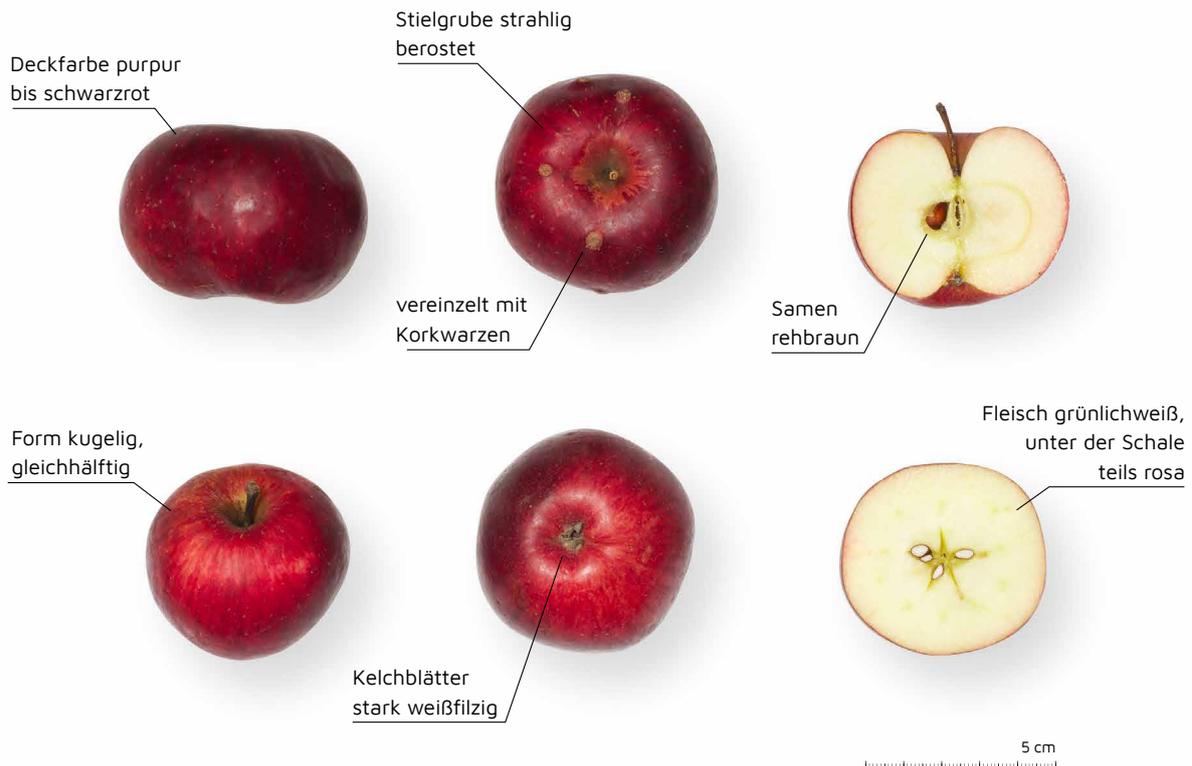


ROTER VON SIMONFFI



Der ungarische „Simonffy Piros“ ist in Österreich weit verbreitet. Die Synonyme „Zigeunerapfel“ und „Nikoloapfel“ sind bekannter.

Geschmack und Verwendung

Das feinzellige Fruchtfleisch des Roten von Simonffi ist beim Abbeißen abknackend. Ein ausgewogenes Zucker-Säure-Spiel wird vom feinem Rosenaroma begleitet. Für Saft und Most. Zum Frischverzehr, besonders zu Krampus und Nikolo oder vom Christbaum.

Reife & Lagerung

Die kompakten, festen Früchte nehmen beim Pflücken und Transport kaum Schaden. Sie sind gut lagerfähig und halten bis in den Februar.

Besonderheit

Die dunklen Früchtchen sind in Österreich meist nur unter Regionalnamen wie etwa „Schmutzerl“, „Meonerl“, „Kohl-“ oder „Zwiebelapfel“ bekannt. Genetische Untersuchungen zeigten, das hinter all diesen Bezeichnungen der Rote von Simonffi steckt.

Seltenheit ●●○

Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mrz	Apr	Pflückreife Genussreife
-----	-----	-----	------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----------------------------

●○● Klassiker
●●○ Besonderheit
●●● Rarität