

# Steinhaus

...feine Früchte.

Ausgabe 4



Eine Information von Steinhaus Fruchtkonserven  
für Gastronomie, Hotellerie und die Gemeinschaftsverpflegung

**[fruchtig]**



Verehrte Leserinnen und Leser,  
liebe Kunden,

in der Gastronomie sind leckere, frisch zubereitete Desserts zunehmend gefragt. Überraschen Sie Ihre Gäste mit Desserts, die Sie schnell und gelingsicher mit der fruchtigen „Heiße Früchte“-Serie von Steinhaus herstellen. Ob Desserts oder Kuchen mit feinen Früchten, mit den permanent verfügbaren und sofort einsetzbaren Steinhaus-Produkten sind Sie immer auf der sicheren Seite. Ihre Gäste werden es Ihnen danken!

Gute Geschäfte mit den Steinhaus-Produkten wünscht Ihnen

Ihre

*D. Steinhaus*

Daniela Steinhaus

Steinhaus „Heiße“ Kirschen sind wahre Multitalente

## Für höchste Ansprüche

„Heiße“ Kirschen von Steinhaus bestechen durch ihre hohe Qualität und ihre hervorragende Optik. Ganze Früchte in leicht gebundenem Saft ergeben eine feine Konsistenz, mit der die Produkte für vielfältige Desserts optimal zu verwenden sind.

Außer den „Heißen“ Kirschen gibt es noch „Heiße“ Erdbeeren, „Heiße“ Heidelbeeren und „Heiße“ Himbeeren. Sie können direkt aus der Dose kalt zum Einsatz kommen oder auch erwärmt werden. Ob auf Waffeln, Eis, Pudding oder Cremespeisen, gerne auch auf Käsekuchen oder zum Pfannkuchen, diese Steinhaus-Fruchtzubereitungen lassen keine Wünsche offen. Die Produkte sind in der praktischen 2650-ml-Dose lange haltbar, einfach zu lagern, schnell und flexibel einsetzbar.



Unser Bild zeigt einen besonders exklusiven Dessert-Vorschlag:

Reichen Sie Agnolotti al cioccolato von Pasta Sassella mit „Heißen“ Kirschen von Steinhaus! Die Agnolotti schmecken intensiv nach Schokolade und enthalten eine bei Sassella selbst hergestellte, hochwertige Füllung aus Ricotta und weißer Schokolade. Schokolade und Kirschen – eine verführerische Kombination! Mit diesem Dessert bleiben Sie in bester Erinnerung!



MILRAM MultiCrème und Steinhaus Früchte ergänzen sich ideal

## Zwei Zutaten – unzählige Möglichkeiten



Aus den schmackhaften und fruchtigen Desserts von Steinhaus, wie den „Heißen“ Kirschen, den „Heißen“ Erdbeeren, den „Heißen“ Heidelbeeren und den „Heißen“ Himbeeren sowie den sommerlich frischen Pfirsich- und Aprikosenkompottzubereitungen, lassen sich schnell und einfach die wunderbarsten Dessertvariationen und Zwischenmahlzeiten zaubern.

Neben Pudding, Panna cotta, Joghurt und Sahne ist die MILRAM MultiCrème eine ideale Ergänzung zu den Steinhaus-Früchten und Dessertzubereitungen. Sie enthält nur 7 Prozent Fett und ist in 3 Minuten servierfertig. Einfach und schnell – absolut gelingsicher – lässt sich die Aufschlagcreme in eine stabile Creme verwandeln. Mit Steinhaus-Fruktkonserven gemischt oder im Wechsel geschichtet, entsteht so ein schönes, fruchtiges Dessert.



1 kg MILRAM MultiCrème und ca. 300 g Zutaten ergeben:

26 Portionen zu je 100 ml (50 g) = Dessertportion  
oder  
43 Portionen zu je 60 ml (30 g) = Portion für Bankett oder Büfett

### Heidelbeercreme

1 kg MultiCrème und je nach gewünschter Frucht- und Farbintensität 300 bis 500 g „Heiße“ Heidelbeeren von Steinhaus mischen. Nach Geschmack süßen und mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern. Als Topping „Heiße“ Heidelbeeren – direkt aus der Dose – pur verwenden, mit Schlagsahne und einem Minzeblatt garnieren.



„Heiße“ Kirschen  
2650 ml  
Art.-Nr. 3.403.0



„Heiße“ Erdbeeren  
2650 ml  
Art.-Nr. 3.405.0



„Heiße“ Heidelbeeren  
2650 ml  
Art.-Nr. 3.406.0



„Heiße“ Himbeeren  
2650 ml  
Art.-Nr. 3.407.0



Rote Grütze  
2650 ml  
Art.-Nr. 3.404.0



Pfirsichdessert  
2650 ml  
Art.-Nr. 3.326.0



Aprikosendessert  
2650 ml  
Art.-Nr. 3.325.0

**Backstabil und immer verfügbar**

## Backen mit Steinhaus-Früchten

Schnell einen leckeren Kuchen mit viel Frucht zaubern? Kein Problem! Egal zu welcher Jahreszeit, mit feinen Früchten von Steinhaus ist dies jederzeit einfach möglich. Mehr als 30 Fruchtarten werden aktuell von Steinhaus angeboten, von denen sich eine Vielzahl für die Herstellung von Obstkuchen und Füllungen eignet.

Täglich werden bei Steinhaus 80 bis 200 Tonnen frisches Obst verarbeitet. Je nach Jahreszeit sind dies Rhabarber, Stachelbeeren, Erdbeeren, Mirabellen, Pflaumen und vor allem Äpfel und Kirschen. Jedes Steinhaus-Produkt wird nach eigenem Rezept unter strengen Qualitätsmaßnahmen hergestellt. Die Konservenproduktion bei Steinhaus verzichtet grundsätzlich auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Ein frischer Apfel, der in den Bearbeitungsprozess eintritt, landet nach rund 20 Minuten als fertiges Steinhaus-Äpfelmus in der Dose und ist dann mindestens vier Jahre haltbar. Die feinen Steinhaus-Produkte in den praktischen Weißblechdosen sind unkompliziert zu lagern und jederzeit verfügbar.

Besonders beliebt für die Zubereitung von Obstkuchen sind die Dunst-Apfelstücke und Dunst-Apfelwürfel – jeweils ohne Zuckerzusatz, die Schattenmorellen (Sauerkirschen), die Mandarin-Orangen, Pflaumen, Mirabellen, Stachelbeeren und der Rhabarber. Auch die feinen Frucht-Wucht-Pürees eignen sich hervorragend, zum Beispiel zur Füllung von Quarkbällchen oder Windbeuteln.



Rote Grütze „Lennep Art“

## Sieben auf einen Streich

Im Gegensatz zu vielen anderen Rote-Grütze-Produkten, die nur drei oder fünf verschiedene Obstsorten enthalten, ist die Rote Grütze „Lennep Art“ von Steinhaus ganz besonders fruchtig. Sie enthält neben Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren

sowie Heidelbeeren auch wohl-schmeckende Sauerkirschen, die der Roten Grütze ihren einzigartigen Geschmack geben. Die Sauce hat eine wunderbare Konsistenz, die Optik der Früchte ist brillant. Servierfertig in der Dose ist die Rote Grütze von Steinhaus schnell und unkompliziert einsetzbar. Ursprünglich als typische Spezialität Norddeutschlands bekannt, hat sich die Rote Grütze längst zu einem in ganz Deutschland besonders beliebten Dessert entwickelt.

Mit flüssiger Sahne, Vanillesauce oder zu Panna cotta ein wahrer Klassiker!

Herausgeber: Steinhaus & Co. Konserven GmbH · An der Hasenjagd 3 · 42897 Remscheid-Lennep  
Telefon: 02191 9654-0 · Telefax: 02191 9654-33 · [www.fruchtkonserven.de](http://www.fruchtkonserven.de)

## Gewinnspiel-Coupon bitte kopieren, ausfüllen und faxen an 02191 9654-33

**Mitmachen und gewinnen!** Dieses Mal haben Sie die Chance, ein Hercules Robert 7 (Herren) bzw. Roberta 7 (Damen) zu gewinnen. Rahmenvariante, -höhe und Ihre Wunschfarbe fragen wir ab, sobald Sie als Gewinner feststehen.

Das Hercules Robert/a 7 ist ein gutes Einsteiger-Pedelec mit Bosch-Antrieb sowie hoher Reichweite, kräftigem Mittelmotor und leistungsfähigem Akku. Das schlichte und überzeugende Design sowie die Federung in der Sattelstütze und in der Gabel machen die Fahrt zum Vergnügen.

**Hier unsere Frage: Wie lautet die Unterzeile beim STEINHAUS-Schriftzug?**

- Antwort:  feine Früchte     feine Dosen  
 Bitte senden Sie mir den STEINHAUS-Produktkatalog zu

Absender:

Vor-/Nachname

Funktion

Betrieb

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Mein Großhändler

Niederlassung

Einsendeschluss ist der 30. November 2013. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung sind ausgeschlossen. Die Daten werden ausschließlich durch die Steinhaus & Co. Konserven GmbH für Marketing- und Werbemaßnahmen genutzt. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nicht.

