

Steinhaus

...feine Früchte.

Ausgabe 2



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

[fruchtig]



Verehrte Leserinnen und Leser,
liebe Kunden,

mit der neuen Ausgabe von
„EXTRAfruchtig“ geben wir
Ihnen Tipps und Anregungen
zur Verwendung der feinen
Früchte von Steinhaus!

Probieren Sie auch die neuen
Sorten von Frucht-Wucht und
erleben Sie, wie vielfältig diese
feinen Pürees einsetzbar sind!
Neu bieten wir jetzt Frucht-Wucht
auch in der praktischen, kleinen
Portionsdose an! Ein schmack-
hafter, fruchtiger Snack – unge-
kühlt lange haltbar – für Ihre
Gäste und Kunden. Und ein inter-
essanter Zusatzverkauf für Sie.

Viele Grüße aus Remscheid!
Ihre

Beate Zentgraf
Beate Zentgraf

**Frucht-Wucht – das leckere Multitalent, wenn es um die Zubereitung
fruchtiger Desserts geht! Steinhaus ergänzt Frucht-Wucht-Sorten**

Jetzt neu: Sauerkirsch und Mango!

Das Frucht-Wucht-Sortiment ist durch zwei interessante Geschmacksrichtungen ergänzt worden: Sauerkirsch und Mango. Die beliebten Frucht-pürees, welche unter gänzlichem Verzicht auf jegliche Konservierungsstoffe und garantiert frei von Fett und Gluten hergestellt werden, zergehen im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge. Die feinen Pürees gibt es außerdem in den Sorten Aprikose, Cassis, Himbeere und Pfirsich-Maracuja, sowie ungezuckert in den Geschmacksrichtungen Pfirsich-Maracuja, Himbeere, Cassis, Erdbeere, Aprikose und Apfelpüree.

Frucht-Wucht eignet sich hervorragend zur Kombination mit Eis, Joghurt, Quark oder auch als Beilage zu Pfannkuchen, Milchreis, Waffeln

und Reibekuchen. Darüber hinaus kann man unter Verwendung von Frucht-Wucht auch zauberhafte Desserts kreieren, wie unsere Bilder zeigen. Kombinieren Sie zum Beispiel Frucht-Wucht mit frischen kleinen Mango-Stückchen und geben Sie diese fruchtige Masse auf einen Vanille- oder Panna-cotta-Pudding. Mit dieser fruchtig-leichten Kombination punkten Sie auf der ganzen Linie! Eine weitere Anwendungsmöglichkeit: Mischen Sie Frucht-Wucht mit Schlagsahne und schon haben Sie eine leckere Füllung für Windbeutel oder kleine Blätterteig-Törtchen.





Sommerlicher Genuss rund ums Jahr

Mit den Desserts „Aprikose“ und „Pfirsich“ bietet Steinhaus zwei Produkte, welche höchsten Ansprüchen genügen. Aprikosendessert und Pfirsichdessert sind sommerlich frische Fruchtpureezubereitungen, die sehr homogen, weich und geschmeidig sind. Für viele Dessertkreationen oder auch zum Füllen von Gebäck sind diese Produkte unverzichtbar! Der intensive Fruchtgeschmack überzeugt auf der ganzen Linie.

Links sehen Sie ein interessantes „Dessert im Glas“, bei dem wir eine Nugat-Creme mit dem feinen Pfirsichdessert kombiniert haben.

Oben: Aprikosenhälften im Bierteig gebacken und auf Holzspieße gesteckt, interessant auf Pergamentpapier mit Puderzucker arrangiert und zusammen mit einem Schälchen Aprikosendessert zum Dippen! Probieren Sie es aus, Ihre Gäste werden begeistert sein.

Beide Produkte gibt es gesüßt mit Zucker und in einer brennwertverminderten Version mit Süßungsmitteln. Damit lassen sich diese leckeren Fruchtzubereitungen auch hervorragend im Care-Bereich für Gäste mit Diabetes oder Patienten mit Schluckbeschwerden einsetzen.

Fruchtvietalt aus der umweltfreundlichen Weißblechdose



Über acht Millionen Dosen im XL-Format verlassen jährlich mit leckerem Obstinhalt die Produktion bei Steinhaus. Täglich werden 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 – ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen – unter strengsten Qualitätskontrollen hergestellt.

Das Angebot umfasst Konserven von mehr als 30 Fruchtsorten sowie verschiedene Fruchtpurees, leicht ange dickte Fruchtzubereitungen, wie „Heiße“ Kirschen, „Heiße“ Himbeeren, „Heiße“ Heidelbeeren, „Heiße“ Erdbeeren, Rote Grütze „Lenneper Art“ und Milchreis.

Der Vorteil für die Kunden: Rund ums Jahr fruchtige Frische aus der umweltfreundlichen Weißblechdose. Unproblematisch und lange zu lagern, ohne zusätzlichen Energieaufwand!

www.extrafruchtig.de

NEU!

„Frucht to go“ von Steinhaus – leicht und gesund

Miriam kennt sie schon, die neuen kleinen Frucht-Wucht-Desserts von Steinhaus mit dem großen Fruchtgeschmack. In ihrem Schreibtisch hat sie extra dafür Platz gemacht. So kann sie die fruchtigen Desserts auch zwischendurch als kleine Pause am Arbeitsplatz genießen.

Die praktischen Portionspackungen nimmt sie immer gerne aus der Betriebsgastronomie mit, denn dort stehen die leckeren Verführer griffbereit an der Kasse. Miriam und ihre Kollegen sind sich sicher: „Das ist der ideale und gesunde Pausensnack für zwischendurch, im Büro oder auch unterwegs. Denn die Steinhaus-Dessertportionen sind lange ungekühlt haltbar und immer frisch.“

Es gibt ab sofort diese fünf ungesüßten Sorten: Pfirsich-Maracuja, Himbeere, Cassis, Aprikose, Apfelpüree. Wer es süßer mag, greift zu den drei gezuckerten Sorten: Pfirsich-Maracuja, Himbeere und Cassis.

Die praktischen Portionsgrößen erhalten Sie über den etablierten Großhandel. Bei den ungesüßten Sorten sind 72 Portionsdosen zu gleichen Teilen gemischt im Karton, die gezuckerte Ware ist jeweils zu 24 Stück sortenrein im Karton verpackt.





Steinhaus & Co. bietet mit Milchreis aus der Dose ein praktisches Convenience-Produkt: Einfach zu lagern, sofort verfügbar und servierbereit – das liebt der Küchenchef!



Lust auf Milchreis?

Nicht nur, wenn der kleine Hunger kommt... Milchreis ist eine vollwertige Mahlzeit, die sich ideal und schmackhaft mit Frucht kombinieren lässt. Als Hauptspeise oder als Dessert, immer wieder köstlich! Kinder lieben die Kombination mit Früchten oder Fruchtpürees, die Älteren schätzen eher den Klassiker mit Zimt und Kirschen oder Apfelmus. Steinhaus bietet Ihnen fertigen Milchreis in der praktischen Weißblechdose, einfach zu lagern und stets sofort verfügbar

und servierbereit. Entdecken Sie die vielen Möglichkeiten, Milchreis fruchtig zu kombinieren! Zum Beispiel mit den leicht angedickten Fruchtzubereitungen „Heiße“ Kirschen, „Heiße“ Himbeeren, „Heiße“ Heidelbeeren, „Heiße“ Erdbeeren, die Sie fertig aus der Dose kalt einsetzen oder je nach Wunsch erwärmen können. Das Steinhaus-Programm bietet Ihnen alle Möglichkeiten, Ihre Gäste zu begeistern und dabei interessant kalkulieren zu können!