

## **Die Steinhaus-Neuheiten 2015:**

### **Marillen- und Zwetschgenröster**

**Andreas Gabalier hätte sicher seine wahre Freude an diesen schmackhaften Steinhaus-Neuheiten: Die fruchtigen Dessertzubereitungen Marillentröster und Zwetschgenröster sind ideale Begleiter zum Hochalm-Klassiker Kaiserschmarrn oder zu österreichischen Schmankerln wie Palatschinken oder Germknödel. Hüttenzauber, Après-Ski, Volksmusik und österreichische Kulinarik erfreuen sich einer wachsenden Fangemeinde – da dürfen die passenden Speisen nicht fehlen!**

Mit den neuen Steinhaus-Produkten Marillen- und Zwetschgenröster sind Sie bei allen bayerischen und österreichischen Süßspeisen und Desserts auf der sicheren Seite – auch nördlich vom „Weißwurstäquator“! 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 – eine echte Gaudi!

„Wer seiner Speisekarte ein urig-rustikales Flair verleihen will, kommt an den berühmten und beliebten österreichischen Süßspeisen nicht vorbei,“ erläutert Beate Zentgraf, Geschäftsführende Gesellschafterin von Steinhaus Fruchtkonserven „ob Kaiserschmarrn, Ofennudeln, Quarkauflauf oder süße Knödel, zu allen passen unsere neuen Röster-Produkte einmalig gut!“ Die neuen Convenience-Produkte aus dem Hause Steinhaus entlasten den Küchenchef in punkto Arbeit und Budget. Würde man Marillen- oder Zwetschgenröster selbst herstellen wollen, müsste man frische oder tiefgefrorene Früchte beschaffen und verarbeiten. Viele Arbeitsschritte kosten Zeit, bringen unnötigen Abfall und bergen Gefahren bei der Hygiene.

Wer also eine „bayerische Woche“, einen echten „Hüttenzauber“ oder eine „kulinarische Reise durch Österreich“ auf die Speisekarte bringen möchte, sollte die neuen Steinhaus-Produkte Marillen- und Zwetschgenröster bei der Speisenplanung unbedingt berücksichtigen. Marillen- und Zwetschgenröster von Steinhaus gibt es in der 820-Gramm- und der 2600-Gramm-Dose. Die praktischen Weißblechdosen sind leicht und kostengünstig zu lagern, flexibel einsetzbar und über den GV-Großhandel zu beziehen.

Alle Steinhaus-Produkte übersichtlich im Internet unter [www.fruchtkonserven.de](http://www.fruchtkonserven.de)

*Frucht-Wucht von Steinhaus*

## Steinhaus definiert die Currywurst neu!

**Steinhaus feine Früchte hat eine der beliebtesten Speisen der deutschen Betriebsgastronomie, die Currywurst einem besonders schmackhaften kulinarischen Tuning unterzogen: Ab sofort werden die Tischgäste besonders gerne zu „Currywurst mit scharfer Frucht-Wucht-Sauce Mango“ greifen, denn diese Sauce überzeugt durch ihre frisch-fruchtige und gleichzeitig scharfe Note.**

Die Neukomposition entstand in enger Zusammenarbeit mit Ralf Meyer, Chef de Cuisine der Evangelischen Stiftung Augusta, Bochum und Frankfurter-Preis-Träger. „Die feinen Frucht-Wucht-Pürees sind einzigartig gute und gelingsichere Convenience-Produkte, die bei den Gästen sehr gut ankommen“, sagt Meyer.

Hier das Rezept für „Currywurst mit scharfer Frucht-Wucht-Sauce Mango“:

Für 10 Portionen Sauce (je ca. 110 g) benötigen Sie:

- 176,5 g Steinhaus Frucht-Wucht Mango
- 71,0 g fein gewürfelte Zwiebeln
- 4,0 g Currypulver (1 Teelöffel)
- 0,6 g Cayennepfeffer (1 Messerspitze)
- 6,0 g braunen Zucker (1 Teelöffel)
- 350,0 g passierte Tomaten
- 177,5 g Ketchup
- 450,0 ml frische Rinderkraftbrühe

Zubereitung: Zwiebeln anbraten, Currypulver, Cayennepfeffer und braunen Zucker anrösten, mit Rinderbrühe ablöschen. Passierte Tomaten, Ketchup und Frucht-Wucht Mango dazugeben. Auf ca. 50 % einkochen lassen und mit dem Mixer fein pürieren. Sauce etwas abkühlen lassen und auf die gebratene Currywurst geben – je nach Wunsch noch mit Curry abstäuben.

Friedhelm Steinhaus: „Steinhaus Fruchtkonserven sind gefragte Vollconvenience-Produkte, die sich bei zunehmender Nachfrage gerade im Segment der Betriebsgastronomie und im Carebereich fest etabliert haben. Es hat sich herumgesprochen, wie schnell und problemlos mit unseren Frucht-Wucht-Produkten, Dessertzubereitungen und „Heißen“ Früchten schmackhafte Kreationen zubereitet werden können.“

Die von Steinhaus mit und ohne Zuckerzusatz angebotenen Frucht-Wucht-Produkte werden nur aus garantiert schonend behandelten, frischen Früchten und besten Zutaten nach eigenen Rezepturen hergestellt. Frucht-Wucht von Steinhaus sind besonders feine Fruchtpürees, die im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen und sich für vielfältigste Anwendungen eignen. Frucht-Wucht gibt es in den Geschmacksrichtungen Mango, Sauerkirsche, Erdbeere, Pfirsich-Maracuja, Aprikose, Cassis, Himbeere und Limette.

Alle Steinhaus-Erzeugnisse sind in praktischen Weißblechdosen sehr lange haltbar. Die Konserven sind einfach und kostengünstig zu lagern und stets schnell und flexibel einsetzbar. So können die Anwender in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung kulinarische Ideen jederzeit blitzschnell umsetzen. Steinhaus-Produkte liefert der gut sortierte Großhandel.

((Bilder/Bildunterschriften))

**Bild-Nr. 1-15-1**

**Bild-Nr. 1-15-2**

Ob als Dessert oder süße Zwischenmahlzeit: Ofennudeln – frisch aus dem Backofen – mit fruchtigem Marillen- und Zwetschgenröster.

**Bild-Nr. 1-15-3:**

Darf bei einem echten „Hüttenzauber“ nicht fehlen: Gefüllter Palatschinken auf Marillentröster.

**Bild-Nr. 1-15-4:**

Hier der Hochalm-Klassiker: Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster.

Wussten Sie, dass der Kaiserschmarrn seinen Namen vom österreichischen Kaiser Franz Joseph I. hat?

Er soll ein großer Verehrer dieser leckeren Süßspeise gewesen sein.

**Bild-Nr. 1-15-5:**

**Bild-Nr. 1-15-6:**

Neu bei Steinhaus Fruchtkonserven: Marillentröster und Zwetschgenröster – jeweils erhältlich in der 820-Gramm- und der 2600-Gramm-Dose.

**Bild-Nr. 5-14-7:**

Steinhaus definiert die Currywurst neu!

Probieren Sie eine frisch-fruchtige, scharfe Frucht-Wucht-Sauce Mango zur beliebten Currywurst.

---

**Bitte fordern Sie die gewünschten Bildmotive in 300 dpi per Fax-Antwort-Bogen an oder senden Sie eine E-Mail.**

Abdruck honorarfrei mit Bildnachweis „Steinhaus Fruchtkonserven“

**Kontakt/Presseinformationen - Belegexemplar erbeten an:**

BestPage Kommunikation GmbH & Co. KG

Danziger Straße 10, 71638 Ludwigsburg, Telefon 07141 2423026, E-Mail: projekt@best-page.de