

Presseinformation

Oktober 2014

Persimon®: So schmeckt die Sonne

Marke

Die Persimon® ist die einzige Kaki mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Ribera del Xúquer). Der Begriff „Persimon“ ist seit kurzem auf Antrag des Kontrollrats der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) Kaki Ribera del Xúquer) vom spanischen Marken- und Patentamt als Marke eingetragen worden.

Bei dem Begriff “Persimon” handelt es sich somit um eine eingetragene Marke (Persimon®) und nicht um einen Gattungsnamen für alle festfleischigen Kakis. Entsprechend darf der Begriff „Persimon“ ausschließlich für Kakis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Ribera del Xúquer“ verwendet werden.

Produkt

Kakis sind durch eine gleichmäßige und einheitliche Färbung von goldgelb bis orange gekennzeichnet. Kakis der Marke Persimon® haben ein festes Fruchtfleisch; sie werden in Spanien durch eine von den Obstbauern des Fernen Ostens überlieferte und seit einigen Jahren weiterentwickelte Weise zur Reife gebracht. Dadurch haben sie eine festere Konsistenz und sind länger haltbar.

Wenn die Persimon® ganz durchgereift ist, entfaltet sich der volle Geschmack ihres köstlichen, erfrischend-süßen und kernlosen Fruchtfleischs, das an Mangos und Pfirsiche erinnert. Diese Eigenschaften haben die spanische Persimon® regelrecht zu einem immer beliebter werdenden herbstlichen Trendsetter gemacht. Gesunder Genuss voller Vitamine.

Tipp!

Die Persimon® reift schneller, wenn sie zusammen mit einem Apfel in einem Plastikbeutel bei Raumtemperatur gelagert wird.

Herkunft: Einzigartig aus der Region Valencia

Die Heimat der Persimon® befindet sich in der Region „Ribera del Xúquer“. Die Felder und Obsthaine des Flusstals gehören zu den fruchtbarsten der Region Valencia. Von der Sonne verwöhnt, gedeihen die Kakibäume hier in einem milden Mittelmeerklima bereits seit dem Ende des 18. Jahrhunderts. Mit ihren glänzenden Blättern und leuchtend farbigen Früchten zunächst eher als Zierpflanze geschätzt, erkannte man bald den köstlichen Geschmack der Früchte.

Aufgrund der idealen Anbaubedingungen bleiben die Bäume von fast allen Krankheiten befreit und die Qualität der Früchte ist entsprechend einzigartig. Diese wird zudem ständig durch den von den Bauern gebildeten Kontrollrat für die Ursprungsbezeichnung „Kaki Ribera del Xúquer“ sichergestellt.

Qualität: Nur die Herkunft garantiert Qualität

Ein von Obst-Bauern gebildeter Kontrollrat überwacht den Anbau und die Behandlung der Kakifrüchte. Ausschließlich Kaki der Sorte „Rojo Brillante“ (glänzendes Rot), die im Flusstal „Ribera del Xúquer“ von einem registrierten Bauern angebaut wurden, erhalten die Herkunftsbezeichnung „D.O. Kaki Ribera del Xúquer“ und dürfen die Marke Persimon® tragen.

Das offizielle Zertifikat der Persimon® ist auf jeder Verpackung mit Siegel und laufender Nummer verzeichnet. Es gewährleistet ein Höchstmaß an Qualität, Geschmack und Aussehen der Früchte. Auf diese Weise ist die Kontrolle jeder Ernte durch den zuständigen Ausschuss und somit die konstante Spitzenqualität jeder einzelnen Persimon® sichergestellt.

Saison: Die spanische Herbstfrucht

Die Ernte der Persimon® beginnt im Frühherbst. Von ca. Mitte Oktober bis in den Dezember ist die besondere Frucht frisch bei uns im Handel erhältlich und bringt spanische Sonne in die Obst- und Gemüseabteilung.

Genau zum richtigen Zeitpunkt. Denn im Herbst, wenn die Tage kürzer werden und die Stimmung manchmal so trüb wie das Wetter ist, sorgt die Persimon® für gute Laune und strahlende Gesichter. Persimon® - so schmeckt die spanische Sonne.

Rezepte: Köstliche Vielfalt genießen

Die Persimon® können Sie roh - mit oder ohne Schale - genießen. Klein geschnitten verfeinert sie Obstsalate, passt ausgezeichnet zu Eis, Joghurt-, Quark- und anderen Süßspeisen. Püriert gibt die leckere Persimon® Sorbets, Torten, Kompotten oder Konfitüren eine ganz besondere Geschmacksnote.

Genießen Sie die Vielfalt. Lassen Sie sich doch einmal von unseren Rezeptvorschlägen inspirieren:

1. Kaki-Käse-Kuchen

Zutaten

200 g Vollkornkekse
175 g Butter
500 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Magerquark
100 g Puderzucker
1 Limette
1-2 Persimon®

Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen, Vollkornkekse sehr fein zerbröseln und zu der geschmolzenen Butter geben, gut verrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Keksmasse darin festdrücken. Für ca. 10 Min. bei 150° C in den Heißluftofen stellen. Abkühlen lassen.
2. Limette auspressen, den Saft auffangen. Frischkäse mit Quark, Puderzucker und Limettensaft verrühren. Auf den abgekühlten Boden streichen.
3. Persimon® in dünne Spalten schneiden und fächerförmig auf dem Kuchen anrichten. Für mehrere Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

2. Valencianisches Tiramisu

Zutaten für vier Personen

200 g Amarettinis
4 Persimon®

2 Zitronen
250 g Mascarpone
1 Becher Schlagsahne
150 g Vollmilchjoghurt
100 g Puderzucker
2 Packungen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

1. Die Amarettinis in einer Schüssel grob zerstoßen.
2. Die Persimon® kleinschneiden. Die Hälfte der Früchte beiseite stellen, die andere Hälfte mit 50g Puderzucker und dem Saft der Zitronen mit einem Stabmixer pürieren. Die restlichen Kakiwürfel dazugeben.
3. Den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Vanillezucker und dem restlichen Puderzucker glattrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
4. Nun abwechselnd zerstoßene Amarettinis, Kakipüree und Mascarponecreme in ein Glas schichten. Mit Amarettinis beginnen und mit Mascarponecreme abschließen.
5. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Leicht gekühlt servieren.

3. Kaki rot-weiß

Zutaten für vier Personen

3 Persimon®
250 g Himbeeren, frisch oder TK
250 g Sahnequark
150 g Vollmilchjoghurt
125 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Zubereitung

1. Persimon® waschen, erst in ca. 1 cm breite Scheiben, dann in fingerdicke Stifte schneiden.
2. Himbeeren ggf. auftauen, mit 50 g Puderzucker pürieren. Durch ein Sieb streichen.
3. Sahnequark mit dem Joghurt glattrühren, Vanilleschote auskratzen und das Mark zum Quark geben, 75 g Puderzucker darüber sieben und alles gut verrühren.
4. Beide Soßen separat zu den Kaki-Pommes-Frites servieren oder alles auf einem Teller anrichten. Schmeckt vor allem Kindern.

Kontakt

Spanische Handelsabteilung
Abteilung Lebensmittel
Jägerhofstr. 32
40479 Düsseldorf

Tel. +49 211 49366-53
www.foodsfromspain.com
E-Mail: agro.dusseldorf@comercio.mineco.es