

Neuheit zur ANUGA

Frucht-Wucht Orange

Frucht-Wucht hat sich zu einem der beliebtesten Steinhaus-Produkte entwickelt. Der frische und vollmundige Fruchtgeschmack der feinen Pürees überzeugt auf der ganzen Linie! Neben den Geschmacksrichtungen Apfel, Aprikose, Cassis, Erdbeere, Himbeere, Limette, Mango, Pfirsich-Maracuja und Sauerkirsche ist jetzt Orange neu im Lieferprogramm.

Für das neueste Mitglied der Frucht-Wucht-Familie werden Äpfel mit sonnengereiften Orangen zu feinstem Püree verarbeitet. Die besonders schmackhafte Variante weckt rund ums Jahr die Erinnerung an frischfruchtiges „Capri-Eis“ und ist eine absolut gelungene, vielseitig einsetzbare Ergänzung dieser Produktlinie.

Ralf Meyer, Spitzenkoch der Gemeinschaftsverpflegung, Chef de Cuisine der Ev. Stiftung Augusta, Bochum, und Träger des Frankfurter-Preises ist begeistert: „Die Frucht-Wucht-Pürees sind von exzellenter Qualität – besonders fein und homogen – und bestechen durch ihren fruchtigen Geschmack. Sie lassen sich sehr vielfältig in der kalten und warmen Küche sowohl für Desserts als auch für herzhaftere Gerichte einsetzen.“

Die von Steinhaus mit und ohne Zuckerzusatz angebotenen Frucht-Wucht-Produkte werden nur aus garantiert schonend behandelten, frischen Früchten und besten Zutaten nach eigenen Rezepturen hergestellt. Frucht-Wucht von Steinhaus sind besonders feine Frucht-pürees, die im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen – ideal für vielfältigste Anwendungen. Frucht-Wucht eignet sich hervorragend zur Kombination mit Eis, Joghurt, Quark, zur Herstellung von Sorbets und Getränken, als Topping für Milchreis oder zu Reibe- und Pfannkuchen. Auch lässt sich das backstabile Produkt für Gebäck- und Kuchenfüllungen einsetzen. In der Gastronomie lassen sich im Handumdrehen feine Desserts kreieren, im Care-Bereich schätzen Patienten mit Kau- und Schluckbeschwerden die fruchtig-frischen Pürees. Und in der Schulverpflegung ist Frucht-Wucht sehr beliebt, weil es den Kindern auf schmackhafte und angenehme Weise die für eine ausgewogene Ernährung benötigte Obstportion liefert.

Alle Steinhaus-Erzeugnisse sind in praktischen Weißblechdosen sehr lange haltbar. Die Konserven sind einfach und kostengünstig zu lagern und stets schnell und flexibel einsetzbar. So können die Anwender in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung kulinarische Ideen jederzeit blitzschnell umsetzen. Steinhaus-Produkte liefert der gut sortierte Großhandel.

**Steinhaus stellt auf der ANUGA aus:
Halle 10.2 | Gang C | Stand 029**

((Bilder/Bildunterschriften))

Bild-Nr. 3-15-1

Frucht-Wucht Orange hier mit einer weißen Schokoladenmousse.

Bild-Nr. 3-15-2

Frucht-Wucht Orange halbgefroren in einer ausgehöhlten und angefrorenen Orange.

Bild-Nr. 3-15-3

Ein leckeres Schokoladentörtchen auf Frucht-Wucht Orange.

Bild-Nr. 3-15-4

Die neue Frucht-Wucht-Sorte zur ANUGA: Orange.

Bild-Nr. 3-15-5

Ein feiner Grießpudding auf einem zweifarbigen Frucht-Wucht-Spiegel.

Bild-Nr. 3-15-6

Mit Frucht-Wucht und zum Beispiel „Heißen“ Kirschen von Steinhaus lässt sich ein wunderbares „Dessert-to-go“ zubereiten.

Bild-Nr. 3-15-7

Frisch, fruchtig und besonders leicht herzustellen: Sorbet aus Frucht-Wucht.

Bild-Nr. 3-15-8

Mit Frucht-Wucht lassen sich schnell und einfach Milchshakes – zum Beispiel für Menschen mit Schluckbeschwerden – zubereiten.

Bild-Nr. 3-15-9

Interessante Kombination: Frucht-Wucht Mango mit Nugatcreme.

Bitte fordern Sie die gewünschten Bildmotive in 300 dpi per Fax-Antwort-Bogen an oder senden Sie eine E-Mail.

Abdruck honorarfrei mit Bildnachweis „Steinhaus Fruchtkonserven“

Kontakt/Presseinformationen - Belegexemplar erbeten an:

BestPage Kommunikation GmbH & Co. KG, Danziger Straße 10, 71638 Ludwigsburg,
Telefon 07141 2423026, E-Mail: projekt@best-page.de