

KOPIE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Mach dich
vom Acker!

Vom Inka-Gold zum Alten Fritz:
Wie die Kartoffel nach Deutschland kam

Saisonale Höhepunkte: Brombeeren // Rote Bete // Pfifferlinge

Mehr wert: Lebensmittel & Ressourcen schonen



VORZÜGE GENIESSSEN

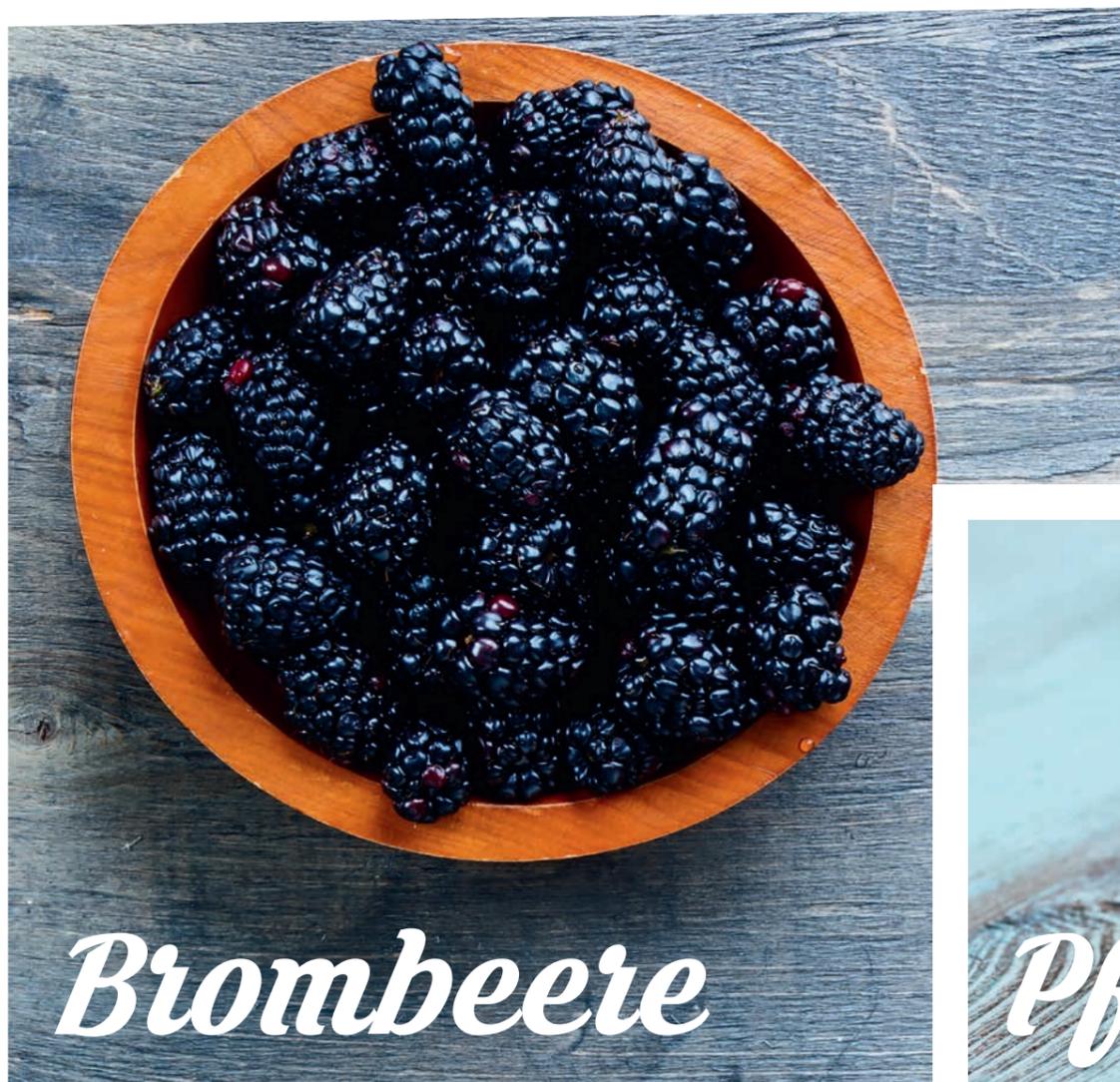
Seit 1999 sind wir im Norden Deutschlands für CF Gastro aktiv und verspüren dadurch auch eine stärkere Positionierung im regionalen Wettbewerb. Der gruppeninterne, branchenspezifische Erfahrungsaustausch, Workshops zur Schulung der Mitarbeiter und ein enger Kontakt zu den Produzenten der CF Gastro sind nur ein paar Vorzüge, die ich hier aufführen möchte.

Auf den Punkt gebracht heißt das, dass wir durch die Zusammenarbeit mit CF Gastro unsere Einkaufskonditionen verbessern und folglich den Warenumsatz steigern.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der aktuellen Ausgabe der KOPFSALAT mit interessanten Details zum Thema Apfel, Kartoffel und natürlich unserem Saisonkalender für die kommenden Monate.

Ihr Ernst Eichenmüller

Geschäftsführer, Mönchguter Fruchthandel OHG



Brombeere

Sie ist die stilvolle Dame unter den Sommerbeeren, denn mit ihrer blauschwarzen Farbe verströmt die Brombeere stets eine gewisse Eleganz. Von Juli bis Oktober überzeugt die Vitaminbombe mit ihrem vollen Geschmack – und meist wandert sie, ohne Rücksicht auf die Etikette, direkt vom Strauch in den Mund.

Verwendung:

Natürlich kann man Brombeeren einfach pur naschen, aber es gibt noch viel mehr Möglichkeiten zum Genießen: Ob kühl serviert mit Joghurt, Eis oder als erfrischenden Shake oder frisch aus dem Ofen als fruchtige Torte mit Marzipan – die Brombeere lässt sich immer einfach und schnell verarbeiten. Auch als Konfitüre oder Likör macht die dunkle Beere stets eine gute Figur.

Inhaltsstoffe / Wirkung:

Brombeeren enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe. Schon 100 g Brombeeren decken fast 1/3 des täglichen Bedarfs an Vitamin C. Außerdem enthalten Brombeeren Eisen und Folsäure. Doch nicht nur die Beeren sind gesund, auch die Blätter des Brombeerstrauchs helfen, als Tee aufgegossen, gegen Zahnfleischentzündungen, Fieber und Heiserkeit.



Rote Bete

Den roten Knollen wird oft mit Skepsis begegnet – zu Unrecht, schließlich gehören sie zu den gesündesten Gästen auf unseren Tellern. Und richtig zubereitet wird die rote Rübe zu einem wahren Geschmackserlebnis.

Verwendung:

Traditionell begegnet man der Roten Bete meist in deftiger Hausmannskost. Sei es in dem vor allem in Norddeutschland beliebten Gericht Labskaus, als Rote-Bete-Wurstsalat oder in der klassischen russischen Suppe Borschtsch – die Rote Bete verträgt sich wunderbar mit kräftigen Gewürzen und Aromen. Aber sie kann auch anders: Ein Rote-Bete-Schokoladenkuchen ist wunderbar saftig und kitzelt die unbekannte süße Seite der tollen Knolle hervor.

Inhaltsstoffe / Wirkung:

Die rote Farbe hat die Rote Bete vom Betanin, einem Stoff, der nicht nur prima färbt, sondern auch Zellen und Gefäße schützt. Zudem findet man auch Vitamin B, Kalium, Folsäure und sekundäre Pflanzenstoffe in der Knolle. Vor allem als Rohkost entfaltet sie ihre volle gesunde Wirkung.



Pfifferlinge

Sommerzeit ist Pfifferlingszeit. Mit ihrem würzigen Geschmack und ihrem festen Fleisch sind die Pilze stets ein kulinarisches Highlight. Und weil die Pfifferlinge ausschließlich wild wachsen, erwarten viele Feinschmecker jedes Jahr sehnsüchtig die neue Saison, die, je nach Regenaufkommen, von Juni bis September dauert.

Verwendung:

Pfifferlinge werden hauptsächlich frisch verarbeitet und schmecken wunderbar zu Pasta und als Beilage zu Fleisch- oder Wildgerichten. Auch einem cremigen Risotto verleihen die Pfifferlinge ihre unverwechselbare Note.

Inhaltsstoffe / Wirkung:

Pfifferlinge bestehen zu 90% aus Wasser und sind daher sehr kalorien- und fettarm. Mit ihrem hohen Gehalt an Vitamin D und B2 unterstützen sie den Knochen- und Muskelaufbau. Außerdem enthalten Pfifferlinge viel Eiweiß und Kalium. Jedoch sollte man sie nur in Maßen verzehren, da sie, wie alle Pilze, relativ schwer verdaulich sind.

Biss an die Spitze

Der Apfel ist unsere Nummer 1! Unangefochten ist er das hierzulande am häufigsten verzehrte Obst, rund 30 kg verzehrt jeder Deutsche im Jahr. Doch Apfel ist nicht gleich Apfel, weltweit gibt es rund 30.000 Sorten, davon immerhin 2.000 in Deutschland. Doch so groß auch die Vielfalt ist, im Supermarkt findet man lediglich einen Bruchteil davon, nämlich meist nur fünf bis zehn Sorten, darunter Klassiker wie z. B. Braeburn, Gala, Elstar, Golden Delicious, Jonagold und Granny Smith. Einer der meistgekauften Äpfel hierzulande ist übrigens der Elstar. Generell unterscheidet man die Sorten nach Tafeläpfel für den Frischverzehr, Äpfel zum Backen (wie z. B. der Boskoop) oder Äpfel zur Most- und Apfelmusherstellung. Mittlerweile sind auch Äpfel aus Deutschland das ganze Jahr im Handel erhältlich. Möglich macht dies die Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre, d. h., die Äpfel werden in großen Kühlzellen (3 – 5 t) eingelagert und sind so fünf bis neun Monate haltbar. Während dieser CA- (Controlled Atmosphere) oder ULO-Lagerung (Ultra-Low-Oxygen) wird die Temperatur konstant zwischen 0 und 4 °C gehalten, die Luftfeuchtigkeit liegt bei 90 – 95 %, um so ein Austrocknen der Früchte zu verhindern. Zusätzlich wird die Zusammensetzung der Luft, d. h. Sauerstoff und Kohlendioxid, auf einem bestimmten Wert gehalten. Dabei wird der Sauerstoff möglichst reduziert, um die Ethylenbildung zu verringern und damit den Reifeprozess der Äpfel zu verlangsamen.

So bleiben die Äpfel über einen langen Zeitraum frisch und saftig.

Um die Vielfalt und die Besonderheiten des Apfels zu zeigen, möchten wir einige spezielle Äpfel näher vorstellen, die nicht so bekannt oder leider in Vergessenheit geraten sind.

Apfelsorten

Adams Parmäne

Wie so häufig stand hier eine reale Person für den Namen Pate: Der Engländer Robert Adam führte diese Sorte im Jahre 1826 ein, sie ist aber auch als Adams Pearmain, Matchless, Norfolk Pippin oder Norfolk Russet bekannt. Der süß-saure Tafelapfel ist zwar schon im Oktober erntereif, allerdings empfiehlt es sich, ihn noch etwas zu lagern und erst ab Dezember zu verzehren.

Berlepsch

Dieser Apfel ist von blauem Blute, heißt er doch mit vollständigem Namen Goldrenette Freiherr von Berlepsch. 1880 hat ihn Diedrich Uhlhorn junior zum ersten Mal gezüchtet und nach dem Düsseldorfer Regierungspräsidenten Hans Hermann Freiherr von Berlepsch benannt. Der beliebte Tafelapfel ist ab September erntereif, genießen sollte man ihn erst ab Januar. Der Berlepsch ist saftig und erfrischend und gehört zu den Äpfeln mit dem höchsten Vitamin-C-Gehalt.

Altländer Pfannkuchenapfel

Diese Sorte wird sowohl als Tafel- als auch als Küchenapfel verwendet. Auch bekannt als Thurgauer Kent, überzeugt er mit seinem süß-säuerlichen, aromatischen Geschmack. Auch ist er besonders für Apfel-Allergiker geeignet.

Blutapfel oder Purpurapfel

Woher diese Sorte stammt und seit wann sie gezüchtet wird, darüber sind die Experten sich uneinig. Klar ist jedoch, dass der Blutapfel mit seinem dunkelroten Fruchtfleisch und seiner süß-säuerlichen bis weinigen Note noch immer eine Besonderheit ist.

Glockenapfel

Der Glockenapfel ist ein besonders schöner Vertreter seiner Spezies: Der grünliche Apfel hat leichte rote Streifen und eine glockenähnliche Form, der er auch seinen Namen verdankt. Sein festes und weißes Fruchtfleisch ist leicht säuerlich und sehr erfrischend.

Goldparmäne

Ein internationaler Klassiker: Seit über 300 Jahren wird diese Sorte in Frankreich angebaut und geschätzt. Über England kam die Sorte auch nach Deutschland und hat sich ebenso hier einen Namen als eine der besten Tafelobstsorten gemacht. So verwundert auch ihr edler französischer Beinamen nicht: Reine des Reinettes, übersetzt: die Königin der Renetten. Das knackige und sehr saftige Fruchtfleisch hat einen leicht nussigen Geschmack, wodurch dieser Apfel hervorragend zum Kochen und Backen geeignet ist. Aber natürlich kann man ihn auch einfach pur essen.

Brauner Matapfel

Dies ist ein ganz besonderer Apfel, den man heute nur noch vereinzelt auf einigen Streuobstwiesen findet. Bekannt ist die Sorte auch als Badischer Brauner, Echter Kohlapfel, Maedapfel, Mohrenapfel, Schwarzlicher, Schmiedepfel, Unterländer Apfel und Schwarzer Matapfel bekannt. Während die Grundfarbe der Schale gelbgrün ist, ist die Sonnenseite fast dunkelviolet, die Schattenseite hingegen ist mit einer hellroten Farbe bedeckt. Der Braune Matapfel wird hauptsächlich zum Kelnern verwendet.

Eine Knolle sticht in See

Eine wirkliche Schönheit ist sie nicht, die Kartoffel. Eine stets unförmige Knolle mit blass-brauner Schale und immer mit einem Hauch von Erde bedeckt, nein, so sehen keine Favoriten aus. Eigentlich. Doch die Kartoffel ist von unseren Tellern nicht mehr wegzudenken: Ob gekocht, gebraten, gestampft oder frittiert – kaum ein anderes Gemüse lässt sich so vielfältig zubereiten. Doch wie hat es die Kartoffel eigentlich nach Deutschland geschafft?

Um zum Ursprung der Kartoffel zu gelangen, muss man das Rad der Zeit gut 2.000 Jahre zurückdrehen. Damals hatte sie ihre Heimat in Südamerika, genauer gesagt in den Hochebenen der Anden. Die dortigen Ureinwohner, die Indios, kannten bereits mehrere Sorten der Kartoffel und bereicherten damit ihren Speiseplan.

In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts lernten die Spanier bei ihren Eroberungszügen im Inkareich die Kartoffel kennen und brachten sie mit ihren Schiffen um 1560 aus Peru in Richtung Europa. Von Spanien aus gelangte die Kartoffel dann nach Italien und breitete sich langsam auf dem europäischen Festland aus. Allerdings dauerte es ein paar Generationen, bis die Kartoffel in Europa zu einer Hauptnahrungsquelle wurde.

Um 1750 hatte Friedrich II., auch bekannt als der Alte Fritz, seinen ersten sogenannten Kartoffelbefehl in Preußen erlassen. Darin wurde verordnet, dass die nahrhafte Knolle auf den Äckern der Bauern angebaut werden soll, um so den grassierenden Hungersnöten entgegenzuwirken. Die Legende besagt übrigens, dass eine kluge Wirtsfrau dem Alten Fritz bei einem seiner Besuche etwas Besonderes servieren wollte. Da eine einfache gekochte Kartoffel für einen König nicht standesgemäß war, schnitt sie die Kartoffeln in Spalten und bereitete sie in siedendem Schmalz zu. Dem Preußenkönig schmeckte es so gut, dass dieses Gericht als „Pommes Fritz“ bekannt wurde. Ob es sich wirklich so zugetragen hat, ist nicht belegt, aber fest steht, dass die Kartoffel ein wesentlicher Bestandteil unseres Ernährungsplans geworden ist. Auch wenn sie keine Schönheit ist, ist sie eben wirklich eine tolle Knolle.



vor 2.000 Jahren



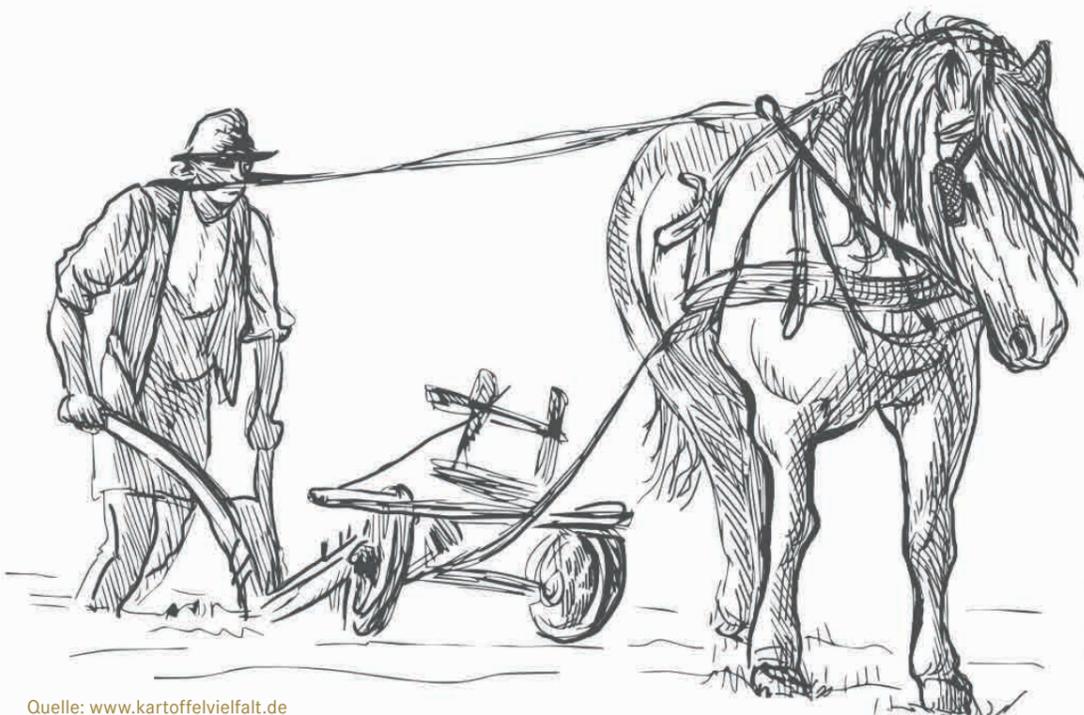
1600

Seefahrer

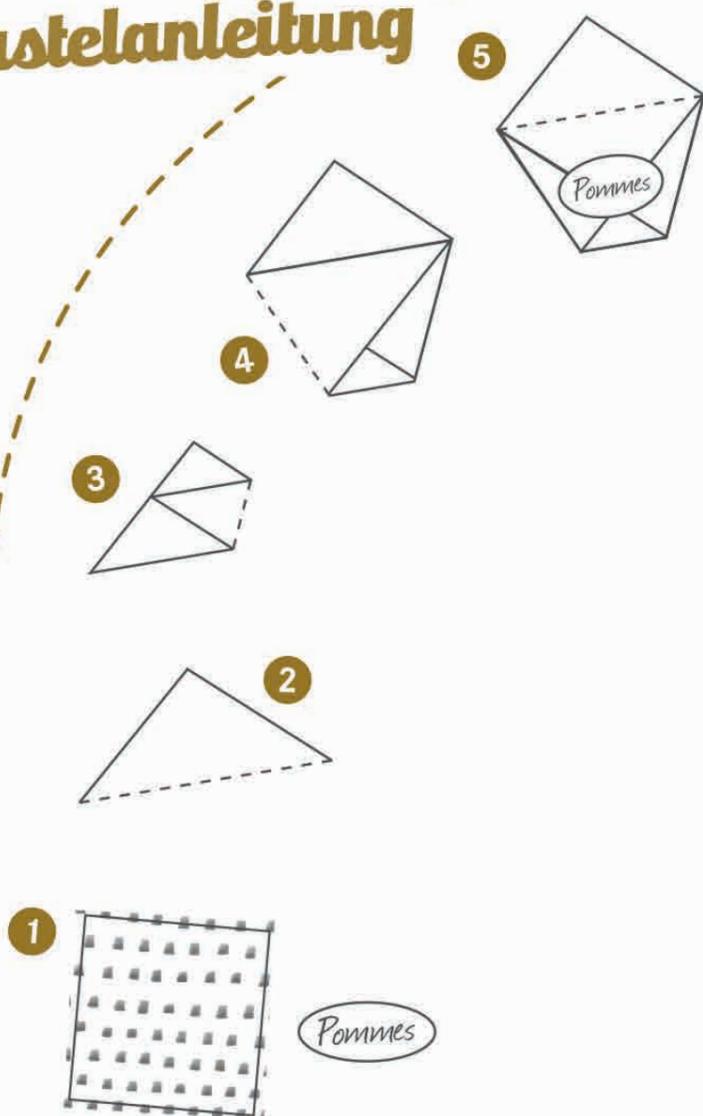
1750



Der Alte Fritz



Pommesstüte Bastelanleitung



- 1 Ein Papierquadrat und ein Oval ausschneiden.
- 2 Das Papierquadrat diagonal zu einem Dreieck falten.
- 3 Die rechte Spitze zur gegenüberliegenden Seite falten.

- 4 Mit der linken Spitze genauso verfahren, so entsteht die Tütenform.
- 5 Die obere Spitze über die Kante herunterklappen und mit dem Oval festkleben.

Liebling
aller Kinder...



Rote, gelbe und lila Speisekartoffeln

BLAUER SCHWEDE *Blue Congo*

- genaue Herkunft und Alter sind unbekannt
- vorwiegend festkochend
- intensiver, leicht süßlicher Geschmack

RODE ERSTLING *Red Duke of York*

- Schottland 1942
- vorwiegend festkochend bis mehligkochend
- angenehmer, guter, cremiger Geschmack

ROTE EMMALIE *früher Rote Emma*

- Barum 2004
- vorwiegend festkochend
- guter, angenehm würziger Geschmack

SCHWARZE UNGARIN

- Ungarn vor 1900
- mehligkochend
- guter, cremiger Geschmack



Sorglos genießen

Unsere Obstsalate haben jetzt Saison

Info

Wenn im Hochsommer die Temperaturen immer höher klettern und die Sonne voll Wonne scheint, haben viele Leute keine Lust auf deftige Küche. Warum also nicht mal einen unserer frischen Obstsalate anbieten? Die Obstsalate sind fix und fertig geschnitten und somit schnell serviert. Das spart Zeit, und die kalkulierbaren Kosten geben Ihnen Planungssicherheit. Dank der einheitlichen Rezepturen ist die nationale Verfügbarkeit immer gewährleistet und von gleich guter Qualität. Die Produktion ist zudem zertifiziert nach IFS und wird ständig kontrolliert.

Einsatz

Am besten eignen sich unsere Obstsalate übrigens für das sommerliche Buffet, als Erfrischung zwischendurch oder als kleine Mahlzeit to go. Aber auch als Topping für leichte Desserts oder Eis macht die große Auswahl unserer Obstsalate eine gute Figur.

Qualität

Natürlich werden alle unsere Obstsalate ohne Konservierungsstoffe hergestellt. Das gelingt nur, weil bereits während der Verarbeitung sämtliche Produktionsbedingungen, wie Frische, Sauberkeit und niedrige Temperaturen, eingehalten werden.

Damit der Genuss bis zum letzten Tag des Mindesthaltbarkeitsdatums anhält, gilt es, ein paar Punkte zu beachten:

- ✦ Die Lagertemperatur muss immer zwischen +2 °C bis max. +7 °C gehalten werden.
- ✦ Die Ware sollte bei Anlieferung sofort in die Kühlung gegeben werden. Dies ist insofern wichtig, als sich in den frischen Obstsorten natürliche Hefen befinden, die bereits ab +7 °C den Gärprozess auslösen können.
- ✦ Unsere Verpackungen sind alle mit einem Originalitätsverschluss versehen; prüfen Sie bei der Warenannahme, ob dieser unversehrt ist.
- ✦ Sie sollten die Verpackung nach dem Öffnen und der Entnahme des Obstes stets sorgfältig verschließen und sofort wieder kühl lagern.
- ✦ Das Obst sollte nur mit sauberem Besteck aus den Behältern entnommen werden.
- ✦ Bereits ausgegebenes Obst sollte nicht wieder zurück in die Originalverpackung gefüllt werden, sondern in einen separaten Behälter.
- ✦ Solange Sie die Obstsalate in den Originalbehältern aufbewahren, geben Sie bitte keine anderen Zutaten dazu.
- ✦ Richten Sie zudem nur so viel Obst an, wie benötigt wird. Füllen Sie lieber das Buffet häufiger auf.



Unsere Sommerhits

Unsere aktuelle Broschüre zum Download

auf www.cfgastro.de

Artikel	Beschreibung	Einsatz	Marke	Artikelnummer	Gebinde	ATG*
Fruchtsalat Toledo	Kleiner Schnitt 15x 15mm, rote und grüne Äpfel, helle Trauben, Mango, Orangen, Wassermelone, Aufguss	ideal für Toppings auf Desserts wie Quark oder Joghurt oder zur Eiscreme	napuro	27.765.220	5,0 kg	3,3 kg
Fruchtsalat Barcelona	Ananas, Orangen, grüne Äpfel, blaue Trauben, Cantaloupe- und Honigmelone, Aufguss	für das sommerliche Buffet	napuro	27.765.175	5,0 kg	3,0 kg
Obstsalat Summertime	Wassermelone, Ananas, rote und grüne Äpfel, Orangen, blaue Trauben, Aufguss	Sommer, Sonne, Summertime - für das preisbewusste Buffet	cold'n'fresh	27.765.055	5,0 kg	3,0 kg

*Abtropfgewicht (am Tag der Abfüllung)

Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt



Artikel	Juli	August	September
Apfel – Piros, Helios (Deutschland)	■	■	■
Aprikosen (Frankreich)	■	■	■
Birnen – Williams, Santa Maria (Italien)	■	■	■
Waldheidelbeeren od. Blaubeeren (Deutschland, Polen)	■	■	■
Kulturheidelbeeren (Deutschland)	■	■	■
Fenchel (Deutschland)	■	■	■
Schmorgurken, Landgurken, Einlegegurken (Deutschland)	■	■	■
Kirschen – süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)	■	■	■
Kopfsalat (Deutschland)	■	■	■
Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)	■	■	■
Mangold – bunt (Deutschland)	■	■	■
Stielmus (Deutschland)	■	■	■
Mirabellen (Frankreich, Deutschland)	■	■	■
Johannisbeeren – rot (Deutschland)	■	■	■
Johannisbeeren – schwarz (Deutschland)	■	■	■
Pflaumen (Deutschland)	■	■	■
Steinpilze (Osteuropa)	■	■	■
Pfirsiche, Nektarinen (Spanien, Frankreich)	■	■	■
Bamberger Hörnchen (Deutschland)	■	■	■
Rucola / Rauke (Deutschland)	■	■	■
Schoten / Erbsen (Deutschland)	■	■	■
Busch- und Stangenbohnen (Deutschland)	■	■	■
Staudensellerie (Deutschland)	■	■	■
Portulak (Deutschland)	■	■	■
Spinat (Deutschland)	■	■	■
Saubohnen (Deutschland)	■	■	■
Pfifferlinge (Osteuropa)	■	■	■
Zucchini (Deutschland)	■	■	■
Löwenzahnsalat (Deutschland)	■	■	■
Stachelbeeren (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



MEHR WERT

LEBENSMITTEL & RESSOURCEN SCHONEN

Nach wie vor werden in Deutschland immer noch zu viele Lebensmittel vernichtet. Jedes achte gekaufte Lebensmittel wird hierzulande weggeworfen, pro Person sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall pro Jahr. Dabei wären rund zwei Drittel davon vermeidbar.

Doch nicht nur die Lebensmittel, die im Mülleimer landen, sind das Problem. Bis die Lebensmittel überhaupt erst auf dem Tisch stehen, werden wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie und Boden verbraucht, aber auch Arbeit, die für Erzeugung, Verarbeitung und Transport aufgewendet wird. An ein paar Beispielen soll verdeutlicht werden, welche Ressourcen notwendig sind, um Lebensmittel zu erzeugen und was deren Wegwerfen unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit bedeutet.

Wasserverbrauch

Für ein Kilogramm Käse werden rund 5.000 Liter Wasser benötigt. Allein 85 Prozent der Wassermenge wird für das Wachstum der Futtermittel und als Trinkwasser für die Kühe benötigt.

Ackerland

Ein Brot ist ebenfalls mehr als seine Zutaten und der Arbeitsaufwand bei der Herstellung. Jedes Weizenkorn benötigt Wasser für das Wachstum und bis zur Ernte kann es zwischen sechs und zehn Monaten dauern. Rechnet man das Wasser, das zur Teigherstellung benötigt wird, dazu, kommt man auf rund 1.000 Liter Wasser für ein Kilogramm Brot.

Klimawandel

Der Apfel ist das beliebteste Obst der Deutschen. Doch auch jeder Apfel beinhaltet versteckte Ressourcen: Rund 700 Liter Wasser werden für ein Kilo Äpfel benötigt. Rund zwei Drittel braucht man dabei für das Wachstum, ein Drittel entfallen auf Lagerung, Transport und Verarbeitung. Zudem entsteht bei der Produktion, dem Transport und der Kühlung von einem Kilo Äpfel ein CO₂-Ausstoß, der einer Autofahrt von etwa 3,5 Kilometern entspricht.

Fleisch treibt Ressourcenverbrauch auf die Spitze

Am deutlichsten zeigt sich jedoch der Ressourcenverbrauch bei Fleisch. Allein für ein Kilo Rindfleisch werden ca. 15.415 Liter Wasser benötigt. Dabei treiben die Herstellung der Futtermittel, von Heu und Stroh, die Stallreinigung usw. den Wasserverbrauch nach oben. Zum Vergleich: Für ein Kilogramm Kartoffeln werden lediglich 106 Liter Wasser benötigt. Zudem werden für die Herstellung von einem Kilo Rindfleisch 16 Kilogramm Getreide benötigt.

Welche Dimensionen bei der Fleischproduktion erreicht werden, kann man auch sehr gut beim Vergleich der benötigten Fläche sehen. Auf der gleichen Fläche, die zur Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch benötigt wird, könnten rund 200 Kilogramm Tomaten oder 160 Kilogramm Kartoffeln geerntet werden.



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

Frische & Kompetenz aus dem hohen Norden

MÖNCHGUTER FRUCHTGROSSHANDEL OHG

1990 gegründet, sind wir inzwischen an unseren beiden Standorten in Rostock und Samtens auf eine Mitarbeiterzahl von 75 Personen gewachsen. Regionale Erzeuger, die unser Vertrauen genießen, sorgen dafür, dass wir nachhaltig und mit lokalem Bezug agieren können. Durch die flächen-deckende Stärke der CF Gastro können wir auch nationale

Kunden beliefern – mit einem einheitlichen und qualitativ hochwertigen Sortiment. Wir versorgen einen Großteil von Mecklenburg-Vorpommern und die ganze Ostseeküste.

Weitere Informationen unter
www.moenchguter-fruchtgrosshandel.de

Geschäftsführer	Ernst Eichenmüller, Manfred Mros
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	IFS Higher Level, Bio
Gründungsdatum	1990
Mitarbeiterzahl	75
Fahrzeuge (Kühlfahrzeuge)	40
Warenumsatz	ca. 30 t pro Tag
Kühlagerfläche	2.000 qm



MÖNCHGUTER FRUCHTGROSSHANDEL OHG
Import – Grosshandel – Einzelhandel

MÖNCHGUTER FRUCHTGROSSHANDEL OHG

Bergener Straße | 18573 Samtens

Tel.: 038306 2370 | Fax: 038306 23777
E-Mail: info@moenchguter-fruchtgrosshandel.de
www.moenchguter-fruchtgrosshandel.de



Unser Sommer Nudelsalat Provencale

cold'n'fresh



Artikelnummer: 28.160.315 | 3,0 kg

Penne-Nudeln in mediterraner Tomatensauce mit Paprika, Staudensellerie, Weißkohl, Zucchini und Kräutern

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: STÜRMEYER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation

Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Shutterstock