

Mango Tipps



© www.mangomax.de

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, 18556 Wiek.

Email: info@mangomax.de

Internet: www.mangomax.de

Warum haben wir die Mango Tipps verfasst?

Erstens, weil wir immer wieder von Kunden gefragt werden, wie man gute Mango erkennt. Und zweitens, weil wir aus jahrelanger eigener Erfahrung sagen können, dass es nicht immer so einfach ist frische, köstliche Mangos zu bekommen.

Eine gute Formel, die übrigens für alle Lebensmittel gültig ist, heißt:

„So frisch wie möglich und so natürlich wie möglich“.

Wie das Wort „Lebensmittel“ schon sagt. Es soll so viel wie möglich Leben (Licht-Sonne) in den Mitteln (Nahrung) enthalten sein.

Hier nun die Mango Tipps:

1. Wenn Sie einkaufen gehen, dann schauen Sie in der Früchteabteilung vorbei und besuchen die Mangos. Schauen Sie sich die Mangos an.
2. Fragen Sie nach, an welchem Tag die Mangos frisch angeliefert werden. Es ist am besten wenn man die Mangos kauft wenn sie frisch angeliefert werden.
3. Sehen die Mangos optisch nicht gut aus, (schwarze Flecken, zu weich, riechen modrig) dann lassen Sie sie unbedingt liegen.
4. 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 der richtige Zeitpunkt sie zu kaufen.
5. Kaufen Sie nur harte, grün-gelb-rote Mangos, die keine größeren schwarzen Flecken haben. Kleine schwarze Flecken sind meist unbedenklich. Eine harte (nicht steinhart) 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.
6. 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.
7. 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.

8. Wenn die Mangos sogar mit Minus Temperaturen gekühlt werden ist das absolut fatal und ich vermute dass das manchmal wirklich gemacht wird.
9. 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.
10. Lassen Sie Ihre Mangos bei normaler Zimmertemperatur so lange reifen, bis sie dem festen Druck Ihrer Finger leicht nachgeben. Mangos haben die Eigenschaft, von innen nach außen zu reifen. Das heißt, ist sie außen noch relativ hart, ist sie innen schon etwas weicher.
11. 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 ein Erlebnis wenn Sie eine Mango essen, die wieder anders schmeckt.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr MangoMax Team.

Hier ein paar weitere Erfahrungswerte zu Mangos!

Die Preise für die Mangos beginnen bei ca. 1,- Euro für kleinere Mangos. Kaufen Sie wenn möglich Flug-Mangos. Bei Flug-Mangos handelt es sich um Mangos die mit dem Flugzeug transportiert wurden. Der Preis liegt bei mittelgroßen Mangos so ca. bei 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.

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

Manchmal werden Mangos 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.

Also dann viel Glück beim Mangos kaufen.

Hier der folgende Zusatz-Tipp:

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

Sprechen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf den/die Mitarbeiter/in der Obstabteilung 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