



Castilla y León:

Obst und Gemüse mit Qualitätsgarantie aus dem spanischen Nordwesten



70

www.frutas-hortalizas.com





Die Anbaufläche für Obst und Gemüse in Kastilien-León beträgt rund 17.000 ha und konzentriert sich vor allem auf die Provinzen León, Valladolid und Zamora.

Trotz der im Verhältnis zur Gesamtanbaufläche Spaniens geringen Größe sind einige Arten wie Grün- und Weißkohl oder Möhren von landesweiter Bedeutung. So nehmen Möhren insgesamt 2418 ha ein. Das Gleiche gilt für Erdbeeren, die etwa 100 ha ausmachen. Weitere Sorten aus Kastilien-León sind Knoblauch,

Die Reinettenäpfel **Manzanas Reineta del Bierzo** sind ein einzigartiger und exklusiver Genuss. Die **Konferenzbirnen Peras Conferencia del Bierzo** sind besonders groß, saftig, süß und kaum adstringierend.





Pimiento Asado del Bierzo ist eine kräftig rote, leicht scharfe Paprika, die durch das traditionelle Rösten ein besonders rauchiges Aroma bekommt.



Salat, grüne Bohnen, Lauch, Spargel, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen, Paprika, Zichorie, Honig- und Wassermelonen und Chicorée aus Sanchoñufo.

An Geschützten Geographischen Angaben sind Pimiento Asado del Bierzo für Paprika, Lenteja de la Armuña für Linsen und Garbanzo de Fuentesauco (Kichererbsen) sowie die weißen Bohnen Judía del Barco de Ávila.

Pimiento Asado del Bierzo ist eine kräftig rote, leicht scharfe Paprika, die durch das traditionelle Rösten ein besonders rauchiges Aroma bekommt.

Lenteja de la Armuña ist eine ausgelöste Trockenlinse der Art *Lens culinaris Medicus* (in der Variante "Rubia de la Almunia"). Sie ist hellgrün, teilweise gesprenkelt, und stammt aus dem Norden der Provinz Salamanca.

Judía del Barco de Ávila ist der geschützte Name für die weißen Trockenbohnen der Art *Phaseolus vulgaris*, L.. Es gibt sie in folgenden Varianten: Blanca redonda, Blanca riñón, Morada larga, Morada redonda, Arrocinca, Planchada und Judión de Barco.

Garbanzo de Fuentesauco wird trocken oder als Fertiggericht angeboten. Diese Kichererbsen haben eine gebogene Spitze, sind beige und leicht rau.

Alle diese Hülsenfrüchte leisten einen wichtigen Energie- und Eiweißbeitrag für unsere Ernährung und enthalten viele Vitamine der Gruppen B und C. Vom Geschmack her sind sie einfach köstlich.

Bei den Früchten sind die Ursprungsbezeichnungen Manzana Reineta del Bierzo für Äpfel und die Garantiemarke Pera Conferencia del Bierzo für Konferenzbirnen zu nennen. Beides sind Qualitätsprodukte aus der Bierzo-Region in der Provinz León.

Die weißen und grauen Reinettenäpfel mit der Ursprungsbezeichnung Manzana Reineta del Bierzo sind ein einzigartiger und exklusiver Genuss. Ein Apfelkuchen aus diesen süßen und saftigen Sorten ist als Nachtisch nicht zu überbieten. Im Bierzo nennt man das "Den Geschmack des Nordwestens".

Die Konferenzbirne Pera Conferencia del Bierzo wird nur in den Ortschaften des Bierzo-Landstrichs angebaut und Ende August und im September geerntet. Sie ist besonders groß, saftig, süß und kaum adstringierend. Die Auszeichnung dieser Birnen garantiert ihre Kontrolle und Zertifizierung durch die Garantiemarke.

Ein weiteres Produkt der Region mit Geschützter Geographischer Angabe ist die weiße Bohne Alubia de Bañeza- León. Derzeit geprüft wird ferner eine schützende Bezeichnung für die Paprika aus Fresno-Benavente.





Castilla y León

Leitfaden der besten Obst-
und Gemüsesorten



73

www.frutas-hortalizas.com



SÜSSE MAISKOLBEN

Die süßen Maiskolben von Huercasa stechen durch ihren intensiven, frischen, süßen Geschmack und ihre das ganze Jahr über gleichmäßig geformten und gefärbten Maiskörner hervor.

Durch ihren hohen Anteil an gut bekömmlichen Kohlenhydraten sind sie ideal für Kinder und Sportler.

Sie werden vakuumverpackt angeboten und sind so bis zu sechs Monate bei Zimmertemperatur haltbar. Nur Huercasa bietet Ihnen die höchste Qualitätsgarantie.



HÜLSENFRÜCHTE UND GEMÜSE "PLATINUM GRAN SABOR"

Zu dem Sortiment an Hülsenfrüchten von Huercasa gehören Linsen und Kichererbsen. Sie sind unerlässlich und gesund für unseren Körper, beugen Herzkrankheiten vor und senken den Cholesterinspiegel.

Linsen sind eine der Grundstützen der mediterranen Küche und gehören zu den traditionellen Gerichten Spaniens. Sie haben viel Eisen und sind damit gut bei Anämien.

Kichererbsen gelten als Könige der Proteine. Darüber hinaus haben sie viele Ballaststoffe, die den Darmhaushalt regeln.



FRISCHER HUERCASA CHICORÉE

Huercasa bietet Ihnen diese leicht bittere und erfrischende Salatsorte das ganze Jahr an.

Chicorée hat dank seines hohen Wasseranteils bei einem geringen Eiweiß-, Fett- und Zuckergehalt nur wenig Kalorien. Außerdem machen seine Ballaststoffe ihn zu einem guten Begleiter von Schlankeitskuren.

Chicorée von Huercasa - die beste Garantie für Frische und Qualität.



VERZEHRFERTIGE ROTE BEETE

Huercasa bietet Ihnen die leckerste und frischste rote Beete fix und fertig zu Verzehr, gekocht und geschält.

Rote Beete ist ein echtes Energiebündel. Außer einem hohen Brennwert enthält sie Zucker, Ballaststoffe und Mineralsalze wie Kalium, Natrium und Kalzium zur Unterstützung der körpereigenen Funktionen. Wegen ihres hohen Eisen- und Zuckergehalts ist sie bei Anämie, Bluterkrankungen und für die Genesung angezeigt.

Rote Beete hat besonders viel Folsäure.





The Reineta variety presents various distinguishing features. Externally the fruit is oval shaped, wide at the base and with a short stalk. When harvested its colour is a dull green with a characteristic matt brown speckling (Russeting) which immediately distinguishes it from other varieties of Reineta.



* Reineta apple salad from Bierzo.

Queen of Hearts

Manzana Reineta del Bierzo

www.manzanareinetadelbierzo.es



Pera Conferencia del Bierzo

www.peraconferenciadelbierzo.es



* Crème caramel made with Bierzo conference pear.

All the pears that reach the consumer contain a small sticky label which signals the official guarantee of quality. Only this label assures that the pears purchased are controlled and certified to the highest possible standards.

... Very sweet ...



Pimiento Asado del Bierzo

www.pimientoasadodel Bierzo.es



* Cod salad with roasted peppers from Bierzo.

A typical product of Bierzo which the housewives have helped to convert into a symbol of the region. Pilgrims on their way to Santiago sing the praises of this delicacy and its fame spreads far and wide.

The taste of autumn all year round

A journey through the taste buds

Distinguished quality foods
in Bierzo

