

Bio-Fairtrade-Bananen

Bio reicht uns nicht - fair muss es sein!

Die Bio-Banane

Präferierte BIO-Herkunft: Ecuador

- Stärkere Bananenstauden
- Robustere Schalen, für längere Haltbarkeit
- Hohe Hygienestandards

Enge Lieferantenbeziehungen sichern homogene Qualitäten

- Bananen werden immer grün geerntet
- 5-6 Wochen nach der Ernte sind die Bananen im Geschäft



100% FAIRTRADE

- Das bedeutet faire Löhne von denen Bananeros ihre Familie ernähren können

Reifestufe

- Die Reifestufen der Bananen werden in Abstufungen von 1 bis 7 angegeben. Reifestufe 3-4 (gelb mit grünen Spitzen) ist am beliebtesten.

Fakten

Genuss mit Verantwortung

Bio-Fairtrade-Bananen stehen für nachhaltigen Anbau ohne synthetische Pestizide oder Kunstdünger. Stattdessen schützen Mischkulturen, Nützlinge und organische Düngemittel die Pflanzen. Besonders wichtig ist die Bodengesundheit und die natürliche Schädlingskontrolle. Die Bananeros leisten harte Arbeit unter tropischen Bedingungen und profitieren von besseren Arbeitsbedingungen und angemessenen Löhnen.

Regelmäßige Kontrollen stellen sicher, dass die Ware zu 100% aus biologischem Anbau stammt. Trotz höherer Kosten wächst die Nachfrage stetig - ein Zeichen für bewussteren Konsum. Bio bedeutet nicht nur bessere Qualität, sondern auch Schutz für Natur und Menschen.



BIO FACT

Am bekömmlichsten ist die Bio-Banane bei einer Reifestufe von 6-7. Sie ist vollgelb mit kleinen Zuckerflecken.



In Lateinamerika bezeichnet „Bananero“ eine Person, die auf einer Bananenplantage arbeitet, also Bananen anbaut, erntet oder verpackt.



In der Küche sind Bananen vielseitig einsetzbar. Von Bananbrot über Bananenshakes - Da ist für alle etwas dabei.



Bananen sind ein echter Energie-Boost: Sie beinhalten natürliche Zucker wie Glukose und Fruktose - perfekt für aktive Kids!

Für längere Top-Qualität im Geschäft

- Die Banane reift im Geschäft weiter. Um diesen Prozess zu verlangsamen empfiehlt es sich mittig auf der Oberseite der Plastikhülle (Banavac) ein faustgroßes Loch zu öffnen.
- Bananen haben im Kühlraum nichts zu suchen - der Kühlechock lässt die Schale ergrauen. Idealerweise werden sie bei 14°-18° Celsius gelagert.
- Mehrere Bananenkartons sollten am besten kreuzweise übereinander gestellt. So kann die Luft durch die Kartonauslassungen zirkulieren (Kaminschichtung).
- Um die Qualität und Frische der Bananen bestmöglich zu erhalten, empfehlen wir, sie einlagig zu platzieren. So lassen sich Druckstellen vermeiden, und eine anhaltend attraktive Präsentation kann gewährleistet werden.

pssst!

REZEPTIDEE



Chucula - Ecuadorianisches Bananenmilch-Getränk

Für Chucula werden zwei reife **Bio-Bananen** püriert und in 500 ml warmer **Milch** mit **Zimt**, **Nelken**, **Muskatnuss**, **Vanille** und einer Prise Salz vermischt. Nach 5 Minuten leichtem Köcheln kann das Getränk mit **Honig** oder **Zucker** gesüßt und heiß serviert werden. Alternativ lässt es sich auch kalt mit Eiswürfeln genießen. Ein süßer, nahrhafter Genuss!