



Tannerhof, Anna und Georges Tanner
Bachgasse 28, 4105 Biel-Benken
Tel.: 061 722 13 73

Unsere Speisekürbissorten:



Muscade de Provence

- 7-40 kg
- Oberfläche: glatt, stark gerippt, grün bis hellbraun
- Fruchtfleisch: leuchtend orange, dick, süss, fruchtig-aromatisch, ausgezeichnete Qualität
- Verwendung:
für jede Zubereitung - Suppen, Kuchen, Konfitüren, auch zum Rohessen



Butternut

- 0,5-6 kg
- Oberfläche: glatt, beige, birnenförmig
- Fruchtfleisch: orange, fest, süsslich, aromatisch, nussiges Aroma, ausgezeichnete Qualität
- Verwendung: zum Braten, Dünsten, Dämpfen, zum Füllen, für Suppen, Kuchen, Konfitüren



Crown Prince

- 3 - 5 kg
- Oberfläche: blaugrau
- Fruchtfleisch: gelb-orange, dick, süss
- Verwendung: für Suppe, Püree, Kuchen, zum Dämpfen, Braten



Tannerhof, Anna und Georges Tanner
Bachgasse 28, 4105 Biel-Benken
Tel.: 061 722 13 73

Rouge Vif d'Etampes



- mittelgross, 8-20 kg
- Oberfläche: leuchtend rot
- Fruchtfleisch: gelb-orange, wässrig, minderwertige Qualität
- Verwendung: für Suppen, zur Dekoration

Iron Cup (Tetsukabuto)



- 1-3 kg
- Oberfläche: glänzend, dunkelgrün
- Fruchtfleisch: gelb-orange, dick, süss, leichter fruchtiger Maroni- Geschmack
- Verwendung: für Suppen, zum Backen und Braten

Porcellaine Doll



- 6 -10 kg
- Oberfläche: hellrosa, gerippt
- Fruchtfleisch: dunkelgelb, süss, von sehr guter Qualität
- Verwendung: für Suppen, Kuchen, Püree, zum Dämpfen, Braten



Tannerhof, Anna und Georges Tanner
Bachgasse 28, 4105 Biel-Benken
Tel.: 061 722 13 73

Japanische Kabocha



Delica (Ebisu) Sweet Mamma

- 1 – 1,5 kg
- Oberfläche: dunkelgrün marmoriert mit helleren, leicht vertieften Flecken und hellgrün-grauen Furchen
- Fruchtfleisch: dunkelgelb, fest, feinkörnig, süsser, feiner Marroni-Geschmack, hervorragende Qualität
- Verwendung: zum Braten, Backen, für Gratins, Aufläufe, Suppen, ev. Konfitüren

Hokkaido- kürbisse



Potimarron

- klein, 1 - 3 kg
- Oberfläche: glatt, leicht lederartig, leuchtend rot; die Früchte können mit der Schale verarbeitet werden
- Fruchtfleisch: gelb-orange, fest, mehlig bis trocken, süsser, feiner Geschmack
- Verwendung: für Suppen, Kuchen, Pürees, Gratins und Aufläufe

Siam (Feigenblattkürbis)



- 2-5 kg
- Oberfläche: grün-weiss marmoriert
- Fruchtfleisch: weiss, sehr faserig, extrem süss
- Verwendung: Engelshaar-Konfi, Süssspeisen, zum Dämpfen, Deco (lange haltbar)

Big Max



- 30 - 50 kg
- Oberfläche: orange
- Fruchtfleisch: orange, dick, schwache Qualität
- Verwendung: für Suppe, zur Dekoration

Festival



- ca 1 kg
- Oberfläche: weiss-grün-orange gestreift, gerippt
- Verwendung: für Rohkost, zum Backen, Füllen, Dämpfen, auch gut für Süssspeisen
- zur Dekoration



Tannerhof, Anna und Georges Tanner
Bachgasse 28, 4105 Biel-Benken
Tel.: 061 722 13 73

Delicata (Sweet Potato)



- Oberfläche: cremefarbig mit dunkelgrünen Längsfurchen, zylindrisch
- Fruchtfleisch: gelb, cremig, ausgezeichnete Qualität, sehr süss
- Verwendung: für Ofengerichte, Süssspeisen und Eis, zum Füllen, Backen, Rohessen

Jester



- Oberfläche: wie Delicata, rundlich
- Fruchtfleisch: gelb, sehr süss, ausgezeichnete Qualität
- Verwendung: wie Delicata

Flame



- Fruchtgrösse 8-10 cm
- Oberfläche: gelb mit orangen Streifen
- Fruchtfleisch: gelb, sehr süss, guter Kürbisgeschmack
- Verwendung - zum Füllen, Dämpfen, für Süssspeisen
- zur Dekoration



Tannerhof, Anna und Georges Tanner
Bachgasse 28, 4105 Biel-Benken
Tel.: 061 722 13 73



Orangita

- 500 -700 g
- Oberfläche: orange, stark gerippt
- Fruchtfleisch: dick, süss, knackig
- Verwendung: zum Füllen, Garen, zur Dekoration



Casperita

- 200 - 400 g
- Oberfläche: weiss, leicht gerippt
- Fruchtfleisch: dick, süss
- Verwendung: zum Füllen, Garen, zur Dekoration



Jill be little

- 200 - 400g
- Oberfläche: orange, flachrund
- Fruchtfleisch: süss, knackig
- Verwendung: zum Dämpfen, für Mikrowelle, zur Dekoration