

# Kaffee & Spezialitäten vom Land - Teneriffa entdecken

Teneriffa ist nicht nur für seine Strände bekannt, sondern auch für landwirtschaftliche Spezialitäten wie Kaffee, Käse, Honig und exotische Früchte.

Kaffee auf Teneriffa:

- Angebaut im Orotava-Tal, Icod de los Vinos und La Matanza
- Hauptsorte: Arabica - mild, aromatisch, oft handverlesen
- Kleinproduzenten bieten Führungen, Röstung und Verkostungen
- Beispiel: Finca Cafe de Canarias (La Orotava)

Regionale Spezialitäten:

## 1. Gofio

- Geröstetes Getreidemehl (Mais oder Gerste)
- Verwendet in Suppen, Desserts oder pur mit Milch
- Energielieferant und Kulturgut

## 2. Queso de Cabra

- Ziegenkäse in verschiedenen Varianten: natur, geräuchert, mit Gofio
- Auf Märkten und in Guachinches erhältlich

## 3. Miel de Palma & Blütenhonig

- Palmenhonig (besonders auf La Gomera) und regionaler Blütenhonig
- Süß, karamellig, ideal für Nachspeisen

## Kaffee & Spezialitäten vom Land - Teneriffa entdecken

### 4. Tropische Früchte

- Bananen, Papayas, Mangos, Avocados - oft direkt vom Feld
- Frisch erhältlich auf Wochenmärkten

### 5. Mojo-Saucen

- Mojo Rojo (mit Paprika) und Mojo Verde (mit Koriander)
- Unverzichtbar zu Papas Arrugadas

### Erlebnis-Tipp:

- Viele Fincas und Kooperativen bieten Verkostungen an - inklusive Käse, Honig, Wein und Kaffee
- Empfehlenswert sind regionale Märkte in La Laguna, Tacoronte und Puerto de la Cruz

### Besonders authentisch:

- Kauf direkt beim Erzeuger oder auf Bauernmärkten
- Guachinche-Besuche verbinden Kulinarik mit Lokaltradition

Buen provecho - genieße das echte Teneriffa!