

KOPFSALAT



Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungsprofis

03/04 2025

Ausgabe 78

INTERNORGA 2025

Nachhaltigkeit, KI und Food-Trends

HVO-TECHNOLOGIE

Mit Innovation gegen den Klimawandel

FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

Geschichte, Tradition und
Vielfalt des Spargels

Brüning 

The Brüning logo icon consists of a stylized green leaf above two red cherries with white highlights.

ENDLICH GEHT ES WIEDER LOS!

ERFAHREN SIE ALLES ÜBER DIE VIELFALT DES
KÖNIGLICHEN GEMÜSES MIT UNSEREM EXKLUSIVEN
SPARGELFLYER ZUM DOWNLOAD!



Hier Flyer runterladen:

www.cf-foodservice.de/spargel2025

oder QR-Code scannen und los geht's!

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

die Welt der Gastronomie und Verpflegung lebt von Spannung – moderne Innovationen treffen auf bewährte Traditionen. Unsere aktuelle Kopfsalat-Ausgabe möchte genau diesen Spirit aufgreifen und Ihnen inspirierende Einblicke bieten.

Eines unserer Highlights ist die Vorstellung des HVO-Kraftstoffs. Ein Beweis dafür, wie Nachhaltigkeit und Technik Hand in Hand gehen können. Küchenabfälle werden in Treibstoff umgewandelt, der bis zu 90 % CO₂-Emissionen reduziert. Das zeigt, wie Kreislaufwirtschaft aktiv gestaltet werden kann – ein echter Gewinn für Umwelt und Wirtschaft.

Natürlich widmen wir uns auch aktuellen Foodtrends. Spargel, das Symbol des Frühlings, steht in dieser Ausgabe im Mittelpunkt. Von innovativen Anbaumethoden bis zu kulinarischen Kreationen feiern wir den Klassiker und zeigen, wie Tradition und Nachhaltigkeit verbunden werden können.

Die INTERNORGA 2025 steht vor der Tür – der ideale Ort, um Trends live zu erleben und sich mit Leidenschaft auszutauschen. Unser Team freut sich, Sie in Halle A1, Stand 532, willkommen zu heißen. Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft gestalten – nachhaltig und geschmackvoll.

Herzlichst, Ihr CF-Team



INTERNORGA 2025

BESUCHEN SIE UNS IN HALLE A1, STAND 532

Die INTERNORGA öffnet vom 14. bis 18. März 2025 erneut ihre Türen und macht Hamburg zum Hotspot der Gastro- und Hotelbranche! Als führende Fachmesse bietet sie die Bühne für Innovationen, Trends und Austausch. In diesem Jahr erwartet die Besucher ein vielfältiges Rahmenprogramm, das von Themen wie Nachhaltigkeit und KI, bis hin zu Food-Trends reicht. Besondere Highlights sind die Deep-Dive-Area und das AI CENTER. Hier werden die neuesten Technologien der Branche präsentiert.

CF – Customized Foodservice ist auch vor Ort! Besuchen Sie uns in Halle A1, Stand 532 und erleben Sie unser umfangreiches Angebot hautnah. An unserem Messestand erwarten Sie nicht nur spannende Einblicke in unser Portfolio, sondern auch praktische Lösungen und Inspirationen, die speziell auf Ihre Branche zugeschnitten sind. Ob innovative Tools, nachhaltige Konzepte oder individuelle Beratungen – unser Team ist für Sie da, um Ihre Bedürfnisse zu verstehen und maßgeschneiderte Lösungen anzubieten.

Die INTERNORGA ist der perfekte Ort, um Innovationen zu entdecken, Trends zu erleben und Kontakte zu knüpfen. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit uns auszutauschen, und gestalten Sie die Zukunft Ihres Geschäfts mit unserer Unterstützung. **Besuchen Sie uns in Halle A1, Stand 532 – wir freuen uns auf Sie in Hamburg!**

INTERNORGA

14. – 18. März 2025
Täglich 10 – 18 Uhr
internorga.com

Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
20357 Hamburg

ABFALL WIRD ENERGIE

UNSER LIEFERPARTNER

HÄUSLER
Ihr Frischeservice

Die Nutzung von Küchenabfällen als nachhaltiger Kraftstoff

Treibhausgasemissionen (THG) sind eine der größten Herausforderungen unserer Zeit. Während die Welt nach Lösungsansätzen sucht, bieten innovative Energiequellen wie Biokraftstoffe aus Küchenabfällen eine vielversprechende Möglichkeit, den Klimawandel aktiv zu bekämpfen. Eine bahnbrechende Technologie ist **Hydrotreated Vegetable Oil (HVO)**, ein erneuerbarer Dieselerersatz, der aus Abfallstoffen wie gebrauchten Speiseölen gewonnen wird. Dieses fortschrittliche Produkt reduziert nicht nur den Bedarf an fossilen Ressourcen, sondern senkt die Emissionen signifikant – ein Gewinn für Unternehmen und die Umwelt.

Damit HVO tatsächlich nachhaltig ist, sollte jedoch darauf geachtet werden, den Kraftstoff aus Reststoffen oder Abfallmaterialien zu nutzen. HVO kann theoretisch auch aus Pflanzenölen wie Palmöl hergestellt werden, was jedoch potenziell Umweltschäden durch Monokulturen und Entwaldung verursacht. Dies widerspricht der ursprünglichen Idee einer umweltfreundlichen Kreislaufwirtschaft.

Ein Schritt in Richtung Kreislaufwirtschaft

HVO gehört zur zweiten Generation der Biokraftstoffe und zeigt das Potenzial der Kreislaufwirtschaft klar auf. Indem Küchenabfälle zu einer wertvollen Energieresource verarbeitet werden, trägt HVO zur Nachhaltigkeit bei und erzielt bemerkenswerte Umweltvorteile. Im Vergleich zu herkömmlichem Dieselmotorkraftstoff können mit HVO bis zu 90 % der Netto-CO₂-Emissionen eingespart werden. Das Beste daran? Es sind keine technischen Anpassungen an Fahrzeugen oder bestehender Infrastruktur notwendig, was den Umstieg für Unternehmen besonders einfach macht.

Zusätzlich bringt HVO einen weiteren nicht zu unterschätzenden Vorteil mit sich: Es ist nicht gewässergefährdend und bildet auch bei einer Havarie keinen Ölfilm. Dies bedeutet, dass die Gefahr einer potenziellen Umweltverschmutzung durch ausgelaufenen Kraftstoff deutlich reduziert wird – ein entscheidender Pluspunkt, wenn es um die Vermeidung von Umweltschäden geht.

Die Herstellung von HVO erfolgt durch ein spezielles Hydrotreatment-Verfahren. Dadurch entsteht ein sauber verbrennender Kraftstoff, der deutlich weniger Partikel, Stickoxide (NOx) und Kohlenmonoxid (CO) ausstößt. Diese Eigenschaften machen HVO auch zu einem zentralen Element für Unternehmen, die ihren Umweltbeitrag steigern möchten.

Häusler Frischeservice GmbH als Vorreiter

Ein eindrucksvolles Beispiel für den erfolgreichen Einsatz von HVO-Kraftstoff bietet die Häusler Frischeservice GmbH aus Immenstadt. Im Jahr 2024 setzte das Unternehmen HVO ein, das aus Küchenabfällen



Häusler Frischeservice GmbH - Nachhaltig geliefert.

hergestellt wurde. Damit konnte es seine Treibhausgasemissionen beachtlich senken.

Mit einem Verbrauch von über 105.000 Litern HVO sparte Häusler insgesamt 281,6 Tonnen CO₂ ein – das entspricht einer Reduktion von 86 % im Vergleich zu fossilem Diesel, gemessen im Rahmen einer sogenannten „Well-to-Wheel“-Analyse.

Dieser Erfolg beweist, wie Unternehmen durch den Einsatz von HVO sowohl ökologische als auch wirtschaftliche Vorteile erzielen können. Neben der Einsparung von CO₂ trägt der Wechsel zu HVO zur Einhaltung gesetzlicher Anforderungen bei und stärkt das nachhaltige Image eines Unternehmens. Allerdings sollten Unternehmen sich auch der Mehrkosten bewusst sein, die mit der Umstellung einhergehen. Der Preis von HVO liegt derzeit ca. 30 Cent netto pro Liter Diesel über dem von herkömmlichem Kraftstoff.

Größere Auswirkungen für Wirtschaft und Umwelt

Häuslers Beispiel verdeutlicht, wie Abfallstoffe zu einer Revolution in der Energiegewinnung beitragen können. Der Einsatz von HVO und ähnlichen Kraftstoffen stärkt die Prinzipien der Kreislaufwirtschaft, indem Abfallmaterialien in wertvolle Ressourcen umgewandelt werden. Angesichts der weltweit steigenden Abfallmengen in Deponien verringern solche Ansätze nicht nur die Abhängigkeit von endlichen fossilen Ressourcen, sondern reduzieren auch den Abfall und entsprechende Umweltbelastungen.

Dennoch ist es dem Unternehmen und dem CF-Lieferpartner Häusler wichtig, aus Überzeugung nachhaltig zu handeln. Langfristige Investments und Rücksicht auf Umwelt und Ressourcen gehören zu Häuslers Selbstverständnis. Daher beruht das Handeln des Unternehmens nicht vorrangig auf politischen Zielvorgaben wie dem oft zitierten 1,5-Grad-Ziel – vielmehr steht bei Häusler Frischeservice die Überzeugung im Mittelpunkt, dass nachhaltiges Wirtschaften sowohl für die heutigen als auch für die kommenden Generationen unerlässlich ist.

Zukunft gestalten mit Abfall als Energiequelle

Die Erfolge von Häusler Frischeservice GmbH zeigen, wie wichtig Innovationen und der Einsatz nachhaltiger Technologien für eine grünere Zukunft sind. Mit einer klar messbaren Reduzierung von Treibhausgasen bieten Kraftstoffe aus Küchenabfällen eine leistungsstarke Lösung für die Dekarbonisierung des Verkehrs und anderer industrieller Sektoren.

Abfall als Treibstoff zu nutzen, bietet eine zugängliche, wirkungsvolle und nachhaltige Antwort auf viele klimatische und wirtschaftliche Herausforderungen. Gemeinsam können Unternehmen, Verbraucher und Entscheidungsträger eine umweltfreundlichere Zukunft gestalten – angetrieben durch die Abfälle von gestern.

Interessiert?

Noch mehr Interessantes und Wissenswertes über das Projekt unseres Lieferpartners erfahren Sie hier: haeusler-frischeservice.de

SPARGELZEIT

So schmeckt der Frühling

Die **Spargelsaison** gehört in Deutschland zu den am meisten erwarteten Erntezeiten. Von Mitte April bis zum Ende der Spargelzeit am 24. Juni, dem Johannistag, schlägt das Herz vieler Gourmets höher. Kein Wunder, denn der Spargel vereint wie kaum ein anderes Gemüse Geschichte, Tradition und kulinarische Vielfalt.



Pro-Kopf-Genuss
in Deutschland*:

1,7 KG

Der lange Weg zur Popularität

Im Spargel verbirgt sich eine jahrtausendealte Geschichte. Bereits die Römer schätzten die Stangen, die damals noch wild wuchsen, als Feinschmecker-Gemüse und Naturheilmittel. Der weiße Spargel, wie wir ihn heute kennen, wurde erst im 16. Jahrhundert in Europa kultiviert und galt lange Zeit als Luxusgut der feinen Gesellschaft. Erst mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert und den damit verbundenen Fortschritten in der Landwirtschaft wurde Spargel in breiteren Schichten der Bevölkerung erschwinglich. Heute ist Deutschland einer der weltweit größten Produzenten von weißem Spargel.

Zwischen Tradition und Moderne

Die Spargelernte ist längst mehr als ein landwirtschaftliches Ereignis – es ist ein gesellschaftliches Highlight. Spargelfeste, Volksfeste und Genusswochen feiern das edle Gemüse. Die Saison bietet nicht nur die Möglichkeit, regionale Produkte zu genießen, sondern ist auch eine Zeit, in der viele Familien ihre Traditionen pflegen. Doch die Tradition bringt auch Herausforderungen mit sich. Der arbeitsintensive Spargelanbau, besonders das Stechen von Hand, steht im Gegensatz zur zunehmenden Mechanisierung und zu den gestiegenen gesellschaftlichen Erwartungen. Themen wie faire Arbeitsbedingungen für Saisonkräfte und der Einsatz ökologisch verträglicher Methoden stehen sowohl für Verbraucher als auch für Produzenten im Fokus.

Nachhaltigkeit im Spargelfeld

Wie in vielen Bereichen der Landwirtschaft gewinnt auch im Spargelanbau die Nachhaltigkeit zunehmend an Bedeutung. Lange Transportwege gehören für viele Konsumenten der Vergangenheit an. Stattdessen gewinnt regionaler Spargel zunehmend an Beliebtheit. Innovative Anbaumethoden finden Einzug auf den Feldern und die Nutzung von alternativen Energiequellen nimmt zu. Zum Einsatz kommen Solaranlagen zur Beheizung der typischen Spargeltunnel oder biologische Düngemittel. Gleichzeitig rückt der Wasserverbrauch stärker ins Bewusstsein, da Spargel in seiner Wachstumsphase auf eine ausreichende Bewässerung angewiesen ist. Ein weiteres Augenmerk liegt auf der Schonung des Bodens. Viele Betriebe setzen auf Fruchtwechsel, um die Bodenqualität zu bewahren und langfristig einen ertragreichen Anbau sicherzustellen. Solche Maßnahmen zeigen eindrucksvoll, wie Tradition und Fortschritt harmonisch eine nachhaltige Zukunft des Spargels gestalten können.

Kulinarische Vielfalt und endlose Möglichkeiten

Trotz all dieser Fakten bleibt der Spargel vor allem eines – ein kulinarischer Star. Ob traditionell mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder kreativ in asiatischen Wok-Gerichten, mediterranen Pastagerichten, Suppen oder Salaten – Spargel begeistert in jeder Variante.

Ob traditionell oder kreativ: Spargel bietet unzählige Möglichkeiten, den Frühling kulinarisch zu feiern.

GRÜN

würzig & vitaminreich

Wächst über der Erde, wird durch Sonnenlicht grün. Würziger, muss meist nicht geschält werden.

VIOLETT

süßlich & intensiv

Kurz dem Licht ausgesetzt, daher violett. Süßlich-fruchtig, verliert beim Kochen Farbe, roh besonders aromatisch.

WEISS

mild & traditionell

Wächst unter der Erde ohne Sonnenlicht, daher bleibt er farblos. Mild, zart, muss geschält werden.

TIPPS & TRICKS RUND UM SPARGEL



Frische-Test beim Einkauf

Je frischer der Spargel, desto besser schmeckt er. Aber wie erkennt man das? Geschlossene Spitzen, feuchte Schnittstellen und ein leichtes Einritzen mit dem Fingernagel sind klare Hinweise. Für den letzten Check gibt es den Quietsch-Test: Quietschen die Stangen beim Aneinanderreiben, handelt es sich um frisches Gemüse.



Spargel richtig lagern

Spargel verträgt keine lange Lagerzeit und sollte möglichst schnell zubereitet werden. Seine Haltbarkeit lässt sich um ein bis zwei Tage verlängern, wenn die Stangen in ein feuchtes Tuch gewickelt werden. Wirkt der Spargel etwas welk, kann man ihn vor der Zubereitung noch zwei Stunden in kaltes Wasser legen. So wird er wieder knackig und lässt sich leichter schälen.



Spargel einfrieren

Wenn Sie die wohlschmeckenden Stangen auch nach Saisonende genießen möchten, können Sie Spargel problemlos einfrieren. Dafür ist kein Blanchieren oder Kochen nötig – erhitzter Spargel verliert an Aroma, Bissfestigkeit und Vitaminen. Spargel waschen, schälen, eventuell in kurze Stücke schneiden und einfach in einem geeigneten Beutel oder Gefäß einfrieren. Bei -18 Grad bleibt eingefrorener Spargel etwa 6–8 Monate haltbar.



Die richtige Kochmethode

Den Spargel nicht ins kochende Wasser legen, da die Stangen matschig werden und wertvolle Nährstoffe verlieren. Am besten in einen leeren Topf geben und mit Wasser füllen, bis alles bedeckt ist. Danach die Stangen wieder herausnehmen, etwas Zucker, Salz, Zitrone und Butter ins Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Die Zitrone verhindert, dass der Spargel sich beim Kochen grau färbt. Anschließend den Spargel wieder hineingeben und auf niedriger Stufe gar ziehen lassen. Die Kochzeit beträgt je nach Dicke der Stangen etwa zwölf Minuten.

UNSER SPARGELSORTIMENT



Deutscher Spargel – geschält

Art.-Nr.	Bezeichnung	Marke
25.330.251	Spargel geschält, weiß, Kaliber 16–26 mm, 5 kg	napuro
25.330.253	Spargel geschält, weiß-violett, Kaliber 16–28 mm, 5 kg	cold'n'fresh
25.330.258	Spargel geschält fein, weiß-violett, Kaliber 14–18 mm, 5 kg	cold'n'fresh
25.330.260	Spargel Spitzen weiß, ca. 11 cm, Kaliber 16–26 mm, 5 kg	napuro
25.330.259	Spargel Stücke geschält, weiß-violett, Länge ca. 30–80 mm, 5 kg	cold'n'fresh

Gegarte / Sous Vide

Art.-Nr.	Bezeichnung	Marke
98.002.679	Spargel blanchiert im Sud, 2 kg Spargel, 1 kg Sud	Menü Concept
NEU 98.004.680	Pfannenspargel grün und weiß, sous-vide-gegart, 1 kg	Märkische Höfe

Deutscher Spargel – Rohware

Art.-Nr.	Bezeichnung	Marke
15.300.530	Deutscher Spargel weiß 16+, Kl. I, 5 kg EPS	regional
15.282.510	Deutscher Spargel grün, Kl. I, 500 g Bund	regional

Unsere besten Saisonbegleiter 2025

Art.-Nr.	Bezeichnung	Marke
23.906.074	Kart. Homemade Potatos 2 kg	Peka
23.845.125	Kart. gegart Delikartoffel 2 kg	Peka
13.870.510	Speisefrühkartoffel 1 kg	regional
13.298.321	Petersilie kraus 250 g Bund	regional
25.067.056	Wildkräutersalat 0,25 kg	napuro
25.112.038	Rucola gep. Extra 0,25 kg	napuro
45.001.050	Kräuterbutter Rolle 4 x 250 g	Meggie
45.001.053	Butter Rolle 8 x 250 g	Meggie
41.001.120	H-Sauce Hollandaise klassik 12 x 1 l	Frischli
41.001.127	H-Sauce Hollandaise 1 l	Lukull
55.002.265	Sauce Hollandaise 1000 ml 	bedda
26.873.050	Peggys Eier pasteurisiert 90 St.	eipro
26.875.072	Schlemmerrührei 12 x 1 kg	eipro
26.875.074	Rührei laktosefrei 1 kg Eifix	eipro
55.002.540	negg Rührei Alternative 6 x 1 kg	eipro
80.012.051	Orig. span. Serrano-Schinken 500 g	Mischau
80.012.057	Schwarzwälder Schinken 400 g	Mischau
27.782.030	Spargelsalat Schwetzingen Art 1 kg	napuro
28.083.260	Erdbeer-Rhabarber-Kompott 1 kg	napuro

BÄRLAUCH

– würziger Frühlingsbote

Dank seines **intensiven Knoblaucharomas** und der vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten ist Bärlauch das perfekte Wildkraut für die Frühlingsküche – ob als Pesto, Suppe oder würzige Zutat in herzhaften Gerichten.

Erntezeit

Die Hauptsaison für Bärlauch ist von **März bis Mai**, bevor er zu blühen beginnt. Danach verliert er an Aroma.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Zucchini
- 400 g Garnelen (geschält und entdarnt)
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- Chiliflocken

ZUCCHINI

1 kg
Artikel-Nr.:
15.900.510

BÄRLAUCH

100g
Artikel-Nr.:
13.298.336

Für das Bärlauchpesto:

- 100 g Bärlauch
- 60 g geröstete Pinienkerne
- 100 g Parmesan (gerieben)
- 160 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer

BIO-ZITRONEN

1 kg
Artikel-Nr.:
13.786.375

KNOBLAUCH

1 kg
Artikel-Nr.:
140.105.10

REZEPT**Zucchini-Spaghetti mit Bärlauchpesto****1 Bärlauchpesto zubereiten**

Bärlauch waschen, grob hacken und mit Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Garnelen braten

Olivenöl in Pfanne erhitzen. Garnelen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und 2-3 Minuten pro Seite scharf anbraten, bis sie rosa und leicht knusprig sind. Nach Wunsch mit Chiliflocken würzen.

2 Zucchini-Spaghetti machen

Die Zucchini mit einem Spiralschneider zu „Spaghetti“ verarbeiten. Alternativ mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

4 Alles zusammenfügen

Die Zucchini-Spaghetti in die Pfanne geben und 1 Minute mit den Garnelen schwenken. Dann das Bärlauchpesto unterheben und alles gut vermengen.

Gesundheits-Booster

Bärlauch wirkt **antibakteriell**, fördert die Verdauung und ist reich an **Vitaminen** sowie Schwefelverbindungen, die gut für Herz und Kreislauf sind.



SAISONKALENDER

Ob während der Saison oder danach, bei uns finden Sie immer saftiges Obst und knackiges Gemüse. Garantiert beste Qualität mit höchstem Nachhaltigkeitsanspruch. Immer frisch. Immer lecker. Lassen Sie's sich schmecken.

MÄRZ APRIL



Asia Salat



Bärlauch



Blumenkohl



Feldsalat



Frühlingszwiebeln



Gurken



Kopfsalat



Porree



Radieschen



Rhabarber



Rucola



Spargel



Spinat

Freilandware

Passend zur Saison finden Sie bei uns frisches Obst und Gemüse aus nachhaltigem Anbau. Regional und direkt vom Feld. Ganz in Ihrer Nähe. Ideal für kurze Lieferwege und besten Genuss.



Äpfel



Chicorée



Chinakohl



Kartoffeln



Möhren



Pastinaken



Rettich



Rote Beete



Rothkohl



Knollensellerie



Weißkohl



Wirsing



Zwiebeln

Lagerware

Auch außerhalb der Saison versorgen wir Sie mit frischem Obst und Gemüse. Unser Frische-Netzwerk macht es möglich. Wir liefern schnell und zuverlässig. Alles frisch dank höchsten Qualitätsstandards.

UNSERE HIGHLIGHTS IM FRÜHLING

FREILANDWARE

**SPINAT BABY**

300g

Artikel-Nr.:
23.710.015**SPARGEL**Deutscher Spargel weiß,
16+, 5kg KartonArtikel-Nr.:
15.300.530**FRÜHLINGSZWIEBELN**

Bund

Artikel-Nr.:
15.840.510**RHABARBER**

1kg

Artikel-Nr.:
14.700.510**BABY LEAF MIZUNA**

250g

Artikel-Nr.:
25.067.031

LAGERWARE

**Unser Saisonkalender –**nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe,
sondern auch online:cf-foodservice.de/saisonkalender

TREND



Jackfrucht: EXOTISCH, SAFTIG, VEGAN

Die riesige Frucht aus Südostasien beeindruckt gleichermaßen durch ihre Größe und ihre vielseitige Textur. Besonders das unreife Fruchtfleisch erinnert in Konsistenz und Aussehen an zartes Hähnchen oder Pulled Pork – ideal für vegane Burger, Currys oder Tacos.

Die junge Jackfrucht hat einen neutralen Geschmack und nimmt Marinaden sowie Gewürze besonders gut auf. Zudem ist sie fettarm, ballaststoffreich und eine nachhaltige Wahl: Im Gegensatz zu Soja oder industriell verarbeitetem Fleischersatz benötigt sie wenig Anbaufläche und wächst in tropischen Regionen in Hülle und Fülle.

Ob herzhaft gewürzt in einer BBQ-Sauce oder als würzige Fleischalternative in asiatischen Gerichten – die Jackfrucht ist ein spannender Newcomer in der pflanzlichen Küche. Wer auf der Suche nach einer natürlichen und vielseitigen Alternative ist, sollte sie unbedingt probieren!



Die Jackfrucht erobert die Küchenwelt als **pflanzliche Alternative** zu Fleisch.

WO FRISCHE AUF DEM TELLER LANDET – WIR MACHEN ES MÖGLICH



ÜBER 30
REGIONALE
LIEFER-
PARTNER



UMFANG-
REICHES
FRISCHE-
SORTIMENT



HEUTE
BESTELLT,
MORGEN
GELIEFERT



LIEFERUNG AN
BIS ZU 6 TAGEN
DIE WOCHE

DAS FRISCHE-NETZWERK VON 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. Schoenhoven & Sohn
GmbH & Co. KG
www.schoenhoven-rheino.de

Denschellmann + Wellen GmbH
www.de-we.de

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

Frisch Frucht Erfurt GmbH
www.frischfruchterfurt.de

Friwelka eG
www.friwelka.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.fruechtoexpress.de

Häusler Frischeservice GmbH
www.haeusler-frischeservice.de

Henning Broscheit GmbH
www.broscheit.de

JHG GastroExpress
www.gastro-express.info

Josef Ochs GmbH

Kai Brünig Obst- und
Gemüsegroßhandel GmbH
www.brueinig-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

Oliver Fruchthandels GmbH
www.oliver-fruchthandel.de

Peter Blessing GmbH
www.blessingmarkt.de

Rothenburger Marktfrisch Verarbei-
tungs- 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

Wender Frucht Gastroservice GmbH
www.wender-frucht.de



**CUSTOMIZED
FOODSERVICE**

VIELFALT

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

CF – Customized Foodservice

Individuelle Foodservice-Konzepte,
perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.
Besuchen Sie uns auf der **Internorga** –
wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!

Halle A1, Stand 532

www.cf-foodservice.de

