Das Magazin für Trends, Frische und Genuss

QUATTRO Stagioni

Ausgabe Winter 2019

Winter-Genüsse

Neu entdecken für kalte Tage: Wurzelgemüse, Kohl und Salate

FRUCHTHOF NORTHEIM

Trend-Rohware
Schwarzer Knoblauch und Gold-Kiwi
Seite 2

Winter-Aktionen
Küchenfertiges für die Weihnachtszeit
Seite 3

cash & carry Markt
Einkaufen beim Frische-Großhändler
Seite 8

Sehr geehrte Geschäftsfreunde, sehr geehrte Damen und Herren,

der Jahresausklang ist eine spannende Zeit. Das Jahr hielt viele schöne Dinge, aber auch schreckliche Ereignisse wie Krieg, Terror, Katastrophen und Gewalt für uns bereit. Doch davon wollen wir uns nicht abschrecken lassen und sehen mit Hoffnung und Optimismus dem Jahr 2020 entgegen. Im Laufe des Jahres wird unser Alltag oft von hektischer Betriebsamkeit bestimmt. Herausforderungen wollen gemeistert und gestellte Aufgaben müssen gelöst werden. Durch Ihr Vertrauen in die Leistungsfähigkeit unseres Unternehmens konnten wir auch in diesem Jahr viele unserer Pläne und Vorhaben verwirklichen.

Wir sagen „danke“ für die intensive Partnerschaft, sowie das in uns gesetzte Vertrauen und freuen uns auf einen weiteren gemeinsamen Weg.

Das gesamte „Fruchthof-Team“ wünscht Ihnen eine geruhsame Weihnachtszeit und ein Neues Jahr voll positiver Erlebnisse, begleitet von beruflichem und privatem Erfolg. Wir wünschen Ihnen und allen, mit denen Sie auf Ihrem Lebensweg eng verbunden sind, Gesundheit und Wohlergehen.

Ihr „Fruchthof-Team“ aus Northeim, Hildesheim und Mühlhausen.

Lutz, Marc und Nils Hasenbeck
Geschäftsführung der
UNTERNEHMENSGRUPPE
FRUCHTHOF NORTHEIM

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

Geschmacks-Erlebnisse

Frische Ideen für die Küche

Schwarzer Knoblauch – neuer Geschmack

Das ist weißer Knoblauch, der durch Gärung weich und schwarz wurde. Der Geschmack erinnert an Pflaumenkompott oder Lakritz. Probieren Sie schwarze Knoblauchbutter, verfeinern Sie Pasta mit den schwarzen Zehen, oder, oder, oder.

Gold-Kiwi – süß-cremiges Erlebnis

Die Textur dieser Frucht ist cremig. Püriert lässt sie sich daher anstelle von Sahne über Nachtisch-Desserts gießen oder wie eine Vanille-Soße anrichten. Gewürfelt eignet sie sich auch für Gebäck. Das süße Aroma verleiht Salaten eine liebliche Note.

Festlich

Winterliche Frische- und High-Convenience – küchen- und servierfertig

Waffelteig

Frischer Teig, fix & fertig, wie hausgemacht

Gebinde: 6 x 1000 ml

Ententeile geröstet

Brust und Keule im Ofen gegart

Gebinde: 12 x ca. 125 g

Grünkohl

Fix und fertig gegart mit Rauchfleisch, Schweineschmalz und Zwiebeln

Gebinde: 4,0 kg

Festtagsklöße

Vorgeformte Klöße mit Semmelwürfel

Gebinde: 60 x 100 g

Tiramisu

Servierfertig

Gebinde: 1,0 kg

Fruchtquark Bratapfel

Leckerer Saisonquark

Gebinde: 5,0 kg

Symbolbilder

Gleich anfordern:

Unsere Aktions-Flyer mit Sortimentsempfehlungen November und Dezember.

Telefon: 05551 9805-80

Wurzelgemüse, Kohl und Salate

So genießen wir den Winter!

Köstlichkeiten für kalte Tage

Kulinarisch ist der Winter eine Festzeit. Nur mal als Idee: Vorspeise: **Schwarzwurzel-Cremesuppe,** Hauptgang **Pastinaken-Kartoffel-Gratin** oder **Pasta mit Grünkohl-Pesto** mit einem Radicchio-Apfel-Salat, als Dessert einen heißen **Bratapfel mit Vanillesauce.** Die kurzen Tage um die Jahreswende lassen viel Zeit zum Genießen – gerne mit einem passenden Wein!

WINTER-KOHL

Grünkohl – sogar in New York „cool"

Gern deftig und genauso gern modern und leicht. In New York sind kreative „Kale"-Gerichte sehr angesagt.

Rotkohl – neu entdecken

Der Klassiker mit Äpfeln und Klößen geht immer. Der Kohl passt auch zum Salat oder in die Ethno-Fusion-Küche.

Jetzt bestellen:
FRUCHTHOF NORTHEIM
Telefon: 05551 9805-80

WURZELGEMÜSE

Schwarzwurzel – der Wintersparge l

Außen dunkel, innen hell und zart, dazu reich an Vitaminen und Mineralstoffen! Die Schwarzwurzel feiern Köche gekocht, gebraten und gebacken.

Pastinake – süße Versuchung

Die Alternative zu Karotten, mit einem eigenen süß-nussigem Aroma – warm zubereitet oder roh im Salat.

Petersilienwurzel – intensiv-würzig

Sie schmeckt nach Petersilie und gibt Suppen, Pfannengerichten, Beilagen und Salaten eine eigene Note.

Steckrübe – Alleskönner

Trendgemüse: gedünstet, püriert oder in Suppen. Das süßliche Fruchtfleisch überrascht auch als Rohkost.

SALATE

Chicorée – geschmacklich aufregend

So setzt man Winterakzente: Chicorée ist inhaltsreich und verleiht Gerichten eine herrlich bittere Geschmacksnote – einmalig!

Feldsalat – knackig im Biss

Die kleinen Blätter bringen ein kräftiges Aroma in jeden Salat – ideal auch für trendige Bowls.

Radicchio – typisch italienisch

Das bitter schmeckende Gemüse bringt mit den attraktiven roten Blättern Farbe in Salate und auf den Teller.

Kreatives Kochen

Winter-Gerichte – traditionell und modern zugleich

Wildschweinrücken →
mit Pilzen und Kürbisrisotto

Vom Kürbis 100 g in Würfel schneiden, Rest in einem Dampfentsafter schonend entsaften. Pilz- und Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen. Butter aufschlagen, Paniermehl, Pilzwürfel und Eigelb vorsichtig unterheben. Die Masse im Beutel flachstreichen und kalt stellen. Für das Risotto: Schalottenwürfel in Butter und Reis kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Kürbisfond dazugeben und das Risotto unter Rühren bissfest kochen. Dann Parmesan und etwas Butter unterrühren. Nebenbei den zuvor in 4 gleiche Teile geschnittenen Wildschweinrücken langsam braten. Wenn das Fleisch fertig ist, die Kruste zurechtschneiden, auf das Fleisch legen und im Ofen überbacken. Alternativ eignet sich auch ein Kräuter- oder Pilzrisotto als Beilage.

← Petersilienwurzelsuppe

Petersilienwurzel schälen, 3/4 der Wurzel in grobe und ¼ in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Würfel blanchieren (dienen später als Suppeneinlage). Die groben Würfel mit Schalotten in Butter anschwitzen, salzen und pfeffern. Fond und Sahne aufgießen, Lorbeerblatt zufügen und Wurzeln gar kochen. Lorbeer wieder herausnehmen und die Suppe in zwei Portionen aufteilen. Die eine Hälfte mit der Petersilie pürieren, die andere ohne. Die fertigen Suppen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die blanchierten Würfel hinzufügen und in Suppenteller füllen. Garnelen in heißer Pfanne mit etwas Öl ca. 30 Sekunden von jeder Seite anbraten, salzen und pfeffern. Die gebratenen Garnelen auf Suppenteller verteilen und mit der Suppe übergießen.

ZUTATEN

Wildschweinrücken
800 g schierer Wildschweinrücken
30 g Butter
30 g feines Paniermehl
1 Eigelb
40 g in feine Würfel geschnittene Pilze
40 g Risotto
1 kg Kürbis
2 Schalotten in feine Würfel geschnitten
10 ml Weißwein
Etwas Parmesan

Petersilienwurzelsuppe
500 g Petersilienwurzeln
4 Schalotten
300 ml Geflügelfond
150 ml Sahne
1 kleines Bund Petersilie geschnitten
4 Garnelen
Salz, Pfeffer, Lorbeer, Muskat
Butter zum Anschwitzen

Alle Rezepte in einem Buch

Jetzt bestellen für 25 €:
verkauf@fruchthof-northeim.de
Telefon: 05551 9805-80

← DAS Weihnachts-geschenk!

FRUCHTHOF NORTHEIM

EMIKO®

Umweltfreundliche Sauberkeit und Hygiene

für Gewerbe, Küche, Bad und Wohnraum

Alle Reiniger von EMIKO sind Original-Produkte der EM®-Technologie. Sie sind grundsätzlich nicht gentechnisch verändert und dürfen in bio-zertifizierten Betrieben eingesetzt werden. Für alle Reiniger gibt es lückenlos Sicherheits- und Produktdatenblätter, Dosierempfehlungen, GVOs und Bescheinigungen für Bio-Betriebsmittel.

Der Kauf eines Original EMRO-Produktes von der Firma EMIKO leistet neben seiner eigentlichen Funktion auch einen direkten Beitrag zu einer nachhaltig geprägten Umwelt und Gesellschaft.

EM® ist die Abkürzung für original Effektive Mikroorganismen. Diese wurden von dem japanischen Agrarwissenschaftler Prof. Dr. Teruo Higa entdeckt, werden in mittlerweile über 100 Ländern auf der ganzen Welt genutzt und in über 56 Ländern produziert. Jeden der Reiniger gibt es für Sie mit Abpackungsgrößen von 0,5 bis 5,0 Liter und kann bei Interesse im cash & carry Markt bemustert werden.

Mehr Infos:
emiko.fruchthof.biz

EM® AUTHORIZED RESELLER

Gastro-Frische komplett

Sparen Sie Zeit und Arbeit

Bestellen Sie Frische-Produkte aus einer Hand.

DER FRUCHTHOF NORTHEIM LIEFERT IHNEN:

Würste & Fleisch
Für Grill und Pfanne

MoPro-Vollsortiment
Milch, Käse, Joghurt & Co

Antipasti
Servierfertig, täglich produziert

Säfte
Auswahl für Profis

Mono-, Misch- und Feinkostsalate
Für Speisekarte und Salatbuffet

Obst
Rohware und geschnitten

Fonds und Dressings
Zum schnelleren Kochen

Gemüse
Rohware und geschnitten

IHRE VORTEILE

- 1 Bestellung, 1 Anlieferung, 1 Rechnung
- Qualität- und Liefersicherheit
- Tägliche Anlieferung
- flexible Planung: Bestellung auch kleinerer Mengen

Einkaufen direkt beim Frische-Großhändler

FRUCHTHOF NORTHEIM cash & carry

cash & carry Markt in Northeim: vorfahren, aussuchen, mitnehmen

Alle Frische-Produkte an einem Ort

Gastronomen, Küchenleiter, Markt- und Einzelhändler können im neu ausgebauten cash & carry Markt direkt im FRUCHTHOF NORTHEIM einkaufen. Hier gibt es alle Frische-Produkte aus einer Hand. Weitere Händler müssen nicht mehr angefahren werden, das spart Zeit und Geld. Der Direkteinkauf ist bequem: Es gibt Parkplätze, eine überdachte Ladezone und eine Überladebrücke. Und das wichtigste: die kompetente, persönliche Beratung durch unsere Fachverkäufer.

cash & carry Markt
FRUCHTHOF NORTHEIM
Industriestraße 6, Northeim

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr.: 5 - 13 Uhr, Sa.: 5 - 10 Uhr
sowie nach Absprache

Die gesamte Frischepalette

- **Obst**
- **Gemüse**
- **Kartoffelprodukte**
- **Molkereiprodukte**
- **Feinkost**
- **Schnitt-Obst/Schnitt-Gemüse**
- **Wurstwaren**

Zitrus und Nüsse – typisch Winter

Der Duft von Orangen und Clementinen gehört zum Winter – genauso wie Nüsse. Ihnen bieten wir Premium-Zitrus, exklusive Nüsse und Trockenobst in besonderer Qualität.

Premium-Marken

Frische für Sie
unser Gesamtangebot

Kräuter

Kartoffel-Produkte

Mischsalate

Ready Cuts

Molkerei-Produkte

Feinkostsalate

Antipasti

High-Convenience

Wurstaufschnitt

Snacks to go

Frühstück & Säfte

Desserts