

Was ist beim Mango-Kauf zu beachten

1. Wenn Sie einkaufen gehen, dann besuchen Sie die Mangos. Schauen Sie sich die Mangos an.
2. Sehen die Mangos optisch nicht gut aus, (schwarze Flecken, zu weich, riechen modrig) dann lassen Sie die Mangos bitte liegen.
3. Wenn die Mangos optisch schön und appetitlich aussehen, dann nehmen Sie eine Mango in die Hand und riechen Sie an ihr. Hat sie den typischen Mango-Duft, dann ist es der richtige Zeitpunkt sie zu kaufen.
4. Kaufen Sie nur harte, grün-gelb-rote Mangos, die keine größeren schwarzen Flecken haben. Kleine schwarze Flecken sind meist unbedenklich. Eine harte Mango ist aber auch keine absolute Garantie für gute Qualität. Bei harten Mangos können sich die braunen Flecken manchmal auf die Schale begrenzen und sind nicht im Fruchtfleisch.
5. Kaufen Sie keine Mangos, die offensichtlich unterkühlt wurden. Die Mango verträgt Temperaturen unter plus 13 Grad Celsius sehr schlecht. Deshalb kann es im Winter schwerer sein eine Mango in guter Qualität zu bekommen, da es vorkommt, dass sie beim Transport oder beim Verkäufer unterkühlt werden.
6. Wie erkennen Sie unterkühlte Mangos? Unterkühlte Mangos werden nach ein paar Tagen sehr weich, matschig und das ist nach meiner Erfahrung das Hautkriterium. Im fortgeschrittenen Stadium haben sie sogar meist braune, faulige Flecken und riechen modrig.

Hier ein paar Erfahrungswerte, die ich beim Kauf von Mangos gemacht habe.

Die Preise für gute Mangos beginnen bei ca. 1,- Euro für kleinere Mangos. Kaufen Sie wenn möglich Flug-Mangos. Bei Flug-Mangos handelt es sich um Mangos, die reif geerntet und dann mit dem Flugzeug transportiert werden. Der Preis liegt bei mittelgroßen Mangos bei ca. 2,90 – 5,00 Euro.

Meistens kaufe ich meine Mangos im Bioladen, da sind sie auch nicht teurer als in den Obstgeschäften. Ich habe sogar schon festgestellt dass die Mangos im Bioladen meist sogar günstiger sind. Bio entspricht aber auch nicht immer dem, was man von Bio erwarten könnte. Ich habe schon oft in ganz normalen Obstgeschäften die köstlichsten Mangos gefunden.

Manchmal muss man etwas suchen bis man ein Obstgeschäft oder einen Bioladen gefunden hat, der gute Mangos anbietet.

Achtung: Mangos werden oft in Feinkostgeschäften überteuert angeboten, bis 10,00 Euro für mittelgroße Mangos. Meine Erfahrung ist, dass diese Mangos auch nicht besser sind und keinesfalls den Preis rechtfertigen. Ich kaufe meine Mangos meist zu einem Preis von unter 3,- Euro.

Wir wünschen Ihnen viel Glück beim Kauf Ihrer Mangos. Ihr MangoMax Team.

7. Wenn die Mangos sogar mit Minus Temperaturen gekühlt werden ist das absolut fatal. Ich vermute, dass dies manchmal wirklich gemacht wird.
8. Bewahren Sie Ihre Mangos nie im Kühlschrank auf, es sei denn, Sie mögen sie gut gekühlt. Dann legen Sie die Mango erst 2 Stunden vor dem Verzehr in den Kühlschrank.
9. Lassen Sie Ihre Mangos bei normaler Zimmer-temperatur so lange reifen, bis sie dem festen Druck Ihrer Finger leicht nachgeben. Mangos haben die Eigenschaft, von innen nach außen zu reifen. Das heißt, wenn sie außen noch relativ hart ist, so ist sie innen schon etwas weicher.
10. Nehmen Sie Ihre Mangos jeden Tag in die Hand und prüfen Sie den Reifegrad. Sie finden mit der Zeit heraus, wann Ihre Mangos dem Reifegrad entsprechen, der Ihren Wünschen am meisten entspricht.
12. Wenn Sie unsere Empfehlungen beachten und Ihre eigenen Erfahrungen sammeln, erleben Sie wahrhaft höchste Mango-Genüsse. Denn die Mango ist eine Königin unter den Tropenfrüchten.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Reise durch die vielfältige, exotische Geschmacks-Welt der Mangos. Jede Mango ist individuell, und es ist immer wieder ein Erlebnis wenn Sie eine Mango essen, die wieder anders schmeckt.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr MangoMax Team.

Hier der folgende Zusatz-Tipp:

Sollten Sie nach dem lesen unserer Mango-Tipps versehentlich doch noch eine ungenießbare Mango gekauft haben, dann beachten Sie folgendes.

Sprechen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf den/die Mitarbeiter/in der Obst-Abteilung in Ihrem Markt an. Sagen Sie, dass eine der Mangos die Sie vor ein paar Tagen gekauft haben ungenießbar war. Sie bekommen dann sofort eine neue Mango, die Sie nicht bezahlen müssen. So mache ich es, wenn es doch einmal vorkommen sollte und es gab nie Probleme. Bisher habe ich immer sofort eine Ersatzmango bekommen.

Viel Spaß! Ihr MangoMax Team

Buchtipps zum Thema:

„Berührung und Frucht.“ Von Joseph Suppan
Für viele ist er der Früchte-Papst. Wer einmal bei einem Original-Früchte-Reigen dabei war, der vergisst den Hebammer des guten Geschmacks und packend lebendigen Erzähler seiner Lebtage nicht mehr...

Das Liebesverhältnis Frucht - Mensch wieder zu neuem Leben zu erwecken, sieht Joseph Suppan als seine Sendung an und das tut er, eindrucksvoll und sehr überzeugend mit den Mitteln der Poesie als Mundkunst auf allen Ebenen...

Inhalt dieser Falt-Broschüre

1. Auf der Innenseite dieser Falt-Broschüre finden Sie die **MangoMax** Bedienungs-Anleitung. Bitte lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihren **MangoMax** richtig verwenden können.
2. Auf der Außenseite dieser Falt-Broschüre finden Sie unsere Mango-Tipps. Hier wird die Frage beantwortet, was Sie beim Mango-Kauf beachten müssen, um wohlschmeckende, köstliche Mangos auswählen zu können.

Alle Rechte der Verbreitung durch Schriften, Fernsehen, Funk, Film, Video, Foto- oder Computertechnische sowie durch künftige Medien sind vorbehalten.

Bei Zuwiderhandlung und missbräuchlicher Verwendung kann Schadensersatz gefordert werden.

Alle Rechte liegen bei © MangoMax-Vertrieb.

Email: info@mangomax.de

Internet: www.mangomax.de

Mango-Tipps



Was Sie beim Kauf Ihrer Mangofrüchte beachten sollten!