

KOPIE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Gut drauf in den Sommer

Leichte Brotaufstriche für
mehr Abwechslung

Klimawandel: Wie sich der hiesige Obstbau verändert

Food-Trend: New Glocal – fern und nah zugleich

Liebe Leserinnen und Leser,

die Pflanzen sprießen und die Bäume stehen in voller Blüte. Der Frühling hält Einzug und erfreut Gartenfreunde wie Obstbauern gleichermaßen. Dabei sind die Bedingungen für den deutschen Obstanbau durch den Klimawandel nicht einfacher geworden. Wir zeigen Ihnen, mit welchen Herausforderungen die Landwirtschaft in Blütezeiten und darüber hinaus zu kämpfen hat.

Deutlich weniger Probleme bereiten da die bewährten Dauerbrenner aus Übersee. Südfrüchte und vor allem Bananen sind jederzeit in unseren

deutschen Ladentheken erhältlich. Dabei punkten vor allem Bananen damit, dass sie in nahezu allen Reifungsstufen verzehrbar sind. Wir zeigen auf, wie sich Bananen sowohl geschmacklich als auch inhaltlich in den unterschiedlichen Reifungsphasen voneinander unterscheiden.

Geschmackliche Anregungen geben wir auch zu frischen und exotischen Brotaufstrichen, die in Frühling und Sommer vielfältige Dauerbrenner sind. Denn nichts genießt sich besser als etwas Frisches an wärmeren Tagen.

Viel Wert wird dabei vor allem auf heimische, regionale und saisonale Zutaten gelegt. Und das passt zum aktuellen Food-Trend, den Lebensmittelexperten wie Hanni Rützler als „New Glocal“ bezeichnen. Was sich dahinter verbirgt, haben wir frisch für Sie recherchiert.

**Wir wünschen Ihnen spannende Lektüre.
Herzlichst, Ihr Team von CF Gastro.**

BANANEN STANDARD

Kiste 18 kg

Artikel-Nr.:
12.110.515

GESUNDES FARBENSPIEL

Die Banane ist hierzulande die zweitbeliebteste Obstsorte (einzig der Apfel wird in Deutschland noch mehr verzehrt). Zu Recht, denn weil man sie dank ihrer Schale einfach mitnehmen kann, ist die Banane der perfekte Snack für zwischendurch und unterwegs.

Die Banane wird grün geerntet und reift dann während des Transportes, in speziellen Reifekammern oder im Einkaufsladen nach. Dabei verändert sich nicht nur ihre Farbe. Denn der Reifeprozess von Bananen wirkt sich auch auf ihren Nährwert und Geschmack aus.

Sicherlich hat das jeder schon mal selbst festgestellt: Je gelber oder brauner die Schale wird, desto süßer ist das Fruchtfleisch. Eine noch grüne Banane ist stärkehaltig und schmeckt leicht säuerlich. Eine reife Banane hingegen enthält deutlich mehr Zucker und weniger Stärke, was einen süßen, cremigen Geschmack und eine weichere Textur zur Folge hat. Diese geschmackliche Veränderung wird durch den Zuckergehalt und das Verhältnis von Fruchtsäuren beeinflusst, die während des Reifeprozesses der Banane abgebaut werden.

Allerdings enthält die reife Banane mehr Ballaststoffe als die grüne Variante. Und auch die Konzentration von Vitaminen und Mineralstoffen in der Banane variiert in den unterschiedlichen Stadien des Reifeprozesses. Je reifer die Banane, desto mehr Vitamin C und Beta-Carotin sind enthalten. Zudem ist die Bananenfrucht im ausgereiften Stadium auch reicher an Antioxidantien wie Polyphenolen und Flavonoiden, die zu einer besseren Gesundheit beitragen können.

Je nachdem, zu welchem Reifepunkt die Banane gegessen wird, unterscheiden sich auch die Nährwerte und die Energiezufuhr. Grüne Bananen sind ideal für Menschen, die langsam verdauliche Kohlenhydrate bevorzugen und sich über einen längeren Zeitraum satt fühlen möchten. Reife Bananen hingegen eignen sich besser als schnelle Energiequelle, da sie reich an schnell verdaulichen Kohlenhydraten sind. Am Ende kommt es aber wie fast immer auf den ganz persönlichen Geschmack an. Denn gesund und lecker ist die Banane, egal ob grün, gelb oder braun, zu jedem Zeitpunkt!



UNREIF

– reich an Stärke/
Ballaststoffen

– 3,2 g Zucker auf 100 g

REIF

– kann besser vom Körper
aufgenommen werden

– enthält Kalium, Vitamin C,
Vitamin B6 und Ballaststoffe

ÜBERREIF

– am süßesten

– enthalten die meiste Fruktose
und Glukose

– enthalten viele Katechine
(Antioxidantien)

NÄHRWERTE

100 g Banane (roh) enthalten z. B.

- Vitamin A Beta-Carotin 230 µg (11,5% des Tagesbedarfs)
- Vitamin B6 Pyridoxin 370 µg (24,7% des Tagesbedarfs)
- Vitamin C Ascorbinsäure 12.000 µg (12% des Tagesbedarfs)
- Kalium 393 mg (9,8% des Tagesbedarfs)
- Magnesium 36 mg (10,3% des Tagesbedarfs)

124,98 Mio. t

Erntemenge von Bananen weltweit (2021)



BIO BANANEN

Karton 18 kg

Artikel-Nr.:
13.786.014



Blütezeiten

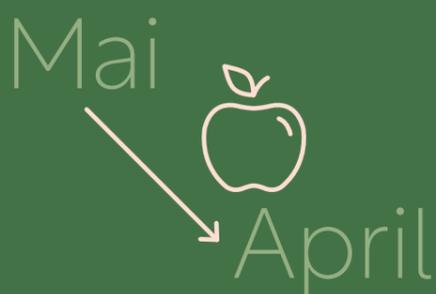
Der Klimawandel zeigt weltweit seine Auswirkungen, und auch die Landwirtschaft bleibt von seinen Auswüchsen nicht verschont. Hierzulande ist es vor allem am heimischen Obstbau zu spüren.

Jedes Jahr erfreut uns der Frühling mit seiner Blütenpracht. Doch die steigenden Temperaturen haben dazu geführt, dass die Blütezeit der Bäume immer früher beginnt. Sowohl Apfel- als auch Kirschbäume blühen mittlerweile deutlich früher als noch vor einigen Jahrzehnten: So blüht der rote Boskoop heute fast einen Monat früher als 1975. Und das hat gravierende Folgen für die Landwirtschaft. Denn die frühen Blüten sind von potentiellen Frostschäden (wie an den Eisheiligen) bedroht, wenn das Wetter noch unbeständig ist und Temperaturen, vor allem in der Nacht, stark absinken können. Zudem kann eine zu frühe Blüte zu geringeren Erträgen führen, da die Bäume noch nicht ausreichend Nährstoffe bereitstellen können.

Doch nicht nur der frühe Blütenstand ist ein Problem für die Landwirtschaft, denn der Klimawandel ist das ganze Jahr über zu spüren. So kommt es im Sommer immer häufiger zu Trockenperioden, was folglich dazu führen kann, dass Früchte kleiner und weniger saftig werden. Darüber hinaus können lang anhaltende Trockenphasen zu Ernte-Ausfällen von bis zu 40% sorgen. Und auch die Gefahr von Schädlingsbefall und Pilzerkrankungen steigt, da weniger trockenresistente Bäume bei Hitze und Trockenheit anfälliger für entsprechende Erkrankungen sind.

Zudem nehmen im Zuge des Klimawandels Wetterextreme wie Hagel, Sturm und Starkregen zu.

Blühbeginn beim Roten Boskoop 1975–2018



Diese können zu schweren Schäden an Bäumen und Früchten führen. Insbesondere Hagelschäden können ganze Ernten vernichten und zu erheblichen finanziellen Verlusten führen.

Um den Auswirkungen des Klimawandels entgegenzuwirken, setzen Obstbauern vermehrt auf resistente Sorten und verbesserte Anbaumethoden. Auch die Bewässerung der Bäume spielt eine immer wichtigere Rolle. Ebenso werden ganze Obstplantagen immer öfter mit weißen Netzen überspannt, die einerseits die Sonneneinstrahlung abmildern und andererseits vor Starkregen schützen.

Ein weiteres Mittel gegen die Auswirkungen des Klimawandels im Obstbau ist die Anpassung der Erntezeit. So können Apfel- und Kirschbäume gezielt später geschnitten werden, um die Blütezeit zu verzögern und somit auch das Risiko von Frostschäden zu minimieren.

Die Obstproduktion steht kurz-, mittel- und langfristig vor neuen Herausforderungen, und es ist aktuell noch nicht absehbar, welche Veränderungen noch auf die hiesige Landwirtschaft zukommen werden.



Bei der „Frostschutzberegnung“ dient eine gezielt eingesetzte Eisschicht als Schutz der Blüten vor Frost.



Durch den Klimawandel kann der Apfelwickler, ein Nachfalter, in warmen Sommern eine zweite Larvengeneration entwickeln.

57 Mrd. €
Schaden durch invasive Insekten



30–40%

Lange Trockenperioden können zu einem Ausfall von 30–40 Prozent der Ernte führen



Apfelbaum durch heiße Sonne, Trockenheit und Hagelschauer zerstört

Gut drauf!

Deutschland ist berühmt für sein traditionelles Bäckereihandwerk. Doch bei so viel Auswahl an Backwaren muss auch der passende Aufstrich her. Wir haben mal überlegt, wie Sie Ihr Frühstück oder Abendbrot mit Aufstrichen noch raffinierter machen können.

Brotaufstriche sind nicht nur lecker und praktisch. Sie bilden auch eine gesunde und individuelle Alternative zu gekauften Produkten. Und das Beste: Brotaufstriche sind schnell gemacht und je nach Geschmack individuell unterschiedlich abgeschmeckt!

WENN DER GROSSE HUNGER KOMMT: HERZHAFTER BROTAUFSTRICHE

Herzhafte Brotaufstriche sind genau richtig, wenn der Hunger groß ist. Meist lassen sich mit nur wenigen Handgriffen und einer Handvoll Zutaten leckere Kreationen zaubern. Als Grundlage können z. B. zerdrückte Hülsenfrüchte, gekochte Kartoffeln, Quark oder, wie beim bayrischen Klassiker Obazda, ein cremiger Camembert dienen. Für den Extra-Kick an herzhaftem Geschmack kann man gebratenen Speck verwenden, der mit seinem kräftigen Aroma jeden Aufstrich zu einem kulinarischen Genuss werden lässt. Auch kräftige Gewürze wie Curry, Chili oder Paprika und eine Portion frische Kräuter sorgen dafür, dass die herzhaften Aufstriche ordentlich Geschmack haben. Dazu passt am besten ein dunkles und kräftiges Brot, wie Schwarzbrot oder Sauerteigbrot.

FÜR NASCHKATZEN: SÜSSE BROTAUFSTRICHE

Eine gute Marmelade ist immer noch die beste Wahl, wenn es um süße Brotaufstriche geht. Aber probieren Sie doch mal eine Kombination von Frischkäse und Mangopüree oder alternativ eine Cashew-Dattel-Butter aus. Wer hingegen auf tierische Produkte verzichten möchte, kann aus Seidentofu, Schokolade und Mandelmilch eine vegane Schokoladencreme der Extraklasse zubereiten.

VEGANE UND VEGETARISCHE BROTAUFSTRICHE

Bei einer Brotzeit muss es nicht immer um die Wurst gehen – viele Brotaufstriche funktionieren wunderbar ohne Fleisch. Ein klassischer Eiersalat zum Beispiel, für den hartgekochte Eier, Mayonnaise, Senf, Gurken und Zwiebeln vermischt werden, passt perfekt zu Vollkornbrot. Ebenfalls schmackhaft ist Tomatenbutter, für die Butter mit gehackten getrockneten Tomaten, Tomatenmark und Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird – einfacher geht es wirklich nicht. Für vegane Aufstriche eignen sich alle Sorten von Bohnen, die zerdrückt und mit Gewürzen verfeinert werden. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Und ein selbstgemachtes Pesto aus Basilikum, Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl ist ebenfalls als Aufstrich geeignet.

THUNFISCHCREME

Ein absoluter Klassiker ist die Thunfischcreme. Dafür wird der Thunfisch mit Frischkäse vermischt und mit gehackten Kapern und Schalotten abgeschmeckt. So einfach lässt sich ein mediterranes Flair auf den Abendbrottisch holen. Dazu passt perfekt krosses Weißbrot.

FRISCHKÄSE NATUR

70% 10 kg Etelser

Artikel-Nr.:
46.005.127

FRISCHKÄSE

Frischkäse ist die perfekte Wahl, wenn es mal richtig schnell gehen soll. Die cremige Leckerei ist die perfekte Grundlage für jeden Geschmack: Mit gehacktem Bärlauch wird es ein frischer Frühlingsdip. Fein gehacktes Grillgemüse und Basilikum bilden die Basis für einen sommerlichen Aufstrich. Und wenn man ergänzend zu Curry, Honig und gehackter Feige greift, wird es lecker orientalisch.



THUNFISCH-CREME

napuro

Artikel-Nr.:
55.000.775

HUMMUS

Hummus hat sich hierzulande seinen festen Platz am Tisch gesichert.

Der orientalische Klassiker besteht aus pürierten Kichererbsen, Sesampaste (Tahini), etwas Olivenöl und Zitronensaft. Der Geschmack kann dann individuell mit weiteren Zutaten wie geräucherter Paprika, Kreuzkümmel und Knoblauch abgerundet werden. Wer mag, kann auch Petersilie oder Chili hinzufügen, um das Aroma zu intensivieren. Hummus eignet sich sowohl als Dip als auch als Brotaufstrich und passt besonders gut zu Fladenbrot.



HUMMUS NATUR

1 kg napuro

Artikel-Nr.:
55.000.790



NUSSMUS

Es muss nicht immer Nuss-Nougat-Creme sein.

Mittlerweile gibt es zahlreiche Varianten, die auf dem Brot landen. Besonders Mandeln, Cashewnüsse oder Erdnüsse sind die perfekte Grundlage für ein cremiges Nussmus, das mit Kakao, Honig oder Sesampaste verfeinert werden kann. Tipp: die Nüsse vorher ohne Fett anrösten, das sorgt für einen intensiveren Geschmack.

GUACAMOLE

Avocados sind reich an gesunden Fetten und enthalten viele Nährstoffe, wodurch sie sich hervorragend als Basis für einen Brotaufstrich eignen. Für einen Guacamole-Aufstrich werden die Avocados einfach mit der Gabel zerdrückt und mit weiteren Zutaten wie Knoblauch, Limette, Koriander, Salz und Chili verfeinert.

GUACAMOLE

napuro 1kg

Artikel-Nr.:
55.000.500



AUFSTRICH-AUSWAHL:

HERZHAFT

	Art.-Nr.:
Aufstrich Rote Bete napuro 0,5 kg	55.000.370
Gelbe-Linsen-Aufstrich napuro 0,5 kg	55.000.360
Süßkartoffel-Aufstrich napuro 0,5 kg	55.000.380
Curry Frischkäseaufstrich napuro 0,5 kg	55.000.777

süß

Obstragout Mango-Passionsfr. Fresh Factory 1,5 kg	26.801.100
Apfel-Kiwi-Topping Fresh Factory 1,5 kg	26.801.102

VEGAN

Frischcreme Kräuter Bedda 500 g	55.002.075
Veg. Frischcreme Paprika Bedda 500 g	55.002.080
Veg. Frischcreme Natur Bedda 500 g	55.002.070

SONSTIGES

Bio Kresse Radieschen 9 Schalen	24.603.035
Gurke mit Schale Scheibe 5mm napuro 1kg	23.450.010
Schnittlauch KR 100 g	13.298.322
Schnittlauch geschnitten CF Gastro 250 g	23.273.030

WEIZEN TOASTBRÖTCHEN

Harry Brot 335 g

Artikel-Nr.:
54.001.009

DAS VOLLE KORN

Korn an Korn | Harry Brot 500g

Artikel-Nr.:
54.001.063

GAB FLADENBROT/PIDE

500g Harry Brot

Artikel-Nr.:
54.001.053

ROSINENSTUTEN

Harry Brot 400g

Artikel-Nr.:
54.001.021



- 1 Mehr Vielfalt entdecken:**
New Glocal kombiniert lokale und globale Küchen und ermöglicht eine noch größere Vielfalt an Geschmackserlebnissen.
- 2 Mehr Nachhaltigkeit fördern:**
New Glocal konzentriert sich auf die Verwendung von saisonalen und regionalen Zutaten, was nicht nur die Umwelt schont, sondern auch die lokale Wirtschaft unterstützt.
- 3 Von mehr Kreativität profitieren:**
Der Fokus auf saisonale und lokale Lebensmittel inspiriert dazu, neue Gerichte und Kombinationen zu kreieren, was zu neuen kulinarischen Erlebnissen führt.
- 4 Digitale Angebote nutzen:**
Mittlerweile gibt es zahlreiche Apps, die über lokale Angebote in der Umgebung informieren und mit denen Lebensmittelverschwendung vermieden werden kann.
- 5 Auf unnötige Umverpackungen verzichten:**
Vermeiden Sie unnötige Verpackungen und kaufen Sie Produkte in wiederverwendbaren oder biologisch abbaubaren Verpackungen.
- 6 Lokale und saisonale Produkte kaufen:**
Wir sind der ideale Ansprechpartner, wenn es um frische und regionale Lebensmittel geht. Mehr Informationen finden Sie direkt in unserem Saisonkalender.

NEW

GLOBAL VOR ORT

Nachhaltigkeit ist das Thema der Stunde. Kein Wunder also, dass einer der wichtigsten Food Trends des Jahres genau diesen Aspekt ins Zentrum stellt. Beim New Glocal Food Trend werden traditionelle Gerichte aus aller Welt mit heimischen Zutaten kombiniert und neu interpretiert – lokal und global zugleich. New Glocal eben.

Die Idee hinter dem New Glocal Food Trend ist, die Vielfalt der globalen Küche zu erhalten und gleichzeitig die lokale Landwirtschaft und die Umwelt zu unterstützen. So können zum Beispiel exotische Gewürze mit regionalem Gemüse, Pilzen und Wildkräutern kombiniert werden.

Darin ist der Wunsch zu erkennen, dass sich das Verhältnis von lokal produzierten und global importierten Lebensmitteln künftig sinnvoller ergänzt. Expertin Hanni Rützler vom Food Report sieht im New Glocal auch eine Trendwende in der globalen Lebensmittelproduktion. Denn der Grundgedanke hinter diesem Trend zur Glokalisierung ist auch, durch den Fokus auf regionale Produktion die Transportwege kurz zu halten und somit letztlich die Umwelt zu schützen. Und eben weil das lokale Handeln einen globalen Einfluss hat, gilt es, nachhaltiger zu denken.

REGIONALE FRISCHE

Frische Garnelen gibt es auch in Deutschland. Dank regionaler Aufzucht lassen sich lange Transportwege vermeiden und ein nachhaltiger Genuss garantieren. Die Verwendung lokaler Produkte stärkt die regionale Landwirtschaft.



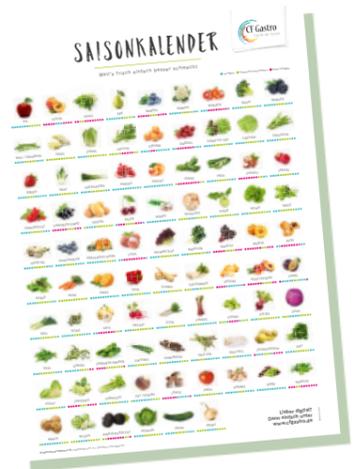
FRISCH GEPFLÜCKT

Vor allem Blattgemüse und Salate wachsen in Deutschland problemlos. Genießen Sie das lokale und saisonale Angebot und servieren Sie sich und anderen regionale Gerichte, die global punkten. Denn nachhaltiger Konsum hat immer Saison.



MEER VOR ORT

Der Geschmack des Meeres direkt aus der Region? Kein Problem! Mittlerweile gibt es hierzulande Betriebe, die frische Meeresfrüchte in regionalen Zuchtanlagen züchten. So können komplette Mahlzeiten mit regionalen Produkten serviert werden.



Wann hat Bärlauch Saison? Ab wann gibt es frische Kirschen? Und wann ist Saisonende vom Spargel? In unserem Saisonkalender finden Sie alle wichtigen Infos, ob ein Lebensmittel gerade frisch und regional auf Ihrem Tisch landen kann oder ob Sie auf geschmackvolle Alternativen zurückgreifen müssen:



DOWNLOAD



Saisonkalender

● 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.



APRIKOEN
 (Frankreich, Spanien)



BÄRLAUCH
breit, rund
 (Deutschland)



BIRNEN
Dr. Guyot
 (Frankreich)



EISBERGSALAT
 (Deutschland)



ERDBEEREN
 (Deutschland)



**FRÜHLINGS-
 ZWIEBELN**
 (Deutschland)



FENCHEL
 (Deutschland)



GURKEN
 (Deutschland, Niederlande, Belgien)



KIRSCHEN
süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)



KNOBLAUCH
 (Deutschland)



KOPFSALAT
 (Deutschland)



**LOLLO ROSSO/
 LOLLO BIONDA**
 (Deutschland)



MANGOLD
bunt
 (Deutschland)



HEIDELBEEREN
 (Deutschland)



ORANGEN
 (Südafrika)



PAPRIKA
 (Niederlande)



RADIESCHEN
 (Deutschland)



PFIRSICHE
 (Italien, Spanien, Griechenland)



NEKTARINEN
 (Italien, Spanien, Griechenland)



RHABARBER
 (Deutschland)



**RUCOLA/
 RAUKE**
 (Deutschland)



**SCHOTEN/
 ERBSEN**
 (Deutschland)



SPARGEL
grün
 (Deutschland, Italien, Spanien)



SPARGEL
weiß
 (Deutschland)



**SPEISEFRÜH-
 KARTOFFELN**
 (Deutschland)



SPINAT
 (Deutschland)



SPITZKOHL
 (Deutschland)



SAUBOHNEN
 (Italien)



TOMATEN
 (Deutschland, Niederlande, Belgien)



Unser Saisonkalender –
 nicht nur in jeder
 KOPFSALAT-Ausgabe,
 sondern auch online:
[cfgastro.de/produkte/
 saisonkalender](http://cfgastro.de/produkte/saisonkalender)

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

ÜBER
30
REGIONALE
LIEFERPARTNER




1.700
MODERNE
KÜHLFAHRZEUGE




MEHR ALS
5.000
MITARBEITER


CA.
35.000
STOPPS AM TAG

DAS FRISCHE-NETZWERK VON CF GASTRO

A+S Frucht GmbH & Co. KG
www.as-frucht.de

Abels Früchte Welt GmbH
www.abelsfruechtewelt.de

Andreas Kupfer & Sohn GmbH
www.kupfer-sohn.de

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
www.cfgastro.de

C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG
www.schoonhoven-rheine.de

Denscheilmann + Wellein GmbH
www.de-we.de

**Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse
Großhandels GmbH**
www.dieter-fuhrmann.de

Frisch Frucht Erfurt GmbH
www.frischfruchterfurt.de

Friweika eG
www.friweika.de

Frucht Hartmann GmbH
www.fruchthartmann.de

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG
www.fruchthof-northeim.de

Früchte Feldbrach GmbH
www.fruechte-feldbrach.de

**Grabmayr GmbH - Obst- und
Gemüsegroßhandel**
www.grabmayr.at

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Grünzeug & Mehr GmbH
www.gruenzeugundmehr.at

Häusler Frischeservice GmbH
www.haeusler-frischeservice.de

Henning Broscheit GmbH
www.broscheit.de

JHG GastroExpress
www.gastro-express.info

Josef Ochs GmbH

**Kai Brüning Obst- und
Gemüsegroßhandel GmbH**
www.bruening-nortorf.de

Köhra - Frische GmbH
www.koehra.de

Lindner GmbH
www.lindnerfood.de

Manss GmbH Frischeservice
www.manss.nrw

Marker oHG
www.unternehmen-frische.de

Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH
www.msfrucht.de

Mönchguter Fruchtgroßhandel GmbH
www.moenchguter-fruchtgrosshandel.de

Oliver Fruchthandels GmbH
www.oliver-fruchthandel.de

Peter Blessing GmbH
www.blessingmarkt.de

**Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs-
u. Handelsgesellschaft mbH**
www.marktfrisch-rothenburg.de

Sapros GmbH
www.sapros.de

Sapros Handels- und Vertriebs GmbH
www.sapros-ka.de

Schwabfrucht Gastro GmbH
www.schwabfrucht.de

Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH
www.steinkrueger.de

Töpfer GmbH
www.toepfer-salate.de

Weihe GmbH
www.weihe.de

Werder Frucht Gastroservice GmbH
www.werder-frucht.de