

KOPE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Festliche Zeiten für
Ihren Geschmack

Alles von der Bestellung bis zur Lieferung

Blätterweise Geschmack: Alles über Tee

Abgefahrene Küchen: Der neue Trend Street Food



Wir sind für Sie da

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

unsere Lieferpartner und Erzeuger sind für Sie an sieben Tagen 24 Stunden im Einsatz. Wir möchten uns an dieser Stelle bei allen unseren Partnern, ob Kunden, Lieferpartnern oder Lieferanten für das uneingeschränkte Vertrauen und die hohe Leistungsbereitschaft in 2016 bedanken. Mit Ihnen gemeinsam konnten wir ein erfolgreiches 2016 gestalten. Auch gilt unser Dank dem CF Gastro-Team in Berlin, welches in den Bereichen Organisation und Administration, Systementwicklung, Qualitätssicherung, Key Account Management, Marketing und Category Management aktiv war. Wir möchten das Jahr mit der vorliegenden KOPFSALAT abschließen und insbesondere über eine, so finden wir, sehr informative Studie der Heinrich-Böll-Stiftung und der Wissenschaftlichen Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart informieren, welche sich mit dem Konsum und der Zusammensetzung von Lebensmitteln beschäftigt.

Wir freuen uns schon jetzt auf ein konstruktives und erfolgreiches Jahr 2017 und bedanken uns noch einmal für das entgegengebrachte Vertrauen.

Christian Felsch & Marcel Freise
Geschäftsführer

Winterwärmer und Seelentröster

Die lose Liebe



Die ungemütlichste Zeit des Jahres ist da: nass, kalt, dunkel – ideal also für Erkältungen. Was gibt es da Besseres, als es sich auf dem Sofa mit einem heißen Tee gemütlich zu machen? Bei vielen ist Tee fester Bestandteil des täglichen Lebens, sei es zum Frühstück, zwischendurch als kleine Auszeit oder als entspannendes Ritual vor dem Schlafengehen. Und dabei gibt es eine Fülle von Variationen: Ob der klassische Schwarztee, Grüntee, Kräutertee oder Früchtetee, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Immer größerer Beliebtheit erfreuen sich auch sogenannte Gewürztees. Doch woher kommt der Tee überhaupt, wie bereitet man ihn zu und welche Unterschiede gibt es?

Die in Europa bekanntesten Teesorten sind die nach ihren Anbaugebieten benannten Schwarzteesorten Assam, Ceylon und Darjeeling.

Bei der Zubereitung gibt es zahlreiche Varianten, die teils auf unterschiedlichen Traditionen beruhen. So wird in England der Tee traditionell mit Milch getrunken, in der Mongolei und Tibet hingegen mit Butter. In Deutschland hat sich nur in Ostfriesland eine ganz eigene Teekultur entwickelt. Hier trinkt man sehr starken Tee (Ostfriesentee) mit flüssiger Sahne und Kluntjes. Dieser wird nicht umgerührt, so dass sich der Geschmack während des Trinkens von bitter bis süß-sahnig ändert. Am weitesten verbreitet ist die Zugabe von Zucker und Honig.

Tee kategorisiert man heutzutage in vier traditionellen Formen, die sich vor allem im Grad der Oxidation unterscheiden.

Grüner Tee:

Es erfolgt keine gewollte Oxidation. Bei der traditionellen Herstellung wird der Tee nach der Ernte in Eisenpfannen über dem Feuer gewelkt und dann getrocknet. Bei der industriellen Herstellung geschieht das in großen, gerührten Behältern.

Oolong:

Wird teilweise oxidiert. Nach der Ernte wird der Tee in Weidenkörben geschüttelt, der austretende Saft reagiert mit dem Sauerstoff der Luft. Dieser Prozess wird durch das Erhitzen in Eisenpfannen gestoppt.

Schwarzer Tee:

Der Oxidationsprozess wird nicht gestoppt – vollständige Oxidation. Erst nach längerer Zeit wird der Tee fertig getrocknet.

Weißer Tee:

Wird so genannt, weil die Härchen an der Blattunterseite den getrockneten Teeblättern eine weiß-silberne Farbe geben. Keine gewollte Oxidation. Junge Triebe werden geerntet und getrocknet (wie Heu). Nur Spitzentees eignen sich zur Produktion von weißem Tee.



LAGERUNG:
Tee verändert sein Aroma bei unsachgemäßer Lagerung und nimmt schnell Fremdgerüche an. Daher am besten in geschlossenen Behältern, kühl, dunkel und trocken aufbewahren.



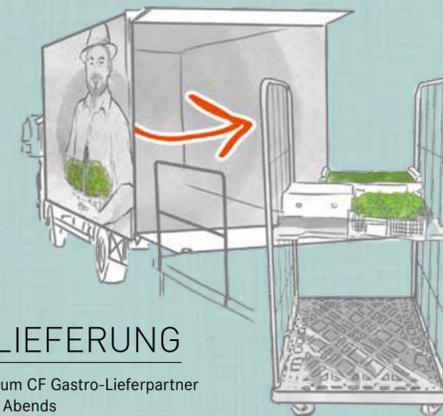
1. BESTELLUNG

Bestellung des Kunden bis mittags beim Lieferpartner



2. PRODUKTION

Produktion direkt nach der Bestellung



3. ANLIEFERUNG

Anlieferung zum CF Gastro-Lieferpartner im Laufe des Abends



4. FEINKOMMISSIONIERUNG

Auftragsbezogene Feinkommissionierung in der Nacht

HEUTE BESTELLT – MORGEN GELIEFERT

Als Spezialisten für Obst & Gemüse importieren unsere mehr als 30 Frischehändler direkt von internationalen Erzeugern, um Ihre Betriebe saisonunabhängig mit frischen Produkten beliefern zu können. Während der Saison bieten Ihnen unsere Partner regionale Produkte an, unter Wahrung unserer Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsphilosophie.

Regionale Ware -
erntefrisch vom Feld
bis auf Ihren Tisch in
24 Stunden



5. AUSLIEFERUNG

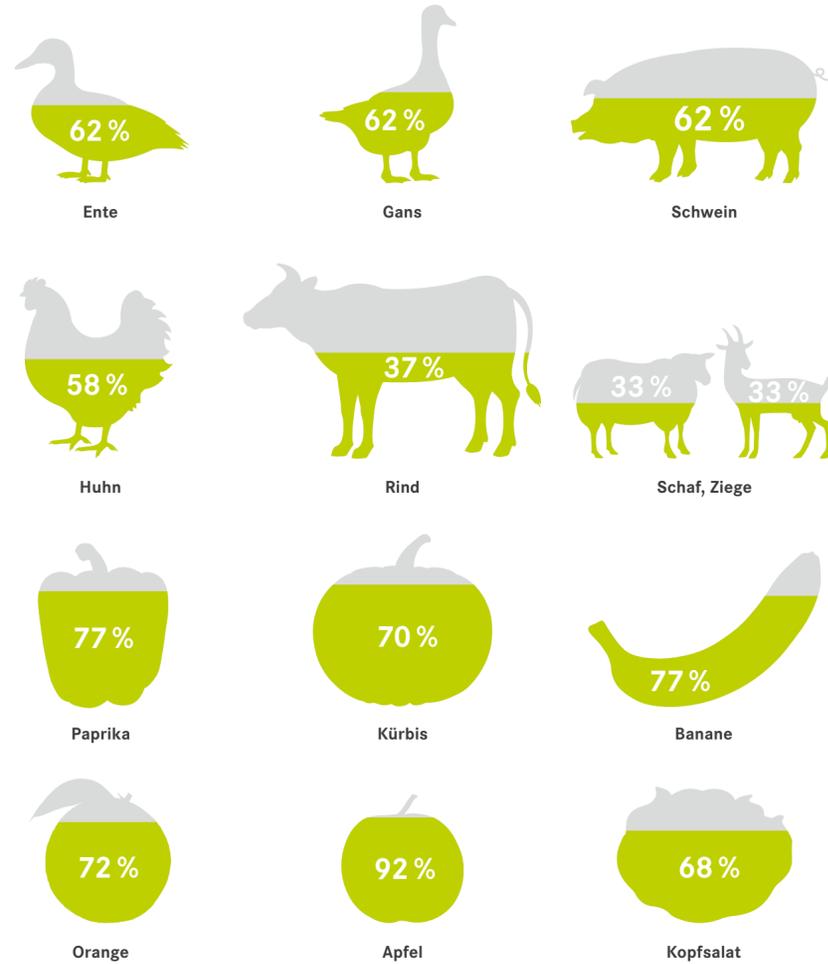
Auslieferung morgens

MEHR ALS NUR FILET

VERANTWORTUNGSBEWUSSTSEIN STICHT VERZICHT

Egal wo man hinschaut, Lebensmittel haben ein Label: Sie sind „frei von...“, vegan, vegetarisch oder bio – häufig wird mit diesen Slogans auch für das Produkt geworben. Ob das der Weg zum Ziel ist, kann wohl niemand genau sagen. Allerdings tritt vermehrt eine weitere Bewegung auf den (Speise-) Plan: Von der Wurzel bis zum Stiel oder, wie es bei der Fleischverarbeitung heißt: from nose to tail (von der Nase bis zum Schwanz). Hierbei geht es um die ganzheitliche Verwendung von Lebensmitteln. Denn wenn das Produkt einmal unter meist großem Aufwand erzeugt wurde, verlangt es der Respekt gegenüber der Natur, auch den bestmöglichen Einsatz dafür zu finden. Doch wie Sie der Grafik rechts entnehmen können, entspricht dies nicht der Realität:

ESSBARER ANTEIL IN PROZENT



Quelle: Heinrich-Böll-Stiftung e.V. und Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart

Betrachtet man die Verschwendung von Lebensmitteln allgemein, ist festzustellen, dass etwa ein Drittel aller Lebensmittel weltweit ungenutzt im Abfall landet.

Schaut man sich die Klimabilanz von Fleisch an, so schneidet zum Beispiel ein Kilogramm Rindfleisch mit 13.311 Gramm CO₂ nicht gut ab (lt. Freiburger Öko-Institut). Etwas besser schneiden Produkte ab, die aus Milch oder Eiern hergestellt werden. Eier kommen auf 1.931 Gramm CO₂ je Kilogramm, bei Milch liegt der Wert bei 940 Gramm pro Liter.

Hier sei ein Exkurs zu fleischfreien Alternativen erlaubt. Soja schneidet deutlich besser ab, solange es aus Deutschland stammt. Ein Kilogramm verzehrfertiges Sojagranulat weist ca. 790 Gramm CO₂ auf, bei der Bio-Herstellung senkt sich der Ausstoß sogar auf nur 350 Gramm. Für ein Kilogramm verzehrfertiges Sojagranulat mit Soja aus Brasilien allerdings hat das Sustainable Europe Research Institute stolze 1.800 Gramm CO₂ errechnet. Von 2012 bis 2014 hat sich die Sojaanbaufläche in Deutschland übrigens verdoppelt.

Ein Ansatz ist somit der bewusste Konsum von Fleisch- und Milchprodukten. Weniger, dafür hochwertigeres Fleisch, muss keinen Verzicht bedeuten, zumal eine solche Ernährungsweise auch gesünder ist und Erkrankungen vorbeugen kann. Auch in der Gastronomie hat dieser Trend Einzug gehalten. Das Berliner Restaurant „Herz & Niere“ wirbt aktiv damit, aus Respekt vor dem Tier alles von Kopf bis Fuß

zu nutzen. Demzufolge gibt es keine Beschränkung auf die „Edelteile“, sondern ein täglich wechselndes Menü, bei dem eben auch Herz und Niere verarbeitet werden.

Aber auch unsere Kunden zeigen Verantwortungsbewusstsein. Die CF Gastro hat im September diesen Jahres mit den Schnittwarenbetrieben eine Kundenaktion begleitet, bei der alles vom Blumenkohl, Broccoli und Mangold verwendet wurde.

Den Kunden wurden separiert die Röschen bzw. Blätter und Strünke angeliefert, so dass die Einzelbestandteile entsprechend ihrer Garzeit verwendet werden konnten.

Sowohl in der Beschaffung der Rohware mussten die typischen Pfade verlassen werden als auch bei der Kommunikation an den Endkunden. In der Umsetzung wurde deutlich, dass wir verlernt haben, alle Bestandteile zu verwenden.

Dennoch hat uns viel positives Feedback erreicht, so dass uns, der CF Gastro, klar wurde, dass hier Interesse und Bedarf besteht, auch wenn der Erklärungsbedarf um ein Vielfaches höher ist als beim Einsatz klassischer Röschen oder „Edelteile“.

Wie bereits am Beispiel der Sojabohne gezeigt, verbessert sich die Öko-Bilanz deutlich bei Produkten aus regionaler und saisonaler Erzeugung (bestenfalls aus ökologischem Anbau).

Der Anfang von „Root to stalk“

Bereits 1999 machte die „Von der Wurzel bis zum Stiel“-Bewegung erstmals auf sich aufmerksam. Schon damals gab es erste Ansätze, die Leute dazu zu bewegen, nicht nur die Blumenkohlstrünke zu verwenden, sondern auch die Blätter. Im Schnitt wirft heute jeder Deutsche pro Jahr mehr als 80 Kilo Lebensmittel weg. Das bedeutet: Jedes achte Lebensmittel landet in der Tonne, und davon ist fast die Hälfte Obst und Gemüse. Da erscheint es sinnvoll, einmal über die verschiedenen Lebensmittel und deren ungenutzte Bestandteile nachzudenken. In Frankreich ist es Supermärkten bspw. verboten, noch essbare Lebensmittel wegzuerwerfen.

WAS WERFEN WIR WEG?



Verteilung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten nach Produktgruppen: Gemüse und Obst, Back- und Teigwaren, Speisereste, Milchprodukte, Getränke, Fleisch und Fisch, Sonstiges wie Süßigkeiten

Quelle: Studie der Universität Stuttgart, 2012, BMELV

Neben einem entspannteren Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und der richtigen Lagerung sollte man sich daher häufiger fragen: Muss das wirklich weg oder kann ich das noch irgendwie verwerten?

Zweite Chance

Vieles werfen wir in den Müll, weil wir gar nicht wissen, dass es essbar und sogar lecker ist:

- Kürbiskerne können im Backofen zu einem leckeren Knabbersnack gebacken werden.
- Ein Püree aus Broccoli- und Blumenkohlstrunk schmeckt vorzüglich.
- Harte Brötchen können zu Semmelknödeln und Paniermehl verarbeitet werden.
- Aus Radieschengrün lässt sich ein schnelles Pesto zaubern.



**WAS WIR GEMEINSAM GEGEN
VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE
UNTERNEHMEN KÖNNEN**

Wir können von der Wurzel bis zum Stiel alles liefern - ultrafrisch.

Wir garantieren eine durchgehende Kühlkette von 2 – 7 °C und erreichen damit maximale Frische und Haltbarkeit.

Zusammen mit Ihnen erarbeiten wir eine bedarfsgerechte Lieferung nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten und liefern Ihre Ware auf den Punkt.

Wann immer möglich, beziehen wir die Ware aus der Region und sorgen somit für kurze Lieferwege und möglichst geringen CO₂-Ausstoß.

Pesto vom Radieschengrün

Zutaten: (ergibt ca. 500 g Pesto)

- 30 g Pinienkerne
- 240 g Radieschenblätter
- 120 g frisch geriebener Parmesan
- 90 g Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Die Radieschenblätter gut waschen und trocken schütteln. Dann die Blätter von den Stielen trennen und grob hacken.
3. Zusammen mit den gerösteten Pinienkernen, dem Parmesan und dem Öl mit dem Stabmixer zu einer homogenen Paste pürieren. Falls die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht ist, gegebenenfalls noch etwas Öl oder Parmesan hinzufügen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig! Die Nudeln al dente kochen, das Pesto darübergeben und vermischen. Mit frischen Radieschenstreifen garnieren und sofort servieren. Guten Appetit!



1.

2.

3.

WÜRZIGE WÄRME – DIESE GEWÜRZE BRINGEN FEUER IN DIE KALTE JAHRESZEIT

1. Chili

Der Chili gehört zur Gattung der Paprika und ist in verschiedenen Größen, Farben und Schärfegraden erhältlich. Seinen Ursprung hat der Chili in Mittel- und Südamerika und er wurde bereits 4.100 v. Chr. in der Küche verwendet. Ende des 15. Jahrhunderts brachte Christoph Kolumbus den Chili von einer seiner Reisen mit nach Europa. Für die Schärfe des Chilis ist der Stoff Capsaicin verantwortlich, der in unterschiedlicher Konzentration enthalten ist. Äußerlich angewendet, steigert das Capsaicin die Durchblutung und kann bei Muskelschmerzen und -verspannungen eingesetzt werden. Im Essen ist der Chili wärmend, verdauungsfördernd, wirkt schweißtreibend, antibakteriell und macht Speisen bekömmlicher.

2. Kurkuma

Kurkuma wird auch Gelber Ingwer oder Gelbwurz genannt und gehört zu den Ingwergewächsen. Sie stammt aus Süd- und Ostasien und wird vielfach in den Tropen kultiviert. Das Rhizom ähnelt dem des Ingwers, ist jedoch intensiv gelb. Geschält wird Kurkuma entweder frisch oder getrocknet als Gewürz und Farbstoff verwendet. In Indien wird Kurkuma seit 4.000 Jahren verwendet und gilt dort als heilig. In der traditionellen indischen Heilkunst Ayurveda wird sie zu den „heißen“ Gewürzen gerechnet, denen eine reinigende und energisierende Wirkung zugesprochen wird. Zudem wirkt Kurkuma verdauungsanregend, antioxidativ und entzündungshemmend.

3. Lebkuchengewürz

Es ist der Geschmack der Winterzeit. Im Lebkuchengewürz finden sich alle winterlichen Aromen des Gewürzregals wieder. Allerdings gibt es keine traditionelle Mischung, vielmehr unterscheidet sich die Zusammensetzung je nach Region. Oft jedoch sind Zimt, Nelken, Piment, Koriander, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss enthalten, aber auch Anis, Pfeffer oder Orangenschalen können beigemischt werden. Aber egal, um welche Mischung es sich handelt, eines ist immer gleich: Der seelenwärmende Geschmack sorgt dafür, dass man sich zu Hause und glücklich fühlt – egal, wo man ist und wie ungemütlich das Wetter draußen ist.

Zubereitung
für je für 10 Personen

Spicy Feldsalat mit knusprigem Topping

Zutaten	Menge	Artikelnummer	Marke
American Sandwich	300 g	54.002.003	Lieken
Öl	-	-	-
Original Serrano-Schinken	100 g	80.012.051	Mischau
Feldsalat, küchenfertig	350 g	25.113.019	napuro
Mango-Chili-Dressing	150 g	27.290.374	napuro

Zubereitung

I.) Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden, etwas Fett in eine Pfanne geben und die Würfel zu goldbraunen Croûtons braten.

II.) Den Schinken in feine Streifen schneiden und im Backofen bei 130 °C knusprig backen.

III.) Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren, auf einem Teller anrichten und mit den Croûtons und Schinkenstreifen garnieren.



Hokkaido-Kürbis mit Kurkuma-Hollandaise, Wok-Gemüse & Sesam-Reis

Zutaten	Menge	Artikelnummer	Marke
Hokkaidokürbis Segmente	1,8 kg	21.929.052	napuro
H-Sauce Hollandaise	1 l	41.001.120	frischli
Kurkuma	3 TL	-	-
Broccoliröschen 5-7 cm	400 g	22.002.020	napuro
Paprikastreifen rot 5 mm	400 g	24.313.010	napuro
Möhrenstifte 5 mm	400 g	24.162.130	napuro
Porreestreifen 3-4 mm	250 g	24.505.010	napuro
Bambussprossen	300 g	11.985.530	Rohware
Öl	-	-	-
Koriander Bund	2 Bund	13.298.314	Rohware
Sojasauce	-	-	-
Chili	-	-	-
Basmati-Reis	700 g	-	-
Sesam	-	-	-

Zubereitung

I.) Die Kürbisspalten mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech geben. Die Sauce Hollandaise mit dem Kurkuma verrühren, auf dem Kürbis verteilen und bei 175 °C ca. 25 Minuten backen.

II.) Den Basmati-Reis mit dem Sesam im Salzwasser gar kochen.

III.) Den Broccoli einige Minuten dünsten, bis er bissfest ist. Zusammen mit Paprika, Möhren und Porree im Wok garen. Kurz vor Ende die Bambussprossen hinzugeben. Die Gemüse Mischung mit Sojasauce und Chili abschmecken und mit dem feingehackten Koriander vermischen.

IV.) Pro Portion drei gebackene Kürbisspalten mit Wok-Gemüse anrichten. Den Reis in Tassen füllen und auf den Teller stürzen.

Tipp: Um den Reis besser anrichten zu können, vorher die Tasse mit Öl bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Kürbisspalten können mit etwas Koriandergrün garniert werden.



Lebkuchen-Panna-cotta mit Bratapfelkompott & Granatapfel

Zutaten	Menge	Artikelnummer	Marke
Panna cotta, küchenfertig	1 kg	41.001.111	frischli
Lebkuchengewürz	1 TL	-	-
Winterliches Apfeldessert	1 kg	28.083.240	napuro
Granatapfelkerne	60g	16.072.510	Rohware

Zubereitung

I.) Die Panna cotta mit dem Lebkuchengewürz verrühren.

II.) Die Mischung vorsichtig auf etwa 60 °C erhitzen, in kleine Schälchen füllen und 3 Std. kalt stellen.

III.) Die Panna cotta auf einem Teller anrichten und mit dem Apfeldessert und Granatapfelkernen garnieren.



Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt

Unser Saisonkalender – nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe, sondern auch im Web: www.cfagro.de/produkte/saisonkalender/

Artikel	November	Dezember	Januar
Bamberger Hörnchen (Deutschland)	■	■	■
Birnen – Williams, Conference (Deutschland)	■	■	■
Wirsing (Deutschland)	■	■	■
Pastinaken (Deutschland)	■	■	■
Blutorangen (Spanien)	■	■	■
Chinakohl (Deutschland)	■	■	■
Cima di Rapa – wilder Broccoli (Italien)	■	■	■
Clementinen (Spanien)	■	■	■
Cranberries (Nordamerika)	■	■	■
Esskastanien / Maronen (Frankreich)	■	■	■
Granatäpfel (Spanien)	■	■	■
Grünkohl (Deutschland)	■	■	■
Haselnüsse (Frankreich)	■	■	■
Knollensellerie (Deutschland)	■	■	■
Kopfsalat (Italien, Belgien, Deutschland)	■	■	■
Kürbis – Muskat, Spaghetti, Butternut, Hokkaido (DE/FR)	■	■	■
Litchis (Übersee)	■	■	■
Lollo rosso / Lollo bionda (Italien, Frankreich)	■	■	■
Navelorangen (Spanien)	■	■	■
Petersilie (Deutschland)*	■	■	■
Porree (Deutschland)*	■	■	■
Rosenkohl (Deutschland)	■	■	■
Rucola / Rauke (Italien)	■	■	■
Satsumas (Spanien)	■	■	■
Schwarzwurzeln (Deutschland, Belgien)	■	■	■
Spinat (Deutschland)*	■	■	■
Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)	■	■	■
Topinambur (Deutschland)	■	■	■
Walnüsse (USA)	■	■	■
Winterrettich, schwarz (Deutschland)	■	■	■

* Voraussetzung: kein Frost



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



DER GESCHMACK DER STRASSE

Wer kennt es nicht: Man ist auf dem Weg von einem Termin zum nächsten und muss noch schnell eine Kleinigkeit essen. Aber weil die Zeit knapp ist, holt man sich eine fettige Bratwurst oder eine Portion Asia-Nudeln. Dabei gibt es mittlerweile viele schmackhafte Alternativen, denn Street Food hat sich einen festen Platz in der hiesigen Gastronomie erobert. Doch was ist Street Food überhaupt und wie unterscheidet es sich vom regulären Fast Food?

Street Food ist oft einzigartig und typisch für eine Region und wird meist an Ständen oder Wagen verkauft, die von Kleinunternehmern betrieben werden. Die Gerichte können oft ohne Besteck unterwegs verzehrt werden. Zwar wird auch Fast Food oft unterwegs verzehrt, aber dieser Begriff bezieht sich eher auf den schnellen Verzehr in Kombination mit schneller Herstellung. Street Food hingegen orientiert sich häufig an saisonalen Zutaten und wechselt das Angebot entsprechend der Jahreszeit.

Street Food ist ein globales Phänomen, das vor allem in Asien, Afrika oder Südamerika präsent ist. So sind z. B. in Thailand oder Vietnam die typischen Garküchen nicht mehr aus dem Straßenbild wegzudenken. Doch auch in anderen Ländern gehört das Essen am Rande der Straße zum Alltag. Die angebotenen Gerichte sind dabei meist typisch für die jeweilige Region und daher sehr unterschiedlich. So gibt es Reisnudelsuppen, gebratene Satay-Spieße, geröstete Maronen, Tortillas oder frittierte Kichererbsenbällchen.

Die Street-Food-Szene in Europa hingegen ist ein Schmelztiegel internationaler Genüsse. Hier werden meist besondere Spezialitäten angeboten, die zwar günstig sind, aber trotzdem mit einem hohen kulinarischen Niveau überzeugen können. Wer also demnächst hungrig unterwegs ist, sollte unbedingt nach einem Street-Food-Truck Ausschau halten, um ein authentisches Geschmackserlebnis fernab von altbekannten Gerichten zu erleben. Es lohnt sich.



EIGENMARKEN
FÜR BESTE QUALITÄT



Seit 2008 gehen wir auch eigene Wege. Nur für Sie! Denn unser Sortiment an Eigenmarken erlaubt es uns, Ihnen als Kunden die Qualität und Rezeptur anzubieten, die Sie wollen. Und der Erfolg gibt uns recht. Wir freuen uns über diesen Zuspruch, der zugleich Ansporn für uns ist, weiterhin gemeinsam mit Ihnen Produkte zu entwickeln. Überzeugen Sie sich selbst von unserem Angebot – die Vielfalt wird Sie überraschen!

napuro – Frische erster Güte ohne Konservierungsstoffe
napuro bietet Ihnen Produkte von höchster Qualität – ohne Kompromisse. Und weil wir uns nicht mit weniger zufrieden geben, sorgen ständige Qualitätskontrollen, eine genaue Beobachtung des Marktes, Mut zu Innovationen und die gezielte Suche nach geeigneten Herstellern dafür, dass die napuro-Produkte stets Ihren und unseren höchsten Ansprüchen genügen.

Weidefrische – unsere Qualitätsmarke für Molkereiprodukte

Genießen Sie unsere Trinkmilch deutscher Herkunft sowie ein reichhaltiges Angebot an Quark- und Joghurtprodukten, ob in Natur oder mit Frucht. Ein ausgewähltes Käsesortiment und frische Butter dürfen natürlich auch nicht fehlen. Selbstverständlich stehen wir auch in dieser Warengruppe für Qualität, Frische und Flexibilität und bauen das Sortiment kontinuierlich aus.

cold'n'fresh – Genuss mit Qualität

Hohe Ansprüche und Qualität zu bestechenden Preisen – unter diesen Vorgaben haben wir die Marke cold'n'fresh entwickelt. Dies sind Artikel, die speziell für CF Gastro hergestellt werden und es Ihnen ermöglichen, 1A-Qualität anzubieten, ohne dabei das Budget aus den Augen zu verlieren. Überzeugen Sie sich von unserer cold'n'fresh-Produktpalette.

Welche **Kräuter** passen zur mediterranen Küche? Welche **Apfelsorten** sind zum Backen geeignet und welche unterschiedlichen **Tomatensorten** gibt es eigentlich? Damit Sie immer den Überblick behalten, hat die CF Gastro ebenso schöne wie informative Poster zu verschiedenen Lebensmittelgruppen erstellt.



Und das Beste:

Die Poster sind unser Geschenk an Sie!

Bei Interesse sprechen Sie uns einfach an.



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

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

BILDNACHWEISE (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 Shutterstock | Seite 4, 5 Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel, Heinrich Böll Stiftung www.boell.de/de/2014/10/15/fleischkonsum-abfall-verschwendung, Utopia | Was viele in den Müll werfen, kann man essen: www.utopia.de/ratgeber/lebensmittel-reste-verwerten | www.zugutfuertonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg | www.aramark.de/klimaleichter-genuss-aramarks-earth-week-unter-dem-motto-nose-to-tail-und-root-to-stalk

AUFLAGE: 31.500 Exemplare