



Patrick Wagner, *Einkauf Obst & Gemüse*, stellt Ihnen in unserer heutigen Marktinfo die Yuzu aus Japan vor. Sie ist aktuell die Trendfrucht schlechthin!

Hui, Yuzu!

Haben Sie schon mal etwas von Yuzu gehört?

Bei Spitzenköchen weltweit erfreut sich die asiatische Frucht wachsender Beliebtheit. Die Yuzu ist eine Zitrusfrucht, die aussieht wie eine Zitrone. Aber was macht sie so besonders?

Diese eigenartige Zitrusfrucht mit der unregelmäßigen Schale hat ein **feines und erfrischendes Aroma**. Ihr säuerlicher Geschmack erinnert an **Pampelmuse und vor allem Mandarine und Limette**, ist sie doch in Wirklichkeit ein Hybride dieser Zitronensorten.

Besonders an der japanischen Yuzu wird ihr einzigartiges und vielschichtiges Aroma geschätzt, das durch eine perfekte Balance zwischen Feinheit und Intensität besticht. Die Yuzu hat eine **fleischige Konsistenz**, ist **sehr saftig** und erfrischend.



Tradition und Verwendung

Die Yuzu-Frucht ist aus der **asiatischen Küche nicht wegzudenken** und zählt dort zu den traditionellen Lebensmitteln. Hier wird Yuzu z.B. zusammen mit Salz und Pfeffer als Gewürz mit dem Namen Yuzukosho verwendet, das bei Fleisch, Suppen oder Fischgerichten zum Einsatz kommt. In der gehobenen Küche kommt Yuzu immer mehr zum Einsatz, weil ihr Saft ein **sehr intensives, markantes Aroma** hat.

In der Küche verwendet man das **bitter-säuerliche Fruchtfleisch** der Yuzu, ihren Saft und ihre Schale. Die Schale findet sich in Speisen wie Suppe oder Salat. Außerdem wird sie gern über angerichtete Nudeln oder Fischgerichte gerieben oder in Süßspeisen wie Kuchen und Crêpe verwendet.



Art.Nr.: 27619

Einheit: Ka. 1,5 kg

Preis: € 29,95/ kg

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com