

Steinhaus

...feine Früchte.

Ausgabe 3



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

[fruchtig]



Verehrte Leserinnen und Leser,
liebe Kunden,

in der neuen Ausgabe von „EXTRAfruchtig“ geben wir Ihnen wertvolle Anregungen, wie die feinen Früchte von Steinhaus bei der Zubereitung von Vorspeisen und Hauptgerichten eine wichtige Rolle spielen. Auch zeigen wir, wie Sie mit schmackhaften, fruchtigen Snacks eine neue Zielgruppe, den „Mobile Eater“, ansprechen und so zusätzliche Umsätze generieren können.

Bitte beachten Sie auch die neuen Dunst-Apfelwürfel in der praktischen Größe von 12 x 12 mm.

Friedhelm Steinhaus

Praktisch und vielfältig einsetzbar

Neu: Apfelwürfel

Der Apfel liefert nicht nur puren Genuss, sondern auch viele Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Seit Langem sind bei Steinhaus die verschiedenen Apfelsorten und die Apfelstücke im Programm und bei den Kunden sehr beliebt.

Neu werden jetzt „Dunst-Apfelwürfel“ angeboten. Steinhaus trägt hiermit dem Kundenwunsch nach mehr Convenience Rechnung. Die Apfelwürfel sind mit einer Größe von 12 x 12 Millimetern deutlich kleiner als das Produkt „Apfelstücke“ und in der praktischen 4650-ml-Weißblechdose erhältlich. Sie sind backstabil und eignen sich für vielfältigste Anwendungen in der GV-Küche: zum Obstsalat, für ein fruchtiges Dessert, Basis für leckeren Apfelstrudel oder Apfeltaschen,



auch als Chutney süß-sauer oder zum Heringsstipp oder, um das Rotkraut noch ein wenig fruchtiger zu gestalten.





Viele Vor- und Hauptspeisen bekommen ihren „Pfiff“ erst durch die Kombination mit Früchten. Je nach Jahreszeit kann es schwierig sein, die benötigten Fruchtkomponenten in der gewünschten Qualität zu einem vertretbaren Preis zu bekommen.

Perfekt kombiniert: Steinhaus-Produkte zu herzhaften Speisen

Kochen mit Früchten

Wer aber auf Nachhaltigkeit setzt und Früchte aus heimischem Anbau verwenden will, findet in den feinen Früchten von Steinhaus eine wunderbare Alternative! Wählen Sie aus mehr als 30 Sorten und bieten Sie Ihren Gästen zum

Beispiel einmal Kürbis-Bruschetta als Snack oder Vorspeise an, einen Wolfsbarsch auf Orangen-Krautsalat oder einen überbackenen Ziegenkäse an Pflaumen-Ragout. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt ...

Frisch und fruchtig – auch bei Kau- und Schluckstörungen

Frucht-Wucht – jetzt in 7 Sorten

Menschen mit Kau- und Schluckstörungen oder Patienten, die im Rachenbereich operiert wurden, brauchen eine besondere Ernährung. Je nachdem wie stark das Krankheitsbild ausgeprägt ist, ist sogar fein pürierte Kost notwendig. Geschmackliche Abwechslung darf dabei nicht zu kurz kommen und dem Wunsch nach aromatischen Früchten sollte Rechnung getragen werden. Hier bieten sich die Steinhaus-Fruchtpürees „Frucht-Wucht“ bestens an.

Sie überzeugen durch ihren fruchtigen Geschmack und eine angenehm homogene Struktur. Frucht-Wucht gibt es mit und ohne Zuckerzusatz in den Geschmacksrichtungen Himbeere, Cassis, Aprikose, Pfirsich-Maracuja, Erdbeere, Sauerkirsche, Mango in der praktischen 2650-ml-Dose. Auch im Care- und Seniorenbereich lässt sich Frucht-Wucht vielfältig einsetzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Produktmuster zu – einfach auf dem Coupon (Seite 4) ankreuzen!



Die Welt der fruchtigen Desserts

Steinhaus macht es mit mehr als 30 Fruchtsorten den Verwendern leicht, stets fruchtige Desserts zu zaubern. Besonders die feinen Frucht-pürees „Frucht-Wucht“ – jetzt in sieben Geschmacksvarianten – sind ideale Zutaten für schmackhafte, abwechslungsreiche Desserts oder Zwischen-gerichte mit viel Frucht.

In unseren Bildern stellen wir Ihnen Sorbets aus Frucht-Wucht (links) vor. Rechts sehen Sie gefüllte Crêpes auf „Heißen“ Heidelbeeren und unten den Klassiker: Vanilleeis mit „Heißen“ Kirschen.

Die Dessertvariationen „Heiße“ Kirschen, „Heiße“ Himbeeren, „Heiße“ Heidelbeeren, „Heiße“ Erdbeeren und Rote Grütze bestechen durch ihre hohe Qualität und eine hervorragende Optik. Die ganzen Früchte sind leicht gebunden und in ihrer feinen Konsistenz optimal für die Produktion von vielfältigen Desserts und Süßspeisen geeignet. Sie können direkt aus der Dose kalt zum Einsatz kommen oder erwärmt werden.

Fruchtige Sorbets – einfache Zubereitung mit Frucht-Wucht: Püree einfrieren, leicht antauen lassen und in kleine Gläser füllen – auf Wunsch mit passenden Fruchtstückchen dekorieren.



„Heiße“ Kirschen,
2650 ml



„Heiße“ Heidelbeeren,
2650 ml



Voll im Trend: Desserts „to go“



Nicht nur Burger, Döner und Sandwich werden unterwegs verspeist, der „Mobile Eater“ verlangt auch zunehmend nach fruchtigen Speisen für zwischendurch. Hier können Sie aus den Frucht-Wucht-Pürees und den „Heißen“ Früchten von Steinhaus in Kombination

mit Müsli, Nüssen und Joghurt oder Vanillecreme wahre Leckereien zaubern. Zum Beispiel im Klarsichtbecher mit Deckel – ideal für unterwegs! Wer es noch einfacher mag, bietet



seinen Gästen Frucht-Wucht direkt in der praktischen 110-g-Portionsdose von Steinhaus an. Das feine Obstpüree, erhältlich in vielen Geschmacksrichtungen, ist der ideale Snack für zwischendurch – schmackhaft, fruchtig-leicht, einfach zu lagern und ungekühlt lange haltbar.