



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

[fruchtig]

**NEU: Bio-Mangopüree – auch für erfrischende Drinks**

## It's Mango-Time!

Die Mango hat in den vergangenen zehn Jahren nicht nur Einzug im deutschen LEH gehalten – jetzt ist sie auch bei Steinhaus in höchster Bio-Qualität als feines Püree verfügbar!

Ganz neu im Lieferprogramm ist das Bio-Mangopüree in der 3100 ml-Dose. Dabei wird die vitaminreiche und schmackhafte Frucht zu einem feinen Püree – fast einen dicklichen Saft – verarbeitet und schonend

in der praktischen Weißblechdose haltbar gemacht. Ideal für erfrischende und vitaminreiche Drinks, feine Saucen oder Dips sowie exotisch anmutende Desserts. Als Beispiel seien genannt: Kokoseis mit Mangosauce, Kürbissuppe mit Mangopüree, Mango-Kokosmilch-Smoothie oder – siehe unten – Mangomousse mit Himbeertopping oder der „Mango-Sunrise“ (rechts unten).



Probieren Sie das neue Bio-Mangopüree am besten gleich aus! Mangos schmecken nicht nur lecker, sie punkten auch mit einem hohen Anteil an Provitamin A – das stärkt das Immunsystem und verbessert die Sehkraft – und Vitamin C.



Mit Steinhaus-Erdbeeren und -Rhabarber:

## Das ganze Jahr lang Frühling!

Spätestens wenn Erdbeeren und Rhabarber auf den Tisch kommen, weiß man, es ist Frühling! Diesen wunderbar frischen Genuss können Sie Ihren Tischgästen das ganze Jahr über bieten, wenn Sie auf die qualitativ hochwertigen Steinhaus-Produkte zugreifen. In der praktischen Weißblechdose, mit und ohne Zuckerzusatz, einfach und lange zu lagern – ganz ohne Energiekosten – ist es ein Leichtes, fruchtige Speisen und Desserts mit Erdbeeren und Rhabarber zu zaubern!



### Steinhaus-Erdbeeren und -Erdbeerprodukte

Besonders bei den Erdbeeren bietet Steinhaus eine breite Palette an: Erdbeeren gezuckert und ohne Zuckerzusatz/naturell, ein feines, leicht gezuckertes Erdbeermark, die „Heißen“ Erdbeeren und das beliebte Frucht-Wucht-Püree mit Erdbeeren in einer gezuckerten und einer ungezuckerten Variante. Auch in der Roten Grütze „Lenneper Art“ sind bei Steinhaus leckere Erdbeeren enthalten!

„Heiße“ Erdbeeren von Steinhaus bestechen durch ihre hohe Qualität und die hervorragende Optik. Ganze Früchte in leicht gebundenem Saft ergeben eine feine Konsistenz, mit der die Produkte für vielfältige Desserts – kalt aus der Dose oder leicht erwärmt – optimal zu verwenden sind.



### Steinhaus-Rhabarber

Der Rhabarber wird bei Steinhaus direkt nach der Ernte gewaschen und in mundgerechte Stücke fein geschnitten.

Je nach Zubereitungsart wird Zucker oder Süßstoff zugefügt oder er wird naturell, also ohne Zugabe von Zucker, schonend erhitzt (pasteurisiert) und damit haltbar gemacht.

Anwender haben so den Vorteil, dass sie keine Arbeit mit frischem Rhabarber haben – kein Abfall, keine HACCP-Sorgen – und diese fruchtig-frische Köstlichkeit unabhängig von der Jahreszeit schnell und einfach servieren können!





## Wissenswertes

Erdbeeren gehören zur Familie der Rosengewächse. Sie spielen mindestens seit der Steinzeit eine Rolle in der menschlichen Ernährung. Die europäischen Wald-Erdbeeren wurden während des Mittelalters auch flächig angebaut. Aber erst im 17. bzw. 18. Jahrhundert gelangten die beiden groß fruchtigen, amerikanischen Arten – die Scharlach-Erdbeere und die Chile-Erdbeere – nach Europa. Aus deren Kreuzung entstand um 1750 in der Bretagne die Urform der Gartenerdbeere, von der die meisten heute kultivierten Sorten abstammen. Aus botanischer Sicht zählt die Scheinfrucht einer Erdbeere nicht zu den Beeren, sondern zu den Sammelfrüchten bzw. Sammelnussfrüchten.

(Wikipedia)

Rhabarber ist ein typisches Saison-gemüse (kein Obst!). Die Stiele werden zu Kompott, Konfitüren, Kuchen und Saft verarbeitet. Rhabarber stammt aus Ostasien, wo er schon vor Jahrtausenden als Heilpflanze genutzt wurde. Nach Europa kam die „Wurzel der Barbaren“ – so die Übersetzung des Namens – erst Anfang des 16. Jahrhunderts. Im Rhabarber stecken viele Mineralstoffe wie Eisen, Kalium und Phosphor sowie reichlich Vitamin C, Ballaststoffe und Säure. Ein Zuviel an der enthaltenen Oxalsäure kann man dadurch vermeiden, dass man ihn nicht später als bis zum 24. Juni erntet – denn je eher man Rhabarber erntet und verarbeitet desto weniger Oxalsäure enthält er.



Am nördlichen Niederrhein und in Westfalen ein Klassiker:

## Altbierbowle

In Düsseldorf, am Niederrhein und im angrenzenden Ostwestfalen ist die Altbierbowle der Sommer-Klassiker schlechthin. Basis des Drinks ist ein waschechtes Altbier. Angesetzt wird die Bowle mit unterschiedlichsten Früchten, teils frisch vom Markt, teils bewusst aus der Dose, weil entsprechend süß. Die klassische Altbierbowle wird mit Erdbeeren oder Himbeeren gemacht, wer mag, gerne auch mit beiden Früchten.

### Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Flaschen Altbier
- 4 EL Erdbeersirup
- 8 Steinhaus-Erdbeeren aus der Dose
- 12 frische Himbeeren

### Zubereitung:

Erdbeeren abtropfen lassen, vierteln und zusammen mit den Himbeeren in einer Schale mit Erdbeersirup übergießen, im Kühlschrank 40 Min. ziehen lassen. Frucht-Mischung auf zwei Gläser verteilen und mit eiskaltem Altbier aufgießen. Direkt genießen. Prost!







Perfekt für die alpenländische Küche:

## Drei Steinhaus-Röster

Mit diesen Steinhaus-Produkten sind Sie bei allen Hochalm-Klassikern, Desserts sowie bayerischen und österreichischen Süßspeisen auf der sicheren Seite.

Beim Marillen- und Zwetschgenröster handelt es sich um leicht stückige Saucen, die mit feinen Gewürzen abgeschmeckt und leicht angedickt werden.

Beim neuen Sauerkirchdessert nach Art eines Weichselrösters sind die Kirschen unregelmäßig zerkleinert, leicht püriert, angedickt und gezuckert. Alle drei Produkte sind servierfertig und können direkt aus der Dose portioniert werden – einfacher geht es nicht! Voller Geschmack inklusive!



Den Marillen- und Zwetschgenröster gibt es in der 850 ml- und der 2650 ml-Dose, das Sauerkirchdessert nach Art eines Weichselrösters zunächst in der 2650 ml-Dose.

## LAUFSHIRT zu gewinnen!



Sie möchten in Zukunft in diesem hochwertigen Funktionsshirt laufen oder radeln?

Dann schreiben Sie bis 31. März 2023 eine E-Mail an [extrafruchtig@fruchtkonserven.de](mailto:extrafruchtig@fruchtkonserven.de) und geben Sie an ob Sie das Shirt in der Größe M – L – XL oder XXL haben möchten.

Wir verlosen 100 Shirts und werden sie Ende April 2023 verschicken.

Das farbenfrohe Steinhaus-Design macht gute Laune und Sie fallen in jedem Fall positiv auf!

## REZEPTE anfordern!

Das neue Booklet mit 30 Rezepten für feine Desserts, Süßspeisen und Backwaren ist soeben erschienen! Wir geben Tipps und Anregungen wie Steinhaus-Früchte und -Dessertzubereitungen vielfältig eingesetzt werden können.

**Jetzt unverbindlich + kostenlos per E-Mail anfordern unter:** [extrafruchtig@fruchtkonserven.de](mailto:extrafruchtig@fruchtkonserven.de) oder anrufen: 02191 9654-0

