

EXTRA

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

[fruchtig]



Verehrte Leserinnen und Leser,
mein Name ist Benjamin Zentgraf. Im Steinhaus-Familienunternehmen bin ich für Logistik und Vertrieb zuständig und stehe zusammen mit der ganzen Familie für höchste Qualität, effiziente Produktion unserer feinen Früchte und die Innovationskraft eines mittelständischen Unternehmens in dritter Generation.

Vertrauen Sie uns und unseren Produkten und profitieren Sie von der einfachen und gelingsicheren Zubereitung der feinen Steinhaus-Früchte in den praktischen, einfach und günstig zu lagernden Konserven. Zu beziehen sind unsere Produkte über den gut sortierten Großhandel.

Ihr
Zentgraf
Benjamin Zentgraf

Birnen schmecken zu jeder Jahreszeit

Schön süß und sooooo lecker!

Die Birne ist gleich nach dem Apfel ein besonders beliebtes Kernobstgewächs. Sie galt bei den „alten Griechen“ als Liebesfrucht, deshalb trägt der Peleponnes auch den Beinamen „Apia“ (Birnenland). Birnen gehören zu den süßen Obstsorten und enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe, was sie für eine gesunde Ernährung empfehlenswert macht. Der geringe Anteil von Fruchtsäuren sorgt dafür, dass Birnen besonders bekömmlich und gut verträglich sind.

Steinhaus achtet bei der Auswahl feiner Birnen auf höchste Qualität und einen besonders schonenden Transport der empfindlichen Früchte. Steinhaus-Birnen gibt es als halbe



Probieren Sie Steinhaus-Birnenwürfel einmal zu Gorgonzola-Ravioli! Mit karamellisierten Walnusshälften und Gorgonzolastückchen garnieren – ein wahrer Genuss!

Früchte und als Würfel, gezuckert, und alternativ in der „Dunst-Version“.

So kann die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung rund ums Jahr auf wohl-schmeckende, leckere Birnen zugreifen.

Besonders gerne werden die Steinhaus-Früchte als Kompott, Tortenbelag, für Desserts oder als Beilage zu Wild verwendet.



In nur 2 Tagen fertig verarbeitet

So kommt die Stachelbeere in die Dose



Stachelbeeren werden während einer relativ kurzen Zeitspanne im Juni geerntet. Die Früchte werden direkt nach dem Pflücken zu Steinhaus transportiert.

Nach einer strengen Qualitätskontrolle am Wareneingang werden die säuerlich-aromatischen Beeren bei Steinhaus ganz fix verarbeitet: Zuerst werden sie gründlich gewaschen und geputzt – bei Stachelbeeren heißt das, die feinen Härchen, der Blütenansatz und der Stiel werden entfernt. Danach werden die Beeren über eine vollautomatische Waage in Dosen gefüllt – je nach Zubereitungsart wird Zucker oder Süßstoff zugefügt. Anschließend werden die Früchte pasteurisiert, das heißt auf ca. 90 °C erhitzt und schnell wieder abgekühlt. Dieser Vorgang garantiert, dass Bakterien abgetötet werden und die Früchte in der Dose drei bis vier Jahre lang haltbar bleiben.

Vom Strauch bis in die Dose in nur zwei Tagen und das ganz ohne Konservierungsstoffe – da steckt viel Gutes drin!



Die Vorteile der Dose auf einen Blick:

- Immer die beste Wahl
Beste Qualität zum günstigen Preis
- Energiefreie Lagerung
Sparen Sie Energie für die Kühlung
- Nachhaltiges Wirtschaften
Durch Recycling die Ressourcen schonen
- Sicheres Handling
Schnell und unkompliziert zu öffnen
- Aufbewahren problemlos
Lange Haltbarkeit ist garantiert
- Zu jeder Jahreszeit
Feine Früchte, das ganze Jahr verfügbar



Wählen Sie aus mehr als 30 Fruchtsorten

Die bunte Mischung macht's!



Sie planen eine Sonderaktion zur Fußball-Weltmeisterschaft? Wie wäre es da mit einer farbenfrohen Süßspeise in den deutschen Nationalfarben? Hier unser Vorschlag: leckere Crêpes mit Fruchtbeilage in „Schwarz-Rot-Gold“. Dazu eignen sich besonders die „Heißen“ Heidelbeeren, die „Heißen“ Kirschen und die leckeren Mirabellen von Steinhaus. Auch die feinen Pürees „Frucht-Wucht“ lassen sich wunderbar zu ansprechenden Desserts kombinieren. Die Sorte „Limette“ ist hier sowohl optisch als auch geschmacklich sehr verlockend.

Ganz unabhängig von der Jahreszeit haben Sie passend zu jedem Event und für jeden Speiseplan bei Steinhaus die große Auswahl! Die mit und ohne Zuckerzusatz angebotenen Produkte sind garantiert frei von Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen. Alle Steinhaus-Produkte werden nach eigenen Rezepturen aus garantiert frischen Früchten und besten Zutaten schonend hergestellt. In praktischen Weißblechdosen abgefüllt, werden die feinen Früchte von Steinhaus über den gut sortierten GV-Großhandel vertrieben.



Rezept-Wettbewerb

**Wie verarbeiten Sie Steinhaus-Früchte am liebsten?
Was ist Ihr Lieblingsrezept?**

Schreiben Sie uns Ihr Lieblingsdessert oder Ihre Lieblings Süßspeise mit mindestens einem oder auch mehreren Steinhaus-Produkten! Schicken Sie das Rezept (bitte für 10 Personen) samt Kalkulation per E-Mail an info@fruchtkonserven.de oder per Post an Steinhaus & Co. Konserven GmbH, An der Hasenjagd 3, 42897 Remscheid.

Aus allen Einsendungen werden 6 bis 8 Rezepte ausgesucht, gekocht, fotografiert und mit Angabe der Autoren in unserem nächsten Rezeptbooklet veröffentlicht. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2014. Die Autoren der veröffentlichten Rezepte erhalten als Dankeschön jeweils einen Jochen-Schweizer-Gutschein über 200 Euro – für ein Erlebnis Ihrer Wahl.

Klassische Desserts und Süßspeisen

Aus fruchtigen Dessertzubereitungen von Steinhaus, wie den „Heißen“ Kirschen, den „Heißen“ Erdbeeren, den „Heißen“ Heidelbeeren und den „Heißen“ Himbeeren sowie den feinen Frucht-Wucht-Pürees lassen sich schnell und einfach die wunderbarsten Nachspeisen und Zwischenmahlzeiten zaubern. Frucht-Wucht gibt es inzwischen in 8 verschiedenen Geschmacksrichtungen (Übersicht S. 4) mit und ohne Zuckerzusatz. Frucht-Wucht lässt sich prima mit Pudding, Cremes und anderen Leckereien kombinieren und ist sogar backstabil.

www.extrafruchtig.de



Quarkknödel auf „Heißen“ Himbeeren



Kaiserschmarren mit Frucht-Wucht

Frisch, fruchtig und leicht!

Frucht-Wucht wird immer beliebter



Die feinen Pürees eignen sich hervorragend zur Kombination mit Eis, Joghurt, Quark oder auch als Beilage zu Pfannkuchen, Milchreis, Waffeln und Reibekuchen. So lassen sich für die Betriebsgastronomie im Handumdrehen feine Desserts kreieren. Im Care-Bereich schätzen besonders

Patienten mit Schluckbeschwerden die feinen Pürees. In der Schulpflege ist Frucht-Wucht besonders beliebt, weil es den Kindern auf schmackhafte und angenehme Weise die für eine ausgewogene Ernährung benötigte Obstportion liefert. In der Gastronomie wird Frucht-Wucht gerne

zur Herstellung von Fruchtsorbets, als Dessert-Fruchtspiegel oder für fruchtige Mixgetränke verwendet. Frucht-Wucht gibt es in der 2650 ml-Dose und ganz praktisch zum Mitnehmen in der kleinen 110-g-Portionsdose. Hier eine Übersicht der aktuellen Geschmacksrichtungen:



Frucht-Wucht-Variationen



Sorte	2650-ml-Dose mit Zuckerzusatz	2650-ml-Dose ohne Zuckerzusatz	110-g-Portionsdose mit Zuckerzusatz	110-g-Portionsdose ohne Zuckerzusatz
Limette	●			
Himbeere	●	●	●	●
Cassis	●	●	●	●
Aprikose	●	●		●
Pfirsich-Maracuja	●	●	●	●
Erdbeere		●	●	●
Sauerkirsch	●	●	●	●
Mango	●	●	●	●
Apfelpüree				●

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