

WINTERDRINKS

Heiße Getränke für
frostige Tage

KULT-KNOLLE

Das Comeback
der Kartoffel

BUNTE WINTERKÜCHE

Die aromatische Vielfalt
des Wurzelgemüses



FREUDE AN FRISCHE
STEINKRÜGER

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

mit dem Einzug der kalten Jahreszeit verändert sich nicht nur die Landschaft – auch in unseren Küchen kehrt eine besondere Stimmung ein. Der Winter bringt Ruhe, Gemütlichkeit und den Wunsch nach ehrlichem, wärmendem Genuss. Diese Ausgabe von KOPFSALAT steht ganz im Zeichen der winterlichen Schätze, die zeigen, wie abwechslungsreich und regional gute Küche heute ist.

Wurzelgemüse, Kartoffeln und Maronen stehen im Mittelpunkt – bodenständig und doch voller Raffinesse. Pastinaken, Karotten und Schwarzwurzeln verleihen jedem Gericht aromatische Tiefe, während die Kartoffel einmal mehr zeigt, warum sie seit Generationen unser Lieblingsgemüse ist. Und die Marone? Sie rundet als nussig-süße Delikatesse viele Wintergerichte perfekt ab – ob geröstet, püriert oder als feines Dessert.

Passend dazu gibt es wärmende Winterdrinks, die Körper und Seele gleichermaßen erfreuen. Ob alkoholfreier Hot Gin, Glüh-Aperol oder klassischer Apfelpunsch – sie laden ein, den Tag entspannt ausklingen zu lassen und die kleinen Genussmomente zu feiern.

Bei all dem bleibt unser Leitmotiv stets dasselbe: Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit. CF – Customized Foodservice steht für kurze Wege, verlässliche Qualität und enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern. So kommt die winterliche Vielfalt genau dorthin, wohin sie gehört: frisch auf den Teller.

Wir wünschen Ihnen inspirierende Wintertage, kreative Ideen für Ihre Küche und eine genussvolle Adventszeit.

Herzlichst, Ihr CF-Team

MARONENZEIT

Zart-süß, nussig und unverwechselbar aromatisch – Esskastanien sind der Inbegriff winterlicher Feinkost. Ob als Beilage, Püree oder Dessert: Die kleinen braunen Früchte bringen Tiefe und Wärme in die festliche Küche.

Festliche Tradition

Geröstete Maronen gehören in Europa auf **Weihnachtsmärkte** – unverwechselbares Aroma, pure Feststimmung.



Ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammend, zählten Maronen in den bergigen Regionen Europas lange zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Heute schätzen Feinschmecker ihren feinen Geschmack und ihre Vielseitigkeit in der Küche: gekocht oder geröstet, zu Wild, Kürbis oder Rosenkohl, in Cremesuppen oder Desserts oder als edles Kastanienmehl für Gebäck.

Neben ihrem feinen Aroma punkten Esskastanien mit wertvollen Nährstoffen: Ballaststoffe, Magnesium, Kalium und komplexe Kohlenhydrate liefern reichlich Energie in der kalten Jahreszeit.

Wer die Kastanien selbst kreativ verarbeitet, kann sie als Suppe, Füllung oder Snack einsetzen. Besonders festlich wirken sie in Desserts wie Maronenmousse, Bratpfel-Füllungen oder als zart karamellisierte Leckerei – ein Genuss, der Winterabende noch gemütlicher macht.

MARONEN

Artikel-Nr.:
16.024.580

MARONEN GEKOCHT

Artikel-Nr.:
21.780.015

Maronen

können geröstet, gekocht, püriert oder gemahlen werden.

Zubereitung

Kastanien **kreuzweise einschneiden** und bei 200 °C 20 Minuten rösten – der Duft allein ist schon ein Fest.

WINTER- DRINKS

Heißer Genuss für kalte Tage

Wenn die Tage kürzer werden und der Frost draußen zu glitzern beginnt, wächst die Sehnsucht nach wärmenden Getränken. Von klassischem Glühwein über heiße Schokolade bis zu kreativen Neuinterpretationen – die Winterbar hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Besonders angesagt sind warme Cocktails wie Hot Aperol oder Drinks mit alkoholfreiem Gin. Sie vereinen festliche Aromen mit einem modernen Twist und spenden wohlige Wärme. Gleichzeitig bringen sie frischen Schwung in die kalte Jahreszeit.

Trend-Getränke: So schmeckt der Winter

Hot Aperol alkoholfrei

Bei der alkoholfreien Variante des Winterdrinks wird der Aperol durch Orangensirup ersetzt.

Hot Aperol

Der heiße Aperol ist eine winterliche Variante des klassischen Aperol Spritz. Er wird aus Aperol, trockenem Weißwein, Apfelsaft und Gewürzen wie Zimt und Sternanis zubereitet. Besonders beliebt ist die Kombination mit Orangenscheiben und Rosmarin als Garnitur.

REZEPT

Hot Gin alkoholfrei

- 1 Apfelsaft mit Zimtstange, Orangenscheiben und Nelken in einem kleinen Topf erhitzen, nicht kochen.
- 2 Honig oder Ahornsirup einrühren.
- 3 Den alkoholfreien Gin hinzufügen und alles leicht ziehen lassen.
- 4 In ein hitzebeständiges Glas gießen und mit einer Orangenscheibe garnieren.

APFELSAFT

Artikel-Nr.:
21.490.404

SAFTORANGEN

Artikel-Nr.:
12.350.050

HONIG FLÜSSIG

Artikel-Nr.:
51.000.054

Zutaten für 4 Personen

- 200 ml alkoholfreier Gin
- 600 ml Apfelsaft
- 4 TL Honig oder Ahornsirup
- 4 Zimtstangen
- 8 Scheiben frische Orange
- Optional: ein Hauch Nelken

Glüh-Gin

Eine moderne Alternative zum traditionellen Glühwein ist der Glüh-Gin. Er wird aus Apfelsaft, Gin und Gewürzen wie Zimt, Nelken und Sternanis zubereitet. Die Mischung wird erhitzt und mit einer Zimtstange serviert.

KNOLLE MIT KULTSTATUS

Warum die Kartoffel immer noch unser Lieblingsgemüse ist

Unscheinbar, günstig und unverzichtbar: die Kartoffel. Kaum ein anderes Lebensmittel ist so vielseitig und so tief in unserer Esskultur verankert. Ob goldbraune Bratkartoffeln, fluffiges Püree, knusprige Pommes oder edle Gnocchi – die Knolle passt in jede Küche, vom Landgasthof bis ins Sternerestaurant.

Von den Anden nach Europa

Ihre Geschichte beginnt vor Tausenden von Jahren in den Höhenlagen der südamerikanischen Anden. Dort kultivierten indigene Völker die Kartoffel – in einer erstaunlichen Vielfalt an Formen, Farben und Geschmacksrichtungen. Erst im 16. Jahrhundert gelangte sie nach Europa. Zunächst diente sie als Zierpflanze und begeisterte mit ihren hübschen Blüten. Doch in Zeiten von Hunger und Missernten zeigte die Kartoffel ihre wahre Stärke: Sie wuchs zuverlässig, machte satt und ließ sich lange lagern. Damit begann ihr weltweiter Siegeszug.

Sortenreichtum und Vielfalt

Heute gibt es Kartoffeln in unzähligen Varianten: Mehr als 2.000 Sorten weltweit, davon über 150 allein in Deutschland. Festkochende Kartoffeln bleiben beim Garen schön bissfest – perfekt für Salate oder Gratins. Mehligkochende Sorten zerfallen sanft und sind die Basis für Suppen, Püree oder Knödel. Die vorwiegend festkochenden Knollen liegen geschmacklich dazwischen und sind wahre Alleskönner. Neben den klassischen gelben Kartoffeln finden sich inzwischen auch rote, blaue und violette Varianten. Sie sorgen für Vielfalt und machen jedes Gericht zum optischen Highlight.

Vom Sattmacher zum Gourmetstar

Die Kartoffel galt lange Zeit als einfaches Alltagsgericht, das vor allem satt machen sollte. Doch inzwischen hat sie ihr graues Image abgestreift und ein fulminantes Comeback hingelegt. Heute findet man sie sowohl als rustikale Beilage auf dem Landgasthof-Teller als auch in der gehobenen Küche, wo sie zu feinen Pürees, knusprigen Chips oder kreativen Espumas verarbeitet wird. Selbst die Streetfood-Szene feiert sie – sei es als Ofenkartoffel mit bunten Toppings oder in Form von hausgemachten Wedges.

67 KG

**Kartoffeln isst
der Deutsche durchschnittlich pro Jahr.**

In Deutschland
werden jährlich
6 Millionen
Tonnen Kartoffeln
geerntet.



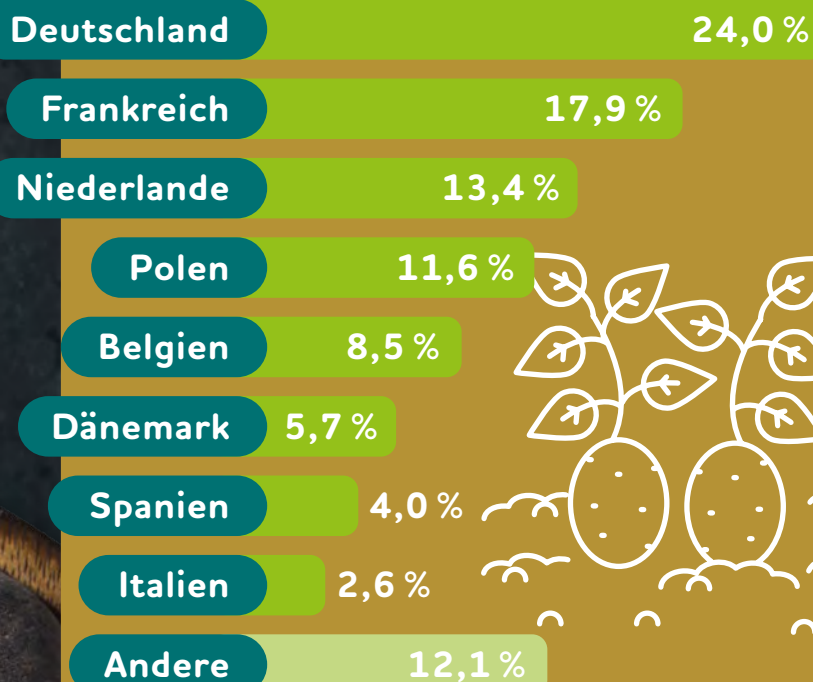
Deutschland gehört zu den größten Kartoffelproduzenten Europas

Kartoffelanbau in Deutschland

Deutschland zählt zu den führenden Kartoffelproduzenten Europas. Jährlich werden hier rund sechs Millionen Tonnen geerntet, verteilt auf etwa 250.000 Hektar Anbaufläche. Die Kartoffel wächst in nahezu allen Regionen, vom Norden bis in den Süden, wobei Böden, Klima und regionale Traditionen die Wahl der Sorten beeinflussen. Landwirte setzen auf eine Mischung aus Speise-, Veredelungs- und Stärkesorten, um sowohl den heimischen Bedarf als auch die industrielle Weiterverarbeitung zu decken. Die Anbaupraxis hat sich in den letzten Jahrzehnten stark modernisiert: Präzise Pflanz- und Erntetechniken, Fruchtfolgeplanung und gezielter Pflanzenschutz sorgen für hohe Erträge bei gleichzeitiger Schonung der Böden.

Kartoffelproduktion: Deutschland auf der Eins!

Verteilung der Kartoffelproduktion in der
Europäischen Union 2023*



* inklusive Saatgut
Quelle: statista, Eurostat

Von der Knolle zum Produkt

Ein großer Teil der deutschen Kartoffelernte landet nicht direkt auf dem Teller, sondern wird industriell weiterverarbeitet – zu knusprigen Pommes frites, würzigen Chips, Sticks oder Kloß-Mehl. Dafür braucht es Sorten mit speziellen Eigenschaften, weshalb der Anbau oft in enger Abstimmung zwischen Landwirten und Industrie erfolgt. Zum Einsatz kommen sowohl Speise- als auch spezielle Wirtschaftssorten, die man Industriekartoffeln nennt. In den letzten Jahren flossen rund die Hälfte bis zwei Drittel der Ernte in die Weiterverarbeitung – etwa zur Hälfte in die Kartoffelveredelung und zur Hälfte in die Stärkeproduktion. Besonders die Stärkelieferanten profitieren von klar geregelten Anbau- und Abnahmeverträgen, die den Landwirten Sicherheit bieten.

Die beliebtesten Kartoffelprodukte

In Deutschland führt kaum ein Weg an Pommes frites vorbei – sie sind der unangefochtene Star auf dem Teller, egal ob als Beilage im Restaurant oder direkt aus der Tiefkühltruhe zu Hause. Gleich dahinter folgen Chips und Kartoffelstifte, die als Snack für zwischendurch oder beim gemütlichen Fernsehabend beliebt sind. Auch Klassiker wie Pell- und Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree sind unverzichtbar und bleiben in vielen Haushalten fest verankert.

Beliebte Kartoffelgerichte

1. ... **POMMES FRITES**
Mit großem Abstand Platz 1
2. ... **SALZKARTOFFELN**
3. ... **BRATKARTOFFELN**
4. ... **PELLKARTOFFELN**
5. ... **KARTOFFELPÜREE**
6. ... **KARTOFFELCHIPS**
7. ... **KARTOFFELGRATIN**
8. ... **GNOCCHI**

9 KG

Pommes frites
isst der Deutsche
jährlich pro Kopf –
das unangefochtene
Lieblingsgericht.

Lieblingssnack
sind die Chips –

3 KG

isst der Deutsche
pro Jahr.

Gesund und regional

Kartoffeln bestehen zu etwa 80 Prozent aus Wasser, sind von Natur aus kalorienarm und liefern wichtige Nährstoffe wie Vitamin C, Kalium und Ballaststoffe. Sie punkten aber nicht nur bei der Gesundheit – auch in Sachen Nachhaltigkeit machen sie eine gute Figur: Kurze Transportwege aus der Region schonen die Umwelt und unterstützen lokale Landwirte. Außerdem lassen sie sich über Monate hinweg lagern, ohne an Qualität zu verlieren. Kaum ein anderes Lebensmittel vereint Gesundheit, Regionalität und Umweltbewusstsein so mühelos wie die vielseitige Knolle.

Knolle von morgen

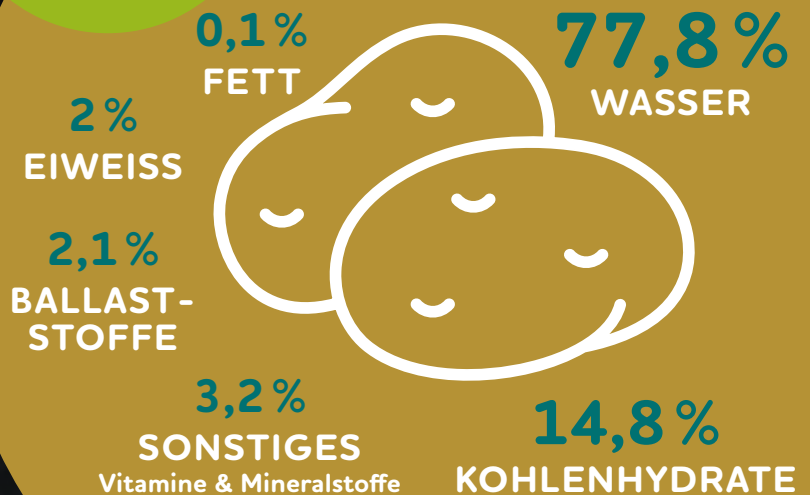
Mit der Kartoffel wird es nie langweilig – sie erfindet sich immer wieder neu. Züchter bringen Sorten hervor, die besonders widerstandsfähig sind, sich an wechselnde Klimabedingungen anpassen und weniger krankheitsanfällig sind. Gleichzeitig überrascht die Knolle in der modernen Küche immer wieder mit neuen Rollen – vom klassischen Kartoffelpüree über kreative Aufläufe bis hin zu innovativen Fine-Dining-Kreationen. Zwischen bodenständiger Hausmannskost und kulinarischer Avantgarde behauptet die Kartoffel ihren festen Platz – als verlässliche Begleiterin im Alltag und als glänzender Star auf der festlich gedeckten Tafel.

Die Kartoffel ist Kulturgut, Nährstofflieferant und kreative Zutat in einem. Sie verbindet Tradition mit Moderne, Heimat mit Innovation – und überrascht immer wieder mit neuen Facetten. Ob klassisch auf dem Teller, knusprig aus dem Ofen oder als angesagter Streetfood-Hit: Die Kartoffel bleibt ein Star der Küche.

Energiegehalt:
68 KCAL
pro 100 g

So gesund
ist die Kartoffel

Ihre Nährstoffe auf einen Blick



Kartoffeln sind besonders reich an Kalium, Magnesium, Eisen, B-Vitaminen und Vitamin C

Quelle: Elmadfa et al. (2020):
Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle



WURZELGEMÜSE

im Rampenlicht

Pastinaken, Karotten und Schwarzwurzeln sind echte Winterhelden: **aromatisch, vielseitig und voller Nährstoffe**. Ganz gleich, ob sie im Ofen gebacken, in Suppen verarbeitet oder als Beilage zu festlichen Gerichten serviert werden – ihre erdigen Aromen verleihen jeder Mahlzeit eine wohlig-warme Note und bringen Farbe auf den winterlichen Teller.

Nachhaltig & regional

Im Herbst und Winter regional erhältlich – eine **klimafreundliche Alternative** zu importiertem Gemüse.

Lagerwunder

Viele Wurzelgemüsearten lassen sich monatelang im kühlen, dunklen Keller lagern – **ideal für die Winterküche**.

Wurzelgemüse neu entdeckt

Die erdigen Schätze gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt – und erleben heute eine köstliche Renaissance. Pastinake, Karotte und Schwarzwurzel galten lange als einfache Sattmacher, doch in der modernen Küche sind sie als aromatische Allrounder kaum mehr wegzudenken.

Vielfalt auf dem Teller

Jedes Wurzelgemüse bringt seine eigene Persönlichkeit mit. Genau das macht seinen Reiz aus. Die natürliche Süße der Karotten bringt Farbe und Frische auf den Teller. Pastinaken verführen mit nussig-würziger Tiefe. Die fast vergessene Schwarzwurzel, auch bekannt als „Spargel des Winters“, begeistert mit feinem, leicht nussigem Aroma. Gebacken, gedünstet oder zu cremigem Püree verarbeitet entfalten sie ihr volles Potenzial – und harmonisieren sowohl mit kräftigen Fleischgerichten als auch in raffinierten vegetarischen Kompositionen.

Gesund durch den Winter

Neben seinem natürlichen Geschmack punktet Wurzelgemüse mit wertvollen Inhaltsstoffen: Es ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen – ein wahres Powerfood für die kalte Jahreszeit. Gleichzeitig ist es regional verfügbar und lässt sich gut lagern, was es zu einem nachhaltigen Bestandteil des winterlichen Speiseplans macht.

Wurzelgemüse ist weit mehr als nur eine Beilage: Es ist eine Einladung, traditionelle Aromen neu zu interpretieren und die Winterküche mit erdiger Eleganz zu bereichern.

REZEPT

Gegrilltes Wildsteak mit gebackenem Wurzelgemüse

1 Gemüse vorbereiten

Pastinaken, Karotten und Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und mit Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermengen. Auf ein Backblech geben und bei 200 °C 30–35 Minuten backen.

2 Steaks zubereiten

Wildsteaks 30 Minuten vor dem Grillen mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch einreiben, salzen und pfeffern. Auf dem Grill oder in der Grillpfanne 3–4 Minuten pro Seite scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

3 Preiselbeersauce

Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen. Wildfond und Preiselbeeren zugeben, kurz köcheln lassen, mit Salz abschmecken und Butter einrühren.

4 Anrichten

Steaks in Tranchen schneiden, mit Gemüse auf Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln. Nach Belieben mit frischem Rosmarin garnieren. Dazu passt ein kräftiger Rotwein und ein winterlicher Feldsalat.

Frohes Fest und guten Appetit!

Historische Alleskönner

Pastinaken waren in Europa bis ins 18. Jahrhundert ein **Grundnahrungsmittel** – bevor die Kartoffel ihren Siegeszug antrat.

OFEN WURZELGEMÜSE

Artikel-Nr.:
23.090.065

SCHWARZWURZEL

Artikel-Nr.:
15.310.510

PASTINAKEN

Artikel-Nr.:
25.188.016

THYMIAN

Artikel-Nr.:
13.298.231

Zutaten für 4 Personen

Für die Steaks:

- 4 Wildsteaks (Hirsch oder Reh, je ca. 180 g)
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

- 300 g Pastinaken
- 300 g Karotten
- 300 g Schwarzwurzeln
- 3 EL Olivenöl

- 1 EL Honig
- 1 TL grobes Meersalz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin, grob gehackt

Für die Sauce:

- 150 g Preiselbeeren
- 100 ml Wildfond
- 50 ml Rotwein
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz



Winterliches Festgericht



GRÜNKOHL

Wintergenuss in Bestform

Sobald die Temperaturen sinken, hat Grünkohl seinen großen Auftritt. Von traditionellen Gerichten mit Kartoffeln und Kasseler bis hin zu kreativen Variationen – das heimische Wintergemüse ist ein echtes Highlight der Saison und schenkt uns wertvolle Vitamine und Energie für die kalten Monate.

Regionaler Winterlassiker

Grünkohl gehört zu den **ältesten Kohlsorten** und ist seit Jahrhunderten in der norddeutschen Küche beliebt.

Frost macht ihn süßer:

Nach den ersten kalten Nächten entfaltet Grünkohl sein volles Aroma, wenn die Stärke in den Blättern zu Zucker wird.

Nährstoff-Power

Grünkohl ist reich an **Vitamin C, Vitamin K, Kalzium und Eisen** – und zählt damit zu den nährstoffreichsten Gemüsen.

Zutaten für 4 Personen

- 800 Gramm Grünkohl
- 3 Esslöffel Schweineschmalz
- 4 Zwiebeln
- 60 Gramm Speck
- 100 ml Fleischbrühe
- 8 Kartoffeln
- 2 Teelöffel Senf
- 4 Knacker
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Kümmel (wer möchte)

KARTOFFEL DRILLINGE

Artikel-Nr.:
13.880.515

SCHINKENKNACKER

Artikel-Nr.:
80.012.534

BAUCHSPECK

Artikel-Nr.:
80.012.060

GRÜNKOHL

Artikel-Nr.:
98.002.571

ZWIEBEL

Artikel-Nr.:
25.805.030

REZEPT

Grünkohleintopf mit Knacker

1 Grünkohl vorbereiten

Den Grünkohl von den dicken Stielen befreien und für 2–3 Minuten blanchieren. Danach abgießen, abschrecken und hacken. Anschließend zur Seite stellen.

2 Speck und Zwiebeln anbraten

Schweineschmalz in der Pfanne erhitzen. Währenddessen die Zwiebeln fein würfeln. Speck und Zwiebeln im Schmalz kross anbraten. Den Kohl dazugeben und mit der Brühe aufgießen.

3 Kartoffeln köcheln lassen

Die Kartoffeln würfeln und in die Pfanne geben. Senf dazu und abgedeckt etwa 20 Minuten köcheln.

4 Knacker einlegen und abschmecken

Die Knacker in Stücke schneiden und in den Eintopf legen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für weitere 15 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen.

Regionale Unterschiede bei Grünkohlgerichten

Typisches Fleisch**Beilage****Norddeutschland**

• • • Pinkel, Kasseler, Kochwurst

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Ostfriesland

• • • • • Pinkel, Kochmettwurst, Speck

Bratkartoffeln

Westfalen

• • • • • Mettwurst, Schweinebauch, Rippchen

Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln

Ostdeutschland

• • • Speck, Kasseler

Kartoffeln, Klöße

Süddeutschland

• • • Schweinswürstl, Kasseler

Knödel, Spätzle, Auflauf

Tradition & Bräuche

In Norddeutschland ist die „Kohlfahrt“ ein winterliches Kult-Event, bei dem Grünkohlgericht und gesellige Spiele im Mittelpunkt stehen.

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.

NOVEMBE
DEZEMBE



Chicorée



Feldsalat



Grünkohl



Kürbis



Meerrettich



Möhren



Pastinaken



Porree



Quitten



Rosenkohl



Rote Bete



Schwarzwurzeln



Wirsing

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



Birnen



Chinakohl



Kartoffeln



Knollensellerie



Rettich



Rotkohl



Spitzkohl



Steckrüben/
Kohlrüben



Weißkohl



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 WINTER



PASTINAKEN

Artikel-Nr.:
13.041.510



ROTE BETE

Artikel-Nr.:
14.900.510



FELDSALAT GEPUTZT

Artikel-Nr.:
25.113.014



PETERSILIEN WURZEL

Artikel-Nr.:
13.040.510



BLUTORANGEN

Artikel-Nr.:
12.347.510



ROSMARIN

Artikel-Nr.:
13.298.328

SAFTORANGEN

Artikel-Nr.:
12.350.050



FREILANDWARE

LAGERWARE



Unser Saisonkalender –

In jeder KOPFSALAT-Ausgabe
und jetzt auch online:
cf-foodservice.de/saisonkalender

TREND

Hot Honey: SÜß, SCHARF, WÜRZIG

Kaum ein Food-Trend hat sich in den letzten Jahren so rasant verbreitet wie Hot Honey. Ursprünglich in kleinen Pizzerien in den USA gestartet, begeistert er inzwischen die internationale Food-Szene: Honig, verfeinert mit Chili, sorgt für die perfekte Balance aus Süße und Schärfe.

Seine Vielseitigkeit macht ihn so besonders. Ein paar Tropfen auf knuspriger Pizza, frittiertem Hähnchen oder sogar auf Käse verleihen jedem Gericht einen aufregenden Twist. Auch im Dessertbereich wird experimentiert: Vanilleeis, Pancakes oder frisches Obst werden mit der feurigen Süße zu echten Überraschungen.

Für Foodies ist Hot Honey mehr als ein Würzmittel – es steht für Experimentierfreude und das Spiel mit Kontrasten. Kein Wunder, dass immer mehr fertige Varianten in den Handel kommen. Dabei ist die selbstgemachte Version kinderleicht: Honig sanft erhitzen, Chili einrühren, ziehen lassen – fertig ist das Trend-Highlight für die heimische Küche.

Die internationale
Trend-Zutat:
Honig mit
feurigem Kick.



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. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG
www.schoonhoven-rheine.de

Denseilmann + 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 Marktfisch Verarbeitungs- und Handelsgesellschaft mbH
www.marktfisch-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



CUSTOMIZED
FOODSERVICE

NATÜRLICH!

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

CF – Customized Foodservice

Nachhaltige Foodservice-Lösungen, die Umwelt und Genuss in Einklang bringen. Unsere innovativen Konzepte setzen auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, ohne dabei auf Qualität zu verzichten. Entdecken Sie, wie wir gemeinsam eine grünere Zukunft für die Gastronomie gestalten.

www.cf-foodservice.de

