



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

[fruchtig]



Verehrte Leserinnen und Leser,
darf ich mich kurz vorstellen? Ich bin Julian Steinhaus und einer der Junioren bei Steinhaus Fruchtkonserven. Im Jahr 2014 habe ich meine Hochschulausbildung mit dem Titel Bachelor of Science in Wirtschaftswissenschaften abgeschlossen und arbeite seitdem im elterlichen Unternehmen in der Finanzverwaltung.

Mir gefällt vor allem, dass wir immer offen für Neues sind. Bitte beachten Sie in dieser Ausgabe der „EXTRAfruchtig“ besonders unsere Neuheiten 2015, die sensationellen Marillen- und Zwetschgenröster und das neue Steinhaus-Rezept-Booklet. Ich empfehle Ihnen ganz besonders die „Currywurst mit scharfer Frucht-Wucht-Sauce Mango“!

Ihr

J. Steinhaus
Julian Steinhaus

Unverwechselbar im Geschmack

Rhabarber – der leckere Frühlingsbote!

Die Saison für frischen Rhabarber beginnt im April. Mit Rhabarber von Steinhaus haben Sie den großen Vorteil, diese herb-fruchtige Vitaminbombe rund ums Jahr genießen zu können. Rhabarber ist botanisch gesehen ein Gemüse, er stammt ursprünglich aus China und wird in der deutschen Küche seit ca. 160 Jahren verwendet. Rhabarberstangen werden wie Obst behandelt und verarbeitet. Er wird immer beliebter, die Anzahl neuer Rhabarber-Rezepte nimmt stetig zu.

In der Zeit von April bis Ende Juni kann Rhabarber geerntet werden. Dann läuft die Produktion bei Steinhaus auf Hochtouren. Die erntefrischen Stangen werden nach strengsten Qualitätsrichtlinien kontrolliert, gewaschen, in Stücke geschnitten und in 4250-ml-Dosen gefüllt. Je nach Zubereitungsart wird Zucker oder Süßstoff zugefügt. Anschließend wird der Rhabarber pasteurisiert – das heißt, durch Hitze haltbar gemacht. Anwender haben dadurch den großen Vorteil, dass Sie keine Arbeit mit frischem Rhabarber haben (kein Abfall, keine HACCP-Sorgen) und dieses fruchtig-frische, gesunde



Sauerrahmplinsen auf
Rhabarberconfit

„Obst“ unabhängig von der Jahreszeit schnell und einfach servieren können.

Der herbe Geschmack des Rhabarbers passt wunderbar zu feinen, süßen Cremes und Vanillepudding, ideal lässt er sich zu Kuchen verarbeiten oder mit anderen süßen Früchten und Beeren mischen. Wussten Sie, dass der trendige Likör „Aperol“ ein Destillat aus Rhabarber, Bitterorangen, Enzian, Chinarinde und verschiedenen Kräutern ist? Rhabarber ist also ein echtes Trend-„Gemüse“!

Das beliebteste Obst der Deutschen in der Dose:

Das große Steinhaus-Apfel-Programm

Jeder Bundesbürger verspeist im Jahr um die 30 kg Äpfel – je nach Vorliebe roh oder gekocht, als Apfelkuchen, Apfelsaft, Apfelmus oder als Ergänzung zu rezenten Gerichten. Die Vielfalt der Rezepte mit Äpfeln ist grenzenlos!

Damit Profi-Anwender in Gastronomie, Hotellerie, der Betriebsgastronomie oder Careverpflegung jederzeit schnell und einfach ein Rezept mit Äpfeln umsetzen können, bietet Steinhaus eine große Auswahl an

Äpfeln und Apfelzubereitungen in der Dose. Zum einen reicht die Bandbreite von 850-ml-Dosen bis zu 10200 ml – von zuckerfreien bis zu gezuckerten Varianten und den Light-Produkten mit Süßungsmitteln. Bei den qualitativ sehr hochwertigen Convenience-Produkten von Steinhaus haben Sie die Wahl zwischen dem feinen Apfelmus/Apfelmark, dem stückigen Apfelkompott, den 12 x 12 mm großen Apfelwürfeln und den Apfelstücken, die etwa Apfelschnitzen oder -spalten entsprechen.



Von klein bis groß – Steinhaus liefert für jeden Bedarf die richtige Dosengröße: Apfelstücke, Apfelwürfel, Apfelkompott und das feine Apfelpüree: Mit Zuckerzusatz heißt es „Apfelmus“, ohne Zuckerzusatz „Apfelmark“ – vom Apfelmus und Apfelmark gibt es zusätzlich eine Bio-Version.

Gerne werden Steinhaus-Apfelwürfel und -Apfelstücke auch zum Backen verwendet. Schnell lässt sich daraus ein leckerer Apfelkuchen oder Apfelstrudel herstellen. Auch für den beliebten „Heringsstipp nach Hausfrauen-Art“, Rotkraut mit Apfel oder zur Ente sind zum Beispiel die Dunst-Apfelwürfel in ihrer unverfälschten Art „naturell“ besonders geeignet.





Die müssen Sie probieren:

Die Steinhaus-Neuheiten 2015



Marillen- und Zwetschgenröster

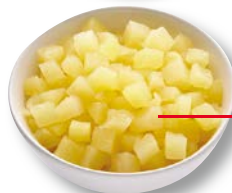


Apfelmus

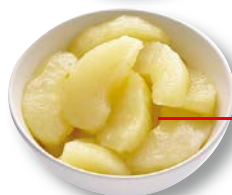
Apfelmark



Apfelkompott



Apfelwürfel



Apfelstücke

Hüttenzauber, Après-Ski, Volksmusik und österreichische Kulinarik erfreuen sich einer wachsenden Fangemeinde – da dürfen die passenden Speisen nicht fehlen! Die fruchtigen Dessertzubereitungen Marillenröster und Zwetschgenröster sind ideale Begleiter zum Hochalm-Klassiker Kaiserschmarrn und zu österreichischen Schmankerln, wie Palatschinken oder Germknödel.

reichischen Süßspeisen und Desserts auf der sicheren Seite. Die leicht stückigen Saucen sind mit feinen Gewürzen abgeschmeckt und leicht andickt. Sie sind servierfertig und können direkt aus der Dose portioniert werden – einfacher geht es nicht! Damit haben Küchenchefs ein leichtes Spiel und die Tischgäste vollen Geschmack.

Mit den neuen Steinhaus-Produkten Marillen- und Zwetschgenröster sind Sie bei allen bayerischen und öster-

Ofennudeln auf Zwetschen- und Marillenröster



Aus der Praxis – für die Praxis

Das neue Steinhaus-Rezeptbooklet

Steinhaus
...feine Früchte.

Rezeptideen

Wie Sie mit frischen Ideen
Ihre Gäste begeistern!



Mit den neuen Rezeptideen erfahren Sie, wie sich außergewöhnliche Dessertkreationen und pfiffige Hauptspeisen unter Verwendung von Steinhaus feinen Früchten zubereiten lassen.

Die Rezepturen wurden von dem erfahrenen Chef de Cuisine Ralf Meyer aus Bochum zusammengestellt. Neben außergewöhnlichen Desserts hat er auch an Menschen mit Kau- und Schluckstörungen gedacht und ein Rezept für hochkalorische Milchshakes mit Frucht-Wucht entwickelt. Außerdem präsentieren wir eine fruchtige Zubereitungsart für eine Maishähnchenbrust und – last but not least – eine wunderbar fruchtig-scharfe Sauce zur Currywurst.

Fordern Sie das neue Rezeptbooklet am besten gleich an – kostenlos und unverbindlich!



Currywurst mit
scharfer Frucht-Wucht-Sauce
Mango



Ralf Meyer, Chef de Cuisine der Evangelischen Stiftung Augusta, Bochum, und Frankfurter-Preis-Träger.

Senden Sie eine E-Mail an:
info@fruchtkonserven.de oder ein
Fax an 02191 9654-33 oder verwenden Sie den Gewinnspiel-Coupon.

Herausgeber:

Steinhaus & Co. Konserven GmbH
Hildegardstr. 8 · 42897 Remscheid-Lennep
Telefon: 02191 9654-0
www.fruchtkonserven.de