Steinhaus
...feine Früchte.
Ausgabe 4

EXTRA [fruchtig]

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

Verehrte Leserinnen und Leser,
liebe Kunden,

in der Gastronomie sind leckere, frisch zubereitete Desserts zunehmend gefragt. Überraschen Sie Ihre Gäste mit Desserts, die Sie schnell und gelingsicher mit der fruchtigen „Heiße Früchte"-Serie von Steinhaus herstellen. Ob Desserts oder Kuchen mit feinen Früchten, mit den permanent verfügbaren und sofort einsetzbaren Steinhaus-Produkten sind Sie immer auf der sicheren Seite. Ihre Gäste werden es Ihnen danken!

Gute Geschäfte mit den Steinhaus-Produkten wünscht Ihnen

Ihre

D. Steinhaus
Daniela Steinhaus

Steinhaus „Heiße" Kirschen sind wahre Multitalente

Für höchste Ansprüche

„Heiße" Kirschen von Steinhaus bestechen durch ihre hohe Qualität und ihre hervorragende Optik. Ganze Früchte in leicht gebundenem Saft ergeben eine feine Konsistenz, mit der die Produkte für vielfältige Desserts optimal zu verwenden sind.

Außer den „Heißen" Kirschen gibt es noch „Heiße" Erdbeeren, „Heiße" Heidelbeeren und „Heiße" Himbeeren. Sie können direkt aus der Dose kalt zum Einsatz kommen oder auch erwärmt werden. Ob auf Waffeln, Eis, Pudding oder Cremespeisen, gerne auch auf Käsekuchen oder zum Pfannkuchen, diese Steinhaus-Fruchtzubereitungen lassen keine Wünsche offen. Die Produkte sind in der praktischen 2650-ml-Dose lange haltbar, einfach zu lagern, schnell und flexibel einsetzbar.

Unser Bild zeigt einen besonders exklusiven Dessert-Vorschlag: Reichen Sie Agnolotti al cioccolato von Pasta Sassella mit „Heißen" Kirschen von Steinhaus! Die Agnolotti schmecken intensiv nach Schokolade und enthalten eine bei Sassella selbst hergestellte, hochwertige Füllung aus Ricotta und weißer Schokolade. Schokolade und Kirschen – eine verführerische Kombination! Mit diesem Dessert bleiben Sie in bester Erinnerung!

MILRAM MultiCrème und Steinhaus Früchte ergänzen sich ideal

Zwei Zutaten – unzählige Möglichkeiten

Aus den schmackhaften und fruchtigen Desserts von Steinhaus, wie den „Heißen“ Kirschen, den „Heißen“ Erdbeeren, den „Heißen“ Heidelbeeren und den „Heißen“ Himbeeren sowie den sommerlich frischen Pfirsich- und Aprikosenkompottzubereitungen, lassen sich schnell und einfach die wunderbarsten Dessertvariationen und Zwischenmahlzeiten zaubern.

Neben Pudding, Panna cotta, Joghurt und Sahne ist die MILRAM MultiCrème eine ideale Ergänzung zu den Steinhaus-Früchten und Dessertzubereitungen. Sie enthält nur 7 Prozent Fett und ist in 3 Minuten servierfertig. Einfach und schnell – absolut gelingsicher – lässt sich die Aufschlagcreme in eine stabile Creme verwandeln. Mit Steinhaus-Fruchtkonserven gemischt oder im Wechsel geschichtet, entsteht so ein schönes, fruchtiges Dessert.

1 kg MILRAM MultiCrème und ca. 300 g Zutaten ergeben:

26 Portionen zu je 100 ml (50 g)
= Dessertportion
oder
43 Portionen zu je 60 ml (30 g)
= Portion für Bankett oder Büfett

Heidelbeercreme
1 kg MultiCrème und je nach gewünschter Frucht- und Farbintensität 300 bis 500 g „Heiße“ Heidelbeeren von Steinhaus mischen. Nach Geschmack süßen und mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern. Als Topping „Heiße“ Heidelbeeren – direkt aus der Dose – pur verwenden, mit Schlagsahne und einem Minzeblatt garnieren.

„Heiße“ Kirschen
2650 ml
Art.-Nr. 3.403.0

„Heiße“ Erdbeeren
2650 ml
Art.-Nr. 3.405.0

„Heiße“ Heidelbeeren
2650 ml
Art.-Nr. 3.406.0

„Heiße“ Himbeeren
2650 ml
Art.-Nr. 3.407.0

Rote Grütze
2650 ml
Art.-Nr. 3.404.0

Pfirsichdessert
2650 ml
Art.-Nr. 3.326.0

Aprikosendessert
2650 ml
Art.-Nr. 3.325.0

Backstabil und immer verfügbar

Backen mit Steinhaus-Früchten

Schnell einen leckeren Kuchen mit viel Frucht zaubern? Kein Problem! Egal zu welcher Jahreszeit, mit feinen Früchten von Steinhaus ist dies jederzeit einfach möglich. Mehr als 30 Fruchtsorten werden aktuell von Steinhaus angeboten, von denen sich eine Vielzahl für die Herstellung von Obstkuchen und Füllungen eignet.

Täglich werden bei Steinhaus 80 bis 200 Tonnen frisches Obst verarbeitet. Je nach Jahreszeit sind dies Rhabarber, Stachelbeeren, Erdbeeren, Mirabellen, Pflaumen und vor allem Äpfel und Kirschen. Jedes Steinhaus-Produkt wird nach eigenem Rezept unter strengen Qualitätsmaßnahmen hergestellt. Die Konservenproduktion bei Steinhaus verzichtet grundsätzlich auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Ein frischer Apfel, der in den Bearbeitungsprozess eintritt, landet nach rund 20 Minuten als fertiges Steinhaus-Apfelmus in der Dose und ist dann mindestens vier Jahre haltbar. Die feinen Steinhaus-Produkte in den praktischen Weißblechdosen sind unkompliziert zu lagern und jederzeit verfügbar.

Besonders beliebt für die Zubereitung von Obstkuchen sind die Dunst-Apfelstücke und Dunst-Apfelwürfel – jeweils ohne Zuckerzusatz, die Schattenmorellen (Sauerkirschen), die Mandarin-Orangen, Pflaumen, Mirabellen, Stachelbeeren und der Rhabarber. Auch die feinen Frucht-Wucht-Pürees eignen sich hervorragend, zum Beispiel zur Füllung von Quarkbällchen oder Windbeuteln.

Steinhaus
...feine Früchte.

Rote Grütze „Lenneper Art“

Sieben auf einen Streich

Mit flüssiger Sahne, Vanillesauce oder zu Panna cotta ein wahrer Klassiker!

Im Gegensatz zu vielen anderen Rote-Grütze-Produkten, die nur drei oder fünf verschiedene Obstsorten enthalten, ist die Rote Grütze „Lenneper Art“ von Steinhaus ganz besonders fruchtig. Sie enthält neben Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren sowie Heidelbeeren auch wohlschmeckende Sauerkirschen, die der Roten Grütze ihren einzigartigen Geschmack geben. Die Sauce hat eine wunderbare Konsistenz, die Optik der Früchte ist brillant. Servierfertig in der Dose ist die Rote Grütze von Steinhaus schnell und unkompliziert einsetzbar. Ursprünglich als typische Spezialität Norddeutschlands bekannt, hat sich die Rote Grütze längst zu einem in ganz Deutschland besonders beliebten Dessert entwickelt.

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

www.best-page.de