

Lass von dir hören!

Teile dein Feedback, deine Rezepte oder ein Testimonial – wir freuen uns riesig!

Folge uns für mehr Tipps & Rezepte:

 Instagram: [avocados_teneriffa](https://www.instagram.com/avocados_teneriffa)

 Facebook: [Senor Chano](https://www.facebook.com/SenorChano)



Bestelle wieder und unterstütze unser Projekt!

Amelie Latzko:



+49 176 4131 8169

+34 611 03 40 93



hola@senor-chano.com



www.senor-chano.com



Señor Chano

¡Hola & bienvenid@!

Schön, dass du Teil unserer Avocado-Reise bist!

In deiner Kiste findest du frisch handgepflückte kanarische **Bio-Avocados von Señor Chano** mit **einzigartigem, nussigem Aroma**.

Damit du sie perfekt genießen kannst, findest du im Inneren wertvolle Tipps zur Lagerung & Reifung.

Warum du eine gute Wahl getroffen hast:

Nachhaltiger biologischer Anbau

- bis zu 70 % weniger Wasserverbrauch als in Festland-Spanien oder Lateinamerika

Kürzere Transportwege

- für maximale Frische & weniger CO₂

Perfekte Reife

- wir ernten erst, wenn sich der Fettgehalt optimal entwickelt hat

Sorgfältig handgepflückt

- für beste Qualität direkt vom Baum

Unterstützung von Kleinbauern

- Wir unterstützen Kleinbauern der Region, die sich dem Bioanbau verschrieben haben, und fördern diesen aktiv

Deine Avocados – perfekt gereift, perfekt genossen!

Unsere **Bio-Avocados von Señor Chano** aus Teneriffa überzeugen mit ihrem nussigen Geschmack und einer cremig-zarten Konsistenz. Damit du dieses Geschmackserlebnis in voller Reife genießen kannst, ist es wichtig, dass du die Avocados erst dann isst, wenn sie vollständig nachgereift sind.

So lagerst du deine Avocados richtig

✓ Stängel dranlassen – so oxidiert sie nicht.

Reifung beschleunigen (ca. 3-5 Tage):

👉 Lege die Avocado bei Zimmertemperatur mit einer Banane oder einem Apfel in eine Papiertüte.

👉 Tüte leicht falten, sodass Luft zirkulieren kann.

Wichtig: Keine Plastiktüten – sie fördern die Schimmelbildung!

Reifung verzögern (bis zu 3 Wochen):

✓ Entferne das Füllmaterial aus dem Karton.

✓ Halte die Avocados fern von Äpfeln und Bananen.

✓ Lagere sie kühler – z. B. im Keller oder Treppenhaus.

✓ Sobald die Farbe sich ändert, ab ins Gemüsefach des Kühlschranks (5–7 °C), um die Reifung zu pausieren.

Angeschnittene Avocado aufbewahren:

✓ Mit Zitronensaft bestreichen & luftdicht verpackt im Kühlschrank lagern.

✗ Kein Wasserbad! Wasser dringt in die Frucht ein und mindert Qualität & Geschmack.

✓ **Wann ist deine Avocado reif?**

- Die Farbe wechselt von grün zu dunkelviolett.
- Sie gibt bei sanftem Druck am oberen Teil leicht nach.

💡 **Unser Extra-Tipp:**

Du glaubst, die Avocado ist reif? Dann gib ihr noch zwei Tage – sie wird noch cremiger!

Unsere OBST-Garantie (Ohne Braune Stellen)

Wenn du unsere Tipps befolgst, garantieren wir dir **Avocados ohne braune Stellen!** Solltest du trotz optimaler Reife braune Stellen entdecken, kontaktiere uns bitte.

Wir ersetzen sie dir, denn wir sind überzeugt von der Premium-Qualität unserer Bio-Avocados – und du sollst es auch sein! ❤️

Unsere Rezeptidee:

Avocado-Gurken-Suppe mit Minze und Joghurt

Zutaten:

- 1 reife Avocado
- 1/2 Gurke
- 1 kleiner Becher griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 Zweige frische Minze
- Saft einer halben Zitrone
- 250 ml kaltes Wasser
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
- Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch herauslöfeln.
- Zusammen mit Joghurt, Knoblauch, Minze und Zitronensaft in einen Mixer geben.
- Wasser hinzufügen und alles zu einer glatten Suppe pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Olivenöl abschmecken.
- Kalt servieren und mit Minzblättern garnieren.

 **Gesundes Schlemmen & viel Genuss wünscht dir dein Team von Señor Chano** ❤️