

EXTRA

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

[fruchtig]

Mit Steinhaus ist gut Kirschen essen!

Die Kirsche ist die Königin des Sommers

Schon die alten Römer liebten den Biss in das knackige Fruchtfleisch der Kirsche. Bis heute schätzen wir die kalorienarme Nascherei sehr.

Gesund ist die Kirsche allemal: Kirschen sind wahre Vitaminbomben, sie sind reich an wichtigem Vitamin C, an B-Vitaminen und Folsäure. Darüber hinaus enthalten sie zahlreiche Mineralstoffe wie Eisen, Kalium, Kalzium und Magnesium.

Kein Wunder: Bei Steinhaus sind Kirschen – nach den Äpfeln – das am zweithäufigsten verarbeitete Obst. Über 8000 Tonnen sonnengereifte Süß- und Sauerkirschen werden pro Jahr verarbeitet und stehen lieferbereit zu Ihrer Verfügung. Profitieren Sie vom großen Potenzial der Kirsche: Sie bietet hervorragende Möglichkeiten für vielfältige, kulinarische Kreationen!



Sonnengereifte Süß- und Sauerkirschen:

Diese Variationen lieferbar bereit für Sie!



Die feinen Dessertvariationen

- „Heiße“ Kirschen
- Frucht-Wucht Kirsche
- Rote Grütze „Lenneper Art“
- Sauerkirschedessert nach Art eines Weichselrösters

Die naturbelassenen Früchte

- Sauerkirschen
- Kaiserkirschen, rot
- Süßkirschen, rot und schwarz alle entsteint, auch in der Variante „Dunst“ (ohne Zuckerzusatz) und „Light“ (mit Süßungsmitteln) erhältlich.

Alle Steinhaus Produkte werden in praktischen Dosen geliefert. Sie sind klimaschonend zu lagern und das Steinhaus-Sortiment ist das ganze Jahr über in gleicher Qualität verfügbar. Damit haben Sie die richtigen Produkte für alle Formen der Zubereitung wie zum Beispiel Kompott, Obstsalat, Dessert, Kaltschale, Marmelade und als Kuchen- oder Tortenbelag.

Die lieferbaren Dosengrößen finden Sie im aktuellen Steinhaus-Katalog oder unter www.fruchtkonserven.de



Knuspriges Schichtdessert mit Frucht-Wucht Sauerkirsche



Waffel mit „Heißen“ Kirschen



Vanilleeis mit „Heißen“ Kirschen



Kuchenvariationen mit Steinhaus-Kirschen

Wissenswertes über die Dose

- **Revolutionäre Erfindung** Durch die Dose wurden Erzeugung und Konsum von Lebensmitteln Anfang des 19. Jahrhunderts erstmals zeitlich und räumlich getrennt.
- **Permanente Verfügbarkeit** Unabhängig von der Jahreszeit sind ca. 30 Obstsorten für unsere Kunden verfügbar und können ganz ohne Aufwand und das Anfallen von Abfall eingesetzt werden.
- **Energiefreie Lagerung** Dosen sparen Energie, denn sie müssen weder beim Transport noch während der Lagerung aufwändig und klimaschädlich gekühlt werden.
- **Gesund & lecker** Das Obst wird sehr schonend verarbeitet und zur Haltbarmachung nur erhitzt. Es kommen KEINE Konservierungsstoffe zum Einsatz. Vitamine und Mineralstoffe sind in der Dose bestens vor Licht und Sauerstoff geschützt.





Ein Familienunternehmen mit Tradition: Friedhelm Steinhaus und Beate Zentgraf, Geschäftsführende Gesellschafter und die nachrückende vierte Generation, bestehend aus Daniela Steinhaus, Julian Steinhaus, Benjamin Zentgraf (v.l.n.r.). Der schonende Umgang mit Ressourcen und ein in jeder Beziehung nachhaltiges Handeln stehen besonders im Fokus des Steinhaus-Teams.

Gut zu wissen!

Wie nachhaltig arbeitet Steinhaus?

Der hohe Qualitätsstandard aller Steinhaus-Produkte in Bezug auf Aussehen, Geschmack und die konsequente Umsetzung aller lebensmittelrechtlichen Anforderungen wird durch eine Vielzahl von Einzelmaßnahmen garantiert: Der Check beginnt bereits beim überwachten Anbau. Spezielle Prüfungen begleiten die Rohware bei der Verladung und beim Transport aus den Anbaugebieten. Nur qualifizierte und geschulte Mitarbeiter in Kombination mit dem Einsatz modernster Technik garantieren die hochwertige Qualität aller Steinhaus-Produkte. Der gesamte Produktionsprozess wird einer permanenten Qualitätskontrolle unterzogen. Die strikte Einhaltung aller Hygienevorschriften und ein individuelles HACCP-Konzept sind für Steinhaus selbstverständlich. „Unsere nachhaltige und klimafreundliche Produktion steht für die sorgfältige Herstellung von hochwertigen Obstkonserven durch wirtschaftlich sinnvolle Prozesse, die negative Auswirkungen auf die Umwelt minimieren und gleichzeitig Energie und natürliche Ressourcen schonen“, so Friedhelm Steinhaus.

Steinhaus sieht sich als Vorreiter im Bereich Nachhaltigkeit – neue Lösungen für eine nachhaltige Entwicklung werden vorangetrieben, damit die Firma verantwortungsvoll und wirtschaftlich wachsen kann. „Das Leitbild unserer nachhaltigen und klimaschonenden Produktion geht, von der Vorstellung aus, dass soziale Verantwortung, wirtschaftliche Leistungsfähigkeit und der Schutz der natürlichen Umwelt untrennbar zusammengehören“, erläutert Beate Zentgraf.

Im Spiegel der Nachhaltigkeit zeigen sich die Vorteile der Steinhaus-Produkte deutlich: Denn bei den Auswirkungen auf die Umwelt ist die Konservendose eindeutiger Sieger. Die Lagerung der Konservendosen erfolgt ohne energieintensive Kälteanlagen und CO₂-Emissionen. Dazu kommt der große Nutzen der Konservendosen: hitze- und kältebeständig, leicht im Gewicht, unzerbrechlich und lange lagerfähig. Eben ganz ohne Umweltbelastung!

Und was passiert eigentlich mit den vielen Kernen, die bei der Verarbeitung von Steinobst (Aprikosen, Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen) übrigbleiben? „Sie werden an einen Weiterverarbeiter gegeben, dort getrocknet und stehen anschließend dem Markt als fossiler Brennstoff – ähnlich wie Holzpellets – zur Verfügung“, erklärt Friedhelm Steinhaus, „wir bemühen uns um Nachhaltigkeit in jeder Phase der Produktion!“

Lange Haltbarkeit Lebensmittel in Dosen sind – durch die schützende Weißblechverpackung – besonders lange haltbar.

Ausgeklügelte Technik Die Rillen der Dose, auch „Sicken“ genannt, machen die Dose trotz des dünnen Materials besonders stabil. Die Dose ist innen mit einer geschmacksneutralen, hochelastischen und widerstandsfähigen Beschichtung versehen. Diese sorgt dafür, dass auch Früchte aus einer „Dose mit Delle“ absolut unbedenklich verwendet werden können.

Hohe Recyclingrate Die Lebensmitteldose hat eine Recyclingfähigkeit von 100 %. Mit einer Recyclingrate von rund 90 % erzielen die Deutschen beim Wiederverwerten von Weißblechverpackungen Spitzenwerte.

Schon gewusst?

Die Bezeichnung Konservendose kommt aus dem Lateinischen: „conservare“ = bewahren!
Der Name deutet also NICHT auf die Verwendung von Konservierungsmitteln hin!



Sechs auf einen Streich:

Aktionspaket – jetzt einfach testen!

Sie möchten einmal Steinhaus-Produkte ausprobieren, ohne gleich eine größere Menge bestellen zu müssen? Nutzen Sie jetzt die Gelegenheit und bestellen Sie noch heute das neue Steinhaus-Aktionspaket!

So haben Sie die Möglichkeit, einige der beliebtesten Steinhaus-Produkte zu testen und sich ein Bild der hervorragenden Qualität zu machen. Der Inhalt der „kleinen“ 850-ml-Dose lässt sich schnell verzehren und gibt Anregungen für feine Desserts oder Süßspeisen. Selbstverständlich schicken wir Ihnen unser aktuelles Booklet mit verschiedenen Rezepten und Zubereitungsideen mit!



Rote Grütze mit Vanillesoße

Bestellen Sie jetzt

das Steinhaus-Aktionspaket, bestehend aus diesen sechs 850-ml-Dosen: „Heiße“ Kirschen, „Heiße“ Heidelbeeren, Rote Grütze „Lennep Art“, Marillenröster, Zwetschgenröster, Erdbeeren gezuckert zum Sonderpreis von 17,95 Euro zzgl. MwSt., Lieferung frei Haus auf Rechnung! Bitte schicken Sie Ihre **Bestellung per E-Mail an aktion@fruchtkonserven.de**

Cheesecake mit heißen Heidelbeeren



Grießschnitten mit Marillenröster



Schon probiert?

Sommerlicher Genuss rund ums Jahr



Nugat-Creme raffiniert kombiniert mit Pfirsichdessert

Mit den Desserts „Aprikose“ und „Pfirsich“ bietet Steinhaus zwei Produkte, welche allerhöchsten Ansprüchen genügen. Aprikosendessert und Pfirsichdessert sind sommerlich frische Fruchtpureezubereitungen, die sehr homogen, weich und geschmeidig sind. Für viele Dessertkreationen oder auch zum Füllen von Gebäck sind diese Produkte unverzichtbar! Der intensive Fruchtgeschmack überzeugt auf der ganzen Linie. Probieren Sie es aus, Ihre Gäste werden begeistert sein.

Beide Produkte gibt es gesüßt mit Zucker und in einer brennwertverminderten Version mit Süßungsmitteln. Damit lassen sich diese leckeren Fruchtzubereitungen auch hervorragend im Care-Bereich für Gäste mit Diabetes oder für Patienten mit Schluckbeschwerden einsetzen.



Aprikosenhälften in Bierteig mit Aprikosendessert als Dip



Aprikosendessert mit Mascarpone-Quark-Creme