KOPF SALAT

Ausgabe 39 // Januar / Februar 2018

Lieferpartner der CF Gastro

GastroExpress JHG GmbH

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Oooohhhh... rient!

Alles zum neuen kulinarischen Trend

CF Gastro
Frische mit System

Heiße Sache: Frische Teekräuter

Winter-Superfoods: Für die Extraportion Sonne

Ausgezeichnet ins Jubiläum!

Liebe Leserinnen und Leser,

2017 war ein ereignisreiches Jahr für die CF Gastro und ich freue mich Ihnen die erste Ausgabe des KOPFSALAT in unserem Jubiläumsjahr präsentieren zu dürfen. 20 Jahre CF Gastro – wir haben uns für dieses besondere Jahr viel vorgenommen und freuen uns natürlich auf die nächsten 20 Jahre mit Ihnen an unserer Seite.

An dieser Stelle möchten wir auch ein Dankeschön an unsere Lieferpartner aussprechen, die mit Ihrem unermüdlichen Einsatz dazu beigetragen haben, dass wir auch in 2018 für unsere Kunden tätig sein dürfen und einige neue spannende Kunden hinzugewinnen konnten.

Auch im neuen Jahr widmen wir uns im KOPFSALAT wieder vielen interessanten Aspekten rund um das Thema Essen und Trinken. Diese Ausgabe beginnen wir, passend zur Jahreszeit, mit frischen Teekräutern. Zudem geben wir Tipps, wie Sie mit winterlichen Superfrüchten durch die kalte Jahreszeit kommen, und wir blicken auf den Trend zur orientalischen Küche. Lassen Sie sich also inspirieren!

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und einen guten Start ins neue Jahr.

Ihr Markus von Trentini
LEITER Marketing

Marokkanische Minze

Volksnamen: Marokkominze, Tunesische Minze, Arabische Minze

Die Marokkanische Minze ist eine Varietät der Krausen-Minze und stammt ursprünglich aus dem nordafrikanischen Raum. Von daher hat es die Pflanze, die blasslila blüht und lindgrüne, spitzovale Blätter hat, gerne warm und kann in den kalten Wintern hierzulande erfrieren. Minze wird vor allem in der süßen Küche und bei Desserts eingesetzt (z.B. als klassische Kombination zu Schokolade), und auch im Bereich Cocktail sind die kühlen Blätter dank Caipirinha und Hugo nicht mehr wegzudenken. Aber seit einiger Zeit hat man in den heimischen Küchen die Minze als idealen Begleiter für Gemüse, Hülsenfrüchte und Salate entdeckt. Und auch Fisch und Lamm lassen sich wunderbar mit Minze verfeinern und bekommen so ein besonders vollmundiges Aroma.

Geschmack & Aroma: Ihr Geschmack ist süßlich-scharf, und weil die Marokkanische Minze über einen besonders hohen Anteil an ätherischen Ölen verfügt, zeichnet sie sich durch einen erfrischend kühlen Nachgeschmack aus.

Verwendung: Neben der vielseitigen Verwendung in der Küche wird die Marokkanische Minze auch traditionell als Tee getrunken. In Marokko ist die Mischung aus Minze, grünem Tee, heißem Wasser (60–80 Grad) und viel Zucker ein Nationalgetränk, das einem überall angeboten wird.

Zitronenmelisse

Volksnamen: Zitronenkraut, Bienenkraut, Frauenwohl, Herzkraut, Honigblume, Immenblatt

Die Zitronenmelisse ist eine aus dem östlichen Mittelmeer stammende Kräuterart. Sie verdankt ihren Namen einerseits ihrem charakteristischen zitrusartigen Duft, zum anderen der Tatsache, dass sie oft als Bienenweide genutzt wird („meli" ist das griechische Wort für Honig).

Geschmack & Aroma: Zitronenmelisse erkennt man am erfrischenden, zitronigen Duft bzw. Geschmack sowie an ihrer leicht minzigen Note.

Verwendung: Wie alle Kräuter lässt sich die Zitronenmelisse wunderbar in Salaten und Gemüsegerichten verwenden, aber auch mit Wild oder Geflügel oder in süßen Quarkspeisen und Obstsalaten kommt ihr besonderes Aroma gut zur Geltung. Als Tee wird die Zitronenmelisse vor allem bei Einschlafstörungen und Magen-Darm-Beschwerden eingesetzt. Das Getränk kann man sowohl heiß als auch kalt genießen.

Unsere bunte Vielfalt

napuro
Frische pur

Jetzt wird's frisch – mit unseren Kräuter-Töpfen:

Art.-Nr.:	Artikelbezeichnung
13.299.500	Basilikum
13.299.517	Melisse
13.299.519	Minze
13.299.530	Rosmarin
13.299.533	Salbei
13.299.537	Thymian

Ø 13 cm, je 8 Stück pro Karton

Hier zieht's!

Jetzt weht ein frischer Wind durch die Tasse

Winterzeit ist Teezeit. Wenn es draußen stürmt und schneit, gibt es kaum etwas Schöneres, als sich mit einer Tasse Tee gemütlich auf das Sofa zu kuscheln und den Feierabend zu genießen. Ob schwarzer, grüner oder weißer Tee, mittlerweile hat jede Sorte ihre Anhänger gefunden. Doch wie wäre es, wenn Sie statt getrocknetem Tee mal unsere frischen Teekräuter genießen? Denn hier kommt das volle Aroma direkt von der Pflanze in die Kanne! Und das Beste: Die frischen Kräuter sind nicht nur lecker, sondern auch gesund! Wir stellen Ihnen unsere Lieblingssorten einmal vor:

Salbei

Volksnamen: Edelsalbei, Gartensalbei, Königssalbei, Küchensalbei

Salbei stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und galt schon in der Antike als Heilkraut – kein Wunder also, dass sich der Name vom lateinischen Wort „salvus" (gesund) ableitet.

Geschmack & Aroma: Salbei riecht sehr aromatisch und schmeckt würzig, etwas bitter und hinterlässt ein leicht pelziges Mundgefühl.

Verwendung: Ob in Butter ausgebraten zur Pasta, als klassisches Gewürz zum Lammbraten oder als wesentlicher Geschmacksträger des Saltimbocca – Salbei ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Doch nicht nur auf dem Teller macht sich die Heilpflanze gut, auch aufgebrüht mit heißem Wasser kann sie vollends überzeugen. Vor allem im arabischen Raum wird Salbei daher traditionell als Tee getrunken.

SCHON GEWUSST?

Außer dem Bezug von frischen Kräutern über die CF Gastro für Ihren Tee können Sie noch verschiedene Teemischungen im Aufgussbeutel beziehen.

Stimmen Sie bitte das Sortiment im persönlichen Gespräch mit Ihrem Lieferpartner ab.

So geht's:

Eine Hand voll frische Kräuter mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser aufbrühen. Fünf bis acht Minuten ziehen lassen und genießen.

Übrigens: Die Ziehzeiten hängen davon ab, wie intensiv Sie Ihren Tee trinken wollen. Zudem geben verschiedene Kräuter ihr Aroma unterschiedlich stark ab. Im Zweifel also einfach zwischendurch mal probieren!

Wichtig: Bei der Zubereitung von frischem Kräutertee ist es wichtig, dass Sie das Wasser nach dem Kochen etwas abkühlen lassen (auf ca. 80 Grad). Nur so bleiben die wertvollen Aromen erhalten!

Tipp: Je nach Vorliebe kann man den Kräutertee mit Kluntjes, Zucker oder Honig süßen, aber auch andere Zutaten bieten sich zum Verfeinern an: Zitronensaft oder frischer Ingwer verleihen dem Tee eine Extraportion Frische, Gewürze wie Zimtstangen, Sternanis oder Nelken sorgen für eine besonders winterliche Note.

Hinweis: Frische Kräuterblätter enthalten viel mehr Wasser, deswegen werden mehr Blätter benötigt als bei getrockneten Teekräutern, bei denen die Aromen deutlich konzentrierter sind.

CF Gastro
Frische mit System

Winter-Superfoods

Diese Früchte wirken Wunder.

Wenn das nasskalte Wetter durch die Kleidung kriecht und in der Bahn und im Büro munter gehustet wird, dann ist wieder Erkältungszeit. Jetzt gilt es, das eigene Immunsystem zu stärken und den Vitamin-Haushalt zu unterstützen. Helfen können dabei diese schmackhaften Exoten, deren wertvolle Inhaltsstoffe Sie gesund durch den Winter bringen. Und das Beste: Mit ihrem exotischen Geschmack bringen diese Früchte zugleich noch eine Extraportion Sonne in die dunkle Jahreszeit. Wenn das mal nicht super ist!

Kiwano

(Phoenix dactylifera)

Ziemlich stachelig kommt die Kiwano daher, die Frucht der Horngurke. Ihren Ursprung hat sie in Afrika, mittlerweile wird sie auch in Neuseeland und Israel angebaut. Wenn die Schale gelb ist, ist die Frucht reif. Dann kann man die Kiwano wie eine Kiwi genießen – längs durchschneiden und auslöffeln. Hier können die Kerne mitgegessen werden. Das grüne, saftige Fruchtfleisch erinnert geschmacklich an einen Mix aus Bananen, Zitronen und Passionsfrucht. Vorsicht: Unreife Früchte verderben schnell im Kühlschrank, also besser bei Zimmertemperatur nachreifen lassen.

Datteln

(Phoenix dactylifera)

Ein süßer Traum aus dem Orient: Die Früchte der Dattelpalme sind eine ganz besondere Nascherei. Das Fruchtfleisch ist eher trocken und sehr süß – kein Wunder, denn die Dattel hat einen hohen Zuckeranteil. Und weil Datteln mit 280 kcal pro 100 g sehr nahrhaft sind, nennt man sie auch das „Brot der Wüste" (zum Vergleich: Bananen haben 88 kcal/100 g). Frische Datteln halten sich nur wenige Tage, getrocknet können sie bis zu einem Jahr gelagert werden. Wenn Sie das nächste Mal einen Kuchen backen, nehmen Sie doch mal kleingeschnittene Datteln statt Rosinen. So bekommt Ihr Backwerk eine besondere Note.

Litschi

(Litchi chinensis)

Die Litschi, auch Chinesische Haselnuss oder Liebesfrucht genannt, hat ihren Ursprung in China. Die ledrig-harte Schale kann man wie bei einem Ei abpellen, das weiße Fruchtfleisch duftet leicht nach Rosen und schmeckt aromatisch-süß. Vorsicht: Im Inneren befindet sich ein großer Kern, den man nicht essen kann. Litschis enthalten vor allem Vitamin C, Folsäure, Kalium und Phospor. Die Früchte werden häufig in Sirup eingelegt und gehören zu den am häufigsten konservierten Obstarten.

ÄGYPTEN IST DER GRÖSSTE DATTELPRODUZENT WELTWEIT, GEFOLGT VOM IRAN UND SAUDI-ARABIEN. DIE WELTWEITE ERNTE BETRÄGT CA. 7,5 MIO. T.

Javaapfel

(Syzygium samarangense)

Zugegeben, er ist ein wirklich seltener Gast in unserer Küche, aber der Javaapfel, auch Wachsapfel genannt, ist einen Versuch wert. Durch sein glockenförmiges Äußeres erinnert er an eine gewachste Paprika, aber er gehört zu den Beerenfrüchten. Der Javaapfel besteht zu über 90 % aus Wasser und ist daher sehr kalorienarm. Der leicht säuerliche Geschmack erinnert dabei etwas an europäische Äpfel. Verzehrt wird er meist roh, aber wie viele Früchte eignet er sich auch für Kompott oder Desserts.

WIESO, WESHALB, WARUM?

HERKUNFT! Die Rote Pitahaya, auch Drachenfrucht genannt, ist in Kolumbien, Ecuador und Peru, also der sogenannten Kaffeezone, heimisch.

GUT ZU WISSEN! Die gelbe Pitahaya schmeckt eher fruchtig-süß, die rote Pitahaya hingegen hat einen leicht säuerlichen Geschmack.

SAISON! Die Pitahaya hat bei uns von Dezember bis März Saison und ist dann wieder im Hochsommer erhältlich.

LAGERUNG! Die Früchte können bis zu zwei Wochen bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden. In dieser Zeit schrumpelt lediglich die Schale zusammen, das Fruchtfleisch bleibt davon unberührt.

Karambole

(Averrhoa carambola)

Die Karambole verdankt ihre Bekanntheit vor allem ihrer besonderen Form: in Scheiben geschnitten erinnert sie an einen Stern, weshalb sie auch überwiegend als Sternfrucht bezeichnet wird. Doch die Karambole ist mehr als nur hübsche Deko, sie kann auch mit einem hohen Anteil an Vitamin A und C sowie Calcium und Eisen punkten. Das gelbliche Fruchtfleisch erinnert ein wenig an den Geschmack von Stachelbeeren, die Schale kann, wie bei einem Apfel, mitgegessen werden.

Kakis stärken mit ihrem hohen Vitamin-C-Gehalt nicht nur die Abwehrkräfte, sondern haben auch antioxidante Eigenschaften.

Kaki

(Diospyros kaki)

Die Kaki gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt und wird in China seit über 2000 Jahren angebaut. Neben der kugelförmigen Kaki sind hierzulande auch zwei weitere Zuchtsorten bekannt: die Persimon, die eher oval ist, und die flache, tomatenförmige Sharon. Die reifen Früchte können mit der Schale verzehrt werden, doch meist werden sie geschält. Die Kaki enthält viel Beta-Carotin (Provitamin A) und ist dank ihres hohen Glukoseanteils ein gesunder und leckerer Energielieferant.

Rezept

Fruchtiger Drache | Für 4 Personen

- 2 Stück Pitahaya*
- 100 g Rucola**
- 50 g Cocktailtomaten rot & gelb***
- 25 g Kürbiskerne ****

Feinschmecker Dressing

- Kürbiskernöl
- Heller Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer
- Senf

*Art.-Nr.: 16.410.310
**Art.-Nr.: 25.112.027
***Art.-Nr.: 15.640.510/15.653.510
****Art.-Nr.: 16.024.550

So geht's:
Die Pitahaya halbieren, erst längs und dann quer einschneiden und zum Schluss mit einem Esslöffel auslöffeln. Schon haben Sie gleichmäßige Würfel für Ihren Salat. Die Cocktailtomaten halbieren. Für das Dressing Essig und Öl zu gleichen Teilen mischen, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Alle Zutaten mit dem Rucola und dem Dressing vermengen und mit den Kürbiskernen garnieren.

Kiwi

(Actinidia deliciosa)

Die früher als „Chinesische Stachelbeere" bezeichnete Frucht gelangte um 1900 von China nach Neuseeland und von dort aus erst in den 1950er Jahren nach England, wo sie ihren Namen „Kiwi" erhielt. Seitdem ist die braunhaarige Frucht international heiß begehrt – kein Wunder, kann sie doch mit einem hohen Vitamin-C-Gehalt und Ballaststoffanteil überzeugen. Zudem unterstützen Kiwis die Verdauung, sie enthalten nämlich das Eiweiß zersetzende Enzym Actinidain. Von daher empfiehlt es sich übrigens nicht, Kiwis mit Milchprodukten zu mischen.

CF Gastro
Leyche mit System

Köstlichkeiten aus 1000 und einer Nacht

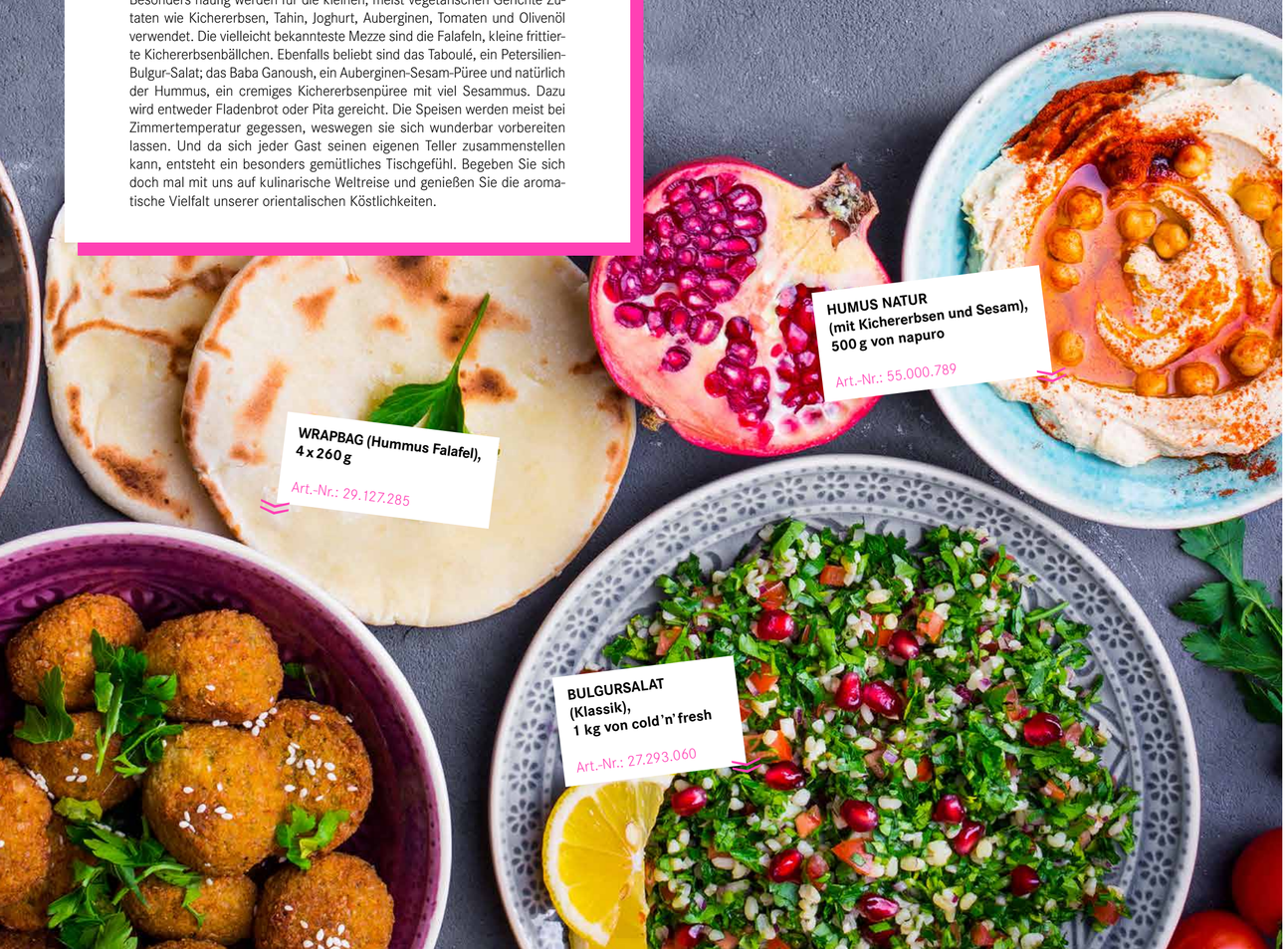
Die orientalische Küche ist momentan im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Und das zu Recht, denn die Gerichte können mit wunderbar vollmundigen Aromen überzeugen. Das Geheimnis ist dabei eine Vielzahl an Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma und viele frische Kräuter wie Minze, Koriander und Petersilie, die für den authentischen, orientalischen Geschmack unerlässlich sind.

Besonders beliebt sind die sogenannten „Mezze“, kleine Gerichte, die traditionell als Vorspeisen serviert werden. Der Name Mezze kommt vom persischen Wort mazze bzw. maz dan, was „Geschmack“ bzw. „Imbiss“ bedeutet. Besonders häufig werden für die kleinen, meist vegetarischen Gerichte Zutaten wie Kichererbsen, Tahin, Joghurt, Auberginen, Tomaten und Olivenöl verwendet. Die vielleicht bekannteste Mezze sind die Falafeln, kleine frittierte Kichererbsenbällchen. Ebenfalls beliebt sind das Taboulé, ein Petersilien-Bulgur-Salat; das Baba Ganoush, ein Auberginen-Sesam-Püree und natürlich der Hummus, ein cremiges Kichererbsenpüree mit viel Sesammus. Dazu wird entweder Fladenbrot oder Pita gereicht. Die Speisen werden meist bei Zimmertemperatur gegessen, weswegen sie sich wunderbar vorbereiten lassen. Und da sich jeder Gast seinen eigenen Teller zusammenstellen kann, entsteht ein besonders gemütliches Tischgefühl. Begeben Sie sich doch mal mit uns auf kulinarische Weltreise und genießen Sie die aromatische Vielfalt unserer orientalischen Köstlichkeiten.

Beliebte Produkte aus unserem vielfältigen Sortiment:

Mit den köstlichen Beilagen unserer Eigenmarken napuro und cold’n’fresh bringen Sie einen Hauch orientalisches Lebensgefühl auf Ihre Teller:

Art.-Nr.:	Artikelbezeichnung	Beschreibung
22.987.055	Kichererbsensalat mit Minze 1 kg	Kichererbsen, Linsen, Gurken, Karotten, Lauchzwiebeln und Sesam in einer würzige Marinade mit Minze
27.293.070	Quinoasalat mit Kichererbsen 1 kg	Gegarter Quinoa mit Kichererbsen, Tomaten, Linsen, getrocknete Datteln, Chili und Minze
55.000.794	Hummus Oriental 0,5 kg	Hummus aus Kichererbsen mit Sesam, Linsen und Feigen
27.293.020	Bulgursalat Oriental 1 kg	Bulgursalat mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln
27.293.015	Bulgursalat Fruchtig 1 kg	Bulgursalat mit Zwiebeln, Rosinen und Cranberry in Essig-Öl-Dressing



Saisonkalender

Weil’s frisch einfach besser schmeckt

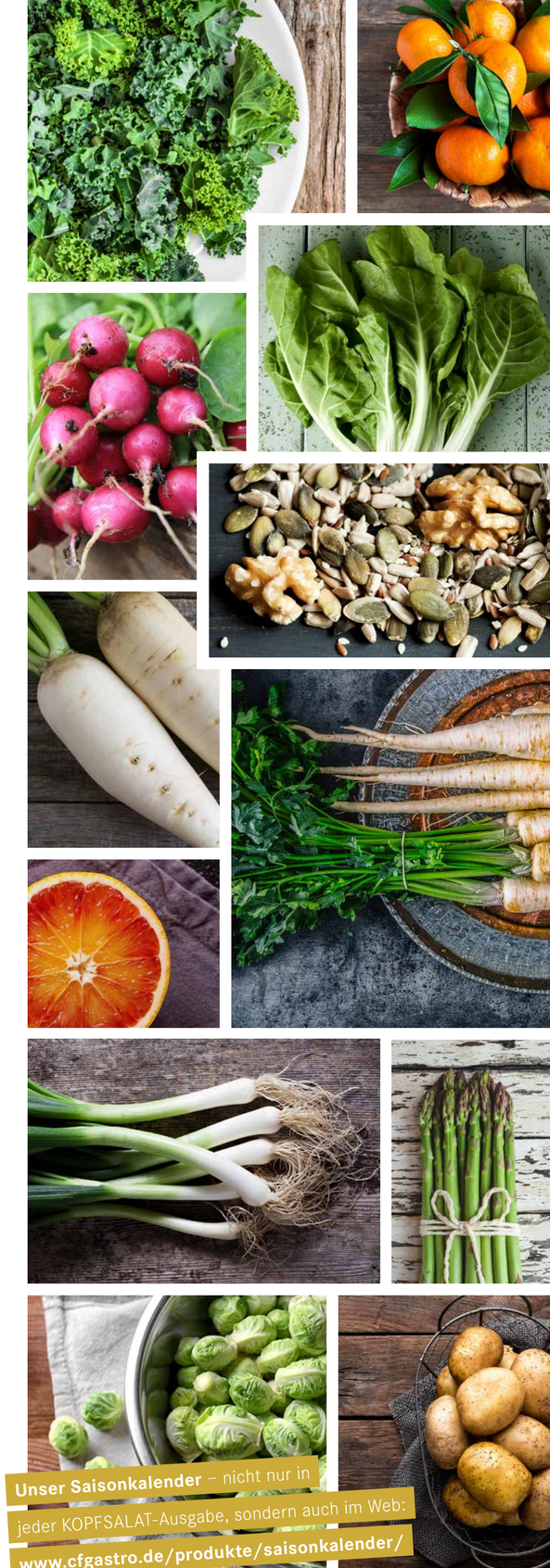
Januar	Februar	März	Artikel
●	●	●	Äpfel (Deutschland, Italien)
●	●	●	Bunte Salate (Italien, Frankreich)
●	●	●	Blutorangen (Spanien)
●	●	○	Cima di Rapa (Italien)
●	●	●	Clementinen (Spanien)
●	●	●	Frühlingszwiebeln (Mexiko, Italien)
●	●	●	Gurke (Spanien)
●	●	●	Grapefruit – hell/rosé (Spanien, Türkei, Israel)
●	○	◉	Grünkohl (Deutschland)
●	●	●	Knollensellerie (Deutschland)
●	●	●	Kugelrettich (Italien)
●	●	●	Mangold – grün (Italien)
●	●	●	Orangen (Spanien)
●	●	●	Paprika (Spanien)
●	●	●	Pastinaken (Deutschland)
●	●	●	Petersilienwurzel (Deutschland, Polen)
●	●	●	Porree (Deutschland*, Frankreich)
○	●	●	Radieschen (Italien, Deutschland)
●	●	●	Rosenkohl (Deutschland, Niederlande)
●	●	●	Schwarzwurzeln (Deutschland, Belgien)
◉	○	●	Spargel – grün (Spanien)
●	●	●	Spargel – grün (Peru)
◉	○	●	Spargel – weiß (Spanien)
●	●	●	Spargel – weiß (Peru)
○	●	●	Speisefrühkartoffeln (Zypern)
●	○	◉	Stielmus (Deutschland)
●	●	●	Steckrüben/Kohlrüben (Deutschland)
●	●	●	Nüsse & Schalenfrüchte (verschiedene Herkünfte)
●	●	●	Trauben – hell/dunkel (Südafrika, Südamerika)
●	○	◉	Winterrettich – schwarz (Deutschland)

* Voraussetzung: kein Frost

○ **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.



Unser Saisonkalender – nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe, sondern auch im Web:
www.cfgastro.de/produkte/saisonkalender/

CF Gastro
Frische mit System

Zur Sache

IM WANDEL – ERNÄHRUNG UND KLIMA

„Man ist, was man isst“ lautet eine altes Sprichwort. Doch mittlerweile wissen wir: Unser Essverhalten hat nicht nur Auswirkungen auf unseren Körper, sondern auch auf unseren Planeten und somit auch auf das Klima. Das dies im Bewusstsein der Bevölkerung angekommen ist, zeigt nicht zuletzt der Trend zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln.

Nun haben Wissenschaftler vom Potsdam Institut für Klimafolgenforschung (PIK) und der Universität Bonn zusammen mit internationalen Kollegen eine Studie zum Verhältnis von Ernährungsstil und Klimawandel vorgelegt. Und die fällt relativ ernüchternd aus.

Aus der Studie geht hervor, dass unser Ernährungsstil maßgeblich zum Klimawandel beiträgt. Doch nicht nur das: Ungekehrt gefährdet der Klimawandel wiederum die Ernährungssicherheit. Denn je wärmer das Klima wird, desto geringer fällt die Ernte aus. Dabei ist das Problem hausgemacht, denn hier kommt wieder unser Essverhalten ins Spiel. Der größte „Klimakiller“ weltweit ist das Fleisch. Um den hohen Fleischkonsum zu decken, werden riesige Flächen Wald gerodet, damit noch mehr Tiere gehalten werden können, was zu einem Anstieg des CO_2-Ausstoßes führt – und CO_2 ist einer der Hauptverursacher des Klimawandels.

Würde jeder Deutsche die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Fleischmenge einhalten (nicht mehr als 300 bis 600 Gramm pro Woche), könnten die Treibhausgasemissionen um 7% reduziert werden. Wenn dann noch mehr Leute zu saisonalen und regionalen Produkten greifen würden, könnte das Einsparpotenzial noch weiter gesteigert werden. Natürlich ist es nicht nur mit einer Ernährungsumstellung getan, weisen doch die Experten darauf hin, dass internationale Klimaschutzabkommen auf europäischer und globaler Ebene unerlässlich sind. Aber auch die Verbraucher können etwas bewirken. Und es ist doch schön, wenn unser Essen nicht nur von gutem Geschmack ist, sondern auch noch ein gutes Gewissen rechtfertigt.

JHG Gastro Express GmbH

Josef-Huber-Gasse 35
A-8020 Graz

Tel.: +43 (0) 316 / 72 72
Fax: +43 (0) 316 / 71 24 59
E-Mail: info@gastro-express.info

SCHWARZE ZUKUNFT - DER NEUE TREND KOHLE

Für 2018 wagen wir unsere erste Prognose und wir sehen: schwarz. Aber nur, was die neuesten Ernährungstrends angeht, denn ohne Aktivkohle läuft im neuen Jahr nichts.

Zugegeben, im ersten Moment klingt es ungewohnt, aber schwarze Lebensmittel sind in den sozialen Netzwerken der letzte Schrei und werden auch hierzulande zum absoluten Hingucker in der Gastronomie. Statt Latte macchiato bieten immer mehr Läden den „Goth Latte“ an, eine pechschwarze Kaffeespezialität, bei der der Kaffee mit Holzkohle eingefärbt wird. Doch nicht nur Heißgetränke, auch Softeis oder Burgerbrötchen finden in schwarzer Version ihren Weg in den Handel. Wer jetzt aber denkt, dass die Lebensmittel verbrannt oder seltsam schmecken, der irrt, denn die schwarze Färbung passiert völlig geschmacksneutral. Schwarzen Lebensmitteln wird eine gesunde Wirkung nachgesagt, und weil Holzkohle reinigende und entgiftende Eigenschaften besitzen soll, gibt es mittlerweile sogar schwarze Smoothies. Doch Vorsicht, so cool der neue Trend auch aussieht, man sollte ihn nur in Maßen genießen. Denn Holzkohle wird traditionell bei Durchfall eingesetzt, ein zu großer Konsum kann daher zu Verstopfungen führen. Aber hin und wieder einen Black Smoothie oder einen schwarzen Burger kann man bedenkenlos genießen. Probieren Sie es aus!

UNSERE MESSE-AUFTRITTE IN 2018

Das positive Feedback unserer Kunden und die Möglichkeit unsere Vielfalt präsentieren zu können sind die Gründe warum wir auch in 2018 auf den wichtigsten Messen vertreten sein werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf unserem Stand!

Gastro Ivent Bremen
25.02. – 27.02.2018 | Halle 6

Internationales Foodservice-Forum Hamburg
8.03.2018 10 – 18 Uhr

Internorga Die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt
9.03 – 13.03.2018 | Halle B4 EG.403 | Hamburg

28. IMF Internationales Management Forum für Gemeinschaftsgastronomie & Catering
26.06 – 27.06.2018 | Wiesbaden

Alles für den Gast Salzburg
10.11. – 14.11.2018 | Halle 10

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