

# Die Erfrischung unter den Äpfeln.



**Geschmacksreicher Premium-Apfel Lagersorte.** Die Grundfarbe ist gelblich bis aufgehellt grün, Deckfarbe rubinrot gestreift, sortentypisch mindestens 60%.

## Verkaufsverpackung

Gelegte Ware im 7 kg und 4 kg KIKU® Karton  
Foodtainer: in 4-6er KIKU®-Schalen

## Genussreife

November bis Juni, Integration mit Früchten aus der südlichen Hemisphäre möglich.  
Ganzjährig in allen vereinbarten Varianten, u.U. können kurzfristig nicht alle Kaliber verfügbar sein.

## Größe / Kaliber

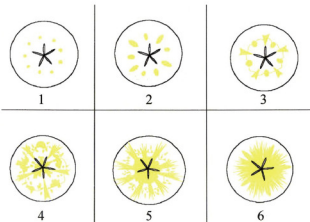
von ø 70 mm bis ø 90+ mm

## Lagerfähigkeit

Behält sehr lange seine knackige Frische. Wir empfehlen kühle Lagerung. Auch bei Zimmertemperatur behält der KIKU® seine Festigkeit, das Aussehen und seinen unnachahmlichen Geschmack.

## Das Gute an der so genannten „Glasigkeit“ des KIKU.

Bis zu einem gewissen Grad ist dieser „Honey-Core“, Honigherz, sogar der Gipfel des guten Geschmacks. Wir achten sehr darauf, dass sie sich während der ganzen Lagerzeit im richtigen Maß entwickelt.



## Geschmack

Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, süßbetont. Knackig frisch.

**Festigkeit kg/cm<sup>2</sup>** (Penetrometerwert)  
Mindestwert aus allen Messungen: 6,2

## Fruchtzuckergehalt Brix<sup>o</sup>

Mittelwert aus mindestens 10 Messungen: 14,7<sup>o</sup>

In 2009: 14-17<sup>o</sup>

Der KIKU® hat ein ausgeglichenes Zucker-Säure-Verhältnis

Auf einer Japanreise im Jahr 1990 entdeckt der Südtiroler Obstbauer Luis Braun den Fuji-Apfel-Zweig, aus dem unser KIKU® entstammt.

Heute ist der KIKU®-Apfel markenrechtlich weltweit geschützt. Man findet ihn im frischen, blauen KIKU®-Karton kann.

Auf der ganzen Welt entfalten KIKUs eine besonders angenehme und einladende Farbe: *Fresh Apple Emotion®*.

Als Mindestanforderungen gelten die in den Qualitätsnormen festgelegten Kriterien und Toleranzen hinsichtlich Kaliber und Qualität (Güte). Innerhalb des Verkaufszeitraumes und mit längerer Lagerdauer, werden die vereinbarten Produkteigenschaften nach Rücksprache mit der Zentrale angepasst, ohne dass der Anspruch an Premiumqualität verloren geht. Die überprüfbaren Werte hinsichtlich Festigkeit und Zucker gelten nur für den Tag der Anlieferung. Lieferung erfolgt immer in den typischen Verpackungen und Gebinden. Einheitliche Testverfahren bei den Wareneingangskontrollen. Die Äpfel der Lieferungen entstammen aus Betrieben mit einem nachprüfbaren Qualitätssicherungssystem: z.B. Eurep-Gap. Das Rückstandsmonitoring sichert die Einhaltung der zugesagten Toleranzwerte bei den Rückstandshöchstmengen von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln.