Das Magazin für Trends, Frische und Genuss

QUATTRO Stagioni

Ausgabe Frühjahr 2019

Spargel-Lust

Weiß, grün: Spargel lädt Köche ein, das Gemüse kreativ zu inszenieren. Küchentrend: fertig geschälter Spargel.

Seite 4/5

FRUCHTHOF NORTHEIM

Bowls
Trend-Gericht mit Ready Cuts
Seite 2/3

Kreative Küche
Ziegenfrischkäse-Mousse mit Erdbeeren
Seite 6

Beeren-Zeit
Pürees, Fruchtquark, Smoothies – und mehr
Seite 7

Guten Tag!

Die INTERNORGA bleibt ein Erlebnis: Als ich für den FRUCHTHOF NORTHEIM im März diese Leitmesse für die Gastronomie in Hamburg besuchte, war ich beeindruckt. 1.300 Aussteller aus 25 Nationen, sehr viele Besucher und gute Stimmung. Diese Messe ist der richtige Ort, um aktuelle Trends zu erleben.

Groß im Kommen: Bowl-Gerichte – herzhaft wie fruchtig süß. Die knackig-frischen Gerichte treffen genau den Zeitgeist. Immer mehr Gastronomen setzen diese auf die Speisekarte. In dieser Ausgabe von Quattro Stagioni sehen Sie wie wir Ihnen zuarbeiten können: Wir bieten viele Zutaten bereits küchenfertig an. Mit wenigen Handgriffen ist eine Bowl zusammengestellt.

Ein weiterer Trend auf der Messe waren exotische Dressings. Mit ihnen erreichen Salate eine neue Geschmacksdimension. Beispiele wie Mango-Chili-Dressing oder Sesam-Ingwer-Vinaigrette finden Sie auf der Rückseite dieses Magazins. In die gleiche Richtung geht das große Interesse an ausgefallenen Feinkostsalaten – ob mediterran inspiriert oder kreativ mit saisonalen Zutaten wie Spargel.

Die INTERNORGA hat uns begeistert. Wir vom FRUCHTHOF NORTHEIM bleiben für Sie am Puls.

Christian Kuß
Key Accounts

UNTERNEHMENSGRUPPE FRUCHTHOF NORTHEIM

Northeim · Mühlhausen · Hildesheim

Industriestraße 6
37154 Northeim

www.fruchthof-northeim.de

Ihr Kontakt

Telefon 05551 98 05-80
verkauf@fruchthof-northeim.de

IMPRESSUM

Herausgeber:
FRUCHTHOF NORTHEIM
GmbH & Co. KG

Produktion:
BEISERT & HINZ
UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION
www.beisert-hinz.de

Bildnachweise:
www.fotolia.de // www.istockphoto.com //
www.shutterstock.com // BEISERT & HINZ

Bowl-Trend

Bowls sind derzeit der große Ernährungstrend in der Gastronomie und privat. Sie werden in großer Vielfalt, mit viel Fantasie und Liebe zum Detail zubereitet – wie kleine kulinarische Kunstwerke.

Die Idee der Bowls stammt aus Asien. Traditionell gibt es dort in vielen Ländern Ein-Schüssel-Gerichte. Bei allen Gerichten vereinen sich verschiedene Zutaten zu einem harmonischen und gesunden Gericht.

Bowl-Trend

Leckerer Augenschmaus

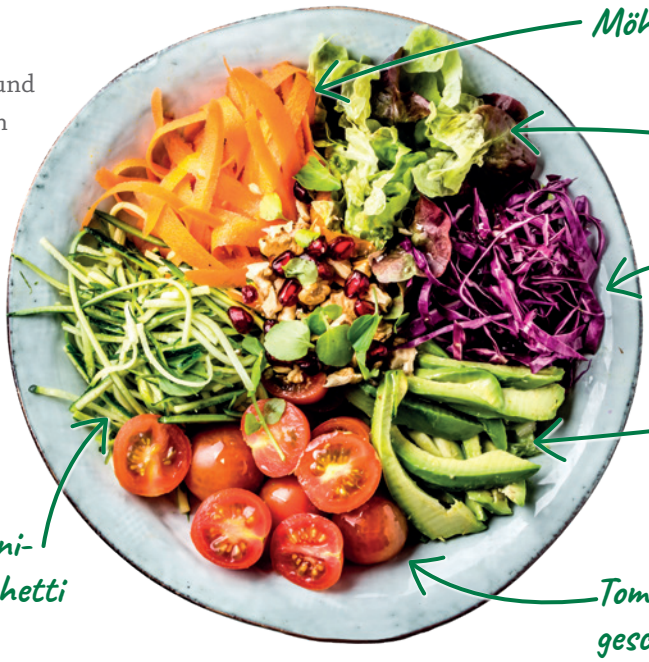
Kulinarische Kunstwerke und gesundes Dinner – schnell und einfach zubereitet

Sie sind bunt, sie sind lecker, sie sind gesund – sie sind innovativ: Bowl-Gerichte regen mit Farben, Formen und Geschmäckern unsere Sinne an, sättigen und halten fit und schlank.

Der **FRUCHTHOF NORTHEIM** liefert die meisten Zutaten für Bowls: als frische küchenfertige Ware. So können Sie die Gerichte schneller servieren.

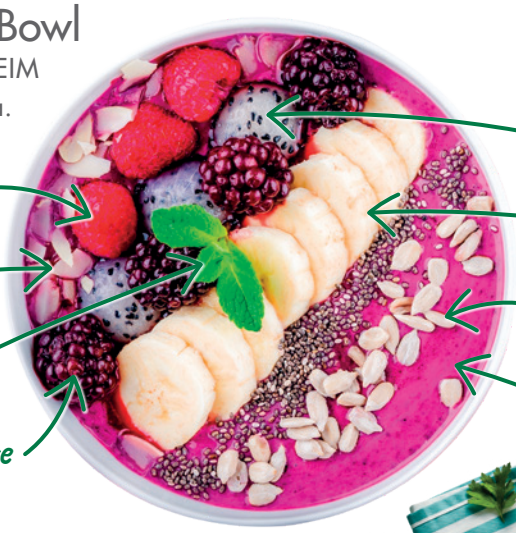
Gemüse-Bowl

FRUCHTHOF NORTHEIM liefert u.a.



Obst-Bowl

FRUCHTHOF NORTHEIM liefert u.a.



Tipp

Bowls in the Box – fix & fertig

4 frische und leckere Bowl-Boxen – mit sämtlichen Zutaten für 20 Portionen

Chicken-Bowl ■ Green-Bowl ■ Power-Bowl ■ Heimspiel-Bowl

Fordern Sie unseren Aktions-Flyer an! 05551 9805-80

Rohware oder geschält?

Spargel-Lust

Frischer Spargel von der OGV Bruchsal

Jeder Koch weiß: Spargel muss frisch sein – nur dann hat er den richtigen Biss.
Aber wie kommen die edlen weißen Stangen innerhalb von 24 Stunden vom Feld in die Küche eines Restaurants?

Der Spargel-Lieferant OGV vom FRUCHTHOF NORTHEIM hat seine Felder im klimatisch warmen Rheintalgraben südlich von Heidelberg: in Bruchsal. Hier begann die Ernte Mitte März in Treibhäusern und beheizten Feldern. Der normale Anbau startete Anfang April und geht bis zum 24. Juni. Morgens stechen die Erntehelfer fleißig das weiße Gold. Umgehend kommt die Ware ins Packhaus. Dort wird jede Partie geprüft und hygienisch verpackt. Per Kühl-LKW geht die Ware auf die Autobahn, trifft abends beim FRUCHTHOF NORTHEIM ein und wird für die Kundenbestellungen zusammengestellt. Per Kühl-LKW wird der Spargel am kommenden Morgen an die Küchen zugestellt – so frisch wie gerade vom Feld.

Nach der Ernte: ins Packhaus.

FRUCHTHOF NORTHEIM

DIE GANZE SAISON

FRUCHTHOF-Kunden erhalten beste heimische Ware die gesamte Saison. Dafür hat die OGV Bruchsal auch Spargelfelder im Norden. Hier erfolgt die Ernte klimatisch bedingt später. So kann bis zum 24. Juni der herrliche Spargel genossen werden.

Tipp GESCHÄLTER SPARGEL

So geht die Arbeit in der Küche schneller: Der FRUCHTHOF NORTHEIM liefert täglich auch frisch geschälten Spargel zu 4 Kilo verpackt an. Das MHD beträgt 6 Tage ab Schäldatum – damit können Küchenleiter gut planen.

Jetzt bestellen:
FRUCHTHOF NORTHEIM
Telefon: 05551 9805-80

Ideal verpackt: maximale Frische

Top-Qualität für kreative Gerichte

Kreatives Kochen

Neue Ideen für die Erdbeer-Saison

Ziegenfrischkäse-Mousse

MIT BALSAMICO-ERDBEEREN

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft in einem Topf erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und in dem heißen Orangensaft schmelzen. Frischkäse, Orangenabrieb, Puderzucker und Vanille gut verrühren und nach und nach in den Orangensaft geben. Sahne halbfest schlagen und unter die Frischkäsemischung heben. Die Masse in 4 Schälchen füllen und mindestens 5 Stunden kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen, Stiele entfernen und mit Puderzucker und Balsamico marinieren.

Die Masse, in die die Sahne untergehoben wird, muss immer unter 28 °C liegen, da sonst die Sahne ausflockt.

Erdbeer-Vanille-Limetten-Konfitüre

Die Erdbeeren putzen und mit dem Gelierzucker zum Wässern bringen. Wenn die Erdbeeren Wasser gezogen haben, Vanille aufschneiden, das Mark rauskratzen und mit zu den Erdbeeren geben.

Limettensaft und Abrieb zugeben, langsam aufkochen und aufpassen, dass es nicht ansetzt. Das Ganze 3 Minuten köcheln lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die Erdbeeren fein pürieren, eine Prise Salz zugeben, heiß abfüllen und verschließen.

ZUTATEN

Ziegenfrischkäse-Mousse mit Balsamico-Erdbeeren

3 Blatt Gelatine
200 ml Schlagsahne
100 g Ziegenfrischkäse
100 g Frischkäse
80 g Puderzucker
250 g Erdbeeren
1 Vanillestange
1 EL Balsamico
2 Orangen

Erdbeer-Vanille-Limetten-Konfitüre

1 kg Erdbeeren
500 g Gelierzucker 2:1
1 Limette Saft und Abrieb
2 Stangen Vanille

Alle Rezepte in einem Buch

Jetzt bestellen für 34,95 €:
verkauf@fruchthof-northeim.de
Telefon: 05551 9805-80

FRUCHTHOF NORTHEIM

Beeren-Zeit

Bunt und lecker: Auswahl aus unseren Convenience-Produkten

Bunte Beeren machen die Welt schöner und leckerer.
Mit der Erdbeer-Ernte beginnt die heimische Beeren-Saison.
Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet wunderbare Rohware –
und dazu hochwertige Convenience-Produkte mit Beeren.

Rote Grütze

Joghurt, Quark, Buttermilch

Kompott

Ready Cut Erdbeeren

Fruchtpürees

Fruchtpudding

Fragen Sie nach unseren Sortimentslisten
05551 9805-80

Säfte

Smoothies

Konfitüren

Die Salatbar ist geöffnet

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unkonventionellen Salatmischungen und Dressings

Mischsalate

Mesclun-Salat – ein Mix aus jungen Pflücksalaten. Pflücksalate sind Salate, die keinen Kopf bilden. Der Mix besteht aus Eichblatt grün und rot, Crispy-Kopfsalat grün, Lollo rosso und Romana rot.

Roter Mangold – ein attraktiver Farbtupfer und geschmacklich eine Überraschung: Mild-würzig.

Exklusiv

Wildkräuter-Salat mit Blüten,
Curly Kale (Minigrünkohl),
Rote-Beete-Blätter,
Baby Leaf,
Landcress,
Tatsoi,
Mizuna

Dressings

Curry-Mango-Salatsauce
Fruchtig, süß und wunderbar exotisch im Geschmack.

Rote-Bete-Vinaigrette
Säuerlich-fruchtig mit angenehm erdigem Rote-Bete-Geschmack.

Parmesan-Dressing
Cremeweißes Dressing mit aromatischen Parmesanstücken – intensiv und würzig.

Thousand-Island-Dressing
Cremig-fein mit dezent gewürfelten Gurkenstückchen und Kräutern mit angenehmer Knoblauchnote.

Jetzt bestellen:
FRUCHTHOF NORTHEIM
Telefon: 05551 9805-80

Exklusiv

Mango-Chili-Dressing,
Honey-Mustard-Vinaigrette,
Sesam-Ingwer-Vinaigrette,
Balsamico-Wasabi-Salatsauce

Frische für Sie
unser Gesamtangebot

Kräuter

Kartoffel-Produkte

Mischsalate

Ready Cuts

Molkerei-Produkte

Feinkostsalate

Antipasti

High-Convenience

Wurstaufschnitt

Snacks to go

Frühstück & Säfte

Desserts