Das Magazin für Trends, Frische und Genuss

QUATTRO Stagioni

Ausgabe Herbst 2019

Gastro-Trends

So profitieren Sie von unseren Sortimenten

FRUCHTHOF NORTHEIM

Frische-Convenience
Innovative Ideen, die sich rechnen
Seite 3

Wow-Effekt!
Rohware-Ideen, die überraschen
Seite 4/5

Kartoffel-Special
Rezept-Ideen die innovativ sind
Seite 6

Guten Tag!

Genuss und Gesundheit gehören zusammen. Einer der wichtigsten Lifestyle-Trends ist „Healthy Hedonism“. Er feiert es in gesundem und zugleich leckerem Essen zu schwelgen. Erlaubt ist, was gut tut und schmeckt. Bewusste Ernährung ist dabei sinnlicher Genuss. Healthy Hedonism – sinngemäß: gesunde Freude und Lust – ist geprägt von Gemüse und Obst sowie vegetarischen und veganen Zutaten. Beste Beispiele: die vielen innovativen Burger-Ketten oder vietnamesische Restaurants.

Als Frische-Großhändler beliefert der FRUCHTHOF NORTHEIM viele angesagte Gastronomieketten mit innovativen Zutaten, mit denen sie Erfolg bei ihren Gästen haben. Von unseren Sortimenten und unserem Branchen-Know-how profitieren aber alle Kunden: Werten Sie Ihre Gerichte durch Toppings wie Red Mustard Cress auf, belegen Sie Ihre Burger mit hervorragend schmeckenden veganen Bratlingen, überraschen Sie Ihre Gäste durch die Kartoffel-Sorte „Blauer Schwede“ oder die gestreifte Tiger-Tomate und servieren Sie kreative Säfte-Mischungen.

All das liefern wir Ihnen als Komplettpaket: eine Bestellung, eine Zustellung, eine Rechnung.

Christian Kuß
Key Account

FRUCHTHOF NORTHEIM

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:
stock.adobe.com // www.istockphoto.com // www.shutterstock.com // BEISERT & HINZ

Zünftig! Bayerisch!

Oktoberfest wird bundesweit gefeiert!

Der FRUCHTHOF NORTHEIM liefert die passenden Zutaten:

Haxen-Krautsalat: frischer Begleiter zum deftigen Braten – schmeckt auch zu anderen Gerichten.

Obatzter: pikant bayerische Käsezubereitung – auch zum Dippen von Gemüse-Sticks.

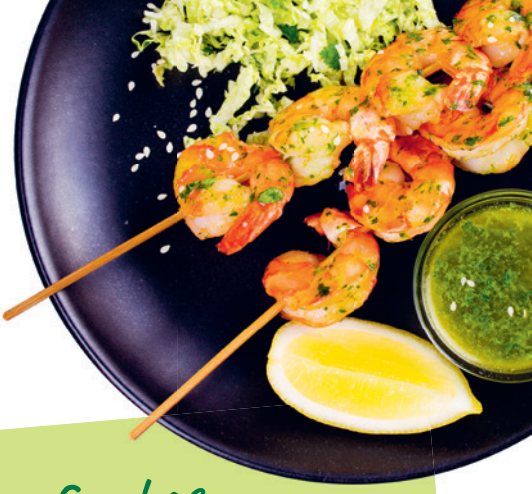
Würste: Qualitätswürste und Fleisch für Ihren Grill liefert der FRUCHTHOF NORTHEIM gleich mit.

Oktoberfest 2019

Trends setzen

Mit Frische-Convenience vom FRUCHTHOF NORTHEIM sind Sie am Puls der Zeit.

Diese Artikel liefern wir fix und fertig!



Beispiele aus unserem Convenience-Sortiment:

Feinkost: Gambas in Knoblauch-Kräuter-Öl

Knackig frisch: Diese Riesengarnelen stehen für jungen und leichten Genuss – ein Akzent auf jeder Speisekarte!

Aufstriche: Vegane Trends

Würzige Hummus-Aufstriche, Senf-Honig-Creme aus Frischkäse, Tomatensugo Bruschetta, Eier-Schnittlauch-Spread, und und und – wählen Sie aus einem großen Sortiment.

MoPro: Burrata-Käse

Dieser italienische Frischkäse ist geschmacksintensiver als der verwandte Mozzarella. Ein Erlebnis!

Ultrafrisch: Wrapbags

Ultrafrische Wraps setzen Maßstäbe: Mit der Extraportion Salat für besondere Frische – und für Ihren Erfolg.

Vegetarisch: Couscoussalat Tunis

Orientalisches Flair: Couscoussalat mit Kichererbsen, Kapern und schwarzem Sesam, verfeinert mit Kräutern und Zitrone.

to go - Produkte

Erfolg durch das Straßengeschäft

Obst-Cups, Mischsalate, Sandwichs oder Quarkspeisen:
Mit unseren To-Go-Artikeln bedienen Sie die schnelle, junge Generation – im LEH wie in Bäckereien, Imbissen oder Tankstellen.

Unser Frische-Team berät Sie gerne: 0 55 51 98 05-80

Rohware bleibt trendy

Peppen Sie Gerichte auf!

Gäste überraschen und begeistern

Die neuen Trendsetter: Gemüse, Salate und Obst bringen mächtig frischen Wind auf die Teller der Gastronomie. Ob zarte Toppings, Tiger-Tomate, Urkarotte, Wildkräuter-Salat oder poppig violetter Brokkoli – wer mit Rohware kreativ umgeht, hat die Nase vorn und Gäste auf seiner Seite.

Der FRUCHTHOF NORTHEIM liefert die Rohware zu Ihren Gerichten.

FRUCHTHOF NORTHEIM

i-Tüpfelchen auf Gerichten: Toppings wie diese Kresse.

Toppings – kulinarische Kunstwerke

Treiben Sie es auf die Spitze: Mit aromatischer Kresse, knackigen Sprossen oder essbaren bunten Blüten wie Veilchen oder Orchideen werden Gerichte optisch zu einem Kunstwerk – und kulinarisch zu einem Geschmacks-Highlight.

Buntes Gemüse – unkonventionell gut

Fast schon futuristisch: Violetter Brokkoli, gelbe Zucchini, die blaue Kartoffelsorte „Blauer Schwede“ Tiger Stripe Aubergine oder Tiger-Tomate bringen die natürliche Vielfalt der Gemüse-Sorten auf den Teller. Treiben Sie es bunt!

Mit neuer Lust: Tradition

Ob alte Kartoffelsorten, die Urkarotte oder Schwarzwurzel und Pastinake: Alte Sorten sind plötzlich wieder angesagt. Zu recht: Im Alten gibt es viel Neues zu entdecken! Besonderer Reiz ist es, traditionsreiche Sorten neu zu inszenieren.

Salate geben den Kick

In höchste Aroma-Sphären: Wildkräutersalate mit Löwenzahn oder Sauerampfer sind ein Erlebnis – zart im Biss und intensiv im Geschmack. Genauso ist es bei Baby Leaf-Salat: ein aufregender Mix aus feinen Blättern von Lollo rosso, Tatsoi, Mizuna, Eichblatt oder Romana.

Exotisches Obst – als Dessert veredelt

Goldbeere, Kaktusfeie oder Sternfrucht: exotisches Obst dekoriert und gibt den herrlichen Gegenpol zu herzhaften Gerichten – als Dessert veredelt oder roh zum gesunden Naschen.

Jetzt bestellen:
FRUCHTHOF NORTHEIM
Telefon: 05551 9805-80

Dekorativ und verführerisch lecker: Pitahaya.

Vielfalt: Bunter Blumenkohl

Kreatives Kochen

Kartoffeln neu inszenieren

Kartoffel-Rotkohl-Taschen

Die Kartoffeln mit einem Messer einstechen und im Ofen bei 160 °C für 1 Stunde backen. Das Innere rausnehmen, durchpressen, mit dem Grieß und dem Mehl zu einem glatten Teig arbeiten und 3 mm dick ausrollen, dann rund ausstechen. In die Mitte der Kreise etwas Rotkohl geben und den Teig zum Halbmond umklappen. Damit die Taschen nicht aufgehen, müssen sie am Rand mit der Gabel angedrückt werden. Da die Taschen schnell Wasser ziehen und weich werden, erst kurz vorher fertig machen oder einfrieren. Die Kartoffeltaschen langsam in einer beschichteten Pfanne mit Pflanzenöl anbraten, bis sie goldbraun sind.

Alte Kartoffelsorten

Bamberger Hörnchen (fränkisch: Hörnla)

- *Geschmack aromatisch bis würzig*
- *festkochend, z. B. für Kartoffelsalat*
- *Herkunft: Franken, 19. Jahrhundert*

Fragen Sie nach unserem Kartoffelsortiment: 05551 9805-80

Kartoffel-Wasabi-Püree

Passt super zu Fischgerichten: Kartoffeln in Salzwasser kochen und danach stampfen. Mit Wasabi, Butter und Crème Fraîche verrühren, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack noch Wasabi dazugeben.

ZUTATEN

Kartoffel-Rotkohl-Taschen

100 g fertigen Rotkohl
350 g Kartoffeln
20 g Grieß
50 g Mehl

Kartoffel-Wasabi-Püree

800 g Kartoffeln
10 g Wasabipaste (nach Gefühl)
15 g Butter
10 g Crème Fraîche
Salz, weißer Pfeffer

Alle Rezepte in einem Buch

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

FRUCHTHOF NORTHEIM

Kartoffel-Gold

Küchenfertig: Kartoffelprodukte vom FRUCHTHOF NORTHEIM

Rustikal und deftig oder leicht und modern: Kartoffeln findet man in jedem Restaurant – und erst recht in der Gemeinschaftsverpflegung. Der FRUCHTHOF NORTHEIM versorgt Sie mit Kartoffelprodukten – fix und fertig gleich zum loskochen. Ein paar Beispiele:

Kartoffel püree

Kroketten

Bratkartoffeln

Klöße

Rösti

IHRE VORTEILE

- *Erstklassige Qualität*
- *renommierte Gastro-Marken*
- *Flexible Bestellmengen*
- *tägliche Lieferung*
- *Weniger Arbeit für das Küchenteam*
- *Optimierte Kostenstruktur*

Pommes Frites

Kartoffel-gratin

GESCHÄLT UND VORGEGART

Schneller Kochen: Bestellen Sie frisch geschälte und/oder vorgegarte Kartoffeln – oder Kartoffelscheiben und -würfel.

Mit dieser Ware kochen sie gleich los und bedienen Ihre Gäste schneller!

Herzliche Glückwünsche!

Jubilare, Ruhestand und willkommen im Team!

Für ihre 25-jährige Firmenzugehörigkeit im FRUCHTHOF NORTHEIM wurden im August Elena Grunewald und Marc Schirmacher geehrt. Familie Hasenbeck unterstrich die treue und zuverlässige Arbeit der beiden und skizzierte amüsant einige Anekdoten aus dem stets herausfordernden Alltag im Fruchthandel. Bereits im Frühjahr wurden Regina Burgholte und Iris Haufe sowie zuvor Frau Junge feierlich in den Ruhestand verabschiedet – naja – alle drei kommen gelegentlich ins Team zurück, um beispielsweise als Urlaubsvertretungen mit zu unterstützen. Für Familie Hasenbeck ist es stets eine Herzensangelegenheit, Jubilare und Ruheständler in großer, gemeinsamer Runde zu ehren und die Verdienste zu würdigen. Dabei schwelgen alle gern in gemeinsamen Erinnerungen ...

Kulinarische Tradition: Häppchen vom Hotel-Restaurant Sachsenross bei Northeim.

Familie Hasenbeck mit den Jubilaren Elena Grunewald und Marc Schirmacher.

Mit eingeladen zur „Unterstützung" wurden die Ruheständlerinnen Frau Junge (links), Regina Burgholte (mitte) und Iris Haufe (rechts).

Paul Zieske, gelernter Koch von der schönen Ostsee-Insel Usedom, war nach seiner Lehre einige Jahre in Hamburg bei einem großen Frischeunternehmen in der Hotelgastronomie, im Catering und der Gemeinschaftsverpflegung aktiv. Seit diesem Sommer ist er bei uns im Telefonverkauf tätig. **Willkommen im Team!**

Frische für Sie
unser Gesamtangebot

Kräuter

Kartoffel-Produkte

Mischsalate

Ready Cuts

Molkerei-Produkte

Feinkostsalate

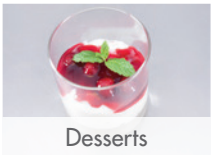
Antipasti

High-Convenience

Wurstaufschnitt

Snacks to go

Frühstück & Säfte


Desserts