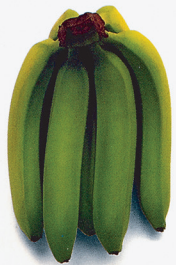
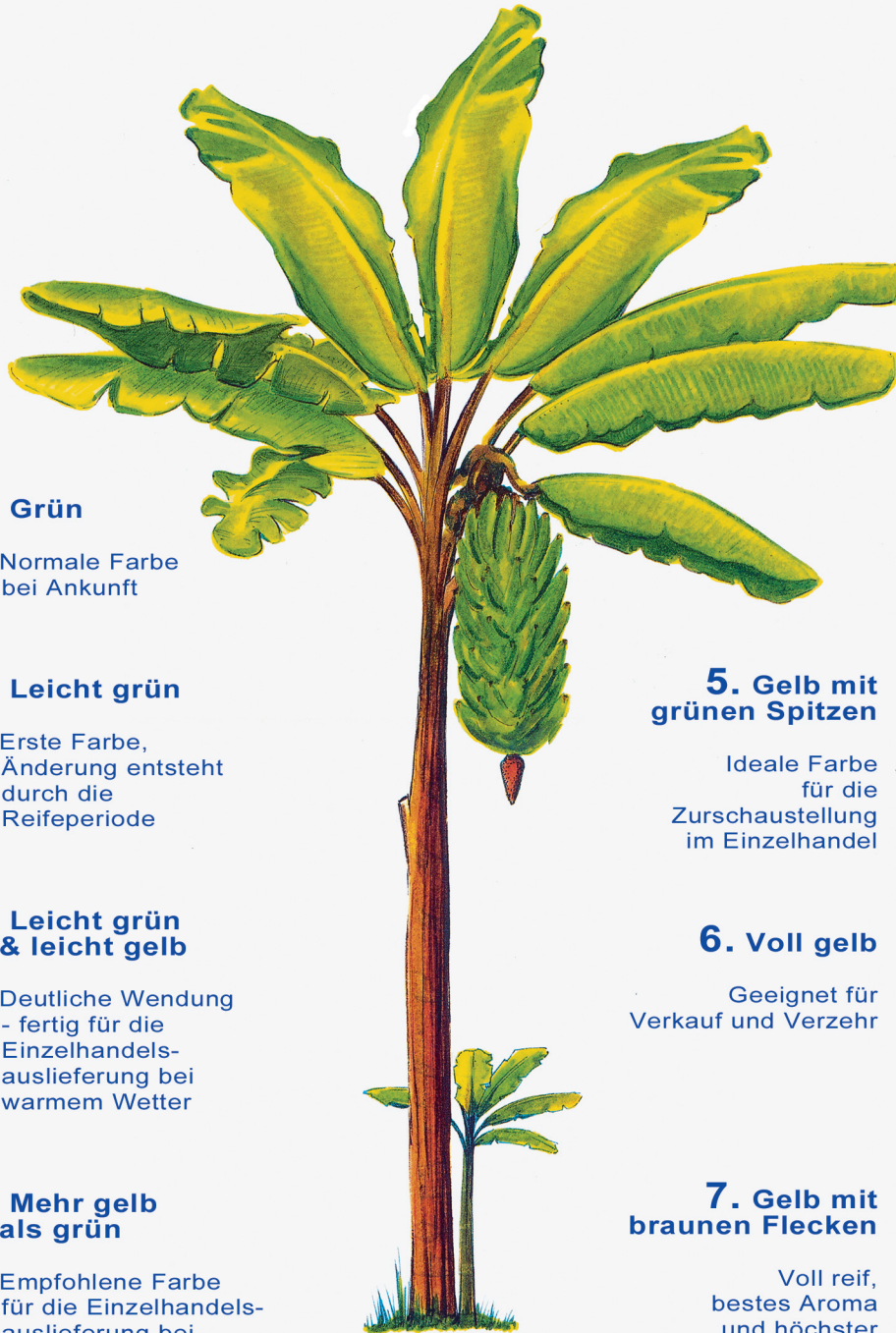


Reifeplan



1. Grün

Normale Farbe bei Ankunft



2. Leicht grün

Erste Farbe, Änderung entsteht durch die Reifeperiode



3. Leicht grün & leicht gelb

Deutliche Wendung - fertig für die Einzelhandelsauslieferung bei warmem Wetter



4. Mehr gelb als grün

Empfohlene Farbe für die Einzelhandelsauslieferung bei kaltem Wetter

5. Gelb mit grünen Spitzen

Ideale Farbe für die Zurschaustellung im Einzelhandel



6. Voll gelb

Geeignet für Verkauf und Verzehr



7. Gelb mit braunen Flecken

Voll reif, bestes Aroma und höchster Nährmittelgehalt

