



Eine Information von Steinhaus Fruchtkonserven
für Gastronomie, Hotellerie und die Gemeinschaftsverpflegung

[fruchtig]

NEU bei Steinhaus:

Apfelmark und Apfelmus kalt gerieben

Kalt geriebenes Apfelmark/-mus ist keine Alternative zum beliebten „herkömmlichen“ Steinhaus-Apfelmus, sondern eine ganz neue Variante, besonders frischen Apfelgeschmack als praktische Konserve zu genießen.

Für das kalt geriebene Apfelmark/-mus werden die Äpfel zuerst zerkleinert und danach nur ganz kurz für die Haltbarmachung in der Dose erhitzt. Dadurch bleibt ein leichtes Fruchtfleischgefühl mit einer gewissen Struktur erhalten, die Farbe ist hell und frisch, der Geschmack sehr authentisch. Herkömmliches

Apfelmark/-mus wird im Gegensatz dazu zuerst erhitzt und danach zerkleinert – so entstehen eine sehr homogene, weiche Struktur und ein glattes Mundgefühl.

Das neue, kalt geriebene Apfelmark gibt es – speziell zum Backen entwickelt – in einer backstabilen Version. Durch die etwas trockenere Konsistenz kann das Produkt ideal für Kuchen, Apfeltaschen und anderes Gebäck verwendet werden. Oliver Platt, Geschäftsführer der Bäckerei Evertzberg aus Remscheid, bestätigt: „Das neue, kalt geriebene Apfelmark verändert sich kaum beim Backen. Durch den Verzicht auf Zucker schmeckt man das volle Aroma der Äpfel!“ Bei Evertzberg wird das kalt geriebene Apfelmark für den gedeckten Apfelkuchen verwendet. Kleine, frische Apfelstücke, etwas Maisstärke und ein wenig Zucker werden ergänzt. „Das Schöne an dem neuen Steinhaus-Produkt ist, dass es für die Verarbeitung alle Möglichkeiten offenlässt. Man kann es pur als Füllung verwenden, aber auch nachzuckern, mit Zimt aromatisieren, frische Apfelstückchen ergänzen oder Rosinen untermischen“, so Oliver Platt.



Oliver Platt, Geschäftsführer
der Bäckerei Evertzberg GmbH
& Co. KG, Remscheid

www.evertzberg.de

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Apfelmus und Apfelmark?

Die Zuckerkonzentration im **Apfelmus** beträgt mindestens 16,5 Prozent, so der Leitsatz des Deutschen Lebensmittelbuches für Obsterzeugnisse. Apfelmus wird also gesüßt und kann mit geschmacksgebenden Zutaten versetzt werden.

Apfelmark hingegen darf nicht zusätzlich gesüßt werden. Der natürliche Zuckergehalt vieler Äpfel liegt bei 10,8 Prozent – somit ist das naturbelassene Apfelmark allemal süß genug!



Der Apfel:

Das beliebteste Obst in Deutschland!

Der Apfel ist mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch (2018/19) von 25,5 Kilogramm das beliebteste Obst der Deutschen. Im Jahr 2020 werden rund 933 000 Tonnen Äpfel in Deutschland geerntet. Steinhaus hat sich zum Ziel gemacht, aus den eingesetzten Äpfeln das Beste herauszuholen und diese zu erstklassigen Produkten zu veredeln.

Die Bandbreite reicht von zuckerfreien bis zu gezuckerten Varianten und den Light-Produkten mit Süßungsmitteln. Als qualitativ sehr hochwertige Convenience-Produkte bietet Steinhaus feines Apfelmus/Apfelmark – jetzt neu auch kalt gerieben, stückiges Apfelkompott,

12 x 12 mm große Apfelwürfel und Apfelstücke, die etwa Apfelschnitzen oder -spalten entsprechen. Das alles in der praktischen Weißblechdose – lange haltbar, einfach und kostengünstig zu lagern!

„Auch unsere Kunden aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Care schätzen das neue, kalt geriebene Apfelmark und Apfelmus sehr“, bestätigt Friedhelm Steinhaus, „der frische Apfelgeschmack und die neue Textur stehen für ein innovatives, besonders schmackhaftes Produkt! Zudem haben Sie die Wahl zwischen der gezuckerten und der naturbelassenen Variante.“ Das neue, kalt geriebene Apfelmark/-mus wird nur aus deutschen Äpfeln hergestellt und bietet den Anwendern unzählige Möglichkeiten. Ob als Beilage zu Süßspeisen, Gebäck oder herzhaften Speisen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Das neue, kalt geriebene Apfelmark/-mus am besten gleich bestellen! Erhältlich in der 4250 ml-Dose.



Quarkkeulchen mit Apfelmus



Das neue, kalt geriebene Apfelmark und in der gesüßten Version als Apfelmus ist auch für die Gemeinschaftsverpflegung ein vielseitig verwendbares Produkt.

Die ansprechende Farbe, das intensive Apfelaroma und das frische „Mouth-Feeling“ überzeugen auf der ganzen Linie!



Apfelmark*
Apfelmus
kalt gerieben



Apfelmark*
Apfelmus
„herkömmlich“



Apfelkompott



Apfelwürfel



Apfelstücke

*auch in einer backstabilen Version erhältlich



Currywurst mit einer fruchtigfeurigen Apfel-Curry-Soße



Die vierte Generation rückt nach:

Diese Familie steht für Kontinuität und Qualität

Die Firma Steinhaus wurde 1926 von Hugo Steinhaus gegründet. Zu Beginn wurden die umliegenden Backstuben mit sämtlichen Zutaten für das Bäckerhandwerk beliefert. Anfang der 50er-Jahre stieg sein Sohn Friedrich Hugo Steinhaus in das Unternehmen ein. In den Jahren 1974 und 1980 folgten dann seine Kinder, die Geschwister Beate Zentgraf und Friedhelm Steinhaus. Und damit – getreu dem Motto „Nichts ist beständiger als der Wandel“ – begann die Verlagerung auf die Produktion von Obstkonserven.

Inzwischen hat sich die Steinhaus & Co. Konserven GmbH mit Sitz in Remscheid-Lennep zu einem der führenden Hersteller von Obstkonserven entwickelt. Hauptabnehmer sind Großverbraucher aus der Gemeinschaftsverpflegung. Das familiengeführte Unternehmen produziert in Remscheid und bekennt sich mit einem 15 000 Quadratmeter großen Lager und einem modernen Verwaltungsgebäude zum Standort Deutschland. Pro Jahr werden ca. 30 000 Tonnen sonnengereifte Früchte frisch verarbeitet. Alle Produkte werden nach eigenen Rezepturen unter strengsten Qualitätskriterien hergestellt. Über acht Millionen Dosen im XL-Format verlassen jährlich mit leckerem Obstinhalt die Produktion bei Steinhaus.

Ein persönlicher Kontakt zu den Kunden ist der Steinhaus-Familie sehr wichtig. Gespräche auf Messen und Veranstaltungen, der Austausch von Ideen und Meinungen geben wichtige Impulse für die tägliche Arbeit, die von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei Steinhaus mit viel Herzblut und Engagement erledigt wird. Vermutlich werden die Leser dieser EXTRA-fruchtig-Ausgabe das eine oder andere Gesicht schon kennen ...



Friedhelm Steinhaus und **Beate Zentgraf**, geschäftsführende Gesellschafter

Aktuell hat Beate Zentgraf die Verkaufsleitung inne, ihr Bruder Friedhelm Steinhaus zeichnet verantwortlich für die Produktion. Damit das Traditionsunternehmen auch in Zukunft ein erfolgreiches Familienunternehmen bleibt, steht die vierte Generation schon in den Startlöchern und begleitet diese Funktionen:

Benjamin Zentgraf ist bereits seit 2008 im Unternehmen tätig. 2017 wurde er zum Geschäftsführer berufen. Neben der Fuhrparkleitung sind die Produktionsplanung und die Beschaffung sein Tätigkeitsfeld.

Benjamin Zentgraf, Sohn von Beate Zentgraf, ist 36 Jahre alt, ledig, aber liiert und hat 2 Kinder. In seiner Freizeit ist er passionierter Jäger.



Daniela Steinhaus ist seit 2011 in der Firma tätig. Sie entwickelt Produkte und Rezepturen und unterstützt ihren Vater in der Produktionsleitung. Seit 2020 ist sie Prokuristin im Unternehmen.

Daniela Steinhaus, Tochter von Friedhelm Steinhaus, ist 34 Jahre alt, ledig und hat 2 Kinder. Am liebsten verbringt sie ihre Freizeit mit Ihrem Lebensgefährten und Ihren Kindern.

Julian Steinhaus ist seit 2013 aktiv im Unternehmen tätig. Er ist seit 2019 Geschäftsführer, leitet die Buchhaltung und das Personalwesen und ist zuständig für die Verwaltung des konstant wachsenden Unternehmens.

Julian Steinhaus, Sohn von Friedhelm Steinhaus, ist 32 Jahre alt, verheiratet und hat 2 Kinder. Er ist Mitglied im Verband Christlicher Pfadfinderinnen und Pfadfinder und unterstützt die Anliegen der internationalen Pfadfinderbewegung.



Steinhaus

...feine Früchte.

Grießschnitten mit Marillenröster

NEU!

Ganz aktuell: Sauerkirschdessert

Hoch lebe die alpenländische Küche!

Wer den Marillen- und den Zwetschgenröster von Steinhaus mag, wird das neue Sauerkirschdessert nach Art eines Weichselrösters lieben!



Als „Weichsel“ bezeichnet man in Österreich und der Schweiz Sauerkirschen, die übrigens zur Familie der Rosengewächse gehören. Steinhaus bringt mit diesem neuen Dessert eine sehr feine Ergänzung zu verschiedensten Süßspeisen – besonders der alpenländischen Küche – auf den Markt. Die Sauerkirschen sind unregelmäßig zerkleinert, leicht püriert, angedickt und leicht gezuckert.

Sie können kalt, direkt aus der Dose, oder leicht erwärmt verzehrt werden. Wer es mag, würzt noch mit Zimt oder Nelkenpulver.

Das neue Sauerkirschdessert jetzt beim Großhandel bestellen und gleich ausprobieren!

Rundes Bild: Waffeln mit Weichselröster
Großes Bild: Crêpes mit allen drei Röster-Sorten



STEINHAUS Fruchtkonserven

Auf einen Blick

Ob mit oder ohne Zuckerzusatz oder als Light-Variante – mehr als 30 Fruchtsorten werden bei Steinhaus verarbeitet. Sie werden sowohl für Desserts, Süßspeisen, Backwaren als auch für die herzhafte Küche eingesetzt.

Über die reine „Obst in Dosen“-Ware (Beerenobst, Kernobst, Steinobst, Zitrusfrüchte und andere) hinaus, verarbeitet Steinhaus verschiedene Früchte zu servierfertigen Desserts, wie zum Beispiel Rote Grütze „Lenneper Art“, „Heiße“ Kirschen und andere Sorten, Marillen- und Zwetschgenröster sowie das Sauerkirschdessert nach Art eines Weichselrösters, die beliebten Frucht-Wucht-Pürees und das Pfirsich- und Aprikosendessert.

Steinhaus-Produkte sind in praktischen Weißblechdosen unkompliziert zu lagern und jederzeit verfügbar. Über den GV-Großhandel werden sie an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen, Krankenhäuser, Altenheime, Schulen und Kitas geliefert.

Unter www.fruchtkonserven.de finden Sie das gesamte Lieferprogramm.

Frucht-Wucht

Das besondere Püree

Frucht-Wucht, das ist Convenience vom Feinsten! Hierfür werden sonnengereifte Äpfel mit weiteren frischen Früchten und besten Zutaten nach hauseigener Rezeptur zu feinstem Püree verarbeitet. Der frische, vollmundige Fruchtgeschmack und die besonders homogene Struktur der Pürees begeistern Jung und Alt! Frucht-Wucht gibt es in 10 verschiedenen Geschmacksrichtungen.



Bestellen und genießen!

Bestellen Sie jetzt einen Sortimentskarton mit 72 kleinen 110-Gramm-Cups Frucht-Wucht! 6-fach sortiert MIT Zucker oder 8-fach sortiert OHNE Zucker zum Sonderpreis von 39,49 Euro zzgl. MwSt., Lieferung frei Haus auf Rechnung! Bitte schicken Sie Ihre **Bestellung per E-Mail an cups@fruchtkonserven.de** und geben Sie an, ob Sie den Sortimentskarton MIT oder OHNE Zuckerzusatz wünschen.