Steinhaus

...feine Früchte.

Ausgabe 8



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



Verehrte Leserinnen und Leser, liebe Kunden,

was ist im Herbst wieder in aller Munde? Richtig, der Kürbis! Entdecken Sie jetzt den Kürbis süß-sauer und Light-Kürbis süß-sauer von Steinhaus. Ihre Gäste werden begeistert sein.

Lesen Sie über unsere Erfolgsprodukte Marillen- und Zwetschgenröster. Damit machen Sie jede Aktion zum Highlight. Und bei Desserts sind Ihrer Kreativität mit Steinhaus-Produkten keine Grenzen gesetzt. Feine Früchte nur von Steinhaus! Beste Qualität, immer verfügbar, leicht zu lagern und zu verarbeiten. Vollmundiger Fruchtgeschmack inklusive.

Friedhelm Steinhaus

Nicht nur im Herbst ein Genuss:

Kürbis süß-sauer

Wenn ab Spätsommer die großen orangefarbenen Kürbisse auf den Feldern leuchten, weiß man, dass der Herbst nicht mehr weit ist ... Mit den fein eingelegten Kürbisstücken von Steinhaus verfügen Sie das ganze Jahr über eine ideale Basis für erfrischende Nachtische oder die herzhafte Küche.

Der Kürbis wird bei Steinhaus süßsauer eingelegt. Er schmeckt damit besonders gut in Salaten und als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Braten vom Schwein oder Rind. Auch mit Beilagen, wie Bratkartoffeln oder Reis, harmoniert er perfekt. Friedhelm Steinhaus, Geschäftsführer der Steinhaus & Co. Konserven GmbH: "Unseren Kürbis kann man auch sehr gut als Alternative zu Gewürzgurken verwenden! Er ist optisch interessanter und besonders lecker."

Auch als herzhafte Nachspeise, zum Beispiel zu kräftigem Käse und einem Glas Wein, eignet sich der Kürbis süß-sauer exzellent. Wer mag, verfeinert den Kürbis mit etwas Zimt und Gewürznelken und serviert ihn mit Sahne oder zu

Kürbis-Bruscetta



Pudding und bekommt so einen weihnachtlichen, aber dennoch erfrischenden Nachtisch.

Kürbis süß-sauer und Light-Kürbis süß-sauer gibt es bei Steinhaus in der praktischen 4250-ml-Dose.





Der volle Fruchtgeschmack:

Marillen- und Zwetschgenröster



Erst seit 2015 auf dem Markt. haben sich der Steinhaus-Marillen- und Zwetschgenröster bereits zum absoluten Renner entwickelt. Die fruchtigen Dessertzubereitungen sind ideale Begleiter zu Pfannkuchen, Kaiserschmarrn, Germknödeln oder Ofennudeln.

Mit den Marillen- und Zwetschgenröstern lassen sich alle bayerischen und österreichischen Süßspeisen

und Desserts auf einfache und schnelle Art zubereiten. Die leicht stückigen Saucen sind mit feinen Gewürzen abgeschmeckt und leicht angedickt. 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. Wer also eine "bayerische Woche", einen echten die Speisekarte bringen möchte, genröster bei der Speisesichtigen.



Feine Desserts:

Das Beste zum Schluss

Gerade im Herbst und Winter. wenn die Küche etwas schwerer und gehaltvoller wird, ist es wichtig, leckere, aber dennoch leichte Desserts anzubieten. Mit Steinhaus sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Schnell und einfach lassen sich fruchtig-frische Desserts zaubern, die dem Tischgast gerne und gut in Erinnerung bleiben.

Ein feines Zimtparfait lässt sich perfekt mit Steinhaus-Pflaumen aus der Dose ergänzen. Oder servieren Sie eine Schwarzwälder Kirschtorte "im Glas"! Ganz einfach Stücke von dunklem Bisquit und "Heiße" Kirschen von Steinhaus schichten und mit einer Sahnehaube abschließen.







Fein und fruchtig:

Jetzt 9 Sorten Frucht-Wucht

Frucht-Wucht sind besonders feine Fruchtpürees, die im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen. Sie werden auf Basis von feinstem Apfelpüree und besten Zutaten hergestellt. Wer Frucht-Wucht noch nicht kennt, sollte es unbedingt probieren! Aktuell sind 9 Sorten im Lieferprogramm: Aprikose, Erdbeere, Pfirsich-Maracuja, Himbeere, Cassis, Orange, Sauerkirsche, Mango, Limette.





Leckeres Obst nicht vergessen!

Kau- und Schluckbeschwerden

Bis zu 2000 Mal am Tag machen wir es, ganz ohne nachzudenken. Quasi automatisch. Wir schlucken. Doch nicht jedem fällt das Schlucken so leicht, dass er nicht dar- über nachdenken muss. Wer unter Kau- oder Schluckbeschwerden leidet, ist froh, wenn leckeres Essen in feiner, leicht schluckbarer Konsistenz angeboten wird.

Damit fruchtig-leichtes Obst hier nicht vergessen wird, bietet sich idealerweise das feine, weiche Fruchtpüree "Frucht-Wucht" von Steinhaus in neun verschiedenen Geschmacksrichtungen (siehe links) an. Es kann pur angeboten oder vielfältig kombiniert werden. Zum Beispiel mit Sahne, Milch und Maltodextrin entsteht daraus ein hochkalorischer Milchshake.

Wer den ganz besonderen Fruchtgeschmack wünscht, wählt das Aprikosen- oder Pfirsichdessert von Steinhaus. Es handelt sich dabei um Fruchtpüreezubereitungen, die besonders homogen, weich und geschmeidig sind. Beide Sorten gibt es gesüßt mit Zucker und in einer brennwertverminderten Version mit Süßungsmitteln.

Herausgeber:

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