



**SPARGEL
SAISON 2025**

WO FRISCHE AUF DEM TELLER LANDET –
WIR MACHEN ES MÖGLICH.

FRISCHE, DIE VERBINDET – SPARGEL VON CF

Der Frühling auf Ihrem Teller

Natürlich. Frisch. Regional. Bei CF – Customized Foodservice steht die Spargelsaison für Qualität ohne Kompromisse. Mit Spargel von unseren regionalen Partnern bringen wir ein Stück Heimat direkt in Ihre Küche – für Genuss, der überzeugt.

Beste Qualität, direkt vom Feld

Unser Spargel wird mit viel Erfahrung und Leidenschaft von unseren Erzeugern in Ihrer Region angebaut. Kurze Transportwege und eine durchdachte Frische-Logistik sorgen dafür, dass er seine volle Qualität behält – vom Moment der Ernte bis auf den Teller. Jede Stange steht für handwerkliches Können und die enge Partnerschaft mit Menschen, die Spargelanbau lieben und leben.

Der Star der Frühlingküche

Spargel ist weit mehr als nur ein Gemüse – er ist das geschmackliche Highlight des Frühlings! Dank seines aromatischen Profils inspiriert er zu zahlreichen Gerichten – traditionell oder außergewöhnlich. Lassen Sie Ihren kulinarischen Ideen freien Lauf und kreieren Sie mit unserem Spargel unvergessliche Menüs, die Ihre Gäste begeistern werden.

Von uns, für Sie – unser exklusives Angebot

Unsere Eigenmarken „napuro“ und „cold’n’fresh“ sind Ihre verlässlichen Begleiter in der Küche. Mit innovativen Produkten rund um den Spargel und hochwertigen Zutaten runden wir Ihre Frühlingszeit perfekt ab. Ob Dressing, Beilagen oder frische Kräuter – wir liefern alles, was Sie brauchen, um Ihre Spargelgerichte zu verfeinern.

Unsere Mission – Frische und Nachhaltigkeit vereint

Nachhaltigkeit ist bei CF – Customized Foodservice nicht nur ein Anspruch, sondern gelebte Realität. Wir fördern den Einsatz umweltfreundlicher Anbaumethoden, pflegen wertvolle Partnerschaften mit regionalen Erzeugern und reduzieren systematisch Verpackungsmaterial, um die Umweltbelastung zu minimieren. Mit uns genießen Sie Spargel, der für Regionalität und Verantwortung steht.

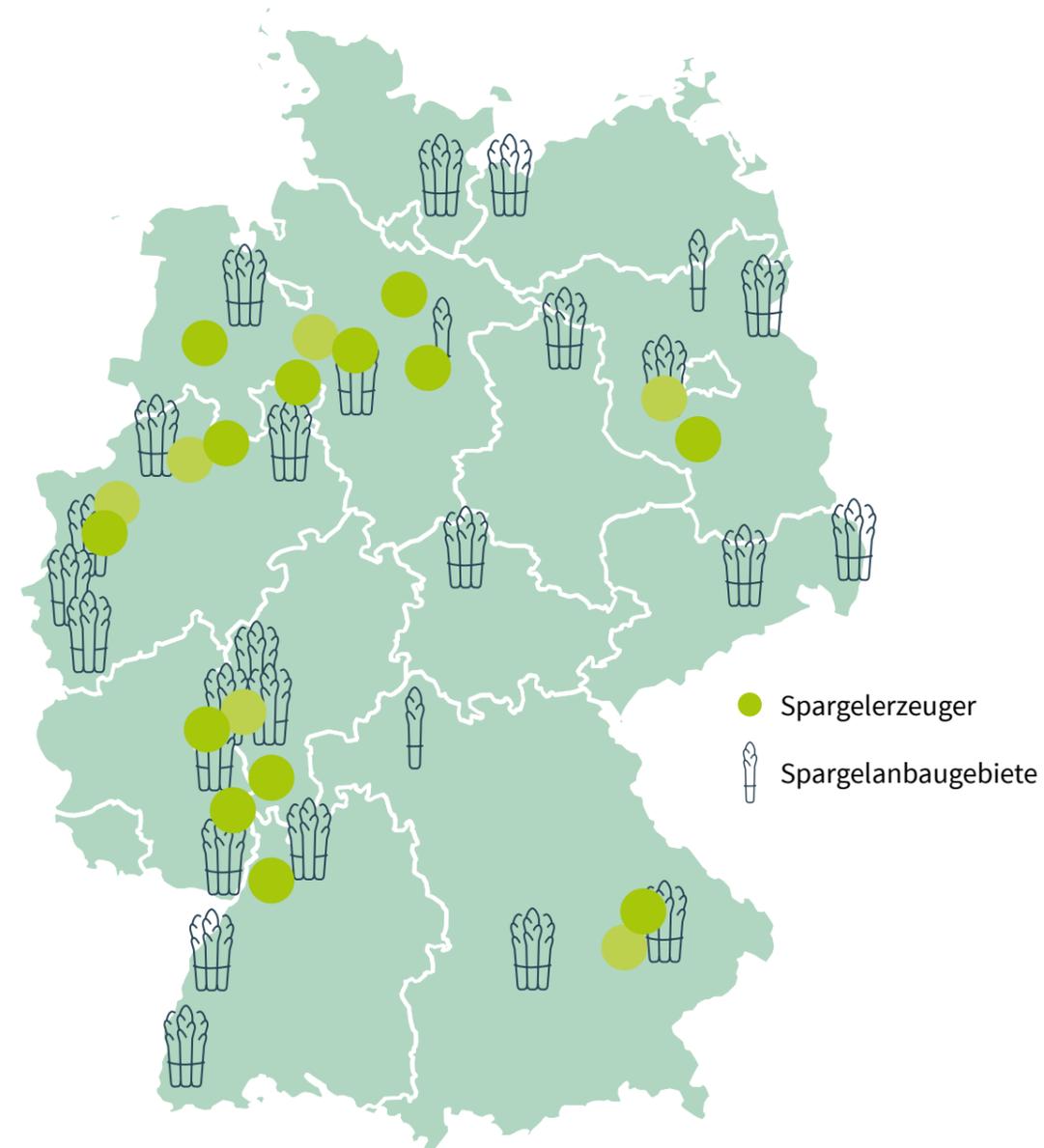
Auf ins Spargelglück

Mit CF – Customized Foodservice erwartet Sie eine Spargelsaison, die alles bietet – Frische, Qualität und Inspiration. Lassen Sie sich von unseren Produkten überraschen und erleben Sie, wie köstlich der Frühling schmecken kann. Gemeinsam mit unseren Partnern machen wir die Spargelzeit 2025 zu einer Saison voller Highlights – für Sie und Ihre Gäste!

Frühling 2025 – Spargel mit Herz und Heimatgefühl

Unsere Spargelprodukte sind nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern spiegeln auch die Tradition und Leidenschaft wider, die in jedem Bissen steckt. Vertrauen Sie auf CF Foodservice, wenn es um Qualität und Frische geht – und machen Sie die Spargelsaison zu einem unvergesslichen Teil Ihres Frühjahrs.

UNSERE REGIONALEN SPARGELERZEUGER



Axel Scholz
Kirchdorfer Spargel



Helmut Steinmetz
Griesheimer Spargel



Ernst August Winkelmann
Beelitzer Spargel

GRÜNER SPARGEL

EINZIGARTIG,
NACHHALTIG,
NATÜRLICH



Grüner Spargel ist längst mehr als nur eine Alternative zum weißen Bleichspargel. Mit seinem kräftigen, aromatischen Geschmack und seiner leuchtend grünen Farbe erobert er immer mehr Herzen und Teller. Doch hinter den zarten Stangen steckt ein anspruchsvoller und faszinierender Anbauprozess, der Geduld, Fingerspitzengefühl und vor allem Respekt vor der Natur erfordert.

Grüner Spargel – Auf dem Vormarsch

Obgleich Deutschland lange als das Land des weißen Spargels galt, hat sich in den vergangenen 15 Jahren einiges getan. Der Anbau von grünem Spargel hat sich verdoppelt, doch noch immer macht er nur etwa 10 % der gesamten Spargelproduktion aus – gegenüber den dominierenden 90 % Bleichspargel. Ein echter Geheimtipp also, der langsam aber sicher seine Fans findet.

Sein kräftiger Geschmack und die knackige Struktur heben ihn nicht nur vom weißen Spargel ab, auch in der Küche punktet er mit Vielseitigkeit und einer kürzeren Garzeit. Doch auch hinter den Kulissen, auf den Feldern, hebt sich der grüne Spargel von seinem weißen Pendant deutlich ab.

Der Anbau in der freien Natur

Während weißer Spargel in Erddämmen wächst und durch Folien geschützt wird, reckt grüner Spargel sich mutig der Sonne entgegen. Seine leuchtend grüne bis grünviolette Farbe verdankt er der Photosynthese, genauer gesagt dem Chlorophyll, das sich unter dem Einfluss des Sonnenlichts bildet. Für die schönsten grünen Stangen gibt es sogar spezielle Sorten, die anthocyanfrei sind und so ein intensives Grün entwickeln.

Doch diese Anbaumethode hat auch ihre Tücken. Grüner Spargel ist dem Wetter völlig ausgeliefert. Wind, Sonne, Regen oder Kälte beeinflussen direkt dessen Wachstum. Transparente Folientunnel kommen zwar zum Einsatz und bieten Schutz vor starken Winden, fungieren wie

kleine Gewächshäuser und fördern das Wachstum – doch die Natur hat immer das letzte Wort. Unter starker Sonneneinstrahlung wächst der Spargel oft so schnell, dass die empfindlichen Spitzen „verbrennen“ oder unansehnlich werden. Zudem lassen sich die Erntemengen kaum steuern. Anders als beim weißen Spargel ist es fast unmöglich, die Erntezeit bis zum traditionellen Spargelende am 24. Juni präzise zu planen.

Ein Genuss, dem die Sonne schmeckt

Grüner Spargel ist ein Geschenk der Natur – intensiv im Geschmack, reich an Nährstoffen und voller Leben. Er passt perfekt zu einer bewussten, flexiblen Küche und bringt durch seine leuchtende Farbe nicht nur Frische, sondern auch Freude auf den Teller. Gleichzeitig erzählt er eine Geschichte von Menschen, die mit Leidenschaft und Respekt Hand in Hand mit der Natur arbeiten.

Probieren Sie den grünen Spargel und lassen Sie sich von seiner Einzigartigkeit überzeugen. Jedes Bisschen verkörpert eine Mischung aus Achtsamkeit, Geschmack und der Kraft der Natur. Ein Erlebnis, das man schmeckt – pur, nachhaltig und unverwechselbar.

Grüner Spargel ist mehr als nur ein Trend – er vereint Geschmack, Flexibilität und nachhaltigen Genuss. Holen Sie sich ein Stück Vielfalt auf den Teller und erleben Sie die Faszination des grünen Spargels in seiner ganzen Pracht!

Hinweis für Spargel-Liebhaber

Besuchen Sie regionale Spargelhöfe, um erntefrischen Spargel direkt vom Feld zu genießen. Entdecken Sie die Nachhaltigkeit hinter jedem Bündel und unterstützen Sie zugleich lokale Betriebe. Ein klarer Vorteil für Geschmack, Umwelt und Gemeinschaft!

MEHR SPARGEL, WENIGER PLASTIK



Weniger Plastik beim Transport von geschältem Spargel – Ein Schritt in Richtung Nachhaltigkeit

Die Diskussion um Plastikmüll und dessen Umweltauswirkungen ist aktueller denn je. Auch in der Lebensmittelbranche wird intensiv nach innovativen Lösungen gesucht, um Ressourcen einzusparen und die Umwelt zu schonen. Ein bemerkenswertes Beispiel dafür zeigt sich im Umgang mit dem Transport von geschältem weißen Spargel. Durch eine Umstellung der Verpackungsweise ist es gelungen, den Plastikverbrauch signifikant zu reduzieren.

Früher wurde der geschälte Spargel in sogenannten GN-Schalen verpackt und ausgeliefert. Diese Siegelschalen, die aus Hartplastik bestanden und zusätzlich mit Siegelfolie verschlossen wurden, brachten ein Gesamtgewicht von 154 Gramm pro Verpackungseinheit auf die Waage. Das entspricht einem Plastikverbrauch von etwa 38,5 Gramm pro Kilogramm geschältem Spargel. Angesichts der großen Mengen, die während der Spargelsaison gehandelt werden, summiert sich dies zu einer beträchtlichen Umweltbelastung.

Mit der Umstellung auf ein neues Verpackungssystem in EPS-Kisten (Expandiertes Polystyrol) von Euro Pool und der Verwendung von Seitenfaltenbeuteln können bei Customized Foodservice künftig deutliche Einsparungen erzielt werden. Die neue Verpackung benötigt pro Einheit lediglich 20 Gramm für den Beutel sowie 1,5 Gramm für einen Clip als Verschluss. Auf die gleiche Menge an Spargel bezogen, fällt der Plastikverbrauch nun auf lediglich 4,3 Gramm pro Kilogramm. Das entspricht einer Reduzierung von knapp 90 % im Vergleich zur bisherigen Verpackungsmethode.

Diese Zahlen verdeutlichen, wie nachhaltig und durchdacht die Optimierung ist. Doch nicht nur die massive Reduktion des Plastikverbrauchs spricht für die EPS-Kisten von Euro

Pool. Solche Mehrwegverpackungssysteme haben sich in der Logistikbranche als besonders umweltfreundlich erwiesen. EPS ist nicht nur recycelbar, sondern auch robust, leicht und wiederverwendbar, was den ökologischen Fußabdruck weiter minimiert. Gleichzeitig sorgt der Seitenfaltenbeutel dafür, dass der geschälte Spargel hygienisch verpackt und frisch beim Verbraucher ankommt.

Die Umstellung ist ein Beweis dafür, wie technologische Innovationen gezielt eingesetzt werden können, um Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit miteinander zu verbinden. Weniger Plastikproduktion bedeutet auch weniger fossile Rohstoffe und Energie, die für deren Herstellung benötigt werden. Zusätzlich wird die Menge an schwer abbaubarem Plastikmüll reduziert, der oft in der Natur landet und dort das Ökosystem belastet.

Innovationen wie diese zeigen, dass bereits kleine Anpassungen in Logistik- oder Verpackungskonzepten große Auswirkungen auf die Umwelt haben können. Die Lebensmittelbranche ist herausgefordert, weiterhin neue Wege zu suchen und umzusetzen, um ihrer Verantwortung gegenüber kommenden Generationen gerecht zu werden. Die Reduktion von Plastik beim Spargeltransport ist hierbei ein Paradebeispiel dafür, wie Nachhaltigkeit und Qualität Hand in Hand gehen können.

SPARGELVIELFALT BEI CF – FRISCH, REGIONAL, VIELSEITIG

DEUTSCHER SPARGEL GESCHÄLT

Art.-Nr	Bezeichnung	Marke	Beschreibung
25.330.251	Spargel geschält, weiß, Kaliber 16-26mm, 5 kg EPS	napuro	Klassisch, mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln. Je nach Präferenz mit Schnitzel, Schinken, Lachs usw.
25.330.253	Spargel geschält, weiß - violett, Kaliber 16-28mm, 5 kg EPS	cold ´n ´ fresh	Klassisch, mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln. Je nach Präferenz mit Schnitzel, Schinken, Lachs usw.
25.330.258	Spargel geschält fein, weiß - violett, Kaliber 14-18mm, 5 kg EPS	cold ´n ´ fresh	Mehr Stangen pro Portion auf Grund des feinen Kalibers.
25.330.260	Spargel weiß Spitzen ca.11cm; aus Kaliber 16-26mm auf 11cm Länge geschnitten; 5 KG EPS	napuro	Zum Beispiel mal als Burger. Gegrillt mit mit Ei-Petty (siehe gern Rezept).
25.330.259	Spargel geschält, Stücke, weiß- violett, Länge ca. 30-80mm, 5 kg EPS CnF	cold ´n ´ fresh	Für Ihre Spargelcremesuppe oder auch gebraten mit einem Risotto oder für Pasta.

DEUTSCHER SPARGEL GEGART/ SOUS VIDE

Art.-Nr	Bezeichnung	Marke	Beschreibung
98.002.679	Spargel blanchiert im Sud, 2 kg Spargel + 1Ltr Sud	Menü Concept	Der High Convenience-Artikel für Kunden ohne Küche. Nur noch Regnerieren oder Erwärmen auf dem Teller nötig.
98.004.680	Pfannenspargel – SousVide gegarte Spargelstücke zu je 50% weißen und grünen Spargel, 1 kg	Märkische Höfe	Vielfältig einsetzbar für Burger oder für Pasta oder für Ihren hausgemachten Spargel-Salat.

DEUTSCHER SPARGEL ROHWARE

Art.-Nr	Bezeichnung	Marke	Beschreibung
15.300.530	Spargel weiß 16+, 5 kg EPS	regional	Frisch gestochener weißer Spargel. HKL 1, Kaliber 16 mm+. Gerade und unbeschädigte Stangen mit fest geschlossenen Köpfen.
15.282.510	Spargel grün, Kl. I, 500g Bund	regional	Frisch gestochener junger grüner Spargel. HKL 1, Farbe hellgrün.

DER PERFEKTE SPARGELBURGER

Für 4 Portionen

- 2 Schalotten (Art.-Nr. 25.853.010)
- 40 g Butter
- 1 El Öl
- 12 Eier(360 g Vollei, Art.-Nr. 26.875.052)
- 500 g grüner Spargel (Art.-Nr. 15.282.510)
- 4 El Kräuter Sauce (Art.-Nr. 55.000.819)
- 40 g Rucola (Art.-Nr. 25.112.038)
- 4 Brioche Buns (Art.-Nr. 54.001.515)
- 8 Scheiben Bacon (Art.-Nr. 80.011.305)
- 10 g glatte Petersilie (Art.-Nr. 13.298.320)
- Salz/Pfeffer

Die Zubereitung

- Schalotten halbieren, in feine Streifen schneiden, in 20 g Butter glasig dünsten.
- Eier verquirlen, würzen. In einer kleinen geölten Pfanne je 90 g Ei stocken lassen, Ränder einklappen, eckige Form formen. 3x wiederholen, warmhalten.
- Spargel in 20 g Butter anbraten.
- Bacon in einer trockenen Pfanne knusprig braten.
- Salat waschen, trocknen.
- Brioche-Buns mit der Schnittseite in der Pfanne rösten.

Den Burger wie folgt belegen



PETERSILIE

BACON

KRÄUTERSAUCE

SCHALOTTENSTREIFEN

SPARGEL

EI

SALAT



WO FRISCHE AUF DEM TELLER LANDET – WIR MACHEN ES MÖGLICH



ÜBER 30 REGIONALE LIEFERPARTNER



UMFANGREICHES FRISCHE-SORTIMENT



HEUTE BESTELT, MORGEN GELIEFERT



LIEFERUNG AN BIS ZU 6 TAGEN DIE WOCHE



DAS FRISCHE-NETZWERK VON CF – CUSTOMIZED FOODSERVICE

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.cf-foodservice.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

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

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 Fruchthandel GmbH
www.msfrucht.de

Oliver Fruchthandels GmbH
www.oliver-fruchthandel.de

Peter Blessing GmbH
www.blessingmarkt.de

Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs- und 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