

Speisekürbisse



„Musquée de Provence“

Aussehen: plattrund, tief gerippt, 3 bis 8 kg

Schalenfarbe: grün, braun bis orange, Wachsschicht

Fruchtfleisch: orange – gelbliches Fruchtfleisch, karotinhaltig, einer der schmackhaftesten Speisekürbisse

Verwendung: durch ihr leicht süßliches, muskatähnliches Aroma sind sie vorzüglich für Rohkost, Pürees, Sahnescoucen, Eingemachtes, Kürbisbowle und Suppen geeignet.



Butternut

Aussehen: hantelförmig, ca. 1 kg, lange haltbar

Schalenfarbe: beige

Fruchtfleisch: intensiv gelb, fest homogen, besonders kleine Samenhöhle, viel Fruchtfleisch

Verwendung: durch den nussig, süßlichen Geschmack sehr beliebt und für alles verwendbar – als Rohkost, für Suppen, Saucen, zum Backen, Grillen, ...



Piena di Napoli

Aussehen: glockig, bis 60 cm lang, 10 bis 20 kg

Schalenfarbe: grün – orange marmoriert

Fruchtfleisch: satt orange, kleine Samenhöhle, viel Fruchtfleisch

Verwendung: durch fruchtig, süßen Geschmack für Suppen, Saucen, Gratins, Salate verwendbar aber auch zum Backen und Grillen, für Großverbraucher geeignet – sehr ergiebig.



Roter Zentner

Aussehen: flachrund, leicht gerippt, 5 – 10kg, ca. 2 Monate lagerfähig

Schalenfarbe: tief orangerot

Fruchtfleisch: gelborange, saftig

Verwendung: aufgrund des neutralen Geschmacks vielseitig verwendbar für Suppen, Saucen, zum Einlegen, Pürees.



Hokkaido

Aussehen: leicht zwiebel förmig, 1 – 1,5 kg, ca. 6 Monate lagerfähig

Schalenfarbe: kräftig orangerot

Fruchtfleisch: orange, fest

Verwendung: durch nussigen Geschmack sehr beliebt als Suppe, zum Füllen, als Gemüsebeilage, Püree. Die Schale kann mitgegessen werden.



Atlantic Giant

Weltrekordkürbis – 1996 ein Gewicht von 523 kg

Aussehen: runde Form, 20 – 523 kg

Schalenfarbe: orange

Fruchtfleisch: hellorange, saftig

Verwendung: aufgrund des neutralen Geschmacks für Suppen, Pürees, Beilagen, Mehlspeisen geeignet



Sweet Dumpling

Aussehen: rund, gerippt, 0,3 – 0,5 kg, ca. 3 Monate haltbar

Schalensfarbe: cremeweiß mit grünen Streifen, sehr dekorativ

Fruchtfleisch: cremegelb

Verwendung: durch den süßlichen, maroniähnlichen Geschmack und die Größe sehr gut geeignet zum Füllen oder Braten



Patisson

Aussehen: kreiselförmig, 0,5 – 1,5 kg, ca. 2 Monate haltbar

Schalensfarbe: weiß, gelb mit grüner Spitze, grün, grün marmoriert, sehr dekorativ

Fruchtfleisch: weißlich

Verwendung: durch zart nussigen Geschmack zum Backen, Braten, Grillen, Füllen geeignet



Eichelkürbis

Aussehen: eichelförmig spitz, gefurcht, 0,8 – 1 kg, ca. 2 Monate haltbar

Schalensfarbe: dunkelgrün, cremeweiß, gelb

Fruchtfleisch: hellgelb, mehlig

Verwendung: durch intensiv nussigen Geschmack zum Braten, Grillen und Füllen besonders gut geeignet, er braucht nicht geschält werden



Spaghettikürbis

Aussehen: walzenförmig, oval – rund, ca. 1,2 kg, ca. 2 Monate haltbar

Schalensfarbe: cremegelb

Fruchtfleisch: hellgelb, in Fasern zerfallend

Verwendung: Kochen im Ganzen, Kürbis zerfällt in Spaghettinudeln, leicht nussiger Geschmack



Baby Bear

Aussehen: plattrund, 0,5 – 0,7 kg, gleichmäßige Früchte, langer, gedrehter Stiel

Schalensfarbe: orange

Fruchtfleisch: orange, nussig, süßlich

Verwendung: für Aufläufe, Suppen, sehr beliebt zum Schnitzen und Bemalen



Jack o' Lantern – Halloweenorte

Aussehen: rund, oval, 5 – 10 kg,

Schalensfarbe: tief orange,

Fruchtfleisch: orange, zart nussig

Verwendung: traditioneller Schnitzkürbis, unerlässlich für Pumpkin Pie, leicht zu schnitzende Schale