

Bananen-Reifegrad-Tabelle



Farbstufe

2

Hellgrün

Der Reifeprozess hat eingesetzt.



Farbstufe

3

Mehr Grün als Gelb

Auslieferung an den Einzelhandel bei höheren Außentemperaturen.



Farbstufe

4

Mehr Gelb als Grün

Üblicher Zeitpunkt der Auslieferung an den Einzelhandel.



Farbstufe

5

Gelb mit grünen Spitzen

Bestes Reifestadium zum Verkauf an den Konsumenten.



Farbstufe

6

Vollgelb

Ideales Verzehraroma.



Farbstufe

7

Vollgelb mit Zuckerflecken

Sofortiger Verzehr empfohlen.

Optimale Lagertemperatur: 14,5°C