



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

**[fruchtig]**



Verehrte Leserinnen und Leser,

bei Steinhaus gibt es viel Neues zu entdecken: Die Frucht-Wucht-Familie wächst weiter, auf jetzt 10 verschiedene Geschmacksvarianten! Ganz neu ist die Sorte „Orange“ – die sollten Sie probieren! Auch die neuen Marillen- und Zwetschgenröster empfehle ich Ihrer Aufmerksamkeit – ideal für einen trendigen Hüttenzauber!

Mit den einfach und günstig zu lagernden Steinhaus-Produkten können Sie Ihre kulinarischen Ideen jederzeit blitzschnell und gelingsicher umsetzen. Die feinen Früchte von Steinhaus liefern Ihnen der gut sortierte Großhandel.

Ihre

*Beate Zentgraf*  
Beate Zentgraf

Die Frucht-Wucht-Familie wächst weiter

## Frucht-Wucht Orange

Frucht-Wucht hat sich zu einem der beliebtesten Steinhaus-Produkte entwickelt. Der frische und vollmundige Fruchtgeschmack der feinen Pürees überzeugt auf der ganzen Linie! Neben den Geschmacksrichtungen Apfel, Aprikose, Cassis, Erdbeere, Himbeere, Limette, Mango, Pfirsich-Maracuja und Sauerkirsche ist jetzt Orange neu im Lieferprogramm.

Für das neueste Mitglied der Frucht-Wucht-Familie werden Äpfel mit sonnengereiften Orangen zu feinstem Püree verarbeitet. Die besonders schmackhafte Variante weckt rund ums Jahr die Erinnerung an frisch-fruchtiges „Capri-Eis“ und ist eine absolut gelungene, vielseitig einsetzbare Ergänzung dieser Produktlinie.

Ralf Meyer, Spitzenkoch der Gemeinschaftsverpflegung, Chef de Cuisine der Ev. Stiftung Augusta, Bochum, und Träger des Frankfurter Preises ist begeistert: „Die Frucht-Wucht-Pürees sind von exzellenter Qualität – besonders fein und homogen – und bestechen durch ihren fruchtigen Geschmack. Sie lassen sich sehr vielfältig in der kalten und warmen Küche sowohl für



Frucht-Wucht-Halbgefrorenes

Desserts als auch für herzhaftere Gerichte einsetzen.“

Frucht-Wucht eignet sich hervorragend zur Kombination mit Eis, Joghurt, Quark, zur Herstellung von Sorbets und Getränken, als Topping für Milchreis oder zu Reibe- und



Weisses Schoko-Mousse auf Frucht-Wucht Orange

Pfannkuchen. Auch lässt sich das backstabile Produkt für Gebäck- und Kuchenfüllungen einsetzen. In der Gastronomie lassen sich im Handumdrehen feine Desserts kreieren, im Care-Bereich schätzen Patienten mit Kau- und Schluckbeschwerden die fruchtig-frischen Pürees.

Und in der Schulpflege ist Frucht-Wucht sehr beliebt, weil es den Kindern auf schmackhafte und angenehme Weise die für eine ausgewogene Ernährung benötigte Obstportion liefert.



Schokotörtchen auf Frucht-Wucht Orange

## Hier alle Frucht-Wucht-Sorten im Überblick:



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				●
Orange	●	●		

Steinhaus expandiert

## Neu in der Hildegardstraße



Der für seine feinen Früchte bekannte Remscheider Produzent setzt mit dem Neubau von Verwaltung und Lager weiter auf Innovation und Wachstum. Das familiengeführte Unternehmen präsentiert sich im neuen Gebäude mit einer 700 Quadratmeter großen Verwaltung und insgesamt über 13 000 Quadratmetern Lagerfläche.

Insgesamt wurden 5,85 Millionen Euro investiert. Die permanente Vorrathaltung garantiert der Kundschaft den sofortigen Zugriff auf das gesamte Sortiment und somit eine

schnelle Belieferung. 2015 werden in Remscheid von 45 Mitarbeitern knapp über 30 000 Tonnen Früchte aus 30 Sorten zu haltbaren und einfach zu lagernden Konserven verarbeitet.

Denn alle Steinhaus-Erzeugnisse sind in praktische Weißblechdosen mit extrem langer Haltbarkeit abgefüllt. Die Konserven gibt es in unterschiedlichsten Größen – je nach Sorte von 850 ml bis zu 10 200 ml – mit und ohne Zuckerzusatz sowie als Light-Produkte mit Süßungsmitteln.

Sie sind einfach und kostengünstig zu lagern und stets schnell und flexibel einsetzbar. Steinhaus-Früchte haben das ganze Jahr über Saison! Immer in gleichbleibender Qualität, ständiger Verfügbarkeit und garantiert bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.



Jo mei, dös is a Gaudi!

## Marillen- und Zwetschgenröster – neu von Steinhaus



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster



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.

Mit den neuen Steinhaus-Produkten Marillen- und Zwetschgenröster sind

Sie bei allen bayerischen und österreichischen Süßspeisen und Desserts auf der sicheren Seite. Die leicht stückigen Saucen sind mit feinen Gewürzen abgeschmeckt und leicht andgedickt. 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.



Gremnuden auf Zwetschen- und Marillenröster

Alles, was die feine Küche braucht

## Kochen mit Steinhaus-Früchten

Von den rund 30 Fruchtarten, die bei Steinhaus erntefrisch verarbeitet werden, eignen sich auch viele für die Zubereitung von herzhaften Speisen. Sie können sicher sein, dass das verwendete Obst höchsten Qualitätskriterien entspricht und nach eigenen Rezepturen schonend konserviert wird.



Überbackener Ziegenkäse mit halben Pflaumen



Entenbrust auf Apfel-Rotkohl



Wolfsbarsch auf Orangen-Krautsalat



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

Aus der Praxis –  
für die Praxis

## Das neue Steinhaus- Rezeptbooklet

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 Schluckbeschwerden 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!

Senden Sie eine E-Mail an: [info@fruchtkonserven.de](mailto: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](http://www.fruchtkonserven.de)