KOPF SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Ausgabe 51 // Januar / Februar 2020

Lieferpartner der CF Gastro

D+W
Früchte Gemüse
Blumen

Viele Gründe für mehr Grün

Mehr als Garnitur: Frische Kräuter

CF Gastro
Frische mit System

Knackig kalt: Kulinarische Spezialitäten aus Alaska

Länger knackig: So kommen Äpfel über den Winter

EDITORIAL

Gute Vorsätze!

Liebe Leserin, lieber Leser,

vor uns liegt ein neues Jahr, und wir freuen uns darauf, uns in den kommenden Monaten neuen Herausforderungen zu stellen und unser Unternehmen noch ein Stückchen besser zu machen. Denn auch 2020 ist unsere oberste Priorität, Sie als unsere Kunden zufriedenzustellen. Dafür geben unsere Mitarbeiter sowie unsere Lieferanten und Partner stets ihr Bestes, denn nur gemeinsam können wir unsere hohen Ansprüche an uns selbst verwirklichen und Ihnen stets beste Qualität bieten.

Wir nutzen das neue Jahr zudem, um eine neue Rubrik im KOPFSALAT einzuführen. Künftig werden wir in jeder Ausgabe über den eigenen Tellerrand schauen und uns auf kulinarische Entdeckungsreise begeben. Passend zum Winter starten wir in eisigen Gefilden, nämlich in Alaska, denn auch zwischen Schnee und Eis gibt es viele Inspirationen für gelungene Mahlzeiten.

Doch man muss nicht immer in die Ferne reisen, auch hierzulande gibt es viel zu entdecken. So beschäftigen wir uns in dieser Ausgabe mit dem neuen Trend Urban Farming, der sich momentan in vielen Großstädten immer größerer Beliebtheit erfreut.

Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt uns auch im neuen Jahr. Von daher haben wir mal einen kritischen Blick auf den Plastikverbrauch der Deutschen geworfen und schauen, wie man 2020 Verpackungsmüll vermeiden kann.

Und wer in den kalten Monaten vom Winterschlaf träumt, dem erklären wir in dieser Ausgabe, wie die frischen Äpfel vom Herbst über den Winter kommen.

Dies und noch weitere spannenden Themen finden Sie in dieser Ausgabe. Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und ein erfolgreiches 2020,

herzlichst,

Ihr Carl-Friedrich

Was isst man in ALASKA

Andere Länder, andere Sitten – das gilt oft auch für kulinarische Spezialitäten. Denn jede Region der Welt hat ihre eigenen Vorlieben, wenn es ums Essen geht, wodurch sich stets neue Geschmackserlebnisse und Inspirationen eröffnen. Deswegen haben wir beschlossen, mal über den eigenen Tellerrand zu schauen und uns auf kulinarische Entdeckungsreise zu begeben. Diesmal geht es in den hohen Norden, nach Alaska.

Alaska ist zwar flächenmäßig der größte Bundesstaat der Vereinigten Staaten von Amerika, dafür hat er aber die viertniedrigste Bevölkerungszahl. Der Name Alaska bedeutet übersetzt „Land, in dessen Richtung das Meer strömt", und von daher ist es nicht verwunderlich, dass das Meer auch Hauptquell der dort verspeisten Nahrungsmittel ist.

Fisch und Meeresfrüchte stehen hier traditionell auf allen Speisekarten, vor allem Lachs und Heilbutt werden überall angeboten. In den Tiefen des Ozeans gefangen, kommen die Fische direkt auf den Tisch, frischer geht es wirklich nicht. Aber auch andere Meeresbewohner wie Austern oder Königskrabben werden gern und oft verzehrt, und auch hier bekommt der Gast stets die beste Qualität.

Doch nicht nur Fisch-Fans werden hier glücklich satt, auch Fleischliebhaber kommen in Alaska auf ihre Kosten und können besondere Sorten wie Rentier oder Bison genießen. Letzteres wird – typisch amerikanisch – sehr gerne als Burger serviert. Getrunken wird zum Essen übrigens meist ein erfrischendes Bier, denn Alaska gehört zu den drei US-Staaten mit der höchsten Brauereidichte. In diesem Sinne: Guten Appetit und Prost!

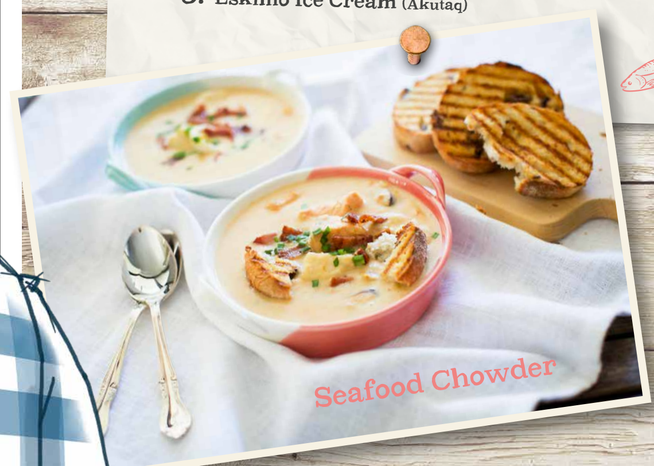
Alaska isst mehr Eis pro Kopf als jeder andere US-Staat.

Akutaq
Eskimo Ice Cream

Alle haben Eis gern, aber diese Eiscreme ist wahrscheinlich nicht jedermanns Sache: Statt Saft oder Milch wird beim Akutaq, dem „Eskimo-Eis", nämlich Fett von Rentieren und Robbenöl als Grundlage verwendet. Für den süßen Geschmack sorgen entweder Blaubeeren oder Cranberries, die mit Rosinen und Zucker verfeinert werden. Klingt gewöhnungsbedürftig, enthält aber wertvolle Omega-3-Fettsäuren sowie Vitamin A, D und C.

Regionale Köstlichkeiten

1. **Buffalo Burger** (mit Bisonfleisch)
2. **Seafood Chowder** (Fischsuppe)
3. **Stuffed Salmon** (mit Krebsfleisch gefüllter Lachs)
4. **Muktuk** (Walschwarte, Eskimospezialität)
5. **Eskimo Ice Cream** (Akutaq)



Stadt-geschmack

Nachhaltigkeit und Regionalität sind auch 2020 die großen Themen in der Lebensmittelbranche. Und da kommt ein Trend genau zur richtigen Zeit: Urban Food heißt die aktuelle Bewegung, die die Essensproduktion in die Stadt holt.

Vor einigen Jahren wurde es plötzlich grüner in den Städten: Die Urban-Gardening-Bewegung sorgte für reichlich Veränderung im Stadtbild. Überall bauten motivierte Hobbygärtner Hochbeete auf, um selbst Gemüse, Salat oder Kräuter anzubauen. Denn im Gegensatz zum Kleingarten stehen beim Urban Gardening die Nutzpflanzen im Vordergrund, die eigene Ernte ist das Ziel. Ein grüner Trend, der auch die Stadtbienen freut, die ebenfalls dank enthusiastischer Hobbyimker immer häufiger auf Häuserdächern oder in Vorgärten ihr Zuhause finden.

Die Vision, die Stadt als landwirtschaftliche Fläche zu nutzen, ist seither gewachsen, und so gibt es immer öfter Lebensmittel, die in der Großstadt angebaut oder gezüchtet wurden. Vielen Produzenten ist es wichtig, Produktion, Verarbeitung und Konsum wieder zusammenzubringen. Das spart Transportwege und schont somit die Umwelt. Ein weiterer Aspekt ist der Wunsch, zu wissen, woher das Essen kommt. Und nichts ist näher als die eigene Nachbarschaft. Dabei gibt es zahlreiche Möglichkeiten. So werden z. B. ungenutzte Dächer von Industriegebäuden oder leerstehende Parkdecks dafür genutzt, um Gemüse, Salate oder Microgreens anzubauen. Der neueste Trend sind übrigens urbane Fischfarmen, das sogenannte Aquaponik.

Wirklich neu ist das urbane Gärtnern natürlich nicht. Schon seit vielen Jahren sind Streuobstwiesen, Walnussbäume oder Himbeersträucher fester Bestandteil des Stadtbildes – oft muss man nur wissen, wann und wo man zugreifen kann. Auch essbare Wildpflanzen und Kräuter wachsen in Parks oder Stadtforsten. Theoretisch könnte man sich also viele Zutaten selbst pflücken, praktisch ist das jedoch ziemlich mühsam. Denn bis man z. B. eine frische Bowl (auch 2020 noch immer der Foodtrend) fertig hat, muss man schon ziemlich lange suchen. Einfacher ist es da z. B., auf unsere Bowl „Heimspiel" mit Roter Bete, Ziegenkäse und Roggen zurückzugreifen. Zwar werden unsere Zutaten nicht auf Häuserdächern geerntet, aber auch unsere Bowls punkten mit regionalen Zutaten und nachhaltigen Strukturen. Probieren Sie es aus und kommen Sie auf den Geschmack der Großstadt!

Unsere Bowls und Wraps

BOX	ARTIKELNR.	INHALT
Heimspiel Bowl (20 Portionen)	23.207.240	Salatmischung Mambo, Rote-Bete-Streifen, Möhrenstreifen, Ziegenkäsewürfel, Kürbiskerne, Roggen gekocht, Heidelbeeren, Schinkenstreifen, Vinaigrette „Wild Karachi"
Chicken Bowl (20 Portionen)	23.207.250	Blattsalatmix Mambo, Spitzkohlstreifen, Möhrenstreifen, Gurkenscheiben, Mangowürfel, Hähnchenbruststreifen, Reis gekocht, Cashewnüsse, Mango-Chili-Dressing
Wrap Chicken Tandoo (6 x 190 g)	29.127.284	Tomaten-Wrap mit Tandoori Curry Soße, gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Käse, Pepperoni Paprika und Lauchzwiebeln
Wrap Hummus Falafel (6 x 190 g)	29.127.285	Wrap, Hummus, Falafel und Bruschetta Spread

CF Gastro
Frische mit System

Ihr Sprießer!

Kräuterfrische das ganze Jahr

Frische Kräuter haben sich in der modernen Gastronomie mittlerweile einen festen Platz gesichert. Und dabei landen nicht mehr nur die Klassiker Schnittlauch, Petersilie und Dill auf dem Teller, auch Koriander, Basilikum und Minze gehören bereits zum Standardrepertoire. Kein Wunder, sorgen frische Kräuter nicht nur für einen besonderen Geschmack, sondern verfeinern auch die Optik eines jeden Gerichts. Und darüber hinaus können sie (quasi ganz nebenbei) mit ihren positiven Eigenschaften punkten.

Neben dem klassischen Ganzjahressortiment gibt es zudem eine Vielzahl an saisonalen Kräutern, die mit dem Wechsel der Jahreszeiten die Küchen zusätzlich bereichern. Dazu zählen z. B. Waldmeister und Bärlauch, aber auch so außergewöhnliche Gewächse wie die Lakritz-Tagetes oder das Colakraut.

Für die frischen Kräuter, die Sie in unserem Angebot finden, arbeiten wir direkt mit den Produzenten zusammen und können so für all unsere nationalen Kunden ein in puncto Qualität und Kondition einheitliches Sortiment gewährleisten. Unsere Preise sprechen wir langfristig ab, um für unsere Kunden Kalkulationssicherheit zu schaffen. Die Qualitäten werden ebenfalls mit den Produzenten abgestimmt und in Form von Produktpässen zusammengefasst, um somit die Prüfbarkeit sicherzustellen.

Verpackungen – Nachhaltigkeit – Kunststoffreduzierung und 100 % recycelbare Materialen

Das Thema Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig. Deswegen optimieren wir mit unseren Produzenten stets die Verpackungen für einen bewussteren Umgang mit Plastik. Oftmals sind bei frischen Kräutern Verpackungen aber notwendig, nicht nur, um dem hygienischen Aspekt Rechnung zu tragen, sondern auch, um die Kennzeichnung und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Und vor allem dient die Verpackung dem Schutz des empfindlichen Grüns vor kaltem Luftzug oder Quetschungen.

Verpackung Topfkräuter:
Die 13-cm-Töpfe bestehen seit Mitte 2019 aus 100 % Recyclingmaterial. Das heißt, dieser Kunststoff wird zu 100 % aus dem Gelben Sack gewonnen und kann wieder der Gelben Tonne zugeführt werden. So entsteht ein geschlossener Materialkreislauf.

Verpackung lose Kräuter – 100-g-Bunde:
Hier kommen Flowpack-Folien mit wiederverschließbarem Verschluss zum Einsatz. Gegenüber einer gängigen Verpackung aus Kunststoffschale mit Deckel können wir so mit einer Einsparung von bis zu 90 % Kunststoffanteil punkten. Auch bei der Kartonschale und der Topseal-Folie für sensiblere Kräuter realisieren wir bereits über 90 % Kunststoffeinsparung.

Beispiel

Bei 1.000.000 Packungen spart man 54 Tonnen Kunststoff ein. Das entspricht dem Kunststoffabfall eines Jahres von Helgoland.

Quelle: Plastikatlas 2019, (30 – 39 kg pro Kopf pro a in DE Basis 2016)

Ganzjährig *frisch* ...

Saisonware

BASILIKUM	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.500
Topf 9 cm	13.299.550
Bund 100 g	13.299.801
Karton 100 g	13.299.802
Box 1 kg	13.299.850

BASILIKUM ROT	Art.-Nr.:
Bund 100 g	13.299.830
Topf 13 cm	13.299.570
Karton 100 g	13.299.803

BÄRLAUCH	Art.-Nr.:
Bund 100 g	13.299.800

BEIFUSS	Art.-Nr.:
Bund 100 g	13.299.804

BOHNENKRAUT	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.502
Bund 100 g	13.299.805

BORRETSCH	Art.-Nr.:
Bund 100 g	13.299.806

DILL	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.505
Bund 100 g	13.299.807
Box 1 kg	13.299.851

ESTRAGON	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.507
Bund 100 g	13.299.808

GURKENDILL	Art.-Nr.:
Bund 100 g	13.299.809

KERBEL	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.509
Bund 100 g	13.299.810

KORIANDER	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.511
Bund 100 g	13.299.811
Box 1 kg	13.299.852

LIEBSTÖCKEL	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.513
Bund 100 g	13.299.812

MAJORAN	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.515
Bund 100 g	13.299.813

MINZE	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.519
Bund 100 g	13.299.814
Karton 100 g	13.299.815
Box 1 kg	13.299.853

OREGANO	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.521
Bund 100 g	13.299.816

PETERSILIE GLATT	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.525
Bund 250 g	13.299.817
Box 1 kg	13.299.854

PETERSILIE KRAUS	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.527
Bund 250 g	13.299.818
Box 1 kg	13.299.855

PIMPINELLE	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.588
Bund 100 g	13.299.819

ROSMARIN	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.530
Topf 9 cm	13.299.560
Bund 100 g	13.299.820
Box 1 kg	13.299.856

SALBEI	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.533
Bund 100 g	13.299.821
Box 1 kg	13.299.857

SAUERAMPFER	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.584
Bund 100 g	13.299.822

SCHNITTLAUCH	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.535
Topf 9 cm	13.299.554
Bund 100 g	13.299.823
Box 1 kg	13.299.858

THAI BASILIKUM	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.501
Karton 100 g	13.299.824
Box 1 kg	13.299.859

THYMIAN	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.537
Bund 100 g	13.299.825
Box 1 kg	13.299.860

WALDMEISTER	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.538
Bund 100 g	13.299.826

ZITRONENGRAS	Art.-Nr.:
Bund 100 g	13.299.827

ZITRONEN-MELISSE	Art.-Nr.:
Bund 100 g	13.299.828
Box 1 kg	13.299.861

ZITRONEN-THYMIAM	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.539
Bund 100 g	13.299.829

Weniger Plastik

Das Thema Nachhaltigkeit ist auch 2020 ein großes Thema in der Food-Branche. Besonders im Fokus steht dabei weiterhin die Verpackung von Lebensmitteln. Immer mehr Verbraucher achten auf nachhaltige Verpackungen; plastikfreie Alternativen und Mehrwegprodukte sind so gefragt wie nie. Und das ist auch gut so, denn wir produzieren noch immer zu viel Plastikmüll. Zeit also, unseren Plastikverbrauch zu hinterfragen und zu verändern.

220,5 Kilogramm

Verpackungsmüll pro Kopf, davon 25 Kilo Plastik – so viel Müll produzierten die Deutschen 2016 laut einem Bericht des Umweltbundesamtes (UBA). Damit ist Deutschland Spitzenreiter bei der Produktion von Verpackungsmüll. Zum Vergleich: In der EU liegt der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch bei 167,3 kg.

Zwar soll durch Recycling der Plastikverbrauch eingedämmt werden, jedoch werden lediglich 49,7 % der Kunststoff-Verpackungen recycelt. Das ist immerhin ein Anstieg gegenüber dem Vorjahr, aber die Quote birgt durchaus noch Verbesserungspotential (z. B. werden bei Glas 85,5 % recycelt). Die niedrige Quote liege aber auch daran, dass Kunststoffverpackungen aufgrund der Materialvielfalt schwieriger zu sortieren und zu recyceln seien, erklärt das Umweltbundesamt. Das neue Verpackungsgesetz, das 2019 in Kraft getreten ist, sieht übrigens eine Steigerung der Quote des Kunststoffrecyclings auf 63 % ab 2022 vor.

2020

Zwar habe sich in den letzten Jahren der Umwelt- und Klimaschutz deutlich verbessert, aber die von Europa gesteckten Ziele für 2030 werde man nicht erreichen, wenn nicht mehr Maßnahmen ergriffen werden, warnt die Europäische Umweltagentur.

Dazu gehöre auch eine Reduzierung des übermäßigen Verbrauchs natürlicher Ressourcen. Ein verändertes Konsumverhalten sowie mehr Nachhaltigkeit seien dabei von elementarer Bedeutung. Ein guter Vorsatz für das neue Jahr, der sich auch im Kleinen umsetzen lässt. So macht es Sinn, verstärkt auf Mehrwegverpackungen zurückzugreifen und Alternativen zum Plastik zu finden, z. B. auf Glasverpackungen zu achten. Auch Stoffbeutel statt Plastiktüten oder Mehrweg-Kaffebecher statt To-Go-Müll können etwas verändern. Bei vielen Produzenten werden Verpackungen aus alternativen Materialien wie z. B. Algen, Molke oder Pilzen immer beliebter. Mitunter ist es schon sinnvoll, bei einer Verpackung die Folienstärke zu reduzieren, um so Kunststoff einzusparen. Denn auch viele kleine Schritte können Großes bewirken. Packen wir's gemeinsam an!

Saisonkalender

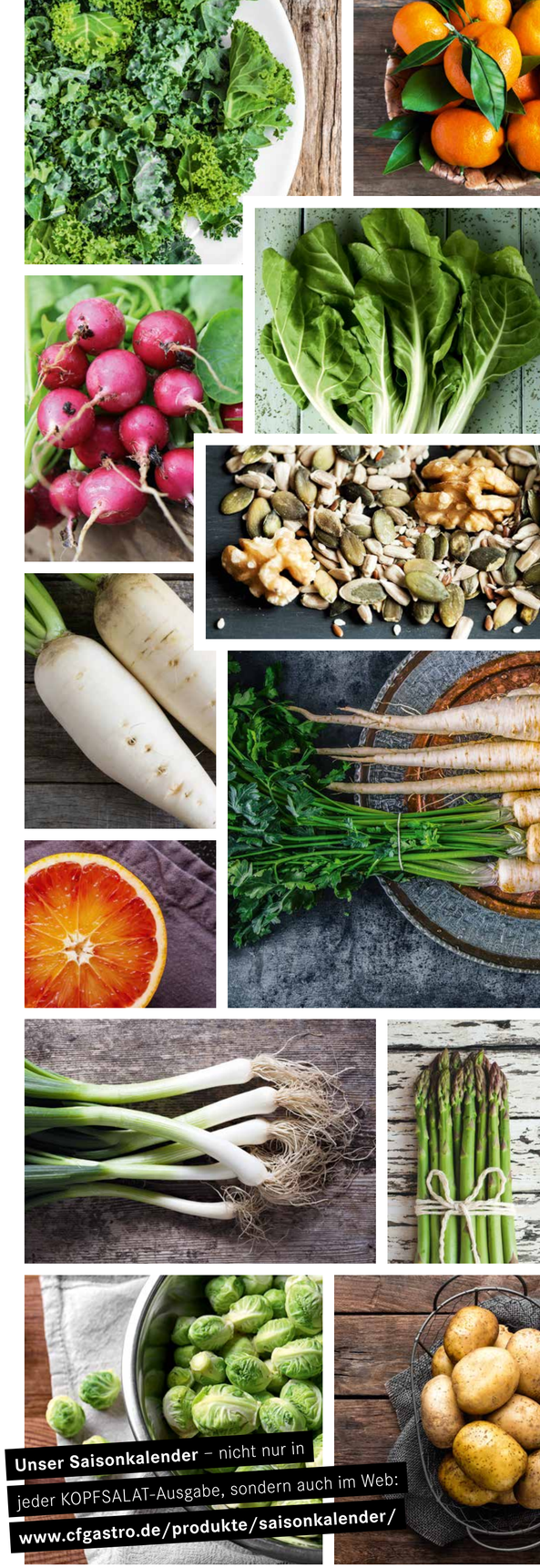
Weil's frisch einfach besser schmeckt

Januar	Februar	März	Artikel
●	●	●	Äpfel (Deutschland, Italien)
●	●	●	Bunte Salate (Italien, Frankreich)
●	●	●	Blutorangen (Spanien, Italien)
●	●	○	Cima di Rapa (Italien)
●	●	●	Clementinen (Spanien)
●	●	●	Frühlingszwiebeln (Ägypten, 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 (Peru)
●	●	●	Spargel – grün (Peru)
●	○	●	Spargel – weiß (Peru)
●	●	●	Spargel – weiß (Peru)
○	●	●	Speisefrühkartoffeln (Zypern)
●	○	●	Stielmus (Deutschland)
●	●	●	Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)
●	●	●	Nüsse & Schalenfrüchte (verschiedene Herkünfte)
●	●	●	Trauben – hell/dunkel (Südafrika, Südamerika)
●	○	●	Winterrettich – schwarz (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.

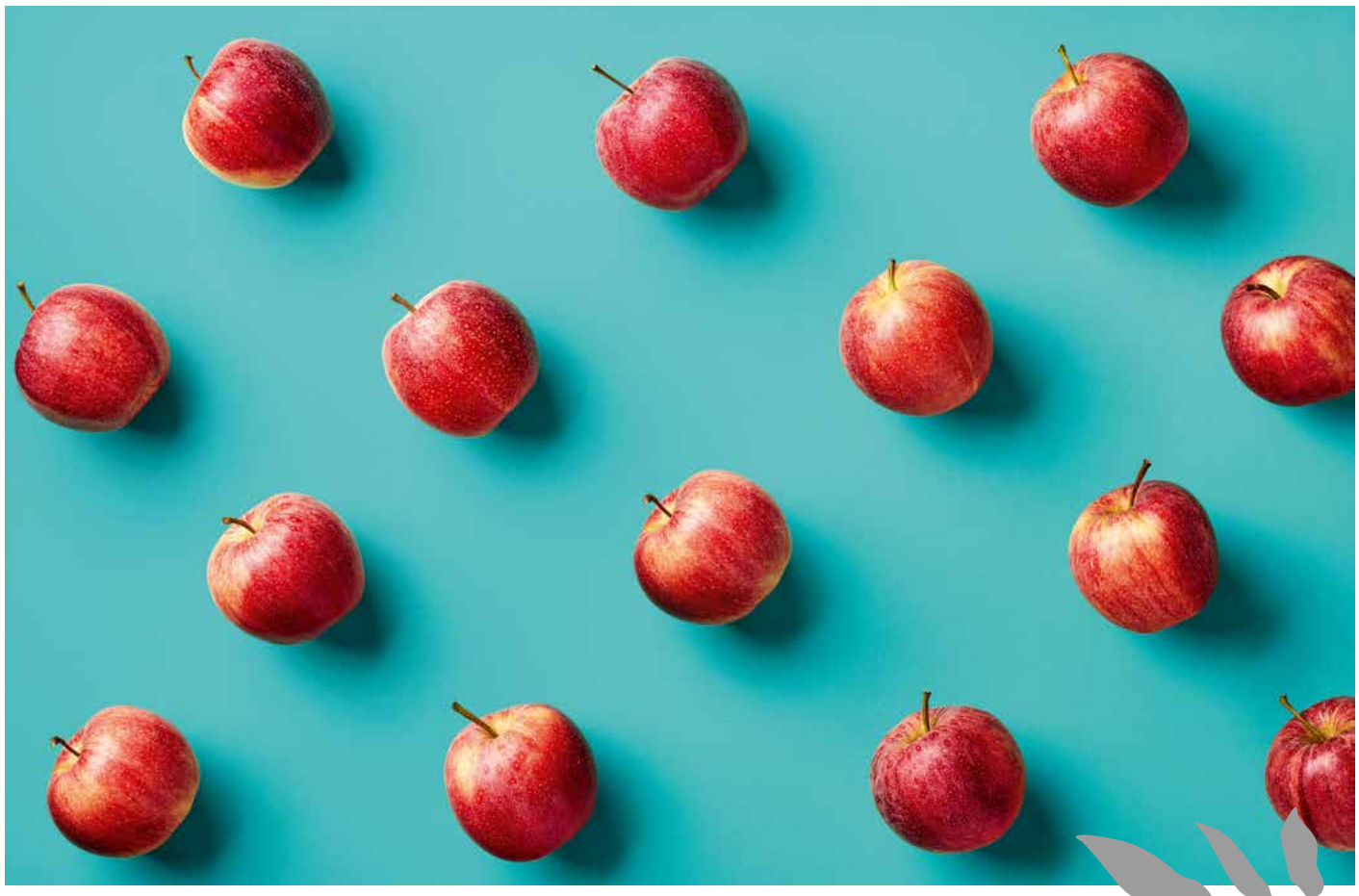


Unser Saisonkalender – nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe, sondern auch im Web: **www.cfgastro.de/produkte/saisonkalender/**

CF Gastro
Frische mit System

Knackig
durch den Winter

Der Apfel ist unangefochten das beliebteste Obst der Deutschen: rund 30 kg pro Kopf werden hierzulande jedes Jahr verzehrt. Und glücklicherweise gibt es mittlerweile das ganze Jahr über frische Äpfel – auch aus heimischen Gefilden. Möglich ist das durch einen „künstlichen Winterschlaf“, der die Äpfel knackig und frisch bleiben lässt.



Ab in die Kälte

Damit die Äpfel auch während der Wintermonate knackig im Handel erhältlich sind, werden sie gleich nach der Ernte im Herbst in große Kühlräume gebracht. Durch die dort herrschenden idealen Lagerbedingungen kann das Altern der verderblichen Früchte verlangsamt werden. Für die CA-(Controlled-Atmosphere-)Lagerung spielen dabei die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit eine wichtige Rolle. In den großen Kühlzellen können zwischen 3 bis 5 Tonnen eingelagert werden, wobei jede Apfelsorte ihre eigene ideale Lagerbedingung hat. Durchschnittlich beträgt die Temperatur konstant zwischen 0 und 4 °C. Um ein Austrocknen der Früchte zu verhindern, liegt die Luftfeuchtigkeit bei 90–95 %. Dank der kontrollierten Atmosphäre sind die Äpfel so fünf bis neun Monate länger haltbar.

Die richtige Atmosphäre

Doch nicht nur die Temperatur spielt eine wichtige Rolle bei der Lagerung. Um den Reifeprozess zusätzlich zu verlangsamen, wird auch der Sauerstoffgehalt niedrig gehalten (meist liegt er bei 2 bis 3 %) und der Kohlenstoffdioxidgehalt wiederum erhöht (die Werte schwanken zwischen 2 und 5 %, je nach Frucht und Sorte). Dies verringert die Bildung von Ethylen, einem gasförmigen Pflanzenhormon, was den Stoffwechsel und damit den Abbau wertvoller Inhaltsstoffe der Äpfel stark reduziert. In speziellen CA-Lagern wird zusätzlich das natürliche „Reifungsgas“ (Phytohormon) Ethen entfernt bzw. dessen Bildung gehemmt. Allerdings ist es wichtig, die richtige Temperatur und Konzentration von Sauerstoff und Kohlenstoffdioxid zu halten, um Lagerschäden zu vermeiden. Entdeckt wurde diese Art der Lagerung übrigens bereits 1821 vom französischen Naturforscher Jacques Étienne Bérard, effektiv wirtschaftlich genutzt wird die CA-Lagerung aber erst seit Ende der 50er Jahre.

Schmeckt wie frisch gepflückt

Wie alle Früchte reifen auch Äpfel nach der Ernte weiter, sprich, sie haben einen Stoffwechsel. Sie verbrauchen Sauerstoff und erzeugen dabei u. a. Wärme, Kohlenstoffdioxid und Wasserdampf. Die „Atmung“ von Obst und Gemüse bestimmt deren Haltbarkeit, wobei ein stärkeres Atmen eine schnellere Alterung bedeutet.

Die Lagerung hat aber nicht nur auf die Reife, sondern auch auf das Aroma des Apfels Einfluss. Hauptverantwortlich für den Geschmack im Apfel sind Ester, und dieser Estergehalt kann bei gelagertem Obst stark ansteigen. Was anfangs für einen angenehmen Geschmack sorgt, kann bei Überreife zu einem als unangenehm, stark parfümiert empfundenen Geschmack führen. Durch die besondere Atmosphäre im CA-Lager wird auch die Aromabildung durchgehend kontrolliert, und so können auch Monate nach der Ernte die Äpfel knackig und mit leckerer, gleichbleibender aromatischer Qualität angeboten werden.

D+W
Früchte Gemüse
Blumen

Denscheilmann + Wellein GmbH
Kirschäckerstr. 26
96052 Bamberg

Tel.: 0951 – 93 39 – 0
Fax: 0951 – 93 39 – 190
E-Mail: info@de-we.de
www.de-we.de

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