

# Andalucía:

eine bunt gemischte  
Obst- und  
Gemüseanbauregion



Die autonome Region Andalusien produziert einen Großteil des spanischen Obstes und Gemüses. Das geht so weit, dass einige ihrer Provinzen wie Almería für die meisten Leute gleichbedeutend mit spanischem Anbau sind.

Mit 87.268 km<sup>2</sup> entspricht Andalusien 17,3 % des spanischen Landesgebietes. Die großen räumlichen und klimatischen Unterschiede im Inland der Region



bringen ein äußerst vielseitiges Landwirtschafts- und Obst- und Gemüseanbaumuster hervor. Die drei Hauptanbauarten (Zitrusfrüchte, sonstige Obstsorten und Gemüse) sind in den verschiedenen "Horticulturas" Andalusiens gut vertreten. Dazu gehören der Anbau an der Küste, die Erdbeeren, Zitrusfrüchte, Pfirsiche und Nektarinen, Spargel, Schnittblumen, subtropische Früchte und der "Tal"-Anbau.

Die Kategorie des Anbaus an der Küste umfasst die Gewächshausgegend, die von Bajo Almanzora bis Níjar und Adra reicht. Diese Anbauform findet sich auch in den Provinzen Granada - von Albuñol bis Motril - und

Es gibt mehrere Horticulturas in Andalusien. Dazu gehören der Anbau an der Küste, die Erdbeeren, Zitrusfrüchte, Pfirsiche und Nektarinen, Spargel, Schnittblumen, subtropische Früchte und der Tal-Anbau.



Malaga - von Torrox bis Rincón de la Victoria sowie in geringerem Maße an den Küsten von Cádiz und Huelva. Die wichtigsten Gemüsesorten, die hier unter Plastikabdeckungen wachsen, sind Tomaten, Gurken, Wasser- und Honigmelonen und grüne Bohnen. Die Erzeuger aus Motril exportieren die leckersten Cherry Tomaten der Welt nach ganz Europa.

Huelva gilt als wichtigste Erzeugerregion für Erdbeeren der Welt und ist der größte Exporteur und der zweitwichtigste Produzent nach Kalifornien. Dabei ist diese Entwicklung noch relativ neu und begann vor 40 Jahren als Experiment. Heute wird am meisten die ursprünglich kalifornische Sorte Camarosa angebaut. Andere Sorten wie die Calgiant, Chiflón und Candonga oder Ventana und Camino Real wurden von der Universität California entwickelt und werden von Fachbetrieben wie Viveros California, Planasa, Viveros Huelva u.a. angeboten.

Ihre frühe Reife sowie die Merkmale Qualität, Geschmack und Kosten sind die entscheidenden Argumente für die Vermarktung der Erdbeeren.

Zitrusfrüchte: Mit 65.000 ha und 1.285.000 t ist Andalusien die zweitgrößte spanische Erzeugerregion für Zitrusfrüchte hinter Valencia. Die Zitrone wird in der Provinz Malaga angebaut, und die Orange in Sevilla, Málaga und Huelva. Die Höfe in Huelva sind echte Hightech-Betriebe, die sich durch ihre Größe und durch den Unternehmergeist ihrer Besitzer auszeichnen. Die entsprechenden Anbauarten und ganzheitliche Methoden runden dieses Panorama ab. Derzeit wird die Einführung der Qualitätsangabe "Cítricos de Huelva" von den Erzeugern geprüft.

Ferner steht diese Region für den Anbau von Mandeln auf insgesamt 172.000 ha, wobei die größten Flächen sich in den Provinzen Almeria und Granada befinden.

Weitere wichtige Produkte Andalusiens sind Pfirsiche und Nektarinen, weißer und grüner Spargel, subtropische Früchte, Oliven, Wein und andere Freilandsorten, die auf dem Bewässerungsgebiet des Guadalquivir wachsen, wie die Möhre, Zwiebel oder Kartoffel.

Derzeit werden die andalusischen Erzeugnisse mit garantierter Qualität der Produktion, Verarbeitung und Umweltschutz von der Regionalregierung Andalusiens mit der Auszeichnung "Calidad Certificada" anerkannt.

Calidad Certificada ist eine Marke des Ministeriums für Landwirtschaft und Fischfang der autonomen Region mit dem Ziel, die entsprechenden Produkte Andalusiens mit nachweislicher, besonderer Qualität



über ein ehrgeiziges Kommunikationsprojekt zu fördern und für den Verbraucher besser erkennbar zu machen. Sie deckt bereits 906 Produkte und 237 Unternehmen ab, bei denen der Obst- und Gemüsektor zu den wichtigsten gehört.

Unter diese Auszeichnung fallen Produkte mit Ursprungsbezeichnungen, Geschützten Geographischen Angaben, aus biologischem Anbau, garantiert traditionelle Sorten und Produkte aus ganzheitlicher Produktion sowie Erzeugnisse, die im Rahmen der Norm EN-45011 von anerkannten Einrichtungen nach den Vorgaben des Andalusischen Ministeriums für Landwirtschaft und Fischfang zertifiziert sind. Damit erkennt der Verbraucher an dem Siegel Calidad Certificada Produkte mit überdurchschnittlicher Qualität und der Garantie der andalusischen Regionalregierung.

Zu den geschützten Namen der autonomen Region Andalusien gehören die Geschützte Ursprungsbezeichnung Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga und die GUB Pasas de Málaga (Rosinen). Dazu kommen die Spezifischen Gemüsebezeichnungen Espárrago de Huetor-Tájar (Spargel) und Tomate La Cañada-Níjar.

Angesichts der steigenden Anforderungen der Verbraucher entwickelte eine Gruppe von Produzenten aus Almería die Auszeichnung Garantie Securitam, mit der nur frisches Obst und Gemüse von diesen Erzeugern gekennzeichnet werden darf, das nach höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards angebaut und verarbeitet wurde.

**Huelva gilt als wichtigste Erzeugerregion für Erdbeeren der Welt. Ihre frühe Reife sowie die Merkmale Qualität, Geschmack und Kosten sind die entscheidenden Argumente für die Vermarktung der Erdbeeren.**



# Geschützte Ursprungs- bezeichnung Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga



Die Chirimoyas oder auch "Zuckeräpfel", die unter die Geschützte Ursprungsbezeichnung Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga fallen, haben festes, cremiges und saftiges Fruchtfleisch weißlicher Färbung, das einen süßen, milden, ganz leicht säuerlichen Geschmack aufweist und besonders gut verdaulich ist. Eine äußerst aromatische und süße Frucht.

Ihre Schale ist hellgrün, bis sie ihren optimalen Reifegrad erreicht. Dann dunkelt sie und gibt auf sanften Fingerdruck nach, was darauf hinweist, dass die Frucht verzehrbereit ist. Sie ist von außen mit schuppenartigen Eindrillungen bedeckt.

Diese exotische Frucht von der Costa Tropical aus der Region um Granada und Málaga wird zwischen den Ausläufern der Cordillera Penibética und dem Mittelmeer in der einzigen subtropischen Klimazone ganz Europas angebaut.

Zu den Gemeinden Granadas, in denen Chirimoyas der GUB erzeugt werden, gehören Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvizar, Ítrabo, Salobreña, Otívar, Lentejé, Jete und Almuñécar; und in Málaga Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo und Vélez-Málaga.

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist die Chirimoya ebenso gesund wie köstlich.

Dank ihrer wirksamen Enzyme lässt sich die Chirimoya problemlos verdauen.

Sie ist geschmacksintensiv, kräftig und fleischig, hat einen hohen Brennwert und viele Nährstoffe und ist reich an organischen Zucker- und Mineralstoffen. Sie ist ballaststoffreich, trägt zur Verkalkung





von Knochen und Zähnen bei und hilft bei Angstzuständen. Chirimoyas sind ideal für Kinder im Wachstumsalter.

Sie können so wie sie sind, frisch, naturbelassen und ohne weitere Zutaten, verzehrt werden. Sie eignen sich als Zwischenmahlzeit, zum Frühstück, nachmittags oder als Nachtisch.

Außerdem sind sie die perfekte Zutat für zahlreiche, unwiderstehliche Rezepte. Probieren Sie doch einmal diesen Chirimoya-Kuchen: Sie brauchen dazu nur 2 Chirimoyas, 2 Eier, 1 Tasse Sahne, 1 Tasse Zucker und einen Tortenboden.

Zubereitung: Fruchtfleisch aus den Chirimoyas lösen und Kerne entfernen.

Leicht mit Zitrone beträufeln. Die Eier mit dem Zucker und der Hälfte der Sahne verschlagen.

Anschließend den Kuchen schichten: Zuerst der in etwas Zuckersirup und Rum getränkte Tortenboden, dann die Chirimoya und die verrührte Creme. Zum Abschluss mit Zucker bestreuen. Auf mittlerer Hitze im Ofen backen, bis die Creme stockt. Guten Appetit!

**Wie der Dichter Mark Twain sagte:  
"die Inkarnation der Köstlichkeit"...**



[www.crchirimoya.org](http://www.crchirimoya.org)



## ZUCKERAPFEL

Mark Twain nannte die exotischen Chirimoyas oder Zuckeräpfel aus den Tälern an der Küste südlich der Sierra Nevada schlicht "Inkarnation der Köstlichkeit".

Ihr ganz eigener Geschmack lässt sich mit keiner anderen Frucht vergleichen. Weil sie zum Wachsen subtropisches Klima brauchen, gedeihen sie nur im andalusischen Landstrich Motril-Almuñecar, und Spanien ist mit nur 2.500 Anbaufläche der weltweit größte Chirimoya-Produzent.

Diese Einschränkungen erklären auch die großen Qualitätsunterschiede auf dem Markt.

Der süße Geschmack mit einem Hauch Säure, wenig Kerne, eine grüne Schale und die richtige Reife lassen sich nur durch eine sorgfältige Aufzucht, die Ernte genau zum richtigen Zeitpunkt und einen sorgfältigen Umgang erreichen.

Sprich: Die Chirimoya benötigt mehr als jede andere Frucht Sorgfalt, Hingabe und Erfahrung.

Und unsere Chirimoyas, mit dem Markennamen "La Palma" sind just das Ergebnis dieser drei Faktoren.

Chirimoyas werden alle Liebhaber, süßer, milder, schmackhafter und exotischer Genüsse erfreuen. Und dazu sind noch gesund.

■ **Verfügbarkeit:** Oktober bis Mai

**Zertifizierung:**

ISO 9001/BRC/EUREP GAP

**Packungsgröße:**

4 kg Kisten mit 4 bis 12 Früchten

**Herkunft:** Motril/Velez Benaudalla

■



## CHERRY TOMATE

Die heute bekannten Cherry- oder Kirschtomaten sind direkte Nachfahren der ursprünglichen Tomatenfrüchte und -Pflanzen, die die Eroberer in Amerika antrafen.

Die Provinz Granada ist die weltweit größte Anbauregion dieser Tomatesorte. Hier wurde diese Innovation in nur 20 Jahren zur Tradition.

Die Genossenschaft La Palma ist Vorreiter des Cherry-Tomatenanbaus und steht als Erzeuger international an erster Stelle.

Ihr Erfolg beruht auf der Auswahl und Entwicklung der besten und schmackhaftesten Sorten durch das Forschungszentrum La Palma.

Heute sind neben der traditionellen Cherry Tomate von La Palma auch die zuckersüße Cherry Eiertomate, die aromatische Cherry Strauchtomate, die leckeren gelben Cherrys und die originelle Erdbeer-Cherry-Tomate erhältlich.

■ **Verfügbarkeit:** Ganzjährig

**Zertifizierung:**

ISO 9001/BRC/EUREP GAP

**Packungsgröße:**

In 250 g und 500 g Schälchen, Trimix-Beutel, Snacktüte u.a.

**Herkunft:** Provinz Granada

■



[www.lapalmacoop.com](http://www.lapalmacoop.com)





## DIE RAF-TOMATE JETZT AUCH ALS BIO-TOMATE

Die Raf-Tomate ist eine der ältesten und traditionellsten Sorten aus dem Anbaugebiet Vega de Almería.

Derzeit befinden sich die meisten Anbauflächen in der Gegend um Nijar. Die Raf-Tomate ist ein Qualitätsprodukt mit einem hervorragenden Geschmack und einer Süße, die Ihresgleichen sucht. "Hortícola Pimar c.b." ist als Unternehmen aus Nijar - der zweitgrößten Region Spaniens, die an den Naturpark Cabo de Gata-Nijar angrenzt - auf den Anbau von Raf-Tomaten spezialisiert.

Dieser Tomatensorte sieht man ihren unübertrefflich köstlichen Geschmack nicht immer an: Sie ist kaum größer als ein Strauchtomate, hat tiefe Einfurchungen, die auf den Stiel zulaufen, und ist oben tiefgrün und unten rot gefärbt.

Tomaten sind ein gesundes Nahrungsmittel, das viele wichtige Vitamine und Mineralstoffe für den Körper enthält. Forschungsstudien zufolge enthalten Raf-Tomaten wesentlich mehr Vitamin C als ein Glas Orangensaft.

Außerdem haben sie dank ihres Gehalts an Lycopin, das zusammen mit anderen Stoffen u.a. das Krebsrisiko mindert, eine starke oxidationshemmende Wirkung.

In Kombination mit etwas Herzhaftem wird der Tomatengeschmack noch verstärkt und ihre Süße kommt voll zur Geltung. In feine Scheiben oder Stückchen geschnitten entfaltet sich die gesamte Frische des andalusischen Gartens - obwohl die Tomate ursprünglich aus Amerika kommt.

So sind ein paar aufgeschnittene Raf-Tomaten mit gutem, kaltgepresstem Olivenöl Virgen extra und einer Prise Salz



auf einem Teller angerichtet ein wahrer Genuss.

Diese Spitzentomaten werden im September gepflanzt und ab Ende Dezember bis Ende Mai geerntet.

Die letzte Ernte bringt Tomaten hervor, die etwas kleiner sind aber umso intensiver schmecken und sich hervorragend für Salate eignen. Raf-Tomaten werden noch grün geerntet und sorgfältig ausgewählt. Beim Aufschneiden kommt ihr rotes Innenleben zum Vorschein.

Ab sofort werden unter dem Markennamen "Hortícola Pimar" auch BIO-RAF-TOMATEN erster Klasse angeboten. Damit ist Hortícola wegbereitend für diese bei den immer anspruchsvolleren Verbrauchern täglich beliebtere Spezialität.

Außerdem hat diese Firma ein kaltgepresstes Olivenöl, Aceite de Oliva Virgen, im Sortiment. Kaltgepresstes Olivenöl ist das einzige Pflanzenöl, das roh, d.h. unraffiniert oder bearbeitet, verzehrt werden kann und seinen vollen Gehalt an Vitaminen, essentiellen Fettsäuren und sonstigen wichtigen Naturprodukten für die Ernährung erhält. Das ideale Öl also, um die köstlichen Raf-Tomaten zu begleiten!



**HORTICOLA PIMAR C.B. .... 200**



# Fix und fertiges Gemüse und Salat



## Produkt I Gamma

Das Anbaumodell ist ein integrierter Anbau, d. h., die Produktion basiert auf eine Kombination aller technischen Mittel biologischer oder präventiver Art, wie genetischer Widerstand, Wechselwirtschaft, Ausnutzung der Mannigfaltigkeit und Hydrokultur.

Der Umweltaspekt ist für uns sehr wichtig und deshalb haben wir eine Umweltplanung erstellt, die uns beim Erhalt der Landflächen hilft.

Ich möchte hervorheben, dass wir in Sachen Produktion von grünem Salat mittels Freiluft-Hydrokultur über die größte Anbaufläche Europas verfügen. Primaflor baut mit dem System NGS an; noch eine Methode, um den Einfluss von bestimmten Pathogenen zu mindern und das Produkt mit zusätzlichen Wertstoffen anzureichern.

- Wasserverbrauch senken
- Kultivierungszeit senken
- Saubereres Milieu und Wechselwirtschaft

Mit diesem System können die Produkte samt Wurzeln zum Bestimmungsort versandt werden, d. h., der grüne Salat bleibt am Leben bis zum Verbrauch oder bis zur Verarbeitung.

Mit dieser Art Anbau bekommt der Endverbraucher ein wertgeschätztes Produkt, das wir "Lechuga Larga Vida" ("haltbarer grüner Salat") nennen, mit folgenden Vorteilen:

- ein natürlicheres Produkt
- ein frischeres Produkt in Ihren Regalen
- ein knackigeres Produkt

Der Verbraucher oder Verarbeiter erhält somit ein geschmackvolleres und texturreicheres Produkt, das alle Vorteile der frischen Ernte besitzt.





### Produkt IV Gamma

Die Sicherheit der Rückverfolgung aller in der Fabrik verwendeten Produkte, da wir beinahe 100% davon selbst herstellen, die sichere Wasserversorgung und somit die Minderung der Gefahr bei Regenausfall, weil wir von zwei verschiedenen Flussgebieten versorgt werden und die Nähe an der Fabrik garantieren mehr Frische für das Endprodukt.

Wir verfügen heute über drei stark differenzierte Produktlinien, die ein hervorragendes Entwicklungspotential aufweisen obwohl sie erst seit kurzem auf dem Markt sind.

- Vertriebslinien
  - Babyfresh
  - Private Label oder Marke des Verkäufers.
- Handelslinie, für den Großhandel bestimmt.
- HoReCa-Linie, spezialisiert auf Bedürfnisse und neue Tendenzen in Restaurants, Catering und Gaststättengewerbe.





# Die Raf-Tomate von CASI ist nach wie vor der Spitzenreiter bei den Gourmets



## Die Königin unter den Tomaten

Mit den steigenden Ansprüchen der kulinarisch immer versierteren Verbraucher gewinnen einige Produkte an Ansehen und erobern sich ihren Platz an den erlesensten Tafeln. Dazu gehört die Königin unter den Tomaten aus Almería, die Raf oder "eingefurchte" Tomate, deren Produktion in den letzten Jahren stetig zugenommen hat.

Die Raf-Tomate ist eine der ältesten und traditionellsten Sorten des Anbaugebiets Vega de Almería. Sie zeichnet sich in erster Linie durch ihren hervorragenden Geschmack und eine Süße aus, die Ihnsgleichen sucht. Die Fachleute sind sich einig, dass, gleich, welche Reaktion eine Raf-Tomate auslöst, sie auf keinen Fall gleichgültig lässt.

Die Raf-Tomate ist wie die Tomaten von damals. Sie ist weder am rundesten, noch am größten oder am gleichmäßigsten, am ertragreichsten oder am röttesten und nicht einmal am haltbarsten, sondern eher klein, mit tiefen Einfurchungen, ungleichmäßiger Form und leuchtend grün. Das wäre eigentlich Grund genug, sie zu verwerfen und nicht auf den Markt zu bringen. Aber ihre Schönheit kommt von innen, denn die Raf-Tomate überzeugt mit einem Geschmack und einer Süße, von der ihre Konkurrentinnen gemeinhin nur träumen können.

Im Gegensatz zu dem, was man vielleicht denken könnte, ist die Raf-Tomate kein neues Erzeugnis, sondern steht für die ganz traditionelle Provinztomate, die seit jeher im Osten der Provinz Almería wächst.

Sie wird nur von wenigen Landwirten und zumeist im Osten der Region (La Cañada-Níjar) angebaut, wo das Wasser stets stark salzhaltig war.

Die Genossenschaft CASI hat ihre Ländereien in den Gebieten La Cañada, El Alquíán und Campos de Níjar.

## Die CASI-Raf-Tomate jetzt auch online erhältlich

CASI startet im Dezember den Internetverkauf ihrer berühmten Tomate über ihre Webseite **www.rafdescasi.com**. Hier finden Sie alle Angaben zu dem Produkt und können die Tomaten pflückfrisch ohne Zwischenhändler ordern, so dass Sie 48 Stunden nach der Ernte zu Ihnen nach Hause kommen. Die Online-Raf-Tomate von CASI ist nur während der Anbauzeit von Ende November bis Mitte Mai erhältlich.



# Etwas andere Tomaten voller Geschmack und Eleganz



## SUNSTREAM

- n Lose oder als Strauchtomate
- n Größe: 40-45 g
- n Besondere Form
- n Köstlich im Geschmack



## ARANCA

- n Die Cocktail-Tomate par excellence
- n Geschmack und Darbietung in Zweigen mit 7-8 Tomaten
- n Größe: 30-35 g



## SANTASIÁN

- n Mini-Eiertomate
- n Größe: 15-20 g
- n Hervorragender Geschmack



## CAMPARI

- n Die Tomate, die sich durch ihren einzigartigen Geschmack und ihre Größe auszeichnet
- n Größe: 45-50 g



[www.enzazaden.es](http://www.enzazaden.es)

**ENZA ZADEN ESPAÑA**  
**informacion@enzazaden.es**

**ENZA ZADEN ..... 199**





## KUMATO® TOMATE

Die Kumato® Tomate ist eine neue Tomatenmarke des Samenhauses Syngenta Seeds, die sich durch ihr einzigartiges Aussehen und hervorragenden Geschmack kennzeichnet. Sie ist ein vollkommen natürliches und außerordentlich saftiges Produkt.

Eine neue Welt entfaltet sich, wenn man diese unvergessliche Frucht im Mund spürt. Eine einmalige, innovative Tomatenart mit reizendem Aussehen, die Phantasie und Kreativität zu Tisch bringt. Eine ausgesprochen saftige und süße Frucht mit einem tiefen Geschmack, die durch eine attraktive und spezielle Farbe gekennzeichnet ist und dadurch am Markt sofort zu erkennen ist!

Die Kumato® Tomate ist für Gourmets äußerst geeignet und wird in bunten Salaten von Kindern wegen des besonderen Geschmackes sehr geschätzt. Sie ist in Fachgeschäften und in den wichtigsten spanischen und europäischen Supermärkten zu finden.

Die Tomate ist eine der am meisten benutzten Gemüsesorten der Welt, ist Grundlage für Gerichte der großen Küche, ist gesund, köstlich und erfrischend, ausgesprochen vielseitig und leicht mit einer großen Palette von Lebensmitteln kombinierbar.



**kumato®**

**Tomate Kumato®, einmaliger  
Geschmack und einmalige Farbe**  
[www.kumato.eu](http://www.kumato.eu)



## MULTI- LEAF SALAT

Alle in dieser Hinsicht entwickelte Salatsorten sind durch eine größere Anzahl an Blätter und ein kleineres Format im Vergleich zu den herkömmlichen Salatsorten gekennzeichnet und sind leicht zu verarbeiten. Daraus folgen frische und verlockende Gerichte. Ein bisschen Dressing und schon haben wir eine verführerische Köstlichkeit zum sofortigen Servieren.

Diese Salatsorten bieten eine Vielzahl von zeitsparenden Vorteilen für Haushalt, Cateringfirmen, Gaststättengewerbe, Lebensmittelindustrie und Restaurants, da die Präsentation des Produktes verbessert und die Lebensdauer verlängert wird.

Sie werden von Rijk Zwaan unter der Marke "Salanova®", als Garantiesiegel für Frische und Geschmack, entwickelt.





Salanova® ist vom europäischen Markt hervorragend aufgenommen worden und erhielt schon Auszeichnungen wie der "Innovation award 06" bei der Fruit Logistica Messe in Berlin.

Derzeitig verfügbare Multi-Leaf Salate sind roter und grüner Eichblatt-Salat, roter und grüner Kopfsalat und grüner Batavia-Salat.



### **ROTER ITALIENISCHER PAPRIKA**

Der herkömmliche grüne italienische Paprika hat sich entwickelt und man findet heutzutage Sorten, die im roten Zustand und mit geeigneter Festigkeit geerntet werden können. Er hebt sich durch seine Leiblichkeit und sein süßer Geschmack von über 8°Brix hervor. Dank seines Geschmacks ist diese Art Paprika nicht nur zum Braten und Rösten sondern auch zum rohen Verzehr als Salatzutat geeignet. In Großbritannien und Deutschland, wo diese Sorte unbekannt war, entwickelte sie sich zu einem Renner.

Die Sorte Palermo RZ des Samenhauses Rijk Zwaan ist wegen der guten Anpassung an den mediterranen Anbaubedingungen hervorzuheben.



### **GESTREIFTE AUBERGINE**

Die gestreifte Aubergine ist ein typisches Produkt der Ostregion Spaniens. Sie sieht viel besser aus und ist verlockender als die herkömmliche schwarze Aubergine.

Flecken und Druckstellen werden viel besser "vertuscht". Höhere Lebensdauer bezüglich Festigkeit und Glanz als bei den schwarzen Sorten. Weißes Fruchtfleisch (geringerer Chlorophyllgehalt) mit weniger Oxidation und herabgesetzten Bittergeschmack.

Bis vor einem Jahr war dieses Produkt nur in den Sommer- und Frühlingsmonaten verfügbar, da die verfügbaren Sorten nur an diesen Zyklus angepasst waren. Seitens Rijk Zwaan hat man Sorten entwickelt die auch in den Herbst- und Wintermonaten angebaut werden können. Dies ist der Fall der Sorte Angela RZ.



**RIJK ZWAAN IBÉRICA, SA. .... 201**





### ITALIENISCHE PAPRIKA "CASTIL"

Castell de Ferro ist ein kleiner Ort an der Küste Granadas. Sein mildes Klima bietet zusammen mit den modernen Technologien die idealen Voraussetzungen für Qualitätsobst und -Gemüse das ganze Jahr über.

Dank der sorgfältigen Auswahl und ihrer umfassenden Serviceleistungen ist die Genossenschaft aus Granada El Grupo S. C.A. mit ihren hochwertigen Produkten zu besten Preisen derzeit marktführend.

Zu ihren Spitzenprodukten gehört die italienische Paprika, die von Januar bis Juli in der Region um Castell de Ferro angebaut wird.

Italienische Paprikas sind länglich, spitz zulaufend und grün. Mit ihrem süßlichen Fleisch sind sie ideal zum Braten geeignet, können aber auch gut roh, gekocht oder gebacken verzehrt werden und geben eine gute Beilage für zahlreiche Speisen ab.

Paprikas haben viele Ballaststoffe und einen hohen Anteil an Vitamin C. So decken 100 g Paprika in der Regel den gesamten Vitamin-C-Tagesbedarf von 60 mg ab. Vitamin C ist ein wichtiger Oxidationshemmer und schützt damit gegen Krebs und Viren.

■ **Verfügbarkeit:**

Januar bis Juli

■ **Zertifizierung:**

UNE-EN ISO 2000, BRC



### CHERRY TOMATE "CASTIL"

Die Ernte, Verpackung und Vermarktung von Cherry Tomaten wird von der Genossenschaft El Grupo, S.C.A. mit der größten Sorgfalt und Hygiene vorgenommen, um die Eigenschaften der Tomaten optimale zu erhalten.

Cherry Tomaten sind eine erlesene kleine Tomatensorte. Sie spielen eine wichtige Rolle für unsere tägliche Ernährung und sind das ganze Jahr über erhältlich. Sie sind ein vielseitiges Produkt mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten.

Diese kleinen roten Tomaten sind süß und mild und sehr angenehm im Geschmack. Ihre kleinen Kerne sind essbar und ihr Fruchtfleisch extrem saftig.

Ihre gute Nährstoffbilanz haben sie der ausgewogenen Kombination an Oxidationshemmern (Vitamin C, Karotenoide und Flavonoide), Mineralien, Ballaststoffen, viel Folsäure und wenig Fett zu verdanken. Vor allem sind Tomaten die wichtigste Lykopenquelle unserer Ernährung, einem weiteren wichtigen Oxidationshemmer.

Damit sind Tomaten gesund und natürlich und treffen mit ihren Qualitäten die Bedürfnisse und den Geschmack aller Verbraucher.

■ **Verfügbarkeit:**

Ganzjährig

■ **Zertifizierung:**

UNE-EN ISO 2000, BRC,

UNE 155.000





## HOLLÄNDISCHE GURKE "CASTIL"

Gurken stammen vermutlich aus Indien und Nordafrika, obwohl sie heute im Mittelmeerraum, auf den Kanarischen Inseln und in Holland angebaut werden.

Die unter dem Namen "Castil" von El Grupo S.C.A angebotenen Gurken entsprechen dem holländischen Typ, der auch als Almeria-Sorte bekannt ist und als eine der besten auf dem Markt gilt. Sie sind länglich, gerade, haben eine grüne, glatte Schale und festes, außerordentlich schmackhaftes Fleisch.

Gurken enthalten kein Fett und sind kalorien- und cholesterinarm. Zu ihren krebsvorbeugenden phytochemischen Substanzen gehören Phytosterine und Terpene.

Gurken haben auch etwas Vitamin C. So decken 100 g Gurken etwa 10% des empfohlenen Tagesbedarfs in Höhe von 60 mg Vitamin C ab. Vitamin C schützt gegen verschiedene Krebsformen und stärkt die Abwehrkräfte.

Gurken werden roh als Salat oder auf Brötchen gegessen und sind ganzjährig erhältlich.

■ **Verfügbarkeit:**  
Oktober bis Juni

■ **Zertifizierung:**  
UNE-EN ISO 2000, BRC,  
UNE 155.000



## GRÜNE BOHNE "XAENA"

Grüne Bohnen stammen als Hülsenfrüchte ursprünglich aus Mittel- und Südamerika und kamen erst im 16. Jh. nach Europa.

Heute sind sie das ganze Jahr über in den Geschäften erhältlich.

In der Regel werden grüne Bohnen frisch angeboten und kommen in zahlreichen Rezepten zum Einsatz.

Grüne Bohnen enthalten weder Fett noch Cholesterin oder Natrium und sind zudem kalorienarm. Sie enthalten Provitamin A, Karotenoide, Vitamin C, Ballaststoffe, Kalium, Folat und bestimmte phytochemische Stoffe.

Sie üben eine wichtige verdauungsfördernde, harntreibende und entschlackende Funktion für unseren Körper aus.

Dank der klimatischen Bedingungen der Region um Castell de Ferro wachsen die grünen Bohnen hier als hochwertiges Spitzenprodukt.

Die Marke "Xaena" steht für garantierte Qualität.

■ **Verfügbarkeit:**  
Oktober bis Juni  
■ **Zertifizierung:**  
UNE-EN ISO 2000, BRC





## WASSERMELONE "CASTIL"

Die Anbauprodukte der Genossenschaft El Grupo S.C.A. wachsen in Granada unter einem in Europa einzigartigen subtropischen Klima heran.

Alle von dieser Gruppe angebotenen Obst- und Gemüsesorten sind schadstofffrei und unterliegen strengen Qualitätskontrollen, die für höchste Frische und einen hervorragenden Geschmack bürgen.

Über ihre im In- und Ausland für ihre Qualität und ihr Renommee anerkannten Marken "Castil" und "Xaena" vertreibt El Grupo S.C.A. holländische Gurken, Cherry Tomaten, italienische Paprikas, grüne Bohnen und Wassermelonen.

Die "Castil" Wassermelonen zeichnen sich durch ihren Geschmack, ihre Farbe und die natürliche Bestäubung aus.

Wassermelonen sind dadurch, dass sie zu 92% aus Wasser bestehen, stark harntreibend und erfrischend und empfehlenswert für Diättreibende.

Sie enthalten Vitamin A, C, B1 und B2 sowie Mineralsalze wie Kalium, Natrium, Magnesium, Eisen, Phosphor, Schwefel und Chlor. Ihre Kerne enthalten viel Zink, dessen prostataschützende Wirkung sich durch ihr Kauen entfaltet.

Die Melonenschale ist glatt, dick und hart und grün. Das rote Fruchtfleisch hat eine poröse Struktur und ist äußerst süß und saftig.

- **Verfügbarkeit:** Mai bis Juli
- **Zertifizierung:** UNE-EN ISO 2000, BRC, UNE 155.000
- 



## AVOCADO

"Trops", Spitzenreiter in Produktion und Vermarktung von Avocados und andere tropischen Früchte, bringt ganzjährig die schmackhaftesten Sorten in ihren Laden mit Qualitätsgarantie.

Diese exotische fleischige Frucht, in Regionen Mittelamerikas wie Mexiko und Guatemala beheimatet hat einen milden Geschmack und ist gesundheitsfördernd, da sie reich an einfach ungesättigten Fettsäuren, Mineralstoffen (wie Kalium, Eisen und Phosphor) und Antioxidantien ist

Gastronomisch sehr gut anwendbar, kombiniert hervorragend mit unzähligen Gerichten.

Mit ihr werden Guacamole, Soßen, Baticate, Tacos und originelle Salate zubereitet.

Pur ist sie auch eine Delikatesse, z. B. einfach wie Butter gestrichen und mit Öl und Zitrone angemacht.

Leicht zu verzehren indem man sie in Längsrichtung bis zum Kernansatz schneidet und dann die Frucht einmal ganz rotiert bis sich eine Hälfte samt Kern löst.

Der Gehalt an Ölsäure wirkt gesundheitsfördernd, da er den Cholesterinspiegel senkt. Sie ist ein ausgewogenes leicht verdauliches Lebensmittel und wird für das Wachstum, bei Genesungen und Magenbeschwerden empfohlen.

- **Verfügbarkeit:** Ganzjährig
-



## LITCHI

Diese kleine und seltsame Frucht asiatischer Herkunft, weist ein weißes, sehr süßes und saftiges Fruchtfleisch mit eindrucksvoller Textur auf.

Dieses Lebensmittel weist zahlreiche Vitaminen (hauptsächlich Vitamin C) und Mineralstoffe auf, die die Stoffwechselprozesse begünstigen. Meistens wird sie als frische Frucht roh verzehrt, sie ist aber auch oft in köstlichen Gerichten kombiniert mit Fleisch oder Fisch zu finden.

September und Oktober sind die besten Monate, um sie frisch im Laden zu kaufen; man kann sie aber auch ganzjährig in trockener Form oder gezuckert als Konserve finden. "Trops" ist der größte Hersteller und Vermarkter dieser Frucht sowohl für den herkömmlichen als auch für den biologischen Anbau. Seine Strategie für den Qualitätsservice zielt auf einen besonderen Mehrwert für Kunden und Hersteller.

Um diese exotische Frucht genießen zu können, Frucht einfach brechen und den inneren Kern herausnehmen. Sie ist ganz leicht zu schälen und ist für alle Altersgruppen empfohlen.

■ **Verfügbarkeit:**  
September - Oktober



## MANGO

Lecker, fleischig und erfrischend... Diese in Asien beheimatete Frucht, ist außerordentlich süß, aromatisch, und sehr leicht zu verzehren.

Sie wirkt vorbeugend gegen Krankheiten, da sie das Immunsystem verstärkt.

Die Frucht ist sehr reich an Kohlenhydraten, Mineralstoffen wie Magnesium und Vitaminen A und E. Sie ist für alle Altersgruppen empfehlenswert, da sie auch reich an Antioxidantien ist. Die Vitamine A und C beugen Herz-Kreislauf-Erkrankungen und sogar Krebs vor. Wegen der Ballaststoffe weist sie zusätzlich abführende Eigenschaften auf.

Diese exotische Frucht kann man pur genießen oder zum Vorbereiten von farbreichen Gerichten mit besonderer Geschmacksnote verwenden, da sie hervorragend zu Fisch, Schinken, Fleisch, usw. passt. Sie findet auch Verwendung in Salate, Obstsalate und andere Desserts.

Beim Kauf wählen Sie immer die Früchte mit gutem Aroma. "Trops" bemüht sich darum, Ihnen die aromatischsten und leckersten Mangos des Marktes auf den Tisch zu legen.

■ **Verfügbarkeit:**  
September bis November



"Trops" Spitzenreiter in Produktion und Vermarktung hochwertiger tropischer und subtropischer Früchte.

[www.trops.es](http://www.trops.es)

■ **TROPS..... 201**





# Tomaten aus La Cañada- Níjar: der Geschmack des Mittelmeers

La Cañada Níjar Tomaten warten mit einem Geschmack auf, an den keine andere Region heranreicht. Das ist ihrer Herkunft zu verdanken, La Cañada Níjar, im Südosten der iberischen Halbinsel, in der Provinz Almería und umgeben von einer einzigartigen Umgebung: der See- und Land-Naturpark Cabo de Gata Níjar im Osten, der Nationalpark Sierra Nevada im Westen, die Tabernas-Wüste im Norden und das Mittelmeer im Süden. Diese Lage schenkt der Region ein Klima, einen Boden und Wasser, die dazu führen, dass die Tomaten hier höhere Zucker- und Säurekonzentrationen als in anderen Gegenden erreichen.

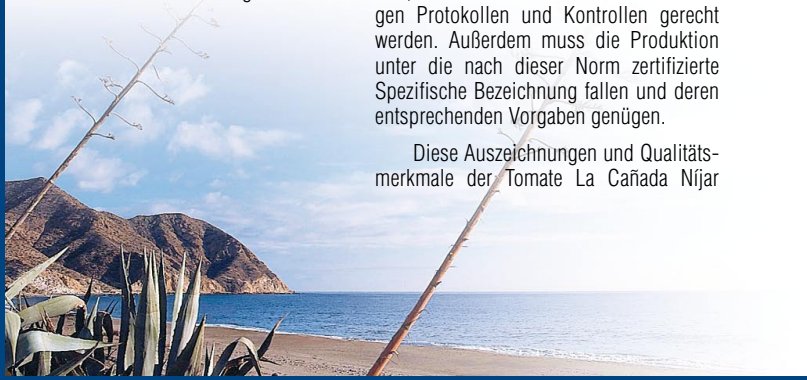
Während ihrer natürlichen Reifung an der Staude entwickelt sie diesen charakteristischen Geschmack, der sie zusammen mit ihrem Duft, ihrer Farbe, ihrem Aussehen, ihrem festen Fleisch und ihrem hohen Gehalt an Kalium, Phosphor, Kalzium, Vitamin C und Folsäure von den Tomaten anderer Regionen unterscheidet. Außerdem trägt ihr hoher



Lykopenanteil diesen köstlichen Tomaten durch die oxidationshemmende Wirkung dieses Karotenoids zu einer Senkung des Krebs- und Herzinfarktrisikos bei und macht diese Sorte so gesund.

Das Produktionsgebiet, das unter die Spezifische Bezeichnung Tomate La Cañada Níjar umfasst die Ländereien der Gemeinden Almería, Huerca de Almería, Níjar, Pechina und Viator. Die verwendeten Anbau- und Produktionstechniken sorgen sich um den Umweltschutz, maximale Wasserersparnis durch Tropfenbewässerung und die Speicherung des Regenwassers, natürliche Produktionsmethoden (Bestäubung durch Hummeln, biologische Ungezieferkontrolle u.a.), den Einsatz von Sonnenenergie, die Einführung von Rückverfolgungssystemen, Ernährungssicherheit durch APPCC-Systeme) und rigorose Qualitätskontrollen im Laufe des gesamten Prozesses - Attribute, die für die Sorgfalt sprechen, mit denen dieses Land zugunsten höchster Qualität bearbeitet wird. Diesen Bemühungen zum Dank wurde die Zertifizierung der Produktion nach der Norm UNE 155.102 erreicht, die garantiert, dass die Produktionsverfahren strengen Protokollen und Kontrollen gerecht werden. Außerdem muss die Produktion unter die nach dieser Norm zertifizierte Spezifische Bezeichnung fallen und deren entsprechenden Vorgaben genügen.

Diese Auszeichnungen und Qualitätsmerkmale der Tomate La Cañada Níjar





wurden in der Studie "Einfluss des Bodens und des Berieselungswassers auf die organoleptischen Eigenschaften der La Cañada Níjar Tomate" nachweislich belegt. Das liegt in erster Linie an den physikalisch-chemischen Eigenschaften des Bodens, des verwendeten Gießwassers, den Temperaturen - diese Gegend ist die mit den meisten Sonnenstunden im Jahr ganz Südeuropas - und den erfahrenen Händen der Landwirte der Region, dieses Produkt seit vielen Jahren nach alter Tradition anbauen.

Aus diesen Gründen wurde zum Schutz und als Unterscheidungsmerkmal der La Cañada Níjar Tomate gegenüber anderen, auf dem Markt erhältlichen Tomaten die Spezifische Bezeichnung Tomate la Cañada Níjar eingeführt, die dem Verbraucher durch die Kontrolle und Zertifizierung durch den Aufsichtsrat der Spezifischen Bezeichnung Consejo Regulador de la Denominación Específica Tomate La Cañada Níjar eine Reihe von Sicherheiten gewährt: Ernährungssicherheit durch Rückverfolgbarkeit und das APPCC-System, Zertifizierung des Produktes nach der UNE 155:102, Produktion und Vertrieb innerhalb des geographischen Raums, Extra- und Erste Güteklasse, fester Produktionskalender, Unternehmen mit UNE EN ISO 9001:2000 zertifiziertem QM-System, Anbau spezifischer Sorten, organoleptische Charakterisierung, physikalisch-chemische Merkmale gemäß dem geographischen Medium: Klima, Wasser und salzhaltige Böden, hoher Gehalt an Mineralsalzen wie Kalium, Phosphor und Kalzium, Produktions- und Umgangsmethoden im Einklang mit der Kultur der Gegend.

Die vier im Handel erhältlichen Tomatensorten im Rahmen der Spezifischen Bezeichnung Tomate La Cañada Níjar (furchige, rund und glatte, längliche und Cherry Tomate) weisen die höchsten Konzentrationen der Stoffe auf, die für den süßen und auch säuerlichen Geschmack verantwortlich sind. In diesem Sinne sind ihre organoleptischen Merkmale spezifisch und unterscheiden sich von denen der Tomaten aus anderen Regionen.

Kurz: Es gibt viele gesunde Gründe, die für La Cañada Níjar Tomaten sprechen: Sie werden auf die natürlichste Weise und mit allen denkbaren Garantien angebaut, haben viele organische Zucker- und Säurestoffe, enthalten wichtige Vitamine und Mineralien, beugen Krebs vor und senken den Cholesterinspiegel, sind reich an Vitamin A (gesund für Haut und Augen), bestehen zu über 90% aus Wasser und sind entsprechend fettarm, wirken harntreibend (gut bei Diäten) und oxidationshemmend und regen das Immunsystem und das Wachstum an. Alle diese anerkannt wichtigen Aspekte für Qualitätstomaten sind in der Gegend Cañada Níjar präsent und sorgen dafür, dass diese Tomaten höchste Geschmacks- und Sicherheitsstandards erfüllen, die den gestiegenen Ansprüchen der Verbraucher gerecht werden.



*Eine Tomate mit vielen Vorteilen*

**CASUR S.C.A.**  
**S.A.T. COSTA DE NÍJAR**  
**VEGACAÑADA S.A.**  
**AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.A.**  
**AGRUPALMERÍA S.A.**



# Die natürliche und bunte Landwirtschaft von **El Ejido**

Die Region El Ejido liegt im Süden der Provinz Almería (Spanien) in der Ebene, die sich zwischen dem Südhang des Gádor-Gebirges und dem Mittelmeer erstreckt. Ihr stabiles Klima mit einer durchschnittlichen Tagestemperatur von 27° C im Sommer und 15° C im Winter bringt 3.060 Sonnenstunden im Jahr mit sich, während die häufigen, sanften Winde für klare und saubere Luft sorgen.

In El Ejido arbeiten mehr als die Hälfte aller Beschäftigten (50,5%) direkt in der Landwirtschaft. Auf über 14.000 ha wird hochwertiger Obst- und Gemüseanbau in Gewächshäusern betrieben, in denen das Klima in der Regel natürlich genutzt wird und keine Heizung bzw. nur bei Frostgefahr eingesetzt wird.

Jedes Jahr erwirtschaften die Landwirte von El Ejido einen Ertrag von mehr als 1.200.000 t hochwertigen Obstes und Gemüses. In den Gewächshäusern arbeiten nahezu 21.000 direkte Mitarbeiter, die sich auf Familienangehörige (44% der Ländereien), nur Angestellte (15%) und gemischtes Personal (44% der Ländereien) verteilen.

Das Bestreben der Lokalregierung, die Agrartätigkeit in El Ejido auf eine feste Basis zu stellen, führte dazu, die Qualität der Erzeugnisse hervorzuheben und zu verteidigen. Mit dieser Strategie stellte sich die Region sich dem Wettbewerb durch den Vertrieb von Erzeugnissen aus Schwellenländern mit Vorzugsabkommen mit der Europäischen Union. Im Zuge dieses Bestrebens entstand 1993 in Zusammenhang mit der Universität Almería das Centro Universitario Analítico Municipal (CUAM). Das kommunale Labor CUAM ist seit 1998 auf höchster Ebene durch ENAC anerkannt und bietet dem Landwirt, der Nahrungskette und dem Ver-



braucher wertvolle Garantien. So können wir aus gutem Grund und nicht zuletzt, weil 100 % der Landwirte in allen Aspekten des Obst- und Gemüseanbaus und der Verwaltung des Grundstücks von Hochschulexperten höchsten Niveaus beraten werden, sagen, dass in El Ejido "Qualität mit Sicherheit kultiviert wird". Gemüse aus El Ejido wird in den ganz Europa und Nordamerika von den anspruchsvollsten Verbrauchern gefragt. Sein hervorragender Geschmack, der vermutlich der vielen Sonnenstunden in unserer Gegend zu verdanken ist, findet das ganze Jahr über viele Anhänger.

Kurz: Der Agrarsektor in El Ejido lässt sich mehr als der primäre Sektor als ein ebenso ausgeklügeltes wie natürliches Produktionssystem vom Gemüse und Obst bester Qualität verstehen, das seit Jahrzehnten die anspruchsvollsten Märkte der Welt bedient. Und dies alles ist der tagtäglichen Arbeit von rund 31.000 Menschen aus über 100 verschiedenen Ländern der Erde zu verdanken. Darum, wegen unseres sonnenverwöhnten Klimas und wegen den strahlenden Farben und der hervorragenden Qualität unseres Obstes und Gemüses sowie unseren Zierpflanzen und Schnittblumen wegen nennen wir El Ejido stolz einfach "BUNT".



# El Ejido.



*Aubergine rolls*  
*Rollitos de Berenjenas*

**ALMERÍA**



*We Cultivate  
Quality Safely*

Horticulture in El Ejido meet the needs  
and demands of the European consumers.  
Nowadays, the quality of and the care  
for the fruits is priority for our growers.

*Cultivamos la Calidad  
con Seguridad.*

La agricultura en El Ejido ha sabido  
adaptarse a las necesidades y exigencias  
de los consumidores europeos.

Hoy, la calidad y el cuidado de los frutos  
es una prioridad para nuestros agricultores.



Ayuntamiento de

**El Ejido.**

Area de Agricultura y Medio Ambiente

[www.elejido.es](http://www.elejido.es)



## Roquetas de Mar

### Eine Gemeinde im Garten Eden

Der Genuss ist in Roquetas de Mar nicht nur durch die Strände, die Landwirtschaft, das Sportangebot oder die gastfreundlichen Menschen garantiert.

Komplett wird das Erlebnis, wenn wir hier, in Roquetas, einer der Hochburgen Südspaniens, die Kochkunst der Region probieren.

Auf der Grundlage der frischen und hochwertigen Zutaten, für die diese fruchtbare Landschaft seit Jahren bekannt ist, zaubern die hiesigen Küchenchefs mit viel Fantasie wahre Meisterwerke, die auch die anspruchsvollsten Gaumen in Verzückung setzen.

Guten Appetit oder,  
wie der Spanier sagt,

¡Que aproveche!





[www.aytoroquetas.org](http://www.aytoroquetas.org)





## WAS IST EIN PLOUT? ES SIEHT WIE EINE PFLAUME AUS ABER...

Diese Frucht wird oft mit einer Pflaume verwechselt, sie ist aber viel mehr als eine Pflaume.

Ein "Plout" ist eine Mischung aus Pflaume und Aprikose und hat infolgedessen Eigenschaften beider Früchte. Man erhält sie mittels natürlichen Kreuzungen und sie ist nicht genetisch manipuliert.

Man erkennt sie leicht an der "ROYAL plout" Kennzeichnung, ein Garantiesiegel, wobei dieser einer der wenigen Hersteller Europas ist.

Äußerlich sieht ein Plout einer Pflaume sehr ähnlich, mit runder Form und glatter glänzender Haut. Der süße Geschmack, das saftige und knusprige Fruchtfleisch, die feine Haut und die Farbmischung hingegen verleihen dieser Frucht eine Exklusivnote.

Sie weist außerdem einen ausgezeichneten Nährwert da sie reich an Vitamin A, C, Kalium und Ballaststoffe ist.

Die Ploutsorte brontosaurus egg® weist eine rotgelbe Haut mit grünen Flecken auf, die insgesamt einem Ei eines prähistorischen Tieres ähnelt. Aus diesem Grunde hat ROYAL das Produkt eher an Kinder gerichtet. Diese Frucht ist ab Ende Juli bis September auf dem Markt zu finden.

Wann immer der Name "Plout" auf einem Etikett oder einer Obstkiste steht handelt es sich nicht um einfache Pflaumen, sondern um vieles mehr!



## KÖSTLICHE GELBE PFIRSICHE

Der gelbe Pfirsich, auch "Pavía" genannt, ist eine der am meisten verzehrten Pfirsichsorten Spaniens, wobei sie als erste geerntet wird und vom 15. bis zum 20. Mai die einzige verfügbare Pfirsichsorte auf dem Markt ist. Royal hat eine neue Art für diesen Markt entwickelt, die 2005 mit einer Gesamtmenge von 200 Tonnen auf den Markt gebracht wurde und sich als eine Erfolgsvariante erwies, so dass eine Erhöhung der Produktionsmenge in den nächsten Jahren eingeplant wurde.

Diese jetzt schon berühmte und dem gewöhnlichen gelben Pfirsich sehr ähnliche Art ist nicht nur wegen der auffallenden tiefen Gelbfarbe, der festen Haut und dem hervorragenden Geschmack einmalig sondern auch, weil sie die erste ist, die auf dem Markt erscheint.

Nicht verpassen! Wann immer ein Royal-Etikett auf einem gelben Pfirsich zu sehen ist, ist der gute Kauf sicher.

Gelbes Fleisch: Goldener Stempel



Weisses Fleisch: Silbener Stempel





## KÖSTLICHE NEKTARINEN

Royal bietet auch ein breites Sortiment an Nektarinen mit weißem und gelbem Fruchtfleisch und extrasüßem Geschmack. Dank der Forschungs- und Entwicklungsprogramme bringt Royal jedes Jahr neue Sorten auf den Markt. Diese andauernde Innovation sorgt für bessere Qualität und neue Geschmacksrichtungen.

Diese vollkommen glatte Frucht hat eine rötliche Haut und ein sehr süßes und zartes Fruchtfleisch. Sie besitzen fast dieselben Nahrungseigenschaften wie Pfirsiche, sind aber reicher an Vitamin A. Sie gehört zu den fleischigen Obstsorten mit dem höchsten Vitamin B3 Gehalt. Dieses Vitamin ist am Nährstoffwechsel beteiligt und fördert den Cholesterinabbau, womit sie den Cholesterinspiegel senkt.

Die Sorten mit weißem Fruchtfleisch, die sich weiter im spanischem Markt verbreiten sind saftig, sehr süß und das ideale Produkt für die Frühlings- und Sommermonate.

Am Garantiesiegel unterscheidet man auf einfachster Weise die Nektarinen mit weißem Fruchtfleisch von denen mit gelbem Fruchtfleisch.



ROYAL, SAT..... 201



# Vícar: Gewächshäuser und Handel



Die intensive Landwirtschaft unter Plastikplanen bildet die wichtigste Einkommensquelle in Vícar und macht den Grundstein seiner Wirtschaft aus.

Rund 1.878 ha der Gemeinde dienen als Gewächshaus für den Anbau einer breiten Palette von Gemüsesorten, darunter vor allem Tomaten, Paprika, Gurken, Zucchini, Auberginen, grüne Bohnen, Wasser- und Honigmelonen.

Zudem sind zahlreiche Sekundärfirmen im Zusammenhang mit der





Landwirtschaft in der Gemeinde niedergelassen. In Vúcar sind die verschiedenen Vertriebsmodelle für Obst und Gemüse anzutreffen: zum Einen die traditionellen "Alhóndiga" Märkte und zum anderen Agrargesellschaften, Genossenschaften, Aktiengesellschaften und andere Rechtsformen. Dank der Vielfalt dieser Modelle sind Produkte Vúcars heute sowohl auf den nationalen als auch auf den internationalen Märkten vertreten.

Die Anbauplantagen werden kontinuierlich verbessert und mit ansteigenden Investitionen modernisiert, und die Vertriebsfirmen bemühen sich um eine optimale Produktqualität und stetige Anpassung an den Geschmack des Verbrauchers.

Die Gemeinde Vúcar reicht vom westlichen Hochland der Region Almería bis zur Küste. Das Obst und Gemüse, das in ihren Gewächshäusern angebaut wird, genießt ein äußerst mildes Klima.

