

## Kakifrucht Persimon BOUQUET

**Ab Mitte Oktober erobern jedes Jahr die großen, ovalen Kakis der spanischen Sorte "Rojo Brillante" unsere Obstregale. Durch einen natürlichen Prozess wurden diesen Früchten die bitteren pflanzlichen Gerbstoffe entzogen. Dadurch muss die Kaki zum Genießen nicht komplett durchreifen, sondern schmeckt bereits mit einem noch festen Fruchtfleisch sehr lecker. Noch dazu ist sie länger haltbar.**



### **Persimon®, Kaki oder Sharon - die geschützte Herkunftsbezeichnung**

Ab Mitte Oktober erobern jedes Jahr die großen, ovalen Kakis der spanischen Sorte "Rojo Brillante" unsere Obstregale. Durch einen natürlichen Prozess wurden diesen Früchten die bitteren pflanzlichen Gerbstoffe entzogen. Dadurch muss die Kaki zum Genießen nicht komplett durchreifen, sondern schmeckt bereits mit einem noch festen Fruchtfleisch sehr lecker. Noch dazu ist sie länger haltbar.

Ihr einzigartiger Geschmack erinnert an Pfirsich und Mango und es stören keine Kerne im köstlich-süßen Fruchtfleisch. Mit viel Vitamin A und C, sowie reich an Ballaststoffen und Glukose ist die Frucht ein gesunder Genuss für Groß & Klein.



## Persimon® - die Herkunft garantiert Qualität

Als lokale Sorte entwickelte sich die "Rojo Brillante" in einem sehr fruchtbaren Tal rund um die spanische Region Valencia: die "Ribera del Xúquer". Unter idealen Anbaubedingungen wächst genau hier die einzige Kaki mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Das ist ein offizielles Gütezeichen der EU, das dem Verbraucher hochwertige Qualität aus einer bestimmten Region zusichert. Jeder heimische Obstbauer muss dafür zum Anbau registriert sein und wird fortlaufend genau kontrolliert. Nach der Ernte erhalten ausschließlich die besten Früchte das begehrte Zertifikat "D.O. Kaki Ribera del Xúquer" und dürfen unter der Markenbezeichnung Persimon® verkauft werden.



## "Augen auf beim Kaki-Kauf"

Es lohnt der Blick aufs Etikett oder die Verpackung, da auch Kakifrüchte unter ähnlichen Bezeichnungen wie "Persimone" oder "Persimmon" erhältlich sind. Rein äußerlich oftmals kaum zu unterscheiden – können sich diese aber nicht mit dem begehrten Qualitätssiegel bzw. der Marke Persimon® rühmen. Nur die Persimon® garantiert ein Höchstmaß an Qualität, Geschmack und Aussehen jeder einzelnen Frucht.

Wer mehr über die Kakifrukt und im speziellen die der Marke Persimon® wissen möchte, sollte sich mal den [interessanten Film dazu auf Youtube](#) ansehen.

Hinweis: Die Kaki Persimon® im ersten Bild stammt vom spanischen Produzenten Anecoop, der unter seiner Eigenmarke [BOUQUET](#) nur beste Qualitätsprodukte vermarktet und auf noch höhere Qualitätsstandards setzt, als für das Persimon® Qualitätssiegel nötig sind.

Da die Kakifrukt Persimon® auch in Deutschland immer mehr Freunde findet, hat sie auf Facebook auch eine [eigene Fanpage](#).

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)