

Lebensmittel

Orangen

Orangensorten

Man unterscheidet die Sorten in Bitterorangen (Pomeranzen), Blondorangen, Navelorangen (Nabelorangen), pigmentierte Orangen (Blutorangen) sowie die säurefreien Orangen.



Bitterorangen (Pomeranzen)

Aus der äusseren Fruchtschale wird Orangeat und Bitterorangenmarmelade hergestellt. Saft und Schalen werden für die Herstellung des Likörs Curaçao und der Limonade Chinotto verwendet. Die Frucht liefert der Parfüm-Industrie wichtige Duftbausteine.



Blondorangen

Diese Orangen werden vor allem zum Frischkonsum sowie zur Saftgewinnung verwendet.

- Shamouti (Jaffa-Orange), Valencia
- Baladi, Hamlin



Navelorangen

Ihr Merkmal ist eine Ausstülpung an der Spitze, wo sich eine zweite, meist unterentwickelte Tochterfrucht gebildet hat.

- Navelina, Naveleta
- Salustina, CaraCara



Blutorangen

Die rote Fruchtfleischfärbung wird durch Anthocyan in den Pigmenten von Fruchtfleisch und Schale hervorgerufen und entsteht in trockenen Gebieten mit grossen täglichen Temperaturdifferenzen (Nachtfroste).

- Sanguine, Sanguinello
- Tarocco, Moro



Säurefreie Orangen

Orangensorte mit süßem Geschmack und wie der Name sagt, ohne Säure

- Mosambi

