







Der frisch-saftig-steirisch Apfel ist ein Genuss für den ganzen Tag. Er ist der morgendliche Muntermacher genauso wie der Pausenfüller untertags. Abends schließlich ist er perfekter Begleiter von feinsten Speisen. Der frisch-saftig-steirisch Apfel ist immer für uns da. Er wird sorgfältig gelagert, damit wir ihn das ganze

dürfen. Hinter diesem natürlichen Alleskönner steckt viel Arbeit und viel Liebe für hohe Qualität, damit der frisch-saftigsteirisch Apfel zu einem Fest für alle

Sinne wird.

Jahr über frisch und knackig erleben







Bedingungen gedeiht und seine



















# Gala saftig-süß

Mit seiner süßen Frucht mit fülligen Aromen und niedrigem Säuregehalt eignet er sich hervorragend als Pausenapfel, für glacierte Äpfel, zum Backen und als Bratapfel.



# Idared mild-fein-säuerlich

Ein mittelfestes Fruchtfleisch trifft hier auf eine füllige Süße und eine einladend leichte Säure und machen ihn ideal für Apfelmus und Kompott.





### Braeburn frisch-aromatisch

Mit seinem feinen süß-säuerlichen Aroma mit pikanter Note ist er der perfekte Begleiter für deftige Brettljausen und beliebte Zutat für Obstsalate.



# Evelina® süß-sauer

Durch seinen festen Körper und seine pikant-würzigen Noten wird er zum Multitalent für Speisen, die nach festen Äpfeln verlangen wie z.B. Obstsalate.



# Fuji / Kiku® würzig-süß

Eine prägnante Fruchtsüße und die zurückhaltende Säure schaffen einen Apfel von zart-würzigem Charakter - ideal zum Braten, Schmoren sowie für Kompotte und Gelees.



# Golden Delicious süß-aromatisch

Sein lebhafter Charakter und sein saftig-knackiger Biss mit zart-würzigem Geschmack eignen sich wunderbar zum Backen und für Desserts wie auch als Beilage für Edelschimmelkäse.



# Arlet fruchtig-feinsäuerlich

Mit seiner ausgewogenen Säure, dem knackig-festen Fruchtfleisch und dem vollen Aroma passt er perfekt zu würzig-kräftigem Schnittkäse, in Gelees, Desserts oder in ein Kompott.



### Jonagold süß-feinsäuerlich

Als Apfel mit vielen unterschiedlichen Aromen und feinsäuerlichem Geschmack ist er ideal zum Backen, für Chutneys, frische Säfte und Obstsalate.



Elstar würzig-fruchtig

Seine enorme Geschmacksfülle, seine feinwürzige Süße und seine herzhafte Frische werten Apfelkren, herzhafte Obstsalate oder cremige Weinkäse auf.



# Kronprinz Rudolf würzig-süß-säuerlich

Sein saftig-geschmeidiges Aroma und seine Würze mit attraktiver Fruchtsüße und milder Säure macht ihn zu Klassiker für Apfelstrudel.





