

KOPF SALAT

Ausgabe 16 // März/ April 2014



Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Junges Gemüse:

Frühjahrsfrisch und gesund

Saisonale Höhepunkte: Spinat // Radieschen // Gelbe Bete // Frühlings-/Lauchzwiebeln

Frisch gestochen: Spargel in allen Varianten

Gemeinsam für mehr Qualität

Wir sind Gründungsmitglied von CF Gastro, denn die Vorteile, die ein solcher Verbund bietet, liegen auf der Hand. Durch die Zusammenarbeit können wir ein erweitertes Sortiment anbieten: CF Gastro beliefert uns mit Ready Cut, High Convenience, Feinkost und Molkereiprodukten. Wir arbeiten mit engagierten Produzenten und Lieferanten zusammen und schätzen eine partnerschaftliche Arbeitsatmosphäre. CF Gastro zeichnet sich durch gebündeltes Know-how ebenso aus wie

durch spannende Innovationen und einen gezielten Blick auf zukünftige Entwicklungen des Marktes. Zudem erreichen wir überregional aufgestellte Kunden durch die Kooperation. Gebündelte Vorteile für uns – und somit auch für unsere Kunden!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!



Roman Lösch
Leiter Gastro-Abteilung,
Herbert van der Hamm
Fruchthandels-gesellschaft mbH

Saisonale Höhepunkte

Spinat

Herkunft:

Aus Südwestasien über das Mittelmeergebiet gelangte der Spinat im 13. Jahrhundert nach Europa. Man unterscheidet zwischen dem zarten Frühlings- und Sommerspinat (März bis Mai) und dem etwas kräftigeren, langstieligen Herbstspinat (September bis November).

Inhaltsstoffe:

Spinat hat einen hohen Gehalt an Mineralien, Eiweiß und Vitaminen (Carotin, auch Provitamin A genannt, Vitamine der B-Gruppe, Vitamin C). Er besitzt zwar einen hohen Eisenanteil (3,5 mg / 100 g), allerdings keinen – wie oft behauptet – außergewöhnlich hohen. Dieser Irrtum beruht

auf einem Rechenfehler. Physiologe Gustav von Bunge berechnete den richtigen Wert, untersuchte jedoch Spinat, der getrocknet worden war. Seine Ergebnisse wurden allerdings auf frischen Spinat bezogen. Weitere Inhaltsstoffe sind Magnesium, Kalium, Calcium, Natrium und Phosphor. Spinat kann Nitrat anreichern, wobei Freilandspinat weniger davon enthält, als der aus dem Gewächshaus. Durch Blanchieren lässt sich der Nitratanteil deutlich reduzieren.

Lagerung:

Spinat ist ein empfindliches Blattgemüse und hält sich eingewickelt im feuchten Tuch maximal zwei Tage im Kühlschrank. Roh oder blanchiert lässt er sich aber gut einfrieren und ist so einige Monate haltbar.

Verwendung:

Frühlings- und Sommerspinat wird häufig roh als Salat verzehrt. Herbstspinat wird traditionell püriert zu Kartoffeln und Eiern, in Schwaben mit Spätzle serviert. Entgegen der weitverbreiteten Meinung kann Spinat problemlos wieder aufgewärmt werden. Beachtet werden muss nur, dass er schnell abgekühlt und kühl aufbewahrt wird.



Gelbe Bete

Herkunft:

Ihren Ursprung hat die Gelbe Bete – wie die Rote Bete – im Mittelmeerraum, und sie stammt von der wilden Rübe oder der Wildbete ab. Sie ist eine Kulturform der Gemeinen Rübe. Hierzulande ist sie nicht so bekannt wie die Rote Bete, daher auch im Handel seltener zu finden.

Inhaltsstoffe:

Sie weist einen hohen Gehalt an Vitamin B und C sowie Kalium, Calcium, Eisen, Kupfer, Magnesium, Mangan, Phosphor, Selen, Zink und Folsäure auf.

Eigenschaften:

Aufgrund des Folsäuregehalts kann sie ein wichtiger Bestandteil der Ernährung für Schwangere sein. Sie soll zudem Herz- und Kreislauferkrankungen vorbeugen und das Schlaganfallrisiko senken.

Lagerung:

Frisch kann sie im Kühlschrank bis zu zwei Wochen gelagert werden. Die Blätter vorher entfernen, da sie Feuchtigkeit entziehen. Beim Kauf sollten die Knollen keine Dellen haben, die Blätter sollten grün sein.

Verwendung:

Der fein-süße Geschmack ihres zarten Fruchtfleisches ist exzellent, sie lässt sich – im Gegensatz zur Roten Bete – auch roh genießen. Häufig wird sie gekocht als Farbtupfer in der Beilage von Gerichten verwendet.



Radieschen

Herkunft:

Das Radieschen gehört zur Gruppe der Rettiche. Es kam im 16. Jahrhundert von China und Japan nach Europa. Seine Form war ursprünglich länglich, die Haut weiß; erst im 18. Jahrhundert kam es durch Züchtungen in Frankreich und Italien zur roten, runden Knolle.

Inhaltsstoffe:

Das Radieschen besteht zu 94% aus Wasser. Zudem enthält es Calcium, Eisen, Phosphor, Eiweiß, Jod, Natrium, Kalium, Provitamin A, Vitamine B1, B2 und C, Senföle, Fett und Zucker.

Eigenschaften:

Radieschen sollen die Laune heben, angeblich sogar leicht antibiotisch wirken und beim Abnehmen und Entschlacken helfen. Sie regen die Leber- und Gallentätigkeit an.

Lagerung:

Grundsätzlich sollten Radieschen möglichst frisch verzehrt werden. Haben die Knollen Dellen oder beginnen die Blätter zu welken, sind sie nicht mehr frisch. Im Kühlschrank lassen sie sich mehrere Tage aufbewahren,

wenn man das Laub vollständig entfernt und sie in eine kleine Menge Wasser legt oder in ein feuchtes Tuch einschlägt. Verlängern kann man ihre Haltbarkeit in einem lebensmitteltauglichen, absolut wasser- und luftdichten Plastikbeutel (z.B. Gefrierbeutel) ohne Lufteinschluss. Nicht zu empfehlen sind luftdicht verschlossene Behälter.

Verwendung:

Radieschen können in Scheiben geschnitten oder geraspelt Salaten beigemischt werden oder als Brotaufstrich dienen. Salz mildert den etwas scharfen Geschmack, weniger populär ist der Verzehr der Blätter roh als Salat oder gekocht zubereitet ähnlich wie Spinat.



Frühlings- / Lauchzwiebeln

Herkunft:

Vor ca. 5.000 Jahren entdeckten Steppenbewohner in West- und Zentralasien, dass die Wurzeln bestimmter Liliengewächse nicht nur essbar und würzig, sondern auch sehr gesund sind. Die Lauchzwiebel ist eine spezielle Form der Speisezwiebel. Sie wird quasi zu früh geerntet, ihr unteres Ende beginnt sich gerade erst zu verdicken. Charakteristisch sind die schmalen röhrenförmigen Blätter der Lauchzwiebel, die sie von den glatten flachen Stängeln von Lauch/Porree unterscheiden.

Inhaltsstoffe:

Die Frühlingszwiebel ist reich an ätherischen Ölen, Vitaminen und Mineralstoffen und enthält antibiotische Stoffe, die – bei rohem Verzehr – die Abwehrbereitschaft des Organismus stärken.

Lagerung:

Aufgrund des hohen Wassergehaltes ist die Frühlingszwiebel weitaus empfindlicher und kurzlebiger als ihre große Schwester, die Speisezwiebel. Im Kühlschrank ist sie nur rund eine Woche haltbar, dann wird ihre Knolle holzig, die grünen Stängel welk.

Verwendung:

Die leichte Verarbeitung macht die Lauchzwiebel zu einem Allround-Talent – nur mit klarem Wasser abgespült, kann sie schnell in feine oder grobe Ringe geschnitten werden. Beim Kochen ist nur darauf zu achten, dass die Teile des grünen Stängels nicht bei zu großer Hitze gekocht oder gebraten werden, da sie schnell an Aroma verlieren. Ihr Geschmack ist sehr mild, ihre Stängel besitzen ein feines Laucharoma. Dadurch macht sie sich besonders gut in frischen, leichten Salaten und Quarks. Auch in der asiatischen Küche wird sie sehr geschätzt.





DIE SAISON WIRD ERÖFFNET

In dieser Ausgabe möchten wir uns erneut mit dem Thema Tomate beschäftigen. Ergänzend zu unserer letztjährigen Vorstellung von internationalen Tomatensorten, haben wir Ihnen nachfolgend eine Auswahl von heimischen Tomatensorten zusammengestellt, welche sich größter Beliebtheit erfreuen und in den kommenden Monaten zur Verfügung stehen werden.

Zuerst ein paar Fakten zur Tomate allgemein:

Botanisch gehört die Tomate zu den Nachtschattengewächsen und ist somit mit der Kartoffel, aber auch mit Giftpflanzen wie Tollkirsche und Stechapfel verwandt. Der Name Nachtschatten bedeutet nicht, dass die Mitglieder der Pflanzenfamilie im nächtlichen Schatten wachsen.



RISPENTOMATEN - CAPPRICIA, LITERNO -

Sie gehört zu den bekanntesten Tomatensorten und ist äußerst vielseitig einsetzbar. Die vier bis sechs Zentimeter großen Früchte zeichnen sich durch ihre rote Farbe und ihre feste Schale aus.

FLEISCHTOMATEN - CŒUR DE BŒUF -

Die bis zu 500 Gramm schwere, stark gerippte Fleischtomate empfiehlt sich insbesondere für die Zubereitung rustikaler Speisen. Aufgrund ihrer markanten Form wird sie zudem gern als Dekoration verwendet.



FLASCHENTOMATEN - SAN MARZANO -

Das volle Aroma und ihre intensive Farbe sind die Hauptmerkmale der Flaschentomate. Aufgrund ihrer festen Schale bietet sich die San Marzano besonders als gefüllte Tomate an.

CHERRYTOMATEN - DILIOSO, BRIOSO -

Egal ob in roter oder gelber Variation – die kirschgroßen Tomaten sind äußerst dekorativ und bei Groß und Klein ein beliebter Snack.



FLEISCHTOMATEN - KUMATO -

Anders als andere Sorten reift die Kumato von innen heraus. Die optimale Reifung ist erreicht, wenn die Tomate eine rotbraune Farbe mit leichter Grünfärbung am Stielansatz annimmt. Charakteristisch sind das intensive Aroma und die lange Haltbarkeit.



RISPENTOMATEN - HONIGTOMATE -

Nomen est omen – so auch in diesem Fall. Denn ihren Namen verdankt die kleine Cherrytomate ihrem intensiven süßen Aroma. Zusammen mit Artischockenherzen genossen, verspricht die Honigtomate einen mediterranen Kurztrip für den Gaumen.



Tomatensuppe

Zutaten für 4 Personen:

- » 1 Bund Suppengrün
- » 1 mittelgroße Zwiebel
- » 1 Knoblauchzehe
- » 750 g reife Tomaten
- » 2 EL Butter oder Margarine
- » 3 TL Gemüsebrühe (Instant)
- » 1 TL getrocknete Kräuter der Provence
- » Salz
- » weißer Pfeffer
- » 1 Töpfchen Basilikum
- » 4 EL (60 g) Mascarpone (italienischer Doppelrahm-Frischkäse)

Zubereitung von Tomatensuppe

Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten putzen, waschen und, bis auf eine, grob würfeln. Fett erhitzen. Suppengrün, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomaten zufügen. Mit einem 3/4 Liter Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Brühe einrühren. Kräuter zugeben. Ca. 1 Stunde köcheln lassen. Basilikum waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden. Brühe durch ein Sieb streichen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumstreifen zufügen. Übrige Tomate vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Tomatenstreifen in der Suppe erwärmen. Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Je 1 Esslöffel Mascarpone daraufgeben und mit Pfeffer bestreuen. Mit Basilikum garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.





STARKE STANGEN

Der Alleskönner Spargel gehört zum Lieblingsgemüse der Deutschen – und ist ausgezeichnet für die Gesundheit.



Herkunft

Spargel zählt zu den ältesten Kulturpflanzen. Alte Grabfresken weisen darauf hin, dass bereits vor 5.000 Jahren Spargel angebaut wurde. In China wusste man bereits vor 4.000 Jahren seinen Geschmack zu schätzen, und man setzte ihn medizinisch u. a. bei Husten und Harnproblemen ein. Die alten Griechen nutzten ihn auch gegen Zahnschmerzen und bei rheumatischen Beschwerden. Medizinisch wurde allerdings nur die Wurzel der Spargelpflanzen genutzt. Seinen Siegesfeldzug um Europa trat der Spargel allerdings mit den Eroberungsfeldzügen des römischen Imperiums an. Spargel wurde damals übrigens ausschließlich in der grünen Variante verzehrt.

Eine lange Zeit über geriet das Gemüse in Vergessenheit, und erst im Mittelalter kam er über Frankreich an die deutschen Fürstenthümer.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts entdeckte man die Möglichkeit, Lebensmittel in Dosen abzufüllen und zu konservieren. Diese Industrie siedelte sich damals vor allem um Braunschweig an. Das ist unter anderem auch ein Grund für die lange Tradition des Spargelanbaus in Niedersachsen.

Ebenfalls ins 19. Jahrhundert fällt der Farbwechsel des Spargels. Holländische Spargelbauern stülpten den Pflanze

zum Schutz vor Ungeziefer Tonhauben über und so entdeckte man eher zufällig den heute in erster Linie angebauten Bleichspargel.

Bedingt durch die Weltkriege wurde der Spargelanbau zu Beginn des 20. Jahrhunderts nahezu ganz eingestellt. Da Spargel kein klassischer Sattmacher war, befand man den Anbau für viel zu aufwendig.

Heute ist der Spargel das Gemüse schlechthin in Deutschland. Von Mitte April bis zum 24. Juni – dem Tag des Johannes – ist der Spargel das beliebteste Gemüse und zieht mit zahlreichen Veranstaltungen rund um den Spargel viel Beachtung auf sich.

Anbauggebiete und Besonderheiten

Mittlerweile wird in ganz Deutschland Spargel angebaut und jede Region vermarktet ihren heimischen Spargel. Die größten Anbauggebiete finden sich in Niedersachsen. Rang zwei ist Nordrhein-Westfalen, danach kommt Brandenburg. Hier liegt übrigens das Anbauggebiet des Beelitzer Spargels. Er ist durch die sandigen Lehm Böden der Region in der Farbe leicht gelblich, aber besonders intensiv im Geschmack mit einem feinen süßlichen Aroma. Im badischen Raum ist der Spargel durch das ausgesprochen milde Klima bereits ab der 15. Kalenderwoche verfügbar, in Nord- und Ostdeutschland erst 14 Tage später.

Weiß, grün, violett – und wild!

Weißer Bleichspargel ist der in Deutschland am häufigsten angebotene Spargel. Er wächst unter der Erde unter Ausschluss des Sonnenlichtes. Sobald der Spargel aus der Erde wächst, verfärbt er sich violett bis grün. Bleichspargel muss für den Verzehr, kurz unterhalb des Kopfes beginnend, geschält werden.

Grüner Spargel wächst oberhalb der Erde. Er ist im Geschmack intensiver und enthält mehr Vitamine und Mineralstoffe als der weiße Spargel. Die grünen Stangen müssen maximal im unteren Bereich geschält werden. Auch die Kochzeit ist etwas kürzer. Der grüne Spargel wird immer beliebter in Deutschland und gern für Salatvariationen eingesetzt.

Violetter Spargel hat einen leicht rosa bis violett-purpurnen Kopf und wird erst dann geerntet, wenn er damit die Oberfläche der Erde schon leicht durchbrochen hat, da dann die Verfärbung des Spargels entsteht. Der Geschmack ist nicht ganz so intensiv wie beim grünen Spargel. Er wird wie die weiße Variante geschält.

Wildspargel entspricht dem „Urspargel“ und hat einen besonders aromatischen Geschmack. Er muss nicht geschält werden. Weil seine Stangen relativ dünn sind, wird er oft auch nur kurz in der Pfanne angedünstet.

Anbau und Ernte

Der Anbau ist sehr pflegeintensiv und erfordert gute tiefgründige, sandige, aber humose und steinfreie Böden. Im Jahr vor der Pflanzung wird der Boden mit organischem Dünger vorbereitet. Die Pflanze wird dann in 25 Zentimeter Tiefe gesetzt und für gewöhnlich kann erst im 3. Jahr danach geerntet werden. Nach etwa zehn Jahren ist die Pflanze ausgelaugt. Nach jeder Saison, die immer am 24. Juni endet, bilden sich innerhalb von wenigen Wochen aus den Sprossen 1,5 bis 2 Meter hohe, stark verzweigte Stauden, die zum Ende des Jahres wieder umgelegt und vermulcht werden.

Für die Ernte werden von Februar bis spätestens März die typischen Erdwälle aufgeschüttet. Sie werden mit

Folienplanen mit je einer Seite weiß oder schwarz belegt. So lässt sich die Temperatur steuern. Schwarz zeigt nach oben, wenn es kalt ist und die Sonne die Dämme erwärmt. Weiß, wenn es zu warm ist, damit die Dämme nicht zu schnell aufheizen, wodurch der Spargel „schießen“ würde. Die Stangen wachsen ab einer Bodentemperatur von 12°C. Richtig los geht es ab 16°C, dann wächst der Spargel fast einen Zentimeter pro Stunde und erreicht somit seine Erntegröße von ca. 25 Zentimetern Länge in 24 Stunden.

Die eigentliche Ernte, die als Stechen bezeichnet wird, erfolgt (fast) ausschließlich per Hand und mit einfachen Werkzeugen wie Korb, Stecheisen und Kelle zum Glätten der Wälle. Die besten Stecher ernten bei guten Bedingungen ca. fünf bis sechs Kilogramm pro Stunde. Seit einigen Jahren gibt es vereinzelt Versuche, mit Maschinen die Ernte einzubringen, jedoch sind die Ergebnisse hierzu nicht zufriedenstellend.

Qualitäten

Zur Beurteilung von Spargel gibt es keine einheitliche Klassifizierung mehr. Seit 2010 dürfen die Produzenten ihn nach der „Allgemeinen Vermarktungsnorm“ oder der UNECE-Norm anbieten. Unsere Partner halten sich an letztere. Folgende Einteilung entspricht den bisher gängigen Qualitätsstufen:

Klasse Extra/Klasse I Super (höchste Qualität): Geradlinig gewachsener Spargel mit fest geschlossenen Köpfen. Spargelstangen sind gleich lang mit 22 cm und haben einen Durchmesser von 16 – 26 mm.

(CF Artikel-Nr.: 15.300.505)

Klasse I (gute Qualität): Gerade gewachsener Spargel, unbeschädigt und mit festem, geschlossenem Kopf. Schnittflächen sind glatt und rechtwinklig zur Längsachse der Stange. Leichte Rostspuren sind zulässig, sofern diese durch ein leichtes Schälen entfernt werden können. Länge der Stangen 17 – 22 cm, Kaliber 12 – 22 mm.

(CF Artikel-Nr.: 15.300.510 für Kaliber 16+ und 15.300.512 für Kaliber 22+, CF Artikel-Nr.: 15.282.510 Grüner Spargel)

Klasse II (Spargel, der nicht höher eingestuft werden kann, aber den Mindestanforderungen voll entspricht): Weniger gerade gewachsen, jedoch unbeschädigte, leicht gekrümmte Stangen. Ein nicht ganz geschlossener Kopf ist zulässig. Leichte Roststellen sind erlaubt. Länge 12 – 22 cm, Kaliber mehr als 12 mm.

(Klasse II : CF Artikel-Nr.: 15.279.510)

Spargelbruch (kann nicht in eine hochwertige Klasse eingeteilt werden): kurzer, dünner, krummer und auch verletzter Spargel.

(CF Artikel-Nr.: 15.302.510)

Was Sie schon immer wissen wollten:

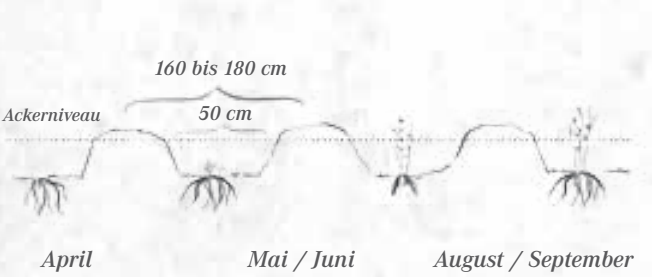
Hat Spargel eine heilende Wirkung? Ja. Durch den hohen Gehalt an Kalium und Asparagin werden die Nieren gut gewässert, was unter anderem Bluthochdruck entgegen wirkt. Auch sorgt er für die Erweiterung der Blutgefäße und dadurch zur Senkung der Blutfettwerte. Spargel ist reich an Vitaminen (C, C2 und E, aber auch B1, B2, B6 und B9), an Mineralstoffen und Calcium sowie Spuren von Eisen, Phosphor, Magnesium und Zink.

Ist Spargel ein Schlankmacher? Unbedingt, bei gerade mal 17 kcal auf 100 g. Durch den hohen Ballaststoffgehalt wird auch ein gutes Sättigungsgefühl vermittelt und die unverdaulichen Bestandteile regen die Darmtätigkeit an.

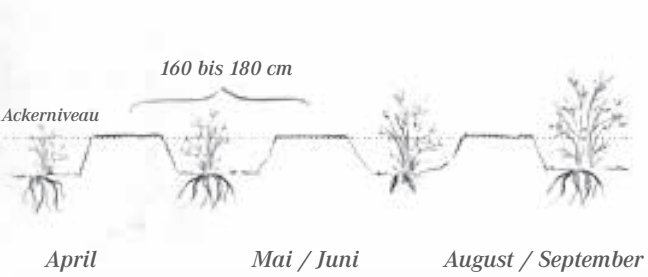
Ist Spargel ein Aphrodisiakum? Hierzu gibt es seit Jahrhunderten widersprüchliche Aussagen und es sind wohl eher die Form des Spargels und die Jahreszeit Frühling, die für diesen Ruf gesorgt haben.

Stimmt das Gerücht, mit dem unangenehmen (Urin) Geruch? Ja, leider. Durch ein bestimmtes Enzym wird eine schwefelhaltige Verbindung freigesetzt und das riecht, doch es schadet nicht.

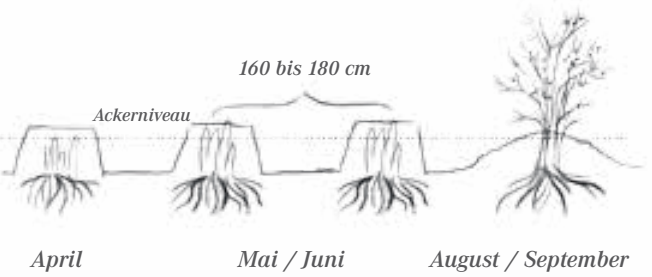
1. Jahr: Pflanzjahr



2. Jahr: Wachstum



3. Jahr: 1. Erntejahr



SPARGEL GESCHÄLT – SORTIMENT 2014

Dem Wunsch unserer Kunden in der Gastronomie nach bereits geschältem Spargel kommt die CF Gastro seit vielen Jahren nach. Der Spargel wird bei ausgewählten Betrieben in der jeweiligen Region geschält und verpackt.



Marke	napuro	cold`n fresh	cold`n fresh
Produkt	Spargel geschält weiß - leicht violett	Spargel geschält weiß - violett	Spargelbruch mit Köpfen
Kaliber (ungeschält)	16 bis 26 mm - maximal 6 mm Differenz im Stangendurchmesser pro Schale	16 bis 28 mm - maximal 6 mm Differenz im Stangendurchmesser pro Schale	12 mm+
Qualität	frisch gestochener, junger, weißer bis violetter Spargel; ganze Stangen, nicht krumm, geschlossene Köpfe	frisch gestochener, junger, weißer bis violetter Spargel. Mit geschlossenen bis leicht offenen Köpfen; ganze, gerade bis leicht gekrümmte Stangen	Stücke vom frisch gestochenen, jungen, weißen bis violetten Spargel; Mischung aus Spargelstücken und Stücken mit geschlossenen bis offenen Köpfen; Stücke mit einer Länge von ca. 30 bis 80 mm
Gebinde	4,0 kg	4,0 kg	4,0 kg
Artikel-Nr.	25.330.250	25.330.255	25.335.000



Köstliche Ostertage

mit High Convenience Produkten

Jedes Jahr gibt es verschiedene Anlässe, zu denen spezielle Gerichte Tradition haben. Zu diesen zählt natürlich auch das Osterfest. Passend dazu möchten wir Ihnen auf dieser Seite unser High Convenience Programm vorstellen. Nicht nur im privaten Bereich oder in der Gastronomie, auch in Großküchen werden eigens Speisekarten oder Speisepläne entworfen, in denen das Thema Osterfest aufgegriffen wird. Unser hier vorgeschlagenes Menü passt perfekt in die Osterküche. Lassen

Sie sich inspirieren und davon überzeugen, dass unser High Convenience Programmvielfältig, gut kalkulierbar und sehr schmackhaft ist. Weitere Informationen finden Sie in unserer Broschüre oder bei Ihrem Berater vor Ort.

Guten Appetit!



Karotten-Ingwercremesuppe



Kaninchen-Ragout „Försterin Art“



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Artikel-Nr.	Artikel	Verkaufseinheit
98.002.104	Karotten - Ingwercremesuppe	2,0 kg
98.003.142	Kaninchen - Ragout „Försterin Art“	2,0 kg
98.003.351	Fettuccine	3,0 kg
27.290.129	Dressing Balsamico	1,0 Liter
25.113.019	Feldsalat geputzt extra	0,35 kg
98.003.519	Kaiserschmarrn	2,0 kg
98.003.524	Zwetschgenröster	2,0 kg



Ihre Vorteile durch HighConvenience

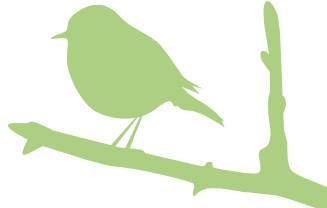
- # Immer gleichbleibend hohe Qualität – durch standardisierte Kochprozesse unserer IFS-/HACCP-zertifizierten Hersteller.
- # Erhalt hoher Anteile an Vitaminen und Nährstoffen durch schonende Produktion und bedarfsgerechte Regeneration der Speisen.
- # Deutliche Reduzierung der Betriebskosten (z. B. Energie, Wasser, Entsorgung).
- # Geringerer Investitionsbedarf bei Planung einer neuen Küche oder Umstellung vorhandener Küchen auf High Convenience.

Saisonkalender

Weil´s frisch einfach besser schmeckt



Artikel	März	April	Mai
Bärlauch – breit / rund (Deutschland)	■	■	■
Bunte Salate (Italien, Frankreich, Deutschland)	■	■	■
Eisbergsalat (Deutschland)	■	■	■
Erdbeeren (Deutschland)	■	■	■
Erdbeeren (Spanien, Italien)	■	■	■
Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)	■	■	■
Gurke (Niederlande)	■	■	■
Knoblauch, Schnittlauch (Deutschland)	■	■	■
Kopfsalat (Deutschland)	■	■	■
Mangold (Deutschland)	■	■	■
Orangen (Spanien)	■	■	■
Paprika (Spanien)	■	■	■
Paprika (Niederlande)	■	■	■
Petersilienwurzel (Deutschland)	■	■	■
Radieschen (Deutschland)	■	■	■
Rhabarber (Deutschland)	■	■	■
Schoten / Erbsen (Deutschland)	■	■	■
Schwarzwurzeln (Deutschland)	■	■	■
Spargel – Grün (Deutschland)	■	■	■
Spargel – Grün (Spanien)	■	■	■
Spargel – Weiss (Deutschland)	■	■	■
Spargel – Weiss (Spanien)	■	■	■
Speisefrühschoten (Zypern, Italien)	■	■	■
Spinat (Deutschland)	■	■	■
Spitzkohl (Deutschland)	■	■	■
Tomaten (Spanien)	■	■	■
Tomaten (Niederlande)	■	■	■
Trauben – hell / dunkel (Südafrika)	■	■	■
Waldmeister (Deutschland)	■	■	■



Beginn / Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie´s sich schmecken.

Hauptsaison

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.



Zur Sache

Einwandfreie Produkte bei CF Gastro

Höchste Qualität steht bei uns an oberster Stelle. Um dies garantieren zu können, haben wir ein feinmaschiges Qualitätsmanagement entwickelt. Unter anderem zählt dazu unser „Rückstandsmonitoring auf Pflanzenschutzmittelrückstände“ sowie unser „Mikrobiologisches Monitoring“.

Letzteres wurde 2011 in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fruchthandelsverband e.V. (DFHV) als Reaktion auf die EHEC-Krise entwickelt. Risikoorientiert werden dabei verschiedene Rohwarenartikel monatlich nach folgenden Parametern untersucht:

- # EHEC: nicht nachweisbar in 25 g/rein qualitativ
- # Salmonellen: nicht nachweisbar in 25 g/rein qualitativ
- # E. coli: Richtwert 1 x 10² (KbE/g); Warnwert 1 x 10³ (KbE/g)
- # Listerien/Listeria monocytogenes: Warnwert 1 x 10² (KbE/g)

In diesem Rahmen werden auch Artikel aus dem Schnittwarensortiment bei unseren Lieferpartnern und Lieferanten (nach DGHM-Richtlinien) untersucht. Die Proben erfolgen nach einem festgelegten Plan. Eine Zusammenfassung der Ergebnisse kann monatlich auf unserer Homepage eingesehen werden. 2013 wurden insgesamt 183 Proben (Roh- und Schnittware) untersucht. Dabei handelte es sich um Produkte aus unterschiedlichen Herkunftsländern, darunter Deutschland, die Niederlande, Italien, Spanien u.a. Alle Proben waren bezüglich der aufgeführten Parameter negativ.

Auf chemische Rückstände werden wöchentlich zwei Proben im Auftrag von CF Gastro beprobt. Alle unsere Lieferpartner führen ebenfalls ein risikoorientiertes Rückstandsmonitoring durch. Diese Maßnahmen garantieren einwandfreie und unbedenkliche Lebensmittel.

Nachfragen von Kunden machen deutlich, dass genau diese Transparenz das Vertrauen in unsere Produkte stärkt – auch im Hinblick auf das Eintreten möglicher Krisen, bei denen wir schnell reagieren können. Wir werden unser Rückstandsmonitoring folglich auch 2014 weiter durchführen, stetig verbessern und an neue Anforderungen anpassen.



CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N – Q
10553 Berlin

Tel.: 030 – 394 06 40 – 0
Fax: 030 – 394 06 40 – 200
E-Mail: info@cfgastro.de
www.cfgastro.de

Tradition ist das beste Rezept

Herbert van der Hamm

Seit 1913 setzt die Fruchthandelsgesellschaft mbH Herbert van der Hamm auf die stetige Weiterentwicklung von Bewährtem. Außerordentliche Qualität und Frische stehen dabei an oberster Stelle. Je nach Jahreszeit führt sie über 350 Artikel frisches Obst und Gemüse sowie über 600 Convenience-Produkte wie Pfannengemüse, Salatmischungen, Feinkostsalate oder Antipasti. Eine

lückenlose Kühlkette vom Produzenten bis zum Kunden, exzellentes Qualitäts- und Hygienemanagement sowie ein Schwerpunkt auf Regionalität und Nachhaltigkeit, machen van der Hamm zu einem ausgezeichneten und zuverlässigen Partner. Weitere Informationen unter www.vanderhamm.de

Geschäftsführer	Jörg Alldinger, Walter Matrisciano, Andreas Ntokos
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	IFS Cash & Carry / Wholesale
Gründungsdatum	1913
Mitarbeiterzahl	90
Kühlagerfläche	5.000m ²
Kundenanlieferungen pro Tag:	80 bis 140
Regionale Erzeuger für folgende Produkte	Karotten, Spargel, Tomaten, Feldsalat, Äpfel, Kürbis, Blattsalate
Sortiment	Obst & Gemüse, Convenience, Feinkost, Molkerei



Unsere aktuellen Sonderangebote

Draußen sieht und riecht man es schon – der Frühling steht vor der Tür. Passend dazu unsere aktuellen Sonderangebote mit den ersten frisch geernteten Produkten der Saison für Sie.

Artikel-Nr.	Artikel	Marke	Verkaufseinheit
23.710.015	Baby Spinat	napuro	300 g
21.993.055	Blattsalatmix Verde	napuro	0,75 kg
28.074.035	Hirtensalat	napuro	5,0 kg
28.160.260	Nudelsalat mit Gemüse	cold ´n ´fresh	3,0 kg
41.001.053	H-Milch 1,5 % m. V.	Weidefrische	12 x 1,0 Liter
41.001.063	H-Milch 3,5 % m. V.	Weidefrische	12 x 1,0 Liter
21.490.642	Nektar Pfirsich	Elka Frische	2,0 Liter

Herausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG | Beusselstraße 44 N–Q | 10553 Berlin | Tel.: 030–394 06 40–0 | Fax: 030–394 06 40–200 | www.cfgastro.de
Konzeption, Redaktion und Gestaltung: STÜRMER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S.1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 Shutterstock