



für eine kompetente Beratung Ihrer Kunden

Die wichtigsten Informationen

Warenkunde

Zitrusfrüchte



Atlanta-Gruppe

Die Weltproduktion von Zitrusfrüchten hat sich in den letzten 20 Jahren praktisch verdreifacht. Diese Produktgruppe ist nach Bananen und Trauben das wirtschaftlich bedeutendste Obst der Welt - an der Gesamtanbaufläche der Obstkulturen gemessen, steht sie sogar auf Platz 2. Die Zahl der zur Gattung Zitrus gehörenden Früchte ist fast unüberschaubar. So zählt man rund 1.600 Arten dieser Familie, die in 150 Gattungen zusammengefaßt sind. Dennoch lassen sich alle Zitrusfrüchte vier großen Gruppen zuordnen: den Orangen, den Mandarinen - auch aufgrund ihrer leichten Schälbarkeit Easy Peeler genannt - den Grapefruit und den Zitronen. Für die Atlanta-Gruppe haben Zitrusfrüchte eine außerordentliche wirtschaftliche Bedeutung. Fast 175.000 t dieser beim deutschen Verbraucher so beliebten Frucht verließen die Betriebsstätten der Atlanta-Gruppe in Deutschland auf dem Weg zum Verbraucher. Das entspricht Platz 2 auf der Atlanta-Umsatz-Hitliste nach den Bananen und mehr als 14 % des Gesamtumsatzes.

Orangen (Citrus sinensis)

Ob rund oder oval, orange, gelb oder rot, klein oder groß, mit glatter oder rauher Schale - bei der Vielfalt der Sorten und Varietäten - über 400 sind bekannt - ist es kaum vorstellbar, daß es sich botanisch gesehen um nur eine einzige Frucht handelt: um "Citrus sinensis", die süße Orange oder Apfelsine. Ihr lateinischer Name deutet schon auf ihre Urheimat hin: in China gab es sie bereits vor über 3.000 Jahren. Heute ist die Orange die wichtigste und zugleich populärste Frucht der ganzen Zitrusgruppe, auch was ihre wirtschaftliche Bedeutung betrifft. Apfelsinen werden in allen subtropischen Zonen rund um den Erdball angebaut. Man spricht vom sogenannten "Zitrusgürtel", der etwa zwischen dem 40. Grad nördlicher und dem 35. Grad südlicher Breite liegt.

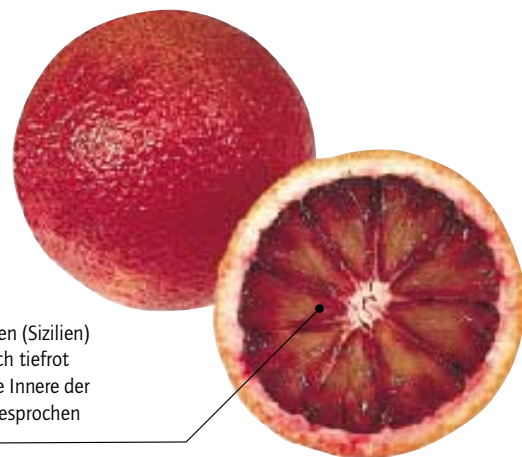
Orangenbäume erreichen bis zu 8 Meter Höhe und werden fast 100 Jahre alt. In Kulturen hält man sie allerdings in 2,5 Meter Höhe und erneuert die Pflanzungen nach ca. 20 bis 30 Jahren. Orangen mit ihren höchst unterschiedlichen Formen und Farben schmecken natürlich auch sehr unterschiedlich. Eines ist ihnen jedoch gleich: Die Inhaltsstoffe der verschiedenen Orangensorten machen sie zu einer höchst gesunden Frucht und einem wichtigen Vitaminlieferanten. Ihr Vitamin-C-Anteil ist mit 40 bis 80 mg pro 100 g Fruchtfleisch besonders hoch. Darüber hinaus enthalten Orangen 12 weitere Vitamine, Frucht- und Traubenzucker, Fruchtsäure sowie zahlreiche Mineral- und Aromastoffe.

In den Mittelmeerländern haben Orangen in den Wintermonaten Saison, jedoch gibt es sie das ganze Jahr über. Die vielen verschiedenen

Sorten, die zu unterschiedlichen Zeiten reifen, aber auch die über die ganze Welt verstreuten Produktionsgebiete stellen eine lückenlose Versorgung über das ganze Jahr sicher.

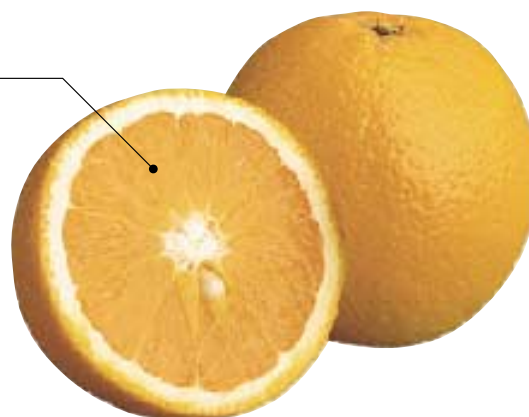
Einmal gepflückte Orangen reifen nicht mehr nach. Nur der richtige Zeitpunkt für die Ernte ist ausschlaggebend für die Qualität der Früchte und das richtige Zucker-Säure-Verhältnis.

Von den mehr als 300 weltweit entwickelten Orangensorten haben sich für den kommerziellen Anbau nur wenige durchgesetzt. Maximal sind es 15 Sorten, die von wirtschaftlicher Bedeutung sind. Der Handel unterscheidet Orangen nach der Färbung ihres Fruchtfleisches in Blondorangen, Halbblut- und Blutorangen.



Sanguinelli

Die echte Doppelblutorange aus Italien (Sizilien) und Spanien, außen und innen typisch tiefrot gefärbt. Das weichfleischige, kernarme Innere der Frucht hat einen kräftigen aber ausgesprochen süßaromatischen Geschmack.



Valencia Late

Diese späterntige Frucht besticht durch ihren enormen Saftreichtum, der sie ideal zum Saftpresen macht. Sie ist glattschalig, kernarm, mit einem feinen ausgewogenen Aroma.

Washington Sanguines

Diese Sorte zählt man zu den Halbblutorangen. Das schwach rotgefärbte, kernarme bis kernlose Fruchtfleisch ist von zarter Konsistenz und von ausgesprochen aromatischer Süße. Die eher dünne Schale trägt deutliche rote Pigmentflecken.

**Navel**

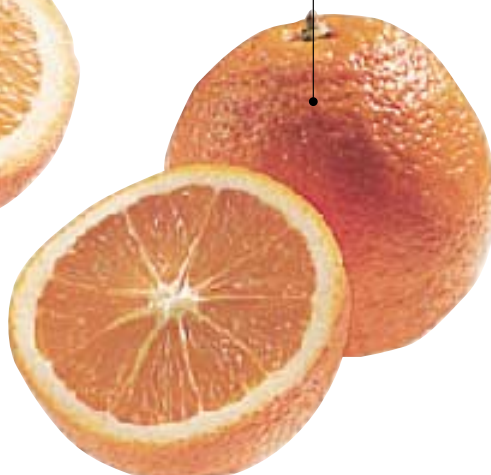
Unter einer etwas dickeren Schale verbirgt sich saftiges, festes und sehr süßaromatisches Fruchtfleisch ohne Kerne. Die leicht schälbare Frucht mit dem typischen "Nabel" am Blütenansatz kommt mit als erstes auf den Markt und ist in der ganzen Welt verbreitet.

**Salustianas**

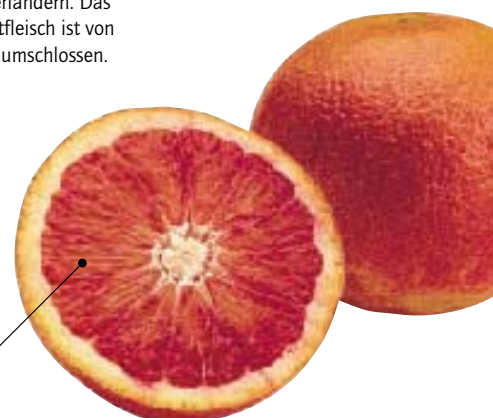
Die frühe bis mittelfrühe Sorte besticht durch ein saftpralles, sehr zartfleischiges, kernloses Fruchtfleisch von kräftig süßem Geschmack. Die Frucht ist intensiv orangefarben gefärbt und eignet sich sehr zum Saften.

**Shamouti**

Die ovale, großfruchtige und besonders leicht schäl- und teilbare Frucht kommt vorwiegend aus den östlichen Mittelmeerländern. Das süßaromatische, zarte Fruchtfleisch ist von einer etwas dickeren Schale umschlossen.

**Moro**

Die frühe Halbblutorange wird vor allem in Italien (Sizilien) angebaut. Die rauhe Schale der mittelgroßen Frucht umgibt bei voller Reife ein dunkelrotes Fruchtfleisch, kernarm mit typischem, säuerlich-süßen, kräftigen Geschmack.



Mandarinen (Citrus reticulata)

Wenn es sie auch tatsächlich gibt, "die Mandarine" - sie hat aufgrund ihrer vielen Kerne heute keinerlei Marktbedeutung mehr. Ihr Name hat sich jedoch als Sammelbegriff für alle jene Formen, Varietäten, Kreuzungen und Mutationen eingebürgert, die sich von den Orangen in erster Linie durch ihre dünne, leicht ablösbare Schale unterscheiden. Dadurch wird diese Zitrusfruchtgruppe immer häufiger auch als "Easy Peeler" bezeichnet. Hinzu kommt die kleinere Größe, die abgeflachte Form

sowie ihre Süße und ein ausgeprägtes, fruchttypisches Aroma. Ihr Fruchtfleisch Segmente aufgeteilt, die sich leicht voneinander lösen lassen. Die beiden entscheidenden Varietäten der gewöhnlichen Mandarine, die Satsuma, die aus der japanischen Provinz Satsuma stammt, und die Tangerine, die kleinste aus der Mandarinenfamilie, wurden zusammen mit der Mandarine vielfach untereinander gekreuzt. Aber es sind auch Kreuzungen mit anderen Zitrusarten wie mit Orangen und Grapefruit bekannt. So entstanden innerhalb der Mandarinengruppe viele Varietäten, Formen und Kreuzungen, die durch systematische Züchtungen oder auch zufällig entstanden sind und sich teilweise erheblich voneinander unterscheiden.

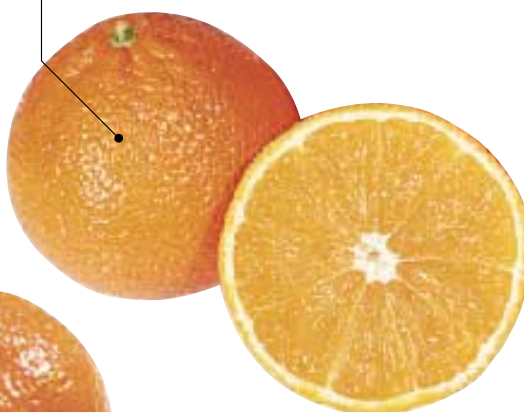
Minneola

Diese Kreuzung zwischen Tangerine und Grapefruit hat ein sehr saftreiches, kräftig aromatisches, zartfleischiges und kernarmes Fruchtfleisch. Die höckerartige Ausbuchtung am Stielende und die leicht schälbare, dünne, rötlich-orange-farbene Schale macht sie unverwechselbar. Sie gehört zu den besten Früchten der Mandarinen-Gruppe.



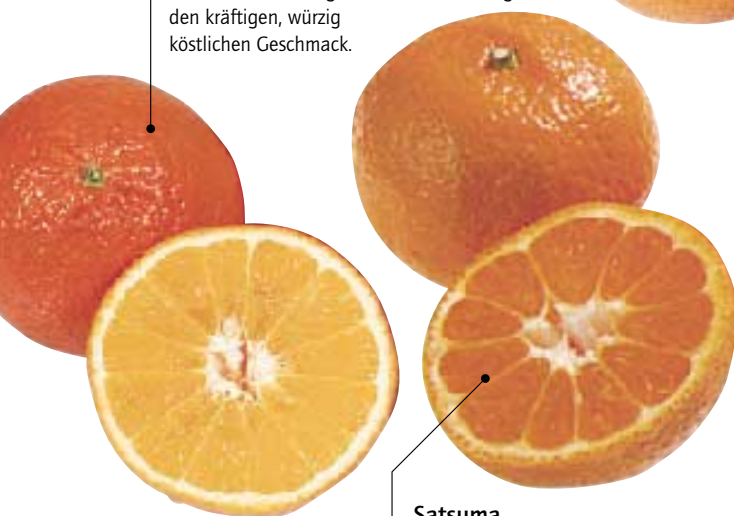
Ortanique

Der Fruchtname ist geschützt für die Produktion aus Jamaika - in Südafrika nennt man sie Tambor, in Israel Topaz. Die Kreuzung aus Orange und Tangerine ist dünnchalig mit einem saftigen, aromatischen und kräftig schmeckenden Fruchtfleisch mit einigen Kernen.



Temple

Das Ergebnis einer natürlichen Kreuzung aus Mandarine und Orange überzeugt. Von der Mandarine, die leuchtend orangefarbene Schale, die platte Form und der lockere Schalensitz und einige Kerne, von der Orange den kräftigen, würzig köstlichen Geschmack.

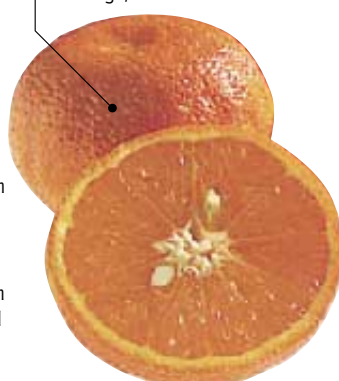


Satsuma

Die leuchtendrote, häufig auch grünlich schimmernde Satsuma wurde in der gleichnamigen Provinz in Japan gezüchtet. Sie ist die mit am frühesten reif werdende Mandarinenart. Ihr Fleisch ist gewöhnlich kernarm, zart, saftig und fein im Geschmack.

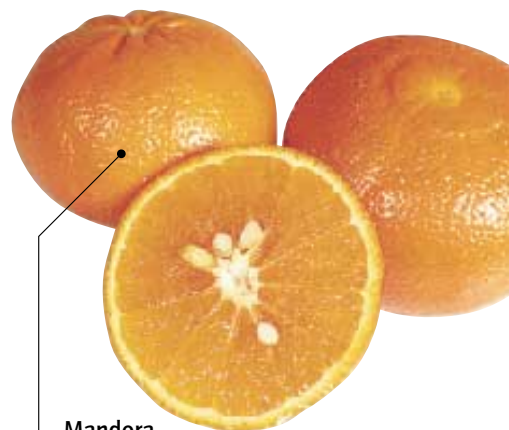
Tangerine

Die kleinste aller Mandarinenarten ist auch eine ihrer wichtigsten Varietäten. Sie ist kernlos, leicht von der Schale zu lösen, saftig mit einem zarten Zitrusaroma. Typisch sind der eingedellte Kelch und die kräftige, rötliche Farbe.



Kumquat/Limequat

Kumquats als kleinste der uns bekanntesten Zitrusfrüchte, ist auch die einzige, die mit der Schale gegessen werden kann. Der süße, kräftig würzige Orangengeschmack und die pikante Süße der Schale ergeben eine köstliche Geschmackskombination. Das gilt auch für die Limequat mit ihrem säuerlichen, sehr erfrischendem Fruchtfleisch mit teils kräftigem Limettenaroma. Die Früchte können nicht nur so verzehrt werden, sondern eignen sich auch hervorragend für Cocktails sowie als Beilage für Fleisch- und Fischgerichte.

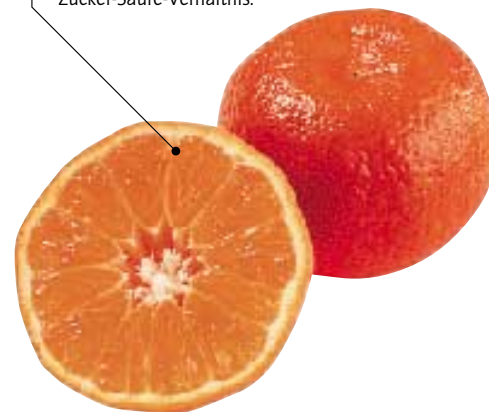


Mandora

Die Kreuzung zwischen Mandarine und Orange kommt in außerordentlich guter Qualität aus Zypern auf unsere Märkte. Sie ist leicht zu schälen, also ein echter Easy Peeler. Ein pikantes, saftiges und besonders zartes fast kernloses Fruchtfleisch verbirgt sich unter einer festen, kräftig orangefarbenen Schale.

Clementine

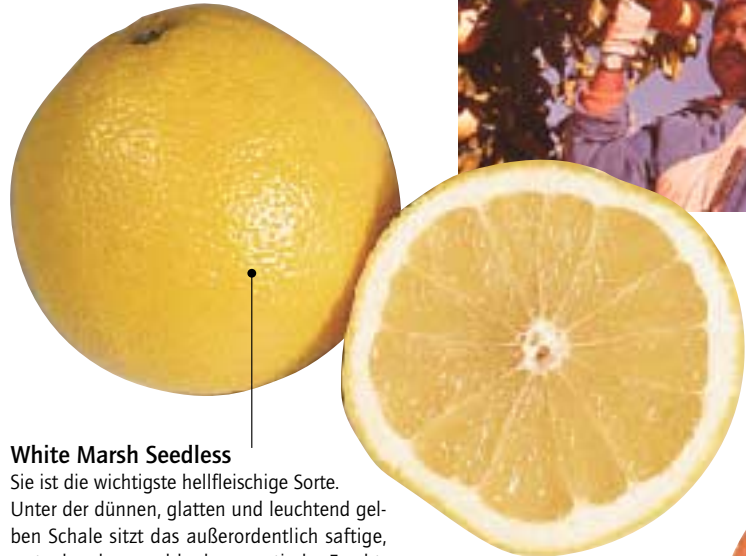
Die Zufallskreuzung aus Mandarine und Pomeranze wurde Anfang dieses Jahrhunderts im Garten von Pater Pierre Clement in Algerien entdeckt. Diese wichtigste Frucht innerhalb der Mandarinen-Gruppe lässt sich extrem leicht schälen, ist meist kernlos und hat ein sehr saftiges, zartes und aromatisches Fruchtfleisch mit einem angenehmen, ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis.



Grapefruit (Citrus paradisi)

Im deutschen Sprachgebrauch wird sie nach wie vor oft verwechselt, die Grapefruit und die Pampelmuse. Die Pampelmuse - ihr lateinischer Name *Citrus maxima* deutet es bereits an - ist mit einem Durchmesser von bis zu 25 cm und einem Gewicht bis 6 kg die mit Abstand größte aller Zitrusfrüchte. Nach wie vor wird sie in Südostasien angebaut, hat jedoch in Deutschland keinerlei Marktbedeutung. Die wesentlich "jüngere" Grapefruit wurde erst vor gut 200 Jahren auf den westindischen Inseln angebaut. Grapefruit sind eine Zufallskreuzung von Pampelmuse und Orange. Inzwischen werden Grapefruit in fast allen Zitrusfrüchte-produzierenden Ländern angebaut. Grapefruit sind mit 10 - 15 cm Durchmesser deutlich größer als die verwandten Orangen. Je nach Sorte ist ihre Schale hell- bis rötlich-gelb, glatt und feinporig. Ihr sehr ausgeprägt fruchttypischer Geschmack kann als eine Mischung von bittersüß und säuerlich beschrieben werden. Eine außerordentliche Saftfülle ist allen Sorten gleich. Der etwas verwirrende Name Grapefruit erklärt sich dadurch, daß die Früchte am Baum oft dicht zusammen, wie die Beeren der Traube, hängen. Durch die unterschiedlichen Anbaubereiche - Mittelmeerländer, Nord- und Südamerika sowie Südafrika - ist eine lückenlose Versorgung unserer Märkte rund um das Jahr mit allen Grapefruitsorten in ausgezeichneten Qualitäten gewährleistet. Mit dem Fruchtfleisch einer mittelgroßen Grapefruit kann man mehr als seinen Tagesbedarf an Vitamin C und rund ein Drittel seines Tagesbe-

darfs an Vitamin A decken. Darüber hinaus sind die Vitamine B1, B2, B6, Niacin, Fol- und Pantothenensäure enthalten. Die Mineralstoffe Calcium, Eisen, Kalium, Kupfer, Magnesium, Mangan, Phosphat und Zink machen den supergesunden Naturcocktail perfekt.

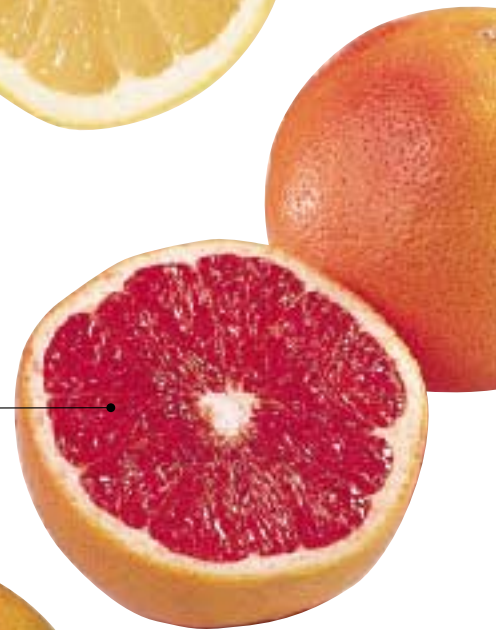


White Marsh Seedless

Sie ist die wichtigste hellfleischige Sorte. Unter der dünnen, glatten und leuchtend gelben Schale sitzt das außerordentlich saftige, zarte, kernlose und herb-aromatische Fruchtfleisch.

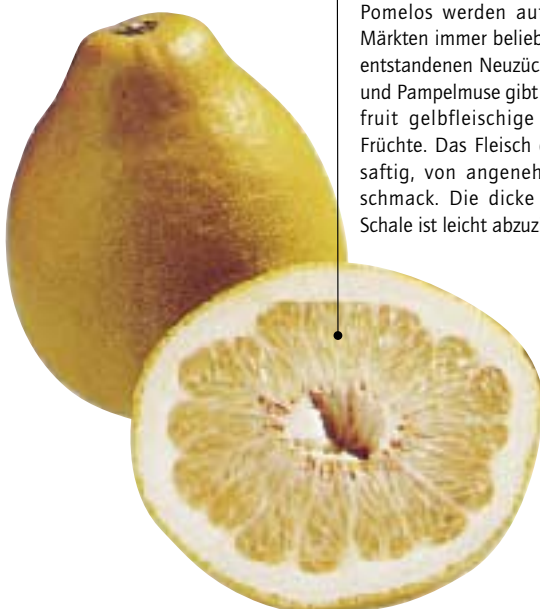
Star Ruby

Schon äußerlich ist diese Grapefruit an ihrer rötlich-schimmernden Schale erkennbar. Das attraktiv dunkelrote, saftige Fruchtfleisch ist kernarm, mild im Geschmack, mit pikantem Aroma.



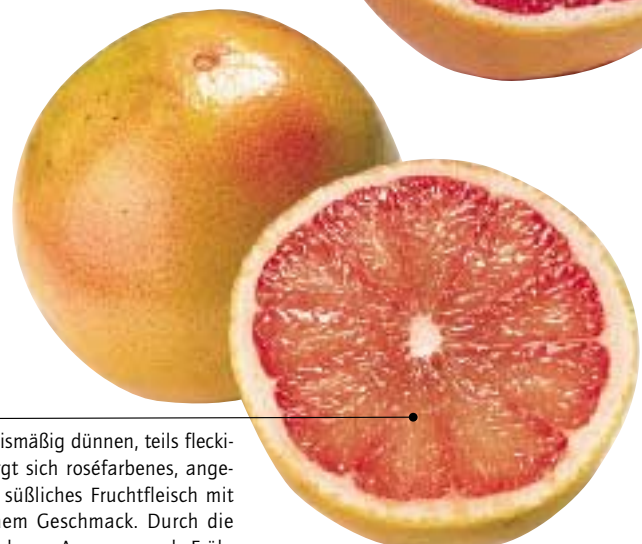
Pomelo

Pomelos werden auf den europäischen Märkten immer beliebter. Von der in Israel entstandenen Neuzüchtung aus Grapefruit und Pampelmuse gibt es wie bei der Grapefruit gelbfleischige und rosafleischige Früchte. Das Fleisch der Pomelos ist fest, saftig, von angenehm säuerlichem Geschmack. Die dicke grün-gelb gefärbte Schale ist leicht abzuziehen.



Ruby Red

Unter der verhältnismäßig dünnen, teils fleckigen Schale, verbirgt sich roséfarbenes, angenehm mildes und süßliches Fruchtfleisch mit pikantem, typischem Geschmack. Durch die Saftfülle auch ideal zum Auspressen als Frühstücksfrucht.



Zitronen (Citrus limon)

Diese Zitrusfrucht ist am wenigsten aus unseren Küchen wegzudenken, obwohl ihr Fruchtfleisch praktisch nicht verzehrt wird. Doch der vitaminreiche, feinsäuerlicher Geschmack des Fruchtsaftes und die Würzkraft der Zitronenschale gibt vielen Gerichten erst den letzten Schliff.

In China waren Zitronen bereits vor unserer Zeitrechnung bekannt. Nachdem sie von den Arabern nach Europa gebracht wurden, war es Christoph Kolumbus, der sie in die neue Welt brachte. Da es Zitronen weder zu kalt noch zu warm mögen, gedeihen sie in den Subtropen und den gemäßigten Zonen am besten. Wie die Orange braucht die Zitrone während der Frucht- reife auch einige kühle Nächte, um ihre leuch-

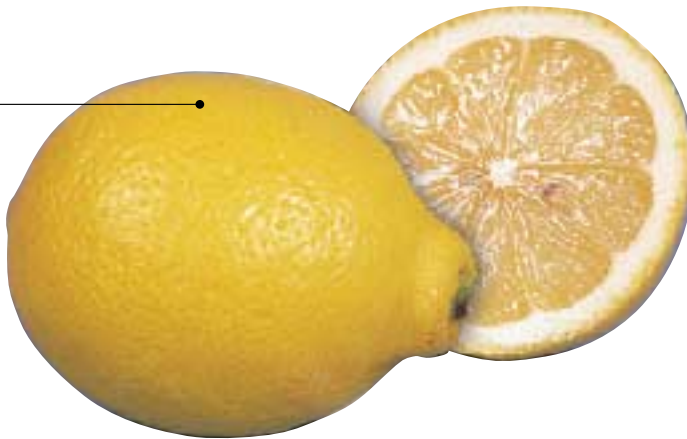
tend gelbe Farbe zu bekommen. Die Bäume blühen zur selben Zeit, in der auch Früchte ausgebildet werden. In Italien wird durch eine agrartechnisch herbeigeführte zweite Blütezeit sogar dreimal im Jahr geerntet.

Die Hauptanbaugebiete der Zitrone im Mittelmeerraum sind Italien, die Türkei, Griechenland, Israel, Zypern und Spanien. In Amerika sind es neben den USA auch Argentinien, Uruguay und Chile, die qualitativ gute Zitronen exportieren. Auch Südafrika gehört zu den bedeutenden Anbauländern.



Vernas

Sie ist eine der bedeutendsten Zitronensorten in Europa. Kernlos mit angenehm verhaltener Säure, aber viel Aroma.



Eureka

Eine kernlose, dünnchalige Sorte mit angenehm würzigem Aroma und reichlich Saft. Als eine der besten Zitronensorten wird sie weltweit angebaut.



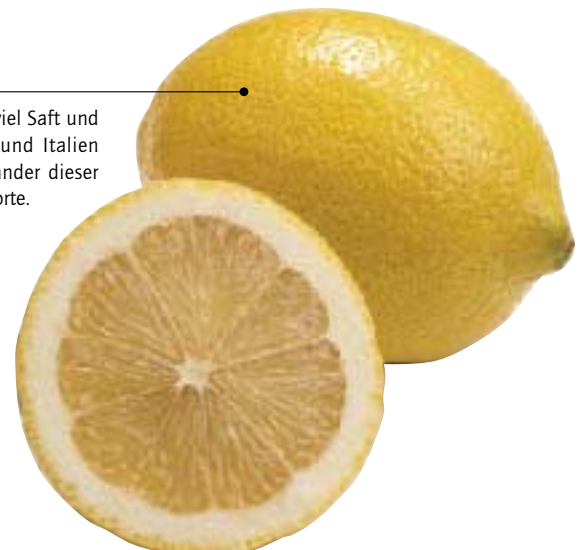
Limette

Diese echte Alternative zur Zitrone ist kernlos mit äußerst wohlschmeckendem Fruchtfleisch und einer sehr aromatischen Schale, die meist unbehandelt ist und sich so hervorragend zum Würzen von Süßspeisen und Gebäck eignet. Limetten sind beinahe doppelt so saftig wie Zitronen.



Primofiori

Eine Zitronensorte mit viel Saft und feiner Säure. Spanien und Italien sind die Hauptanbauländer dieser etwas dickschaligeren Sorte.



Die Geschichte der Zitrusfrüchte

Der Ursprung der Zitrusfrüchte ist in der Alten Welt zu suchen. Chinesische Aufzeichnungen aus dem achten vorchristlichen Jahrhundert erwähnen bereits die Existenz dieser Fruchtgattung. Dies bedeutet allerdings nicht, daß Zitrusfrüchte nicht schon viel früher kultiviert wurden. Die Heimat der kultivierten Zitrusfrüchte sind die Monsungebiete Südasiens.

Erst durch die Feldzüge Alexander des Großen gelangten die Zitrusfrüchte in das Gebiet des östlichen Mittelmeeres. Hier waren es die Zedratzitrone, die als erste im Westen Verbreitung fanden. Sie wurden allerdings nicht gegessen, sondern fanden vor allem als Parfüm und Arzneimittel Verwendung. Erst 300 Jahre später kam die Zitrone in die nordafrikanischen Küstländer und im zehnten Jahrhundert waren es dann die Araber, die die Bitterorange in den westlichen Mittelmeerländern kultivierten. Wer die Süßorange letztlich nach Europa brachte, ist sehr umstritten. Mit ziemlicher Sicherheit aber weiß man, daß im 15. Jahrhundert die Portugiesen Bäume hochkultivierter Sorten einführten. Mandarinen kamen erst Anfang des 19. Jahrhunderts in den Mittelmeerraum. Diese Früchte mit ihren vielen Untergruppen haben gerade in

letzter Zeit stark bei uns an Beliebtheit zugenommen.

Christoph Kolumbus nahm auf seiner zweiten Reise Orangenpflanzen mit nach Amerika. Hier waren die klimatischen Bedingungen so ideal, daß die Zitrusbäume dort schnell heimisch wurden.

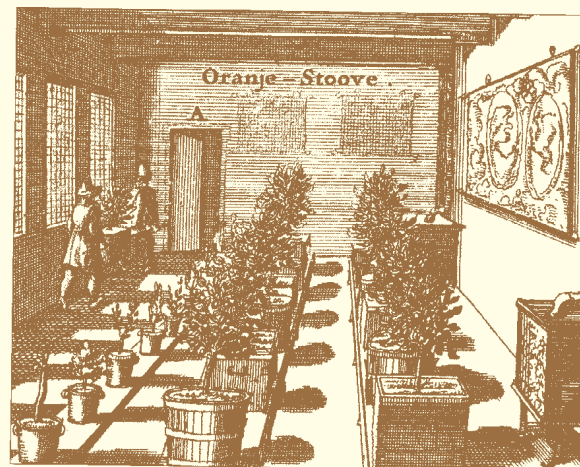
Inzwischen werden Zitrusfrüchte in allen klimatisch geeigneten Zonen rund um den Erdball kultiviert.

Verbrauch in der Bundesrepublik Deutschland 1998

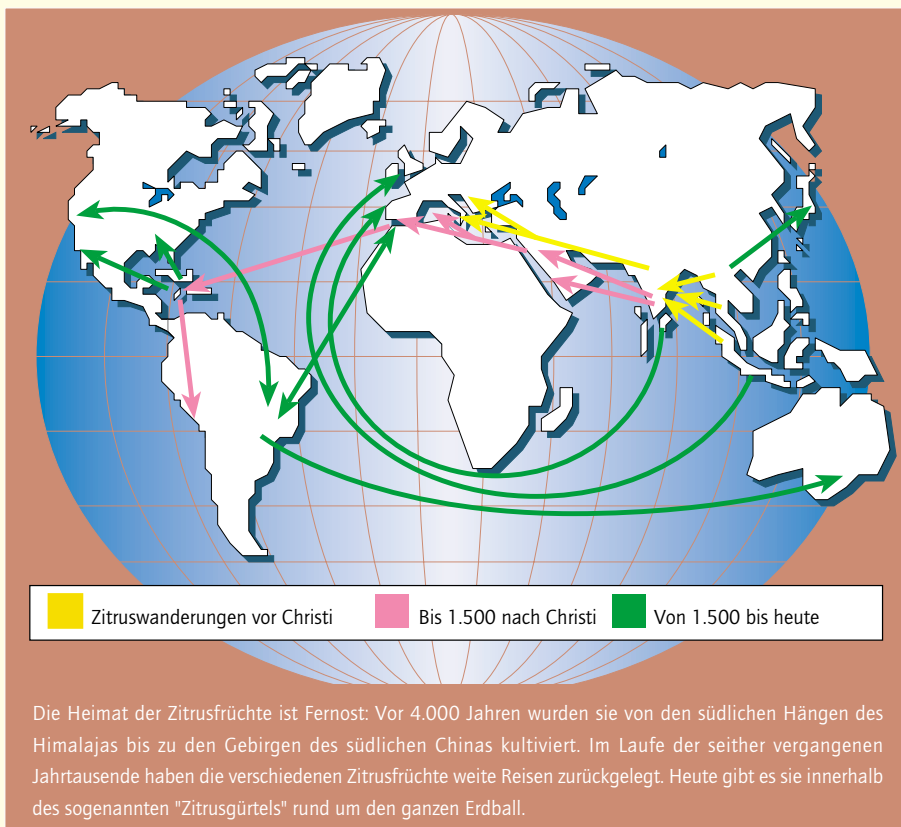
Orangen	488.000 t
Mandarinen	406.000 t
Grapefruit	81.000 t
Zitronen	131.000 t

Gesamt-Weltproduktion 1998

Orangen	63.790.000 t
Mandarinen	16.745.000 t
Grapefruit	5.125.000 t
Zitronen	8.784.000 t



Bei den oberen Zehntausend der Barockzeit waren Zitrusbäume einfach "in". Die mit großem Aufwand gebauten und großzügig verglasten Orangerien gaben den kostbaren und empfindlichen Orangenbäumen ihr gewohntes überlebensnotwendiges subtropisches Klima.



Von der Plantage auf dem schnellsten Weg zum Handel

Bei allen Zitrusfrüchten ist die absolut unversehrte Schale ein entscheidendes Qualitätsmerkmal; denn bereits Kleinstbeschädigungen würden die Haltbarkeit der Früchte wesentlich verkürzen. So kann nach wie vor auf eine schonende Ernte in mühevoller und sorgfältigster Handarbeit nicht verzichtet werden. Nur einwandfreie Früchte werden in Erntesteigen gesammelt und direkt in die Packhäuser transportiert. Hier werden die Zitrusfrüchte nochmals kontrolliert und kommen anschließend in die Nacherntebehandlung. Nach dem automatisierten Sortieren der Früchte nach Größe werden Zitrusfrüchte entsprechend den Wünschen der Abnehmer sorgfältig verpackt und versandfertig gemacht.

Während uns Zitrusfrüchte aus den nördlichen Anbaugebieten des Mittelmeerraumes per Lkw und zum kleineren Teil per Bahn erreichen, können die Zitrusexporte aller anderen Anbaugebiete per Schiff verladen werden und erreichen auf schnellstem Wege die Häfen der Bundesrepublik.

Dank ihrer ausgezeichneten Kontakte zu den



Schon bei der Auswahl der Orangensetzlinge in den Baumschulen sind höchste Qualitätsansprüche angesagt.

Zitrusfruchtproduzenten aller weltweiten Anbaugebiete und durch ihre Europa- und Übersee-Agenturen hat die Atlanta-Gruppe schon im Ursprungsland die Möglichkeit, auf die zu beschaffenden Waren entscheidenden Einfluß zu nehmen und die unterschiedlichsten Anforderungen zu berücksichtigen, die im jeweiligen Importland und von den dortigen Kunden an die Ware gestellt werden. So kann gewährleistet werden, daß der Handel nicht nur in Deutschland und in Europa sondern auch weltweit ein Produkt erhält, welches genau seinen Vorstellungen hinsichtlich Qualität, Reifegrad, Sortierung, Kalibrierung und Verpackung entspricht. Durch ihre hohe Fachkompetenz können die Agenturen der Gruppe mit der gesamten Organisation der Atlanta-Gruppe dabei Dienstleistungen anbieten, die genau auf den Handel zugeschnitten sind.



Ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis ist ein ausschlaggebendes Kriterium für den Wohlgeschmack aller Zitrusfrüchte. Nicht nur die Produzenten, auch die staatlichen Kontrollbehörden der Erzeugerländer, achten darauf, daß bei der Ernte dieses Verhältnis genau den Bestimmungen entspricht.





Rund um die Uhr fachgerecht betreut

Direkt nach der Ankunft der Zitrusfruchtpartien in den Betriebsstätten der Atlanta-Gruppe, werden diese einer exakten Wareneingangskontrolle nach DIN EN ISO 9002 unterzogen, wobei teilweise bis zu 200 Kontrollpunkte abgearbeitet werden müssen. Diese Eingangskontrollen

finden auch als Atlanta-Dienstleistung nach den Richtlinien und vorgeschriebenen Kontrollmechanismen unserer Kunden statt – sowohl für Ware, die wir dem Kunden zur Verfügung stellen, als auch für externe Fruchtpartien, die in unseren Betriebsstätten als Zentrallager disponiert wurden. Anschließend

werden die Fruchtpartien meist nur kurzfristig zwischengelagert, denn eine hohe Umschlagsgeschwindigkeit bei schonendster Behandlung der Frucht bedeutet für die Atlanta-Kunden ein "Mehr" an Frische und Qualität.

In den Packstationen der Atlanta-Betriebsstätten werden die Zitrusfrüchte unter Einsatz modernster Maschinen selbstbedienungsgerecht verpackt. Dabei wird den hohen,

individuellen Anforderungen des Handels Rechnung getragen. So können alle gebräuchlichen Verpackungsarten gearbeitet werden, mit Gewichts- oder Stückauszeichnung, Preisauszeichnung, Strichcodierung, jeweils entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Die Ware in ihrer verkaufsfördernden Verpackung wird so aufbereitet und gekennzeichnet, daß sie im Einzelhandel ohne weitere Manipulation regalfähig ist.

Vor der Auslieferung der Fruchtpartien an das Kundenzentrallager oder direkt in den Markt des Kunden erfolgt eine äußerst sorgfältige Warenausgangskontrolle, die neben der Prüfung von Qualität, Reifegrad und Verpackung noch eine Vielzahl weiterer Kontrollpunkte beinhaltet.



FRISCHE VITAMINE...

Kenner kaufen Vitamine in Kisten!

Span. Navelina-Orangen
Mit großem, saftigen, reifen Früchten
Vitamin C, Kalium, Eisen
Süßlich, saftig und leicht
mit einem angenehmen Geschmack
15 kg Kiste
25,-

Span. Clementinen
Süßlich, saftig und leicht
Fruchtig, leicht und leicht
mit einem angenehmen Geschmack
15 kg Kiste
25,-

Morch. Clementinen
Mit Frischschmecken
Süßlich, saftig und leicht
Fruchtig, leicht und leicht
mit einem angenehmen Geschmack
15 kg Kiste
20,-

USA FLORIDA-Grapsfrüchte
Mit saftigen, reifen Früchten
Süßlich, saftig und leicht
Fruchtig, leicht und leicht
mit einem angenehmen Geschmack
15 kg Kiste
20,-



Verkaufsförderung für eine gesunde Artikelgruppe

Auch für die gesamte Zitrusfruchtpalette führt die Atlanta-Gruppe mit ihren Handelspartnern kundenindividuelle Verkaufsförderungsaktionen durch, die dem Handel zusätzliche Verkaufsunterstützung geben. Eine ausführliche Beratung des Handels und der Einsatz von Werbe- und Displaymaterial, Verkostungsaktionen und eine direkte Verbraucherberatung am Point of Sale begleiten diese Aktionen.

Diese Atlanta-Verkaufsförderung wird begleitet von einer zielgruppenaktiven Handelswerbung. Nicht nur hier, sondern auch bei den Verbraucheransprachen steht der Aspekt der gesundheitsbewußten Ernährung mit frischem Obst und Gemüse - und mit frischen Zitrusfrüchten - im Vordergrund. Die Atlanta-Wareninformationen an die Verbraucherpresse spiegeln sich in vielen Artikeln über den Gesundheitswert der frischen Frucht wider - ein weiteres Mittel, um den Verbrauch zu stimulieren.

Zitrusfrüchte sind mit 44 kcal./180 kJ nicht nur ausgesprochene Schlankmacher, auch ihr Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen machen sie zu einem rundum gesunden Genuß. Neben einem sehr hohen Gehalt an Vitamin C (40 - 80 mg auf 100 g Fruchtfleisch) enthalten sie 12 weitere wertvolle Vitamine sowie zahlreiche Mineralstoffe wie Calcium, Kalium, Magnesium, Phosphor und Eisen. Fundierte Studien beweisen, daß z. B. zwei Orangen täglich das Herzinfarktrisiko drastisch mindern, da Vitamin C die Blutgefäße vor sklerotischen Ablagerungen schützt. Grapefruit sind nach neuesten Erkenntnissen natürliche Cholesterinsenker - täglich eine Grapefruit mindert das Arterioskleroserisiko. Darüber

hinaus regen Grapefruit den Appetit, die Verdauung und den Stoffwechsel an und entschlacken den Körper. Zitrusfrüchte sind nicht nur als Frühstücksfrucht der ideale Muntermacher mit voller diätischer Wirkung.

Pro-Kopf-Verbrauch an Zitrusfrüchten in der Bundesrepublik Deutschland:

Insgesamt: 13 kg

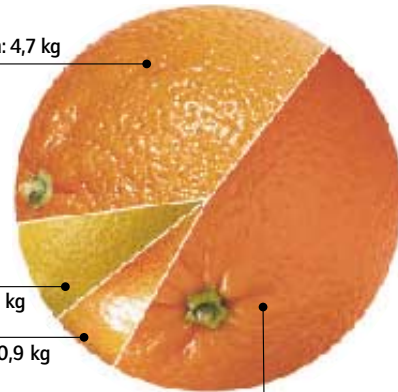
Gesamtimport ...1.118.884 t

Mandarinen: 4,7 kg

Zitronen: 1,5 kg

Grapefruit: 0,9 kg

Orangen: 5,9



Kompetenz

rund um die Frucht



Der Partner des Handels
im täglichen Geschäft
mit der Frische

National und europaweit
führend im Import, in der
Logistik, im Dienstleistungsbereich
und in der Distribution



Atlanta-Gruppe

28195 Bremen · Breitenweg 29/33 · Tel: 04 21 / 30 92-1 · Fax: 04 21 / 1 36 17 · <http://www.atlanta.de>