

Steinhaus

...feine Früchte.

Ausgabe 1-2011



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

[fruchtig]



Verehrte Kunden,

Ihre Gäste werden staunen und denken: Wie schafft es die Küche nur, diese köstlichen Fruchtkombinationen zu zaubern? Ganz einfach: Mit den feinen Früchten von Steinhaus verfügen Sie stets über eine perfekte, backstabile Basis für gelungene Kreationen, mit denen Sie Ihre Gäste begeistern.

„EXTRAfruchtig“ zeigt Ihnen, wie vielfältig die Einsatzmöglichkeiten sind. Die „Feinen Früchte“ von Steinhaus gehören in aller Munde! Für mehr Informationen einfach Coupon ausfüllen und beim Gewinnspiel mitmachen!

Friedhelm Steinhaus

Entdecken Sie, wie Sie „Feine Früchte“ von Steinhaus phantasievoll einsetzen! Ob fruchtige Dessertkreationen, Kuchen, Sorbets, Getränke oder Toppings für Reibe- oder Pfannkuchen sowie Milchreis – mit Steinhaus gelingt die Zubereitung stets schnell und unkompliziert!

Entdecken Sie „Feine Früchte“

Profitieren Sie von der langjährigen Erfahrung, die Ihnen die Fruchtexperten von Steinhaus bieten: Über acht Millionen Dosen im XL-Format verlassen jährlich mit leckerem Obstinhalt die Produktion der Remscheider Konservenfirma. Täglich werden 80 bis 200 Tonnen frisches Obst verarbeitet. Je nach Jahreszeit sind dies Rhabarber, Stachelbeeren, Erdbeeren, Pflaumen und vor allem Äpfel und Kirschen. Das Angebot umfasst Konserven von mehr als 30 Fruchtarten. Der hohe Qualitätsstandard der Steinhaus-Produkte garantiert Ihnen eine exzellente Optik, hervorragenden Geschmack sowie die Erfüllung aller lebensmittelrechtlichen Anforderungen durch ein individuelles HACCP-Konzept.

Die von Steinhaus mit und ohne Zuckerzusatz angebotenen Produkte sind garantiert frei von Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen. Bei Steinhaus wird nur aus

garantiert schonend behandelten, frischen Früchten und besten Zutaten nach eigenen Rezepten hergestellt.

Alle Steinhaus-Erzeugnisse sind in praktische Weißblechdosen mit langer Haltbarkeit abgefüllt. Die praktischen Konserven sind einfach und kostengünstig zu lagern sowie schnell und flexibel einsetzbar. So können Sie Ihre kulinarischen Ideen immer blitzschnell umsetzen.





Sorbet mit
Frucht-Wucht
Himbeere

Mit „Frucht-Wucht“ zaubern Sie umwerfend leckere Desserts! Ihre Gäste werden den natürlichen und vollmundigen Fruchtgeschmack der feinen Pürees lieben. Frucht-Wucht wird auf Basis von feinsten Früchten und besten Zutaten hergestellt. Mit Zucker in diesen Geschmacksrichtungen: Aprikose, Cassis, Himbeere und Pfirsich-Maracuja. Als ungezuckerte Varianten: Pfirsich-Maracuja, Himbeere, Cassis, Erdbeere, Aprikose und auch Apfelpüree.

Wie Sie Ihren Gästen echten Mehrwert bieten

Neben seiner besonderen Eignung für die Herstellung attraktiver Dessertkreationen eignet sich Frucht-Wucht ganz hervorragend zum Einsatz in der Schul- und Seniorenverpflegung.

In der Schule erfreut Frucht-Wucht die Kinder, wenn leckere Pfannkuchen, Grießbrei und Milchreis sowie fruchtige Milchshakes auf den Tisch kommen.

In der Seniorenverpflegung punkten Sie mit dem Steinhaus Frucht-Wucht-Programm zum Beispiel in gebackenen Kuchen und Windbeuteln sowie bei köstlichen Reibe- oder Pfannkuchen und auch zu Milchspeisen und Puddings. Wie wäre es zur Kaffeezeit mit Frucht-Wucht auf frischen Waffeln? Ihre Gäste werden begeistert sein. Darüber hinaus sind die Frucht-Wucht-Erzeugnisse bestens geeignet, wenn es um die Verpflegung von Menschen mit Kau- oder Schluckstörungen geht.

Vanilleeis mit
Frucht-Wucht Erdbeere

Lassen Sie sich von den vielseitigen Möglichkeiten der Frucht-Wucht-Produkte überzeugen. Genießen Sie und Ihre Gäste den natürlichen und vollmundigen Geschmack. Denn auch pur ist das fruchtige Püree ein voller Genuss. **Fordern Sie jetzt kostenlos und unverbindlich Ihre Probier-Portionspackungen (à 110 g) an.**

Einfach den Coupon auf Seite vier ausfüllen und schon bald zergeht Frucht-Wucht vollmundig auch auf Ihrer Zunge!



Fruchtspiegel aus verschiedenen
Frucht-Wucht-Sorten



Verzehrfertig aus der Dose: Die leckeren Steinhaus-Desserts!

Feine Nachspeisen sind bei Gästen und Gastronomen gleichermaßen beliebt. Sie helfen, die Menükomposition in guter Erinnerung zu halten und bieten im Zusatzverkauf die Möglichkeit attraktiver Wertschöpfung.

Mit den Steinhaus-Dessertspezialitäten sind Sie auf der sicheren Seite: Das erstklassige Preis-Leistungs-Verhältnis, gepaart mit exzellenter Produktqualität, machen Sie zum gefragten Dessertspezialisten. Zum Beispiel mit den sommerlichen Desserts „Aprikose“ und „Pfirsich“, die weich, homogen und geschmeidig höchsten Ansprüchen genügen.

Nicht minder beliebt ist der Klassiker unter den Desserts: „Heiße“ Kirschen. Als schmackhafte Neuheiten präsentiert Steinhaus jetzt auch „Heiße“ Erdbeeren, „Heiße“ Heidelbeeren und „Heiße“ Himbeeren. Sie bestehen bei hoher Qualität durch die fruchtig ansprechende Optik. Ganze Früchte in leicht gebundenem Saft ergeben eine feine Konsistenz, mit der die Steinhaus-Produkte optimal für vielfältige Desserts zu verwenden sind. Sie können direkt aus der

Dose kalt zum Einsatz kommen oder auch gewärmt werden. Probieren Sie Steinhaus-Produkte auf Waffeln, Eis, Pudding oder Cremespeisen – gerne auch auf Käsekuchen oder zu Pfannkuchen. Sie werden hochzufrieden sein. Versprochen! Denn die Steinhaus Fruchtzubereitungen lassen keine Wünsche offen!

Interessant ist auch die besondere Spezialität Rote Grütze „Lenneper Art“. Dieses intensiv fruchtige Dessert wird Sie durch die gelungene Kombination aus Sauerkirschen, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren und wohlschmeckenden Heidelbeeren überzeugen. Mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce serviert, ist es bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt und begehrt.



*Besonders praktisch:
Bei Steinhaus gibt es
auch fertigen Milchreis
in der Dose*



*Waffeln mit
„Heißen“ Kirschen*



*Dessert mit
Rote Grütze „Lenneper Art“*



Stehen für Sie bereit: die 110 g Probiertportionen

Herausgeber: Steinhaus & Co. Konserven GmbH · An der Hasenjagd 3 · 42897 Remscheid-Lennep
 Telefon: 02191 9654-0 · Telefax: 02191 9654-33 · www.fruchtkonserven.de