Das Magazin für Trends, Frische und Genuss

QUATTRO Stagioni

Ausgabe Sommer 2019

Grill-Zeit

Alle Grill-Zutaten vom Frische-Lieferanten

Die Sonderausgabe zur Grillsaison

FRUCHTHOF NORTHEIM

Wurst & Fleisch
Heute bestellt – morgen geliefert
Seite 4/5

Saucen & Dips
Rezepte für die „Kreative Küche“
Seite 6

Feinkost & Salate
Zum Grillabend: trendy und classic!
Seite 7

Guten Tag!

Die Leichtigkeit des Sommers genießen Ihre Gäste an einem Grill-Abend. Damit Grill-Events für Gastronomen und Küchenleiter nicht zu stressig werden, bietet der FRUCHTHOF NORTHEIM ein Rundum-Sorglos-Paket: Neben knackigem Paprika, frischen Zucchini und passenden Kartoffeln, die Sie auf den Grill legen können, liefern wir seit kurzem auch das Fleisch und die Würste. Hinzu kommen aus unseren bekannten Sortimenten Grill-Käse, Feinkostsalate, Antipasti sowie Dips und Dressings.

Unsere Dienstleistungen sind aber noch umfassender: Für Ihren Grill-Abend liefern wir für die Salattheke fertig geschnittene Misch- und Monosalate, komplette Gemüse-Sticks oder einen Obstsalat als Dessert.

Unser Service rechnet sich für Sie betriebswirtschaftlich. Die küchenfertige Frische-Convenience beschleunigt zudem die Arbeit des Küchenteams. Das spüren auch Ihre Gäste – und sind entsprechend zufrieden.

Wünschen Sie auch Ihr individuelles Rundum-Sorglos-Paket? Sprechen Sie uns gern an!

Lars Levin,
Verkaufsberater

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

Grill-Kartoffeln

Weich- oder festkochend? Wer die Grillkartoffel zart und weich mag, greift zur weichkochenden Kartoffel – für eine Baked Potatoe nimmt man eine festkochende Sorte wie Sieglinde, Linda oder Cilena.

Tipps: Stechen Sie mit einer Gabel Löcher in die Schale, so werden die Erdäpfel schneller gar. Kartoffeln vor dem Grillen mit Öl und Gewürzen bestreichen – das ist *der* Aroma-Kick. Wickeln Sie die Kartoffeln zusammen mit frischen Kräutern, Butter und Knoblauch in Alufolie.

Grillzeit: Kartoffeln brauchen je nach Größe 15 bis 20 Minuten.

Gegrilltes Gemüse

Vegetarisch grillen und genießen – so geht es!

Zucchini – mit Kräutern

Zucchini-Scheiben grillen und abschließend mit Salz, Pfeffer und frischen Küchenkräutern würzen – etwas Limettensaft drauftropfen.

Grüner Spargel – mit Olivenöl

Mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. 5-10 Minuten bei großer Hitze grillen.

Aubergine – in Scheiben

Scheiben mit Salz und Knoblauch würzen, mit Olivenöl bestreichen und 4-5 Minuten grillen.

Zwiebel – mit Honig und Thymian

Geschält und eingeschnitten mit Honig und Thymian würzen, die Alufolie verschließen und 20 Minuten grillen.

Pimentos/Paprika – ohne Kerngehäuse

Schoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen, mit Öl oder Butter einpinseln, unter Wenden 2 Minuten grillen.

Champignons - mit Kräutern

Pilze mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Petersilie würzen. Salzen, pfeffern und von jeder Seite 3 Minuten grillen.

Mais – mit Butter

Maiskolben 10 Minuten in kochendem Wasser vorgaren. Der gegrillte Mais begeistert mit zerlassener Butter und Salz.

Ananas – du süßes Grill-Wunder...

Ananas-Ringe mit Limettensaft beträufeln, braunen Zucker drauf streuseln und von beiden Seiten zart angrillen. Leicht karamellisiert wird das ein leckeres Dessert, dem niemend widerstehen kann!

Tipp: Auch Aprikosen oder Bananen schmecken gegrillt wunderbar.

Wurst und Fleischwaren

Gutes auf den Grill

Neu im Sortiment – gleich mitbestellen zum Obst und Gemüse

Frische aus einer Hand: Ab sofort liefert der FRUCHTHOF NORTHEIM auch Wurst und Fleisch für Grill-Events. Profitieren Sie von unserer Sortimentsvielfalt und unserer Flexibilität – wer bis 11 Uhr bestellt, bekommt die Ware am kommenden Werktag geliefert.

FRUCHTHOF NORTHEIM

Fleisch in Metzger-Qualität

Erleben Sie bei uns eine Fleischqualität, wie frisch vom Metzger. Einige Beispiele (nicht nur) für die Grill-Saison:

Würste

- Metzger-Bratwurst
- Bratwurst mit Kräutern
- Frühlingsgriller
- Krakauer
- uvm.

Grillfleisch

- Nackensteak
- Schinken-Krustenbraten
- uvm.

Regionaler Partner

Die hohe Qualität und das interessante Preis-Leistungsverhältnis haben ihren Grund: Unser Lieferant ist ein Partner aus der Region. Er setzt auf ursprüngliche Fleischtradition und regionale Wurstkultur.

Heute bestellt – morgen geliefert

Mit uns bleiben Sie flexibel: Wer bis 11 Uhr bestellt, erhält die Ware bereits am kommenden Morgen bzw. Vormittag. So können Gastronomen und Küchenleiter spontan planen – mit Blick auf den Wetterbericht und die angemeldeten Gäste.

Jetzt bestellen:
FRUCHTHOF NORTHEIM
Telefon: 05551 9805-80

Kreatives Kochen

Dips, Marinaden und Saucen für das Grill-Event

Kräuterbutter

Die Butter in einer Küchenmaschine schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft (Abrieb) abschmecken. Nun die Kräuter unterheben und nachschmecken. Die Butter in Frischhaltefolie wickeln, zu dünnen Rollen formen und kaltstellen.

Tipp Alternativ können Sie die Kräuter durch Blüten ersetzen.

Senfmarinade

Den Senf mit der Gewürzmischung, dem Basilikum, Ahornsirup und Einbecker Pils verrühren und das gewünschte Fleisch marinieren – tun Sie das am Besten am Vortag, sodass die Gewürze ins Fleisch einziehen können.

Guacamole

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Tomatenwürfel, den Zitronensaft und den Knoblauch dazugeben und alles miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Rezepte in einem Buch

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

Fertige Dips und Dressings vom FRUCHTHOF NORTHEIM

- *Limette-Knoblauch-Dip*
- *French Dressing*
- *Kräuterbutter oder Zaziki*

...und viele weitere Sorten – fragen Sie nach unseren Sortimentslisten
Telefon:
05551 9805-80

ZUTATEN

Kräuterbutter
250 g Butter
Schnittlauch, Dill und Petersilie feingeschnitten
1 Zitrone, Saft und Abrieb
Salz, Pfeffer, Zucker

Senfmarinade
für 3 kg Fleisch
100 g Henrys Echter (Einbecker Senfmühle)
50 g Gewürzmischung
25 g frisches Basilikum feingehackt
20 ml Ahornsirup
100 ml Einbecker Pils

Guacamole
2 Avocados
2 Tomaten concassée
1/2 Zitrone, Saft und Abrieb
2 Knoblauchzehen fein gewürfelt, Salz, Pfeffer

FRUCHTHOF NORTHEIM

Feines für den Grill-Spaß

Für das perfekte Grill-BBQ: Beispiele unserer Frische-Convenience

Köstliches vom Rost braucht Salate, Käse oder Antipasti.
Der FRUCHTHOF NORTHEIM liefert die komplette
Frische-Convenience für das perfekte Grill-Event.

Antipasti

- gefüllte Champignons
- Artischockenherzen
- Getrocknete Tomaten
- Oliven
- Party-Platte
- uvm.

Käse

- Halloumi
- Mozzarella
- Feta
- uvm.

Kartoffelsalat

- mit Essig & Öl
- mit Mayonnaise, Gurke & Ei
- uvm.

Feinkostsalate

- BBQ Nudelsalat
- BBQ Bohnensalat
- BBQ Farmersalat
- viele weitere Sorten

Foto: CF Gastro

Wildkräutersalat

mit Mizuna, Tatsoi, Roter Mangold, Spinat, CurlyKale, Bulls Blood und Landkresse

Fragen Sie nach unseren Sortimentslisten
05551 9805-80

Qualität vom Frische-Lieferanten

Großes Wurst- und Fleischsortiment

Jetzt bestellen:
FRUCHTHOF NORTHEIM
Telefon: 05551 9805-80

Für Restaurants, Hotels, Großküchen, Gemeinschaftsverpflegung und Caterer

Bestellen Sie Wurst und Fleischwaren ab sofort auch bei Ihrem Frische-Lieferanten. Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet Ihnen das komplette Sortiment von mehr als 50 Sorten Wurst und Fleisch in einer Lieferung mit Obst und Gemüse.

Ihre Vorteile: 1 Bestellung · 1 Anlieferung · 1 Rechnung

Scheiben-Wurst

- Schinkenwurst
- Lyoner mit Paprika
- Bierschinken
- uvm.

Grillen & Co.

- Bratwurst – verschiedene Sorten
- Krakauer
- Bockwurst und Hot Dog
- uvm.

Fleisch

- Krustenbraten
- Nackensteak
- Fleischkäse & Sülzen
- uvm.

Frische für Sie

unser Gesamtangebot

Kräuter

Kartoffel-Produkte

Mischsalate

Ready Cuts

Molkerei-Produkte

Feinkostsalate

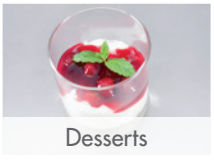
Antipasti

High-Convenience

Wurstaufschnitt

Snacks to go

Frühstück & Säfte


Desserts