

FRUMA's

NEUHEIT

IM MONAT JANUAR

Qualität

1. Qualität

Herkunft

Italien



*„Lächle und
überlasse das
Sauer sein,
Zitronen!“*



DIE VIELFALT DER ZITRONEN

Zitronen wurden in China schon vor tausenden von Jahren angebaut. Durch die Araber wurden die Zitronen nach Europa transportiert und auch verbreitet. Die bevorzugten Anbaugelände befinden sich in den subtropischen und gemäßigten Klimazonen. In den Ländern rund um das Mittelmeer wie Spanien, Italien, Griechenland, Zypern, Israel und die Türkei wachsen die Früchte bevorzugt. Die Zitrone ist ein Alleskönner in puncto Gesundheit und wird für ihren hohen Anteil an Vitamin C geschätzt. Damit pusht sie das Immunsystem und beugt Infektionen und Erkältungen vor. Auch geschmacklich ist sie ein Allroundtalent: Die enthaltene Citronensäure peppt Gerichte in der warmen und kalten Küche auf. Selbst die geraspelte Zitronenschale punktet: Dank ihrer ätherischen Öle würzt sie Dressings, Fisch oder Gebäck. **Tipp:** Ein guter Trick ist es die Zitrone vor dem Auspressen einige Male kräftig auf der Arbeitsplatte hin und her zu rollen – so geben sie mehr Saft und lassen sich leichter weiterverarbeiten.

SAISONSPRODUKT

Rezeptideen

ZITRONEN BRIOCHE | KRÄUTER MAYONNAISE | LACHSFORELLE

Mediterraner Antipasto.

ARTISCHOCKE MIT ZITRONENSPINATCREME UND BRUNNENKRESSE

Frühling am Teller.

TOPFENSOUFFLÉ MIT INGWER UND ZITRONE

Süß | scharf | frisch.

