



Señor Chano

¡ HOLA !

Der natürliche
Booster für dein
Immunsystem
und Vitaminhaushalt

Ich bin deine Kiste voll ökologisch
angebauter, handgepflückter und -gepackter
leckerer kanarischer **Bio Premium-Avocados**
für einmalige, gesunde Genussmomente!
Guten Appetit!

Wir zählen auf dich!

Wir befinden uns im Aufbau unseres Projekts und würden uns sehr freuen, wenn du uns ein Testimonial zukommen lässt.

Wir suchen Zitatgeber für unsere Homepage und Social Media und sind auch immer glücklich, wenn wir Rezeptvorschläge bekommen, die wir selbst austesten und mit anderen Avocado-Liebhabern teilen dürfen.

Unsere Kontaktdaten:

Amelie Latzko

+49 176 41 31 81 69

hola@senor-chano.com

Johannes Leichtle

+49 176 25 69 22 88



Weitere Tipps, Rezepte und Infos findest du unter

www.senor-chano.com

Du bestimmst, wann du deine Avocado isst: Nach 3 Tagen oder erst nach 3 Wochen!



Die **Avocados von Señor Chano** aus Teneriffa überzeugen durch einen nussigen Geschmack und eine äußerst cremige Konsistenz. Dass du in diesen Genuss kommst, ist es von größter Bedeutung, dass du die Avocados erst zubereitest und isst, wenn sie vollständig nachgereift sind.

Die Avocados sollten:

- die Farbe von grün auf dunkelviolett verändert haben
- bei sanftem Druck am oberen Teil etwas nachgeben, also weich sein.

Diesen Prozess kannst du etwas steuern.

Wenn es schnell gehen soll:

- Leg die Avocado zusammen mit einer Banane oder einem Apfel in eine Papiertüte. Falte die Tüte leicht zu, sodass das Ethylen in der Nähe bleibt, aber noch etwas Luft zirkulieren kann. Lass die Tüte bei Zimmertemperatur stehen. Die Avocado sollte innerhalb von ca. 3 Tagen reif sein. Achtung: Vermeide unbedingt Plastiktüten, da diese die Schimmelbildung begünstigen.

Solltest du die Nachreifung (bis zu 3 Wochen) hinauszögern wollen:

- Entferne das Füllmaterial aus dem Karton, solltest du sie darin lagern
- Halte die Avocados fern von Äpfeln und Bananen
- Lagere die Avocados kühler, z.B. im Keller oder Treppenhaus
- Wenn sich die Farbe geändert hat, lagere die Avocados im Gemüsefach des Kühlschranks.

Hier unsere überarbeiteten Tipps:

- Falls eine Hälfte übrig bleibt, lagere die angeschnittene Hälfte inkl. Kern mit Zitronensaft bestrichen und luftdicht verpackt im Kühlschrank.
- Lass in jedem Fall den Stängel an der Avocado. So stellst du sicher, dass die Frucht nicht oxidiert.
- Lagere die Avocados **nicht im Wasserbad**. Hierbei kann Wasser in die Avocado gelangen und mindert dadurch die Qualität und den Geschmack.

Unser Extra-Tipp:

- **Du glaubst die Avocado ist reif? Dann lass sie nochmal ein oder zwei Tage liegen. Du wirst sehen, sie wird noch cremiger!**

Wir geben dir die **OBST-Garantie!**

Wenn du unsere Tipps befolgst und deine Avocados richtig lagerst und nachreifen lässt, geben wir dir unsere **OBST-Garantie (Ohne Braune Stellen)**.

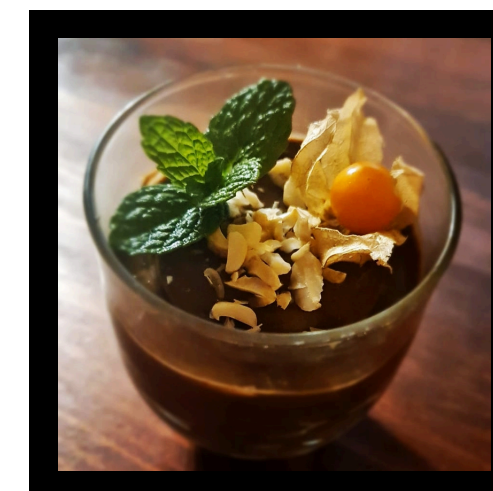
Solltest du, wenn die Beere ihren optimalen Reifegrad erhalten hat, unerwarteter Weise braune Stellen vorfinden, bitten wir dich mit uns Kontakt aufzunehmen.

Wir ersetzen sie dir, denn wir sind überzeugt von der Premium Qualität unserer Bio-Avocados, und das sollst du auch sein.

Wir freuen uns auf deine Rezeptvorschläge.

Unser Favorit zur Weihnachtszeit ist das Mousse
au chocolat

- 2 reife Avocados
- 3 EL Kakaopulver
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 TL geschmolzenes Kokosöl
- ½ TL Lebkuchengewürz



Pürieren, abschmecken, in Gläser füllen und nach Belieben dekorieren.

Wir wünschen dir gesundes Schlemmen!