



Chefs Inspiration



Sous Fresh  
Grow on!

Katalog



08

CHEFS INSPIRATION



40

EMINENT



# inhalt



46

DISCOVERED



54

AROMA



Chefs Inspiration



**AROMA**  
Obst + Gemüse

04	SOUS FRESH	
06	BEST FRESH	
10	KARTOFFELN	
12	BABY-GEMÜSE	
14	GEMÜSE VON EINST	
18	BLATTGEMÜSE	
21	ASIATISCHES GEMÜSE	
23	MEERESGEMÜSE	
26	ESSBARE BLÜTEN	
28	GEWURZBLÜTEN	
30	PILZE	
33	GESCHNITTEN OBST	
34	KRÄUTER	
37	SPEZIALITÄTEN	
42	TOMATEN	
44	PAPRIKA	
44	AUBERGINEN	
45	CHILIS	
48	READY-TO-EAT	
49	EXOTISCHE GEMÜSE	
51	EXOTISCHE FRÜCHTE	
56	BASIS-PRODUKTE	
58	BIO-PRODUKTE	
59	LEGENDE	



# Sous Fresh

Grow on!

## VORWORT

**Wir glauben an einen wachsenden Anteil von Obst und Gemüse auf dem Teller. Unserer Meinung nach ist das ideale Verhältnis 80% Obst und Gemüse und 20% Fisch oder Fleisch. Die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln erfordert ein breites Angebot und eine möglichst kurze Lieferkette. Wir wollen das absolut frischeste Produkt zu einem guten Preis.**

Vor Ihnen liegt unser neuer Katalog mit einer größeren Auswahl an Marken als in früheren Ausgaben. Durch die intensive Zusammenarbeit mit Best Fresh können wir Ihnen nun auch andere Marken direkt vom Erzeuger anbieten. Die Integration des eigenen Anbaus in Best Fresh hat diese Entwicklung möglich gemacht.

Als Dienstleister für Gastronomie und Großhandel bringen wir für Sie ein Gesamtsortiment und sämtliche Marken zusammen. Unsere Dienstleistungen sind weiterhin komplett auf diesen speziellen Markt ausgerichtet. Unsere eigene Marke Chefs Inspiration wird für uns auch in Zukunft an erster Stelle stehen. Das Angebot richtet sich vor allem an Profiköche. Inspiration, Farbe und Geschmack bei Gemüse und Obst sind die Ausgangspunkte.

Obst und Gemüse als Triebfedern für kulinarische Kreativität. Die Welt verlangt danach und wir tragen gerne dazu bei. Haben Sie Fragen oder möchten Sie mehr über unser Angebot oder unsere Dienstleistungen erfahren? Unser Verkaufsteam hilft Ihnen gerne weiter. Ich wünsche Ihnen viel Spaß und Inspiration mit unserem neuen Katalog. Möchten Sie den Katalog online einsehen? Dies kann schnell und einfach über den QR-Code auf der Rückseite erfolgen.

Mit besten Grüßen zur Gesundheit

Roy Peters  
Geschäftsführer Sous Fresh



Roy Peters  
Geschäftsführer Sous Fresh

„Durch die Integration des eigenen Anbaus können wir unseren Kunden noch mehr bieten“



**B**

## Grow on. Sous Fresh

---

**Unverwechselbar, profitabel, nachhaltig, gesund, inspirierend, geschmackvoll, farbenfroh und Instagram-tauglich ... was auch immer Ihre Kunden sich wünschen: Obst und Gemüse sind die Antwort. Aber nur, wenn sie frischer als frisch sind und in beliebiger Menge zur Verfügung stehen.**

Sous Fresh ist DER Gesamtlieferant von Obst und Gemüse für Großhändler und Foodservice-Unternehmen. Wir sind der einzige Partner, den Sie benötigen; angefangen bei tagesfrischen Volumenprodukten (AROMA) bis hin zu exotischem Obst und Gemüse (Discovered), von exklusivem Gewächshausgemüse (Eminent) bis hin zu einzigartigen Innovationen für die Gastronomie (Chefs Inspiration). Sous Fresh bietet Ihnen ein komplettes Sortiment all dieser Marken und vieles mehr.

### **Direkt beim Erzeuger einkaufen? WIR sind der Erzeuger**

Wir kaufen nicht nur direkt vom Erzeuger, sondern viele Erzeuger sind selbst Teil von Best Fresh. Das Sortiment der Best Fresh-Marken AROMA, Discovered, Eminent und Chefs Inspiration besteht daher weitgehend aus heimischen Produkten. Auf diese Weise beliefern wir Sie direkt vom Bauernhof oder aus dem Gewächshaus und garantieren die Qualität und Herkunft unseres Obst und Gemüses. Das ist etwas ganz Besonderes, denn wir liefern mehr als 1.500(!) verschiedene Produkte täglich frisch. Neben unseren eigenen Erzeugern haben wir sogar die Entwicklung und Produktion einer großen Anzahl von Samen im Haus.

---







# Sous Fresh

Grow on!

VOLLSORTIMENT  
OBST & GEMÜSE

GEMÜSE  
FREILAND



KRÄUTER



HARTOBST



GEMÜSE  
GEWÄCHSHAUS



CONVENIENCE



PILZE



WEICHOBST



TROPISCHE  
FRÜCHTE



ZITRUS  
FRÜCHTE



EXOTEN



CHEFS  
INSPIRATION



EMINENT



DISCOVERED



AROMA



BEST FRESH  
MARKEN

### Volumen und Spezialitäten kommen zusammen

Mit der wohl kürzesten Lieferkette und dem größten Sortiment schaffen wir einen Mehrwert für Sie und Ihre Endkunden. Zunächst einmal liefern wir maßgeschneiderte Produkte, sowohl in großen Mengen als auch in Form von Verbundpaletten. Eine ganze Palette erstklassiges Basismetzen, 40 Kisten mit exotischem Gemüse, 10 Kisten mit hochwertigem Gewächshausgemüse und 3 Kisten mit Spezialitäten von Chefs Inspiration? Das ist für uns Selbstverständlich. Heute bestellt, morgen geliefert. Auf diese Weise bieten wir Ihnen eine einfache Bestellung und ein konstantes Qualitätsniveau. Wir sind der Dienstleister, der sich um alles für Sie kümmert.

### Alles für den Profikoch

Der Mehrwert von Sous Fresh liegt nicht nur im Anbau und in der Logistik. Wir haben die gesamte Lieferkette im Blick und richten unseren gesamten Service (und unser Sortiment) auf die Bedürfnisse von Profiköchen aus. Dies gilt sowohl für die Verpackung als auch für die Qualität und die Liefergeschwindigkeit. Unter unserer eigenen Gastromarke Chefs Inspiration bündeln wir das breiteste Spezialitätensortiment aller niederländischen Erzeuger. Vom vergessenen Gemüse bis zum Babygemüse, von Kräutern bis zu essbaren Blumen. Wir sind also wirklich die richtige Hand in der Küche, wenn es um Obst und Gemüse geht.

### Umfassende Unterstützung in Vertrieb und Marketing

Gemeinsam überlegen wir, wie Sie Ihr Obst- und Gemüse-sortiment besser auf Ihre Kunden abstimmen können.

Auch hier liegt der Schwerpunkt auf der professionellen Küche. Wir beschäftigen einen Gastro-Berater, der Ihrem Verkaufspersonal beibringt, mit den Augen eines Kochs zu sehen. Mit (Online-)Verkaufsmaterial machen wir Ihr Verkaufspersonal zu echten Obst- und Gemüsespezialisten, indem wir sie inspirieren und ihnen beibringen, in Anwendungsbereichen zu denken. Falls Sie ein Produkt suchen, das wir nicht standardmäßig liefern, werden wir es trotzdem in unser Sortiment aufnehmen. Deshalb bieten wir Ihnen stets die Produkte, Informationen und Inspirationen, die Sie brauchen.

### Ständig neue Grenzen ausloten

Außerdem möchten wir Köche dazu anregen, die Möglichkeiten von Obst und Gemüse optimal zu nutzen. Mit inspirierenden Tools und Seminaren führen wir sie über vegetarische Standardgerichte hinaus zu einzigartigen Kreationen mit pflanzlichen Produkten als Geschmacksverstärker und Blickfang auf dem Teller. Obst und Gemüse als Triebfedern für kulinarische Kreativität? Ganz genau! In der Tat sehen wir eine Zukunft, die zunehmend natürlich und pflanzlich ist. Die Welt verlangt danach und wir tragen gerne dazu bei. Einer der größten Bio-Anbauer der Niederlande ist bereits Teil von Best Fresh und wir bauen Gemüse im Meer an. Auf diese Weise entwickeln wir das Angebot weiter und bauen unseren Service aus. Sous Fresh schmeckt immer nach mehr.

Grow on. Sous Fresh.









# Best Fresh

**Sous Fresh ist Teil von Best Fresh, einer führenden Unternehmensfamilie mit einer Leidenschaft für Obst und Gemüse. Gemeinsam sind wir ein Kollektiv von leidenschaftlichen Spezialisten und zuverlässigen Marken.**

Best Fresh bündelt das Wissen und die Erfahrung von spezialisierten Unternehmen in der gesamten Kette. Von der Saatgutentwicklung und dem Anbau über Produkt- und Marktspezialisten bis hin zu Experten für Verpackung und Logistik. Gemeinsam stehen wir für frisches Obst und Gemüse, das mit größter Sorgfalt angebaut, transportiert, verpackt, verkauft und zubereitet wird.

### **Gemeinsam werden wir weiter kommen**

Im Folgenden erfahren Sie in einer Übersicht die verschiedenen Aktivitäten von Best Fresh. Mit welchem Spezialisten Sie auch immer Geschäfte machen: Sie können auf das Wissen und die Erfahrung der gesamten Gruppe zählen. Das ist die Kraft unserer Zusammenarbeit. Jedes einzelne Unternehmen hat die gleichen hohen Qualitätsstandards und Nachhaltigkeitsziele. Auf diese Weise inspirieren wir uns gegenseitig und alle anderen Akteure in der Kette zu ständiger Innovation und Verbesserung im Hinblick auf die Menschen und den Planeten.

Wir wollen all unseren Partnern innerhalb der Lieferkette nachhaltige Werte bieten. Deshalb stellen wir strenge Anforderungen an unsere Lieferanten in Bezug auf Qualität, Sicherheit, Sozialstandards und Umwelt. Wir entscheiden uns bewusst für zusätzliche Gütesiegel, wie z. B. für biologische und sozial zertifizierte Produkte. Daher übernehmen wir die Verantwortung für die von uns gelieferten Waren.

### **Wir entwickeln uns weiter**

Wir sind stolz auf die starke Position und das besondere Markenportfolio, das wir aufgebaut haben. Wachstum ist für uns ein natürlicher Prozess und wir wollen diese Entwicklung in den kommenden Jahren gemeinsam mit Ihnen fortsetzen.

**Frisch sind wir am besten. Best Fresh.**





GESCHMACK | FARBE | INSPIRATION | KOMFORT



Von Spezialisten,  
für Kenner





CHEFS INSPIRATION

## Alle Spezialitäten unter einer Marke

**Chefs Inspiration ist die Gastromarke von Best Fresh. Nirgendwo sonst finden Sie eine so breite Palette an Spezialitäten, speziell für die professionelle Küche. Vom vergessenen Gemüse bis zum Babygemüse, von Kräutern bis zu essbaren Blumen.**

### **Obst und -Gemüse für die Gastronomie**

Chefs Inspiration bietet Ihnen eine einzigartige Auswahl an speziellen, innovativen und neuartigen Produkten, die alle auf die Wünsche von Profiköchen zugeschnitten sind. Schönes Obst und Gemüse, geerntet im Moment der perfekten Reife und geliefert auf dem kürzesten Weg von der Pflanze zum Kunden.

### **Von Spezialisten, für Kenner**

Hinter Chefs Inspiration steht ein fein verwobenes Netzwerk von spezialisierten Erzeugern. Wir fassen alle Produkte unter einer Marke zusammen. Auf diese Weise bieten wir immer mehr und überraschen immer wieder aufs Neue. Neben normalem Basilikum liefern wir auch rotes Basilikum, Zitronenbasilikum und Thai-basilikum (dann auch in praktischen wiederverschließbaren Gastro-Packungen). Neben Grün- und Rotkohl liefern wir auch Meerkohl und anderes Gemüse aus dem Meer. Die Inspiration hört nie auf!

Wir liefern alle Produkte in den kleinstmöglichen Mengen, mit der Unterstützung von Sous Fresh.

Wenn es wirklich etwas Besonderes sein soll: Chefs Inspiration





# So vielseitig ist die Kartoffel

So unspektakulär wie eine Kartoffel sein kann, so viele Sorten gibt es auch. Von violett bis gelb, von mehlig- bis festkochend. Jede Kartoffel hat ihre eigenen Eigenschaften, auf welche wir in den Produktbeschreibungen näher eingehen.

Die Kartoffeln, die wir für Sie auswählen, haben Stück für Stück Topqualität und eignen sich damit ideal für die Verwendung in Profiküchen.

## Kartoffeln

### Jazzy



Die Jazzy ist eine festkochende, cremig-feine Kartoffel. Sie muss nicht geschält, sondern nur abgewaschen werden, was sie so beliebt macht. Sie hat einen vollen Geschmack und eine cremige Konsistenz.



J F M A M J J A S O N D

5kg

### Amandine



Eine festkochende Frühkartoffel, deren Geschmack wirklich außergewöhnlich gut ist. Sie hat eine elegante, längliche Form und hat sowohl gelbes Fleisch als auch eine gelbe Schale.



J F M A M J J A S O N D

5kg

### La Ratte



Ein Star der französischen Küche: diese köstliche Kartoffel hat eine weiche, butterartige Konsistenz und einen milden, nussigen Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

5kg

### Franceline



Eine mehligkochende Sorte mit glatter roter Schale und gelbem Fleisch.



J F M A M J J A S O N D

5kg

### Chérie



Eine sehr frühe, festkochende Sorte, die ein kräftiges, hellgelbes Fleisch hat. Sie hat einen feinen, nussigen Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

5kg



# Kartoffeln



## Oca

Oca ist nach der Kartoffel die zweitwichtigste Feldfrucht der Anden. Sie kann roh oder gegart verwendet werden. Die Oca hat einen überraschenden, leicht säuerlichen Geschmack.



1,5kg

J F M A M J J A S O N D

## Vitelotte noir

Eine dunkelviolette, beinahe schwarze, mittelgroße Kartoffel. Vitelotte Kartoffeln sind süßer als gewöhnliche Kartoffeln und haben einen leicht nussigen Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Süßkartoffeln weiß

Der Geschmack der weißen Süßkartoffel ist noch etwas süßer als der orange-farbenen. Roh schmeckt die Süßkartoffel kräftig und frisch.



J F M A M J J A S O N D



6kg

## Süßkartoffeln lila

Im Diese Süßkartoffel zeichnet sich durch ihre intensive, violette Farbe aus. Sie hat einen starken, süßen Geschmack und fügt allen Gerichten, in denen sie verarbeitet wird, eine Extraportion Farbe zu.



J F M A M J J A S O N D

6kg

## Mashua

Die Mashua wird auch Zimtkartoffel genannt. Sie ist 10 bis 15 cm lang und lässt sich in verschiedenen Farben wie weiß, rot oder gelb finden.



J F M A M J J A S O N D



1,5kg



# Die Kleinsten sind die Feinsten

Baby-Fenchel, Baby-Porree und sogar Baby-Auberginen – klingt überraschend und das ist es auch!

Sie sehen nicht nur wunderbar auf dem Teller aus, sondern bieten auch unendlich viele Möglichkeiten in der Küche. Ihr Geschmack ist oft intensiver als der der größeren Variante. Außerdem sind sie einfach zu verarbeiten, da viele Sorten nicht geschält werden müssen und Ganz zubereitet werden können. So bleiben sie auf dem Teller erkennbar. Eine echte Überraschung auf dem Teller.

## Baby-Gemüse

### Baby-Patissons Mix



Patissons gehören zur Familie der Sommerkürbisse und haben eine unverwechselbare Form. Der Geschmack von Baby-Patissons ist dem anderer Sommerkürbisse, wie der Zucchini, ähnlich.



Auch in unserem Sortiment:  
Baby-Patissons gelb / grün



6x200g

### Baby-Karotten Rainbow



Baby-Karotten der Sorte Rainbow, die verschiedene Farben haben kann. Die Baby-Karotte ist eigentlich eine unreife Karotte, hat einen knackigen Biss und einen süßen Geschmack.



6x200g

### Baby-Karotten mit Grün



Die Baby-Karotte ist eigentlich eine unreife Karotte, hat einen knackigen Biss und einen süßen Geschmack.



6x200g

### Baby-Chioggia Beten



Das besondere an dieser kleinen Variante der Tondo di Chioggia ist natürlich ihr rot-weiß geringeltes Inneres. Sie hat einen kräftigen Geschmack und kann in vielen verschiedenen Gerichten eingesetzt werden.



6x200g

### Baby-Beten



Gelbe Baby-Bete ist weniger süß, hat jedoch einen frischeren Geschmack als rote Bete. Sie wird oft in Salaten verwendet. Rote Baby-Bete hat eine zartere und feinere Struktur als gewöhnliche rote Bete.



Auch in unserem Sortiment:  
Baby-Beten gelb / rot / Mix



6x200g



# Baby-Gemüse



## Baby-Porree

Sowohl der untere, weiße Teil des Porrees, als auch die grünen Spitzen sind essbar. Baby-Porree ist zarter als gewöhnlicher Porree und kann sowohl roh als auch gekocht verarbeitet werden.



6x200g



## Baby-Gemüse Mix

Eine bunte Mischung aus verschiedenen Baby-Gemüsesorten.



6x200g



## Baby-Fenchel

Baby-Fenchel ist zwar kleiner, aber mindestens genau so lecker wie die gewöhnliche Version. Er hat einen süßlichen Geschmack, ist kalorien- und fettarm und passt perfekt zu Nudelgerichten, Salaten, Quiches und Aufläufen.



6x200g



## Baby-Kohlrabi

Kohlrabi ist der knollenförmige, dicke Stängel der Kohlpflanze. Geschmacklich ähnelt er dem Blumenkohl, ist jedoch etwas würziger. Dieses kalorienarme Gemüse ist reich an Nährstoffen.



6x200g



## Baby-Zucchini

Die Baby-Zucchini ist eine kleine Version der Zucchini. Die Zucchini kommt ursprünglich aus Italien und gehört zur Familie der Gurke, der sie in Form und Farbe ähnlich ist.



6x200g



Auch in unserem Sortiment:  
Baby-Zucchini gelb / grün

## Baby-Mairüben

Die Baby-Mairübe ist ein Wurzelgemüse. Sie hat einen intensiven Geschmack, der dem von rohem Kohl oder Radieschen ähnelt. Beim Kochen werden die Mairübchen jedoch milder.



6x200g



## Chantenay-Möhren orange

Die kleinen, orangefarbenen Möhren zeichnen sich durch ihre kurze, runde Form aus, wodurch sie sich besonders dafür eignen, ganz verwendet zu werden.



5kg



## Bunte Chantenay-Möhren

Diese Baby Möhren kommen ursprünglich aus der Chantenay-Region in Frankreich und sind für ihren traditionellen Geschmack bekannt. Sie sind in den Farben Weiß, Orange und Violett verfügbar.



5kg





# Wahre Schönheit liegt im Inneren

Zurück aus der Versenkung: die vergessenen Gemüsesorten. Viele dieser Produkte stammen von holländischem Boden und wurden somit einfach und transparent produziert. Teilweise merkt man das sogar noch an ihrem erdigem Geschmack. Schöne, abwechslungsreiche Farben, wie die der Purple Haze Möhre; violett von außen und orange von innen. Eine wunderbare, leckere und farbenfrohe Bereicherung für die verschiedensten Gerichte.

## Gemüse von Einst

### Chioggia Bete



Eine Besonderheit an der Tondo di Chioggia ist natürlich ihr rot-weiß geringeltes Inneres. Sie hat einen kräftigen Geschmack und kann in vielen verschiedenen Gerichten eingesetzt werden.



J F M A M J J A S O N D

5kg

### Gelbe Bete



Gelbe Bete hat aufgrund ihrer intensiven Farbe einen hohen dekorativen Wert. Sie eignet sich besonders dafür, roh in Salaten oder hauchdünn geschnitten als Carpaccio serviert zu werden.



J F M A M J J A S O N D

5kg

### Weißer Bete



Weißer Bete erhält einen angenehm milden Geschmack, wenn sie erhitzt wird. Deshalb eignet sie sich besonders gut für die Verwendung in Suppen, Pürees oder einem Risotto.



J F M A M J J A S O N D

5kg

### Beten Mix



Eine bunte Mischung aus den verschiedenen Betensorten - der Chioggia Bete, der gelben und der weißen Bete.



J F M A M J J A S O N D

5kg



# Gemüse von Einst



## Möhren Purple Haze

Violett von außen, orange von innen. Die Möhre hat einen süßen Geschmack und macht sich dadurch außerordentlich gut in Salaten.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Möhren Deep Purple

Eine wunderschöne, dunkelviolette Möhre mit intensivem Geschmack. Dank ihrer auffälligen Farbe bietet sie viele dekorative Möglichkeiten. Zum Kochen eignet sie sich nicht so gut, da sie dann ihre Farbe verliert.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Möhren Mellow Yellow

Die gelbe Möhre ist inzwischen vollständig in den hiesigen Küchen angekommen. Sie macht sich außerordentlich gut als Gemüsebeilage, in der Suppe oder einfach roh im Salat.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Möhren White Satin

Eine cremefarbene Möhre mit einem tollen Biss. Dank des vollen Geschmacks eignet sich diese Möhre besonders gut für Pürees oder gebundene Suppen.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Möhren Mix

Eine bunte Mischung aus verschiedenen Möhrensorten – gelb, weiß, violett und violett-orange.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Rote Möhren

Rot von außen, orange-gelb von innen. Die extrem hohe Konzentration an Beta-Karotin sorgt für die schöne Farbe dieser Möhren. Zusätzlich enthalten sie doppelt so viel Vitamin A wie die orange-farbene Variante.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Crapaudine Bete

Die Betensorte wird auch Ur-Bete genannt, es handelt sich hierbei um eine sehr alte Sorte. Diese Bete zeichnet sich durch einen intensiv süßen Geschmack aus.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Cylindra Bete

Die Cylindra Bete hat, wie der Name schon sagt, eine zylindrische Form. Das Besondere ist hier, dass sich diese Bete perfekt in gleichgroße Scheiben schneiden lässt.



J F M A M J J A S O N D

5kg





# Gemüse von Einst

## Red Meat Radieschen



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Blue Skin Radieschen



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Green Meat Radieschen



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Radieschen Mix



J F M A M J J A S O N D

5kg

Red Meat Radieschen haben eine intensive Süße. In anderen Ländern werden sie auch Wassermelonendadieschen genannt, wegen ihrer grünen Schale und dem roten Inneren.

Blue Skin Radieschen ähneln geschmacklich Radieschen, sind dabei jedoch ziemlich süß. Wie auch unsere anderen Radieschensorten, kommt es am besten in einem frischen Salat zur Geltung.

Green Meat Radieschen sind relativ mild im Geschmack. Sie schmecken sowohl warm als auch kalt.

Eine bunte Mischung aus den Sorten Blue Skin, Green Meat und Red Meat. Dieser Mix bringt einiges an Farbe auf den Teller!



# Gemüse von Einst



## Butterrübe

Die Butterrübe ist eine besondere Art der gewöhnlichen Mairübe. Diese kleine, runde bis ovale Rübe verdankt ihren Namen ihrer hübschen hellgelb bis gelb gefärbten Schale und Fruchtfleisch.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Schwarzer Rettich

Der schwarze Rettich hat weißes Fleisch und eine ziemlich dicke Schale. Der würzige, pfefferartige Geschmack entsteht durch das enthaltene Senfö. Er wird, ähnlich wie Radieschen, meist roh gegessen.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Pastinake

Eine cremeweiße Wurzel mit leichtem Anisgeschmack. Ein typisches Wintergemüse, das auf viele verschiedene Arten zubereitet werden kann – die Pastinake kann gekocht, gedünstet, gebraten und sogar frittiert werden.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Runder schwarzer Rettich

Diese würzige Rübe schmeckt schärfer als frische Radieschen! Wenn er verarbeitet wird, wird dieser Rettich jedoch etwas milder.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Wurzelpetersilie

Eine weiße Wurzel aus der Familie der Petersilie. Sie ähnelt geschmacklich der Pastinake und dem Knollensellerie, ist jedoch etwas süßer.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Mairüben

Mairüben zeichnen sich durch eine weiß-violette Farbe und eine plattrunde Form aus. Sie haben einen markanten Geschmack, der roh an Radieschen und gekocht an Kohlrabi erinnert.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Sonnenwurzel

Die Sonnenwurzel ist das jüngere Geschwisterchen des Topinambur und stammt ursprünglich aus Nordamerika. Beide gehören zur Familie der Sonnenblume. Im Gegensatz zu Topinambur sind Sonnenwurzeln jedoch schlank und glatt.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Topinambur

Topinambur schmeckt leicht süßlich und sogar etwas nussig. Diese Wurzel eignet sich besonders für die Verwendung in warmen Gerichten und verleiht einer kräftigen Suppe das gewisse Etwas.



J F M A M J J A S O N D

5kg



# Zarte junge und grüne Blätter

Unser Sortiment an Blattgemüse besteht aus sorgfältig ausgewählten Blattsalaten und Blattgemüse.

Um es dem Koch so einfach wie möglich zu machen, werden viele dieser Blattgemüse sorgfältig vorgewaschen. Sie sind das ganze Jahr über erhältlich und können zu köstlichen Salaten, Säften oder als Beilage zu einem Gericht verarbeitet werden. Achte auch auf unsere fertigen Mischungen mit Kräutern und verschiedenen essbaren Blumen.



## Blattgemüse

### Salat Wildkräuter

Eine bunte Mischung aus verschiedenen Salatsorten, gewaschen und ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g. Gewaschen: 800g.



J F M A M J J A S O N D

1000g

800g

### Salat Wildkräuter mit Blüten

Unser Wildkräutersalat, verfeinert mit frischen, essbaren Blüten. Die Salat ist bereits vorgewaschen. Dieser Salat ist in einer 300g-Styroporbox erhältlich.



J F M A M J J A S O N D

300g

### Salat Mesclun

Eine bunte Mischung aus Rucola, Tatsoi, Red Mustard, Bull's Blood, Red Chard, Mizuna, Lollo Biondo und Lollo Rosso. Gewaschen und ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g. Gewaschen: 800g.



J F M A M J J A S O N D

1000g

800g

### Salat Mesclun mit Kräutern

Mesclun-Salat ist eine frische Salatmischung aus u.a. Rucola, Red Chard, grünem und rotem Blattsalat. Dieser speziellen Mischung sind zusätzlich die Kräuter Dill, Schnittlauch und Kerbel zugefügt.



J F M A M J J A S O N D

800g



# Blattgemüse



## Spinat

Spinat ist ein dunkelgrünes Blattgemüse mit weichen Blättern und vollem Geschmack. Er ist fast das ganze Jahr über frisch verfügbar. Gewaschen und ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g. Gewaschen: 800g.



J F M A M J J A S O N D

800g 1000g



## Feldsalat

Feldsalat galt früher als Unkraut, wenn er im Wintergetreide gefunden wurde. Heutzutage wird Feldsalat als schmackhaftes Gemüse angebaut. Gewaschen und ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g. Gewaschen: 800g.



J F M A M J J A S O N D

1000g 800g

## Rucola

Rucola, oder Senfkraut, hat einen intensiv würzigen Geschmack und lässt sich sowohl in kalten als auch warmen Gerichten verwenden. Gewaschen und ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g. Gewaschen: 800g.



J F M A M J J A S O N D

800g 1000g



## Salat Mizuna

Mizuna erinnert optisch an Rucola, schmeckt jedoch nicht bitter. Roh in gemischten Salaten verwendet werden und eignet sich auch gut für Wok-Gerichte. Nur ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g / 800g.



J F M A M J J A S O N D

1000g 800g

## Salat Tatsoi

Tatsoi ist eine Salatsorte aus den Blättern der östlichen Kohlsorte Pak Choi. Die kleinen Blätter sind rund, haben weiße Stiele und einen nussigen Geschmack. Nur ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g / 800g.



J F M A M J J A S O N D

800g 1000g



## Wiesenkräutermix

Eine einzigartige Mischung aus Mizuna rot, Landcress, Red Chard, Queller, Sauerampfer, Guichelheil, Bronzefenchel und Red Packsoi. Der Salat ist in einer 300g-Styroporbox erhältlich. Nur ungewaschen erhältlich.



J F M A M J J A S O N D

300g

## Salat Red Mustard

Red Mustard erkennt man an seinen rotgrünen Blättern. Er verdankt seinen Namen seinem würzigen Senfgeschmack und wird auch Senfkresse genannt. Nur ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g / 800g.



J F M A M J J A S O N D

800g 1000g



## Salat Bull's Blood

Bull's Blood besteht aus Blättern der roten Bete hat eine rote bis violette Farbe. Nur ungewaschen erhältlich.

Ungewaschen: 1000g / 800g.



J F M A M J J A S O N D

1000g 800g





# Blattgemüse

## Salat Red Chard

Red Chard besteht aus Mangoldblättern und ist aufgrund seines leicht süßen Geschmacks sehr beliebt. Durch sein besonderes Aussehen ist er in jedem gemischten Salat ein Highlight.

Ungewaschen: 1000g. Gewaschen: 800g.



J F M A M J J A S O N D

1000g

800g

## Winterportulak

Sowohl die Stängel als auch die Blätter des Winterportulaks sind essbar. Die jungen Blättchen sind mild, die älteren herb und teilweise etwas bitter. Roh ähnelt er geschmacklich dem Feldsalat, wenn er gekocht wird eher dem Spinat.



J F M A M J J A S O N D

1kg

## Wasabino

Dieses knackige japanische Blattgemüse hat eine hellgrüne Farbe und gezackte Ränder. Das Blatt hat einen etwas herben Geschmack, der an Senf oder Meerrettich erinnert.



J F M A M J J A S O N D

6x80g

## Rosen-Grünkohl

Eine echte kleine Besonderheit! Diese Kreuzung aus Grünkohl und Rosenkohl vereint einen intensiven, feinen Kohlgeschmack mit einem wirklich entzückendem Aussehen.



J F M A M J J A S O N D

10x200g

2kg

## Wasabi-Rucola

Rucolasorte. Sie vereint den würzigen, nussigen Geschmack von Rucola mit einer intensiv scharfen Wasabinote.



J F M A M J J A S O N D

1000g



# Weltliche Produkte, regionale Ernte

Osten trifft auf Westen. Die asiatische Küche wird immer beliebter und damit auch asiatische Gemüsesorten. Ihre speziellen Geschmacksrichtungen und Zubereitungsarten machen schon das Kochen damit zu einem Erlebnis.

Die Produkte, die wir für Sie ausgewählt haben, lassen sich auf unzählige Arten zubereiten. Neben dem Braten im Wok kann man den Paksoi z.B. auch äußerst gut roh verarbeiten. Er enthält zahlreiche Vitamine und hat einen kräftigen Geschmack.

## Asiatisches Gemüse



### Baby-Paksoi

Baby-Paksoi ist die kleine Version des normalen Paksoi. Diese Sorte hat kleine dunkel- bis hellgrüne Blätter. Die Blattrippen können weiß bis hellgrün sein. Baby-Paksoi ist knackig und hat einen milden, kohlrartigen Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

2kg



### Shanghai Paksoi

Shanghai Paksoi hat einen festeren und stärkeren Kopf und Geschmack als gewöhnlicher Paksoi. Diese Sorte hat hellgrüne Blätter und Stiele. Der Geschmack ähnelt dem von Chinakohl, ist jedoch etwas würziger.



J F M A M J J A S O N D

2kg



### Baby-Shanghai Paksoi

Baby-Shanghai Paksoi ist eine kleinere Paksoi-Art, hat aber einen festeren und stärkeren Kopf und Geschmack als gewöhnlicher Paksoi. Diese Sorte hat hellgrüne Blätter und Stiele. Der Geschmack ähnelt dem von Chinakohl, ist jedoch etwas würziger.



J F M A M J J A S O N D

2kg



### Kai-Lan

Kai-Lan gehört zur Familie des Brokkoli und ist ein Schwestergewächs des Bimi. Sowohl die Blätter, als auch die Stängel können beim Kochen verwendet werden.



J F M A M J J A S O N D

2kg



# Asiatisches Gemüse

## Hing Choi

Hing Choi ist der chinesische Name für eine Amaranthusart mit grünen Blättern, die an und um die Adern eine rote Färbung vorweist. Geschmacklich erinnert er an Spinat.



2kg

## Tong Ho

Tong Ho ist ein chinesisches Blattgemüse. Es hat einen leicht bitteren Geschmack, der an eine Mischung aus Spinat und Portulak erinnert.



2kg

## Wasserspinat (Ong Choi)

Wasserspinat ist ein asiatisches Gemüse, das auch Kankung genannt wird. Die länglichen Blätter des Wasserspinats haben einen milden, süßen Geschmack und eine relativ glatte Textur. Neben den Blättern sind auch die Stängel essbar.



2kg

## Choisam

Choisam, der kleine Bruder des Paksoi, gehört zur Familie des Kohls. Das Gemüse besteht aus Stielen, Blättern und kleinen, gelben Blümchen. Es gibt beim Choisam keinen Abfall, man kann nämlich alles essen!



2kg





# Die pflanzlichen Schätze des Meeres

Seetang und Meeressgemüse... gesund und super lecker. Kein Wunder, dass Meeressgemüse immer häufiger in der Gastronomie eingesetzt wird. Seetang und Meeressgemüse sind voll von Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren und außerdem eine nachhaltiger Ersatz für Fleisch oder konventionell angebautes Gemüse.

Sie brauchen weder viel Fläche noch Süßwasser und werden von neugierigen Essern, cleveren Produzenten, Köchen und Start-Ups mit offenen Armen begrüßt. Lernen Sie unser breites Angebot an Meeressgemüse kennen, angefangen bei Seegrass über Algen bis hin zu Kräutern.



## Meeressgemüse

### Strandbananen (Karkalla)

Strandbananen haben ein würziges, intensives Aroma, das an das Meer erinnert. Sie sind dem Queller sehr ähnlich. Strandbananen können kurz blanchiert, gekocht oder roh verzehrt werden.



J F M A M J J A S O N D

4x150g

### Mönchsbart

Mönchsbart hat einen mineralischen Geschmack, der an Portulak erinnert, kombiniert mit einem leicht salzigen Anklang. Die jungen Pflänzchen sind schön weich im Biss.



J F M A M J J A S O N D

2x300g

### Meerkohl

Meerkohl hat einen sehr angenehmen Geschmack. Er ähnelt Spargel, ist allerdings etwas würziger. Überraschenderweise schmeckt dieses Meeressgemüse nicht salzig.



J F M A M J J A S O N D

4x100g

### Meerfenchel

Roh hat der Meerfenchel einen kräftigen Anisgeschmack, blanchiert schmeckt er ein bisschen wie Spargel. Meerfenchel schmeckt gut in Kombination mit Fisch und Krustentieren.



J F M A M J J A S O N D

4x40g

### Strand-Sode

Die Strand-Sode ist eine einjährige krautige Pflanze, die an Küsten und auf salzigen Böden wächst. Ihr Zweige erinnern an Rosmarin. Dieses Meeressgemüse schmeckt ziemlich salzig.



J F M A M J J A S O N D

4x250g





# Meereskräuter

## Wilde Rübe

Die wilde Rübe ist wirklich ein ungewöhnliches Gemüse, welches von der Zuckerrübe abstammt. Es wächst wild an Stränden und auf sandigen Böden. Die wilde Rübe hat runde Blätter und einen leicht salzigen Geschmack.



4x75g



J F M A M J J A S O N D

# Fadenalgen

## Drahtalge

Diese buschige Alge ist ein echter Blickfang. Sie besteht aus vielen kleinen Fäden, die sie fast wie einen Wattebausch erscheinen lassen. Sehr dekorativ! Die Alge ist eigentlich weich, knirscht jedoch ein wenig zwischen den Zähnen.



4x75g

J F M A M J J A S O N D

## Strandaster

Strandaster ist ein hellgrünes, in Rosenform wachsendes Blattgemüse, das in den Niederlanden und in Frankreich wild wächst. In den Niederlanden wird es jedoch auch in kleiner Menge angebaut. Geschmacklich ähnelt er dem Salat.



4x100g



J F M A M J J A S O N D

## Japanischer Beerentang

Dieser wilde Seetang stammt aus seeländischen Gewässern. Der japanische Beerentang gehört zur Gattung der Braunalgen und ist eine der größten Algenarten der Niederlande. Dieses Meeress Gemüse ist ein Sommertang mit pikantem Seetanggeschmack.



4x200g

J F M A M J J A S O N D

## Portulak-Keilmelde

Die Portulak-Keilmelde wächst hauptsächlich auf Salzwiesen. Die als Gestrüpp bezeichnete Pflanze hat die Eigenschaft, dem Boden auf dem sie wächst das Salz zu entziehen und dieses über die silbrigen Härchen, die sie überziehen, wieder abzugeben.



4x250g



J F M A M J J A S O N D

## Kriechsprossalgen

Kriechsprossalgen zeichnen sich durch ihren salzigen Geschmack aus. Sie sind sehr saftig und haben eine einzigartige perlenartige Struktur.



2x250g

J F M A M J J A S O N D

## Eiskrautsalat

Eine Salatsorte, die ihren Namen den glitzernden, wie gefrorene Wassertropfen wirkenden Kristallen am Stängel und auf seinen dicken, fleischigen Blättern verdankt. Diese essbaren Blätter verleihen Gerichten eine überraschende, leicht salzige Geschmacksnote.



4x60g



J F M A M J J A S O N D

# Queller

## Queller

Queller hat einen salzigen, fast scharfen Geschmack, der an Radieschen erinnert. Er hat eine knackige und saftige Struktur. Dieses Meeress Gemüse kann roh gegessen werden, z. B. in einem leckeren, salzigen Tomatensalat.



4x200g

J F M A M J J A S O N D

1kg



# Blattalgen



## Riementang

Riementang hat einen salzigen Geschmack und eine zarte Struktur. Sein intensives Aroma passt perfekt zu vielen Fisch- und Meeresfruchtgerichten.

4x250g



J F M A M J J A S O N D



## Nori

Nori ist überraschend süß und besitzt einen leicht fleischigen, olivenartigen Geschmack. Diese Alge eignet sich perfekt für die Zubereitung von Sushi! Getrocknet und zerkrümelt kann es als Geschmacksverstärker eingesetzt werden.

4x250g



J F M A M J J A S O N D



## Meeressalat

Meeressalat hat eine weiche Struktur und einen frischen Geschmack, der an Sauerampfer erinnert. Roh schmeckt er toll mit einem Schuss Zitronensaft in einem frischen Salat. Gekocht verträgt Meeressalat sich sehr gut mit Spinat und vielen Kohlsorten.

4x250g



J F M A M J J A S O N D



## Lappentang

Aufgrund seines vollen, rauchigen Geschmacks erinnert der Lappentang, auch Dulse genannt, ein wenig an gebratenen Speck. Er ist so weich, dass er im Mund schmilzt. Die Möglichkeiten Lappentang zuzubereiten sind endlos.

4x250g



J F M A M J J A S O N D



## Kombu Royal

Kombu Royal, auch Zuckeralge genannt, ist ein natürlicher Geschmacksverstärker. Getrocknet schmeckt Kombu Royal nach gebratenem Speck. Am besten kommt diese Alge in japanischen Suppen und Soßen zur Geltung.

4x250g



J F M A M J J A S O N D



# Algen

## Sägetang

Diese Algenart hat einen zackigen Rand, daher der Name. Der Sägetang hat ein feines Nussaroma. Er hat eine feste Konsistenz, wird jedoch beim Erhitzen weich.

4x200g



J F M A M J J A S O N D



## Codium

Wegen ihrer weichen, filzigen Struktur wird sie auch Feltalge genannt. Wegen ihres vollen, aromatischen Salzgeschmacks gilt Codium als eine der besten essbaren Algen.

4x250g



J F M A M J J A S O N D



## Wakame

Wakame hat einen süßen und leicht salzigen Geschmack, der an Austern erinnert. Sie ist eine der am häufigsten verwendeten Algen in der japanischen Küche und somit unerlässlich für die Zubereitung von Sushi.

4x250g



J F M A M J J A S O N D



## Roter Horntang

Roh ist diese Alge sehr zart und kann somit Salaten zugegeben werden. Durch ihre rote Farbe und ihre buschige Struktur eignet sie sich besonders als Dekoration von Gerichten.

4x250g



J F M A M J J A S O N D





# Die Schönheit der Blumen

Peppen Sie jedes Gericht mit einer Extra Dosis Farbe und Geschmack mit den essbaren Blüten von Sous Fresh auf. Diese Selektion essbarer Blüten eignet sich aufgrund ihres hohen dekorativen Wertes am besten dafür, als Garnierung verwendet zu werden. Der Geschmack dieser Blüten variiert zwischen neutral und leicht süß, weswegen sie sich besonders gut für die Verwendung in Cocktails und Salaten eignen.

Die Anzahl an Blüten pro Schale ist bei jeder Sorte unterschiedlich. Fragen Sie unsere Verkäufer für mehr Informationen.

## Essbare Blüten



### Veilchen

Essbare Veilchen sind in verschiedenen Farben erhältlich und einfach zu verarbeiten. Der Geschmack ist süß und mild, ganz so wie ein Veilchen riecht. Sie machen sich gut in Eiswürfeln, Nachspeisen, Salaten oder Gebäck.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale



### Veilchen Mix

Eine bunte Mischung aus den verschiedenen Veilchensorten. Ihr Geschmack ist süß und mild, ganz so wie ein Veilchen riecht. Sie machen sich gut in Eiswürfeln, Nachspeisen, Salaten oder Gebäck.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale



### Veilchen gelb

Essbare gelbe Veilchen sind einfach zu verarbeiten. Der Geschmack ist süß und mild, ganz so wie ein Veilchen riecht. Sie machen sich gut in Eiswürfeln, Nachspeisen, Salaten oder Gebäck.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale



### Tagetes

Tagetes erkennt man an ihren schönen, grell gefärbten Blüten. Tagetes können roh in Salaten verarbeitet, aber auch kurz vor dem Servieren warmen Gerichten zugefügt werden.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale



### Gänseblümchen

Diese kleinen Blümchen haben gelbe Blütenblätter und sind in der Mitte goldgelb. Man findet sie auf vielen heimischen Wiesen, und nun auch noch als leckere und gesunde Ergänzung auf vielen Tellern.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale



# Essbare Blüten



## Löwenmäuler

Löwenmäuler gibt es unzähligen Farben und Formen. Die bunten, kleinen Blüten schmecken aromatisch frisch und zieren jeden Vorspeiseteller oder Salat.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale

## Calendula

Eine große sonnengelbe bis orangefarbene Blüte mit einem herben Geschmack. Am besten sollten einzelne Blüten als Deko auf den Teller oder die Blütenblätter sparsam über die Speisen gestreut werden.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale

## Gartennelken

Diese Blüten verbreiten einen würzigen, süßen Duft, wie man ihn von Nelken kennt. Beim Verarbeiten müssen die weißen Stücke der Blütenblätter entfernt werden. So lassen sie sich für Sirup, in Obstsalate, Fruchtgetränke oder Wein verwenden.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale

## Begonien

Diese Blumenart entzückt durch ihre vielen kleinen, orangefarbenen Blüten. Sie schmecken herrlich sauer.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale

## Geranien Mix

Der Geranien Mix ist eine Mischung essbarer Blüten aus der Familie der Geranien, die auch Pelargonien genannt werden. Enthalten sind rote, rosa und weiße Blüten. Sie schmecken nach Zitrone, mit einer würzigen und fruchtigen Note.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale

## Kapuziner

Kapuzinerblüten haben einen feinen Radieschengeschmack und sind äußerst beliebt. Die Blüten werden zur Garnierung verwendet und verleihen Kartoffelgerichten, Käse und Salaten eine leckere, würzige Note.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale

## Rosen

Die essbare Rose kann als Ganzes als Blickfänger in einem Gericht verwendet werden, oder aber ihre vielen Blätter einzeln. Sie eignet sich für Salate, Desserts und Fruchttrinks.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale

## Orchideen

Die Orchidee hat einen frischen Geschmack, der an Eisbergsalat oder Chicorée erinnert. Sie lässt sich hervorragend als auffällige Dekoration auf dem Teller verwenden, aber macht sich auch gut in Salaten, Cocktails oder Desserts.



J F M A M J J A S O N D

8xSchale

## Blüten Mix

Eine bunte Mischung aus essbaren Blüten in den verschiedensten Formen und Farben. Die unterschiedlichen Blüten eignen sich fantastisch zum Garnieren einer Schale mit Häppchen oder eines bunten Salats. Hier heißt es kreativ werden!



J F M A M J J A S O N D

8xSchale



# Erstaunlich geschmackvoll

Diese Selektion essbarer Blüten ist nicht nur schön anzusehen, sie bietet außerdem noch eine echt Geschmacksexplosion! Jede Blüte hat ihren eigenen, einzigartigen Geschmack, der eine echte Bereicherung für die verschiedensten Gerichte ist. Manche Sorten haben einen intensiven Geschmack, würzig, sauer oder süß. Knoblauch kann zum Beispiel durch Bärlauchblüte ersetzt werden. Mehr Biss? Dann eignen sich unsere Bärlauchkapern.

Die Anzahl an Blüten pro Schale ist bei jeder Sorte unterschiedlich. Fragen Sie unsere Verkäufer für mehr Informationen.

## Gewürzblüten



### Bärlauchblüte

Diese sternförmigen, weißen Blüten des Bärlauchs, welcher aus der Familie von Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch stammt, haben einen typischen Zwiebel-Knoblauchgeschmack.



J F M A M J J A S O N D

4xSchale



### Korianderblüte

Die weißen, schmetterlingsförmigen Blüten haben einen angenehmen Koriandergeschmack und eignen sich besonders für feine Garnierungen.



J F M A M J J A S O N D

4xSchale



### Wasabi-Rucolablüte

Diese weißen, kleinen Blümchen bieten eine wahre Geschmacksexplosion, so wie Wasabi oder Meerrettich. Diese hält aber nur kurz an; danach schmecken sie typisch würzig nach Rucola.



J F M A M J J A S O N D

4xSchale



### Bärlauchkapern

Der Bärlauch ist mit der Zwiebel verwandt, wie der starke Zwiebelgeruch unverkennbar beweist. Die Kapern werden oft als Geschmacksverstärker in Gerichten verwendet.



J F M A M J J A S O N D

4xSchale



### Korianderkapern

Die kugeligen Kapern sind die unreifen grünen Samen des Korianders. Im Mund entwickelt sich eine wahre bittersüße Geschmacksexplosion. In der Struktur sind sie knackig und saftig.



J F M A M J J A S O N D

4xSchale



# Gewürzblüten

## Thai-Basilikumblüte

Diese violetten Stielchen mit rosa bis violetten, kleinen Blüten wachsen an der Thai-Basilikumpflanze. Die Blümchen geben einen herrlichen Duft ab.



J F M A M J J A S O N D



## Fenchelblüte

Die Rispen kleiner, sternförmiger, gelber Blüten haben, wie ihr Name bereits vermuten lässt, einen süßen, anisartigen Fenchel- oder Lakritzgeschmack und sind sogar etwas knackig.



J F M A M J J A S O N D



## Schnittlauchblüte

Diese farbenfrohen Blüten bestehen aus einem hübschen, runden Blütenboden mit dunkelrosa Blättern. Durch ihren frischen Zwiebelgeschmack machen sie sich gut in Kombination mit Käse.



J F M A M J J A S O N D



## Rucolablüte

Die gelben Blätter dieser Blüte bilden ein Kreuz und werden von violetten oder braunen Nerven geschmückt. Ihr Geschmack ist würzig und nussig.



J F M A M J J A S O N D

## Borage Blüten

Diese hübschen Blüten haben einen frischen Geschmack und passen perfekt zu Gurken und Kartoffeln. Außerdem werden sie häufig zum Aromatisieren von Cocktails oder kalten Getränken verwendet.



J F M A M J J A S O N D



## Taglilienknospen

Der Name der Taglilie stammt daher, dass jede Blüte nur einen Tag lang blüht. Die Knospen sind frisch und knackig mit leicht pfefferigem Geschmack und erinnern an grüne Bohnen, Spargel und Radieschen.



J F M A M J J A S O N D

## Lavendel

Diese länglichen, violetten Blüten verbreiten einen intensiven Lavendelduft. Sie können z.B. in Desserts, Salaten sowie Konfitüre verarbeitet werden. Oder wie wäre es mit Lavendeleis?



J F M A M J J A S O N D



## Bergamottenblüte

Eine kelchartige Blüte mit rosa Blättern. Wird zum Aromatisieren der Teemischung Earl Grey verwendet und schmeckt nach Zitrus mit einem Hauch Minze.



J F M A M J J A S O N D

## Oxalis

Oxalis gehört – ebenso wie der Glücksklee – zur Familie der Sauerkleegevächse. Der Name Oxalis ist vom griechischen „oxus“ (sauer) abgeleitet. Die Blüten kennzeichnen sich durch ein mildsaureres, fruchtiges und leicht süßes Aroma.



J F M A M J J A S O N D



4xSchale

4xSchale

4xSchale

4xSchale

8xSchale

4xSchale

8xSchale

4xSchale

4xSchale



# Pilze; kulinarisches Gold

Pilze wie Austernpilze und Champignons kennen wir schon länger. Aber es gibt noch viel, viel mehr. Der eine zeichnet sich durch seinen ungewohnten, erdigen Geschmack aus, der andere durch seine einzigartige Zubereitung.

Aber welche Sorten eignen sich nun am besten für die Verwendung in der Gastronomie? Extra für Profiköche hat Sous Fresh nun verschiedene Pilzmischungen in seine Marke 'Chefs Inspiration' aufgenommen. Alle in Topqualität.

## Pilze

### Saison Mix

Eine bunte Mischung aus verschiedenen saisonalen Pilzen. Der Saison Pilz-Mix kann u.a. folgende Sorten beinhalten:



- Buchenpilze, weiß
- Kräuterseitlinge
- Austernpilze, gelb und grau
- Golden Enoki



J F M A M J J A S O N D

2x500g

### Pasta Mix

Dieser herrliche Pasta-Mix besteht aus verschiedenen Pilzsorten, die besonders gut zu Pastagerichten passen. Der Pasta Pilz-Mix kann u.a. folgende Sorten beinhalten:



- Buchenpilze, weiß und braun, geschnitten
- Kastanienpilze
- Golden Enoki



J F M A M J J A S O N D

2x500g

### Wild Mix

Dieser Mix besteht aus verschiedenen wilden Pilzen. Eine wunderbare Grundlage oder Ergänzung zu vielen Gerichten. Der Wild Pilz-Mix kann u.a. folgende Sorten beinhalten:



- Pfifferlinge
- Pied de Mouton (Schafsfußpilze)
- Goldstielige Pfifferlinge



J F M A M J J A S O N D

2x500g



# Pilze



## Baby-Kräuterseitlinge

Hierbei handelt es sich um besonders kleine Exemplare des gewöhnlichen Kräuterseitlings. Aufgrund ihrer schönen Form sollten diese Mini-Pilze am besten als Ganzes verarbeitet werden.

4x250g



## Baby-Austernpilz

Der Baby-Austernpilz hat einen besonders würzigen, fast fleisch-ähnlichen Geschmack und ist deshalb in der vegetarischen Küche als Fleischersatz beliebt. Aufgrund ihrer schönen Form werden sie am besten ganz verwendet.

4x150g



## Kräuterseitlinge

Eigentlich stammt dieser Pilz aus dem mediterranen Raum, ist mittlerweile aber auch hierzulande äußerst beliebt. Sein Aroma erinnert an das von Steinpilzen.

2x500g



## Shimeji weiß geschnitten

Buchenpilze lassen sich optimal braten. Wie wäre es z.B. mit einem asiatischen Pfannengericht? Hierbei handelt es sich um die weiße Variante.

2x500g



## Pioppino

Der Pioppino hat seinen Namen aus dem Italienischen. Dort ist er schon lange beliebt. Der intensive Geschmack des Pilzes wird von einem Waldaroma geprägt. Er schmeckt leicht nach Esskastanien und hat einen angenehm pfeffrigen Anklang.

4x200g



## Shaf-Champignon

Der Schaf-Champignon ist wegen seines anisartigen Dufts und Geschmacks auch als Weißer Anis-Champignon bekannt. Er hat einen kugeligen Hut und einen elfenbeinweißen bis gelblichen Stiel. Das Fleisch ist weiß und relativ fest.

2x500g



## Austernpilz

Ein leckerer Pilz, der besonders in der vegetarischen Küche beliebt ist – der Austernpilz lässt sich prima als Fleischersatz verwenden.

2x500g



## Shiitake

Neben dem Champignon ist dies der weltweit am meisten angebaute Speisepilz. Sein Geschmack wird als umami beschrieben.

2x500g



## Baby-Shiitake

Hierbei handelt es sich um kleinere Exemplare des weit verbreiteten Shiitake-Pilzes. Diese eignen sich besonders aufgrund ihrer Größe dazu, verschiedenste Gerichte zu bereichern.

2x500g



## Shimeji braun geschnitten

Diese Buchenpilze sind bereits geschnitten und somit verzehrfertig. Perfekt für den Gebrauch in der Profiküche! Hierbei handelt es sich um die braune Variante.

2x500g







# Pilze

## Korallenpilz



Dieser Pilz hat mehrere Verzweigungen, wodurch die Form einer Koralle entsteht. Er hat einen leicht nussigen und fruchtigen Geschmack. Außerdem ist sein Fleisch körnig und weich.



J F M A M J J A S O N D

2x500g

## Pom-Pom blanc



Dieser Pilz heißt auf Deutsch eigentlich Igel-Stachelbart. Sein Geschmack erinnert an Fleisch, jedoch hat er auch eine fruchtige Note.



J F M A M J J A S O N D

2x500g

## Nameko



Der Nameko ist auch als Japanisches Stockschwämmchen bekannt. Der Pilz hat ein süß-nussiges Aroma und ist fest im Biss. Bei der Zubereitung bleibt der Pilz fest, aromatisch und gut in Form.



J F M A M J J A S O N D

4x150g

## Maitake



Der Maitake hat einen mehrfach verzweigten Stiel, aus dem Hüte hervordachsen. Der Pilz ist wegen seines milden Aromas beliebt. Er hat einen leicht haselnussartigen, pfeffrigen Geschmack. Das Fruchtfleisch ist weiß und bissfest.



J F M A M J J A S O N D

2x500g

## Portobello



Hierbei handelt es sich eigentlich um sehr große Champignons. Diese Pilze eignen sich optimal, um gefüllt zu werden oder als vegetarischer Ersatz für Burger.



J F M A M J J A S O N D

2x500g



# Vollkommen zeitgemäß ...

Obst für die weitere Verarbeitung! Diese Selektion von Produkten bedeutet eine direkte Zeitersparnis und weniger Aufwand in der Küche, aber auch in der verarbeitenden Industrie und für den Konsumenten. Das macht sie zum perfekten frischen Snack, als Zutat in verschiedenen Gerichten und Desserts und ideal für die Weiterverarbeitung.

Um zu gewährleisten, dass kein Wunsch offen bleibt, sind die Produkte sowohl in Endverbrauchereinheiten sowie Großpackungen erhältlich. Die Großpackungen eignen sich perfekt für die verarbeitende Industrie, das enthaltene Obst ist sofort gebrauchsfertig, z.B. um den leckersten Salaten zugegeben zu werden.

Fragen Sie unsere Verkäufer für mehr Informationen über die Verpackungsmöglichkeiten.

## Geschnitten Obst



### Granatapfelkerne

Granatapfelkerne sind rot-transparent gefärbt und haben die Form von Mais-körnern. Sie sind bereits gewaschen, schmecken frisch und fruchtig und haben einen festen, knackigen Biss. Die Granatapfelkerne machen sich herrlich in einem Salat mit Ziegenkäse.



J F M A M J J A S O N D



### Kokosnuss-Würfel mit schale

Die kleine Stücke frischer Kokosnuss haben eine braune, essbare Schale. Die Würfel haben eine knackige Konsistenz und durch die Schale einen relativ festen, leckeren Biss. Sie eignen sich als Snack, zur Garnierung oder als Zutat in den verschiedensten Gerichten.



J F M A M J J A S O N D



### Kokosnuss-Finger

Unsere Kokosnuss-Finger eignen sich sehr gut, um etwas länger zu knabbern. Der Geschmack ist genauso wie der einer frischen Kokosnuss – frisch, leicht süß und mit einem knackigen Biss.



J F M A M J J A S O N D



### Kokosnuss-Raspeln

Frische Kokosraspeln werden aus der geschälten Kokosnuss hergestellt. Der süße Geschmack von Kokosraspeln lässt sich mit dem Geschmack normaler Kokosnüsse vergleichen, ist jedoch aufgrund der weicheren Konsistenz etwas feiner.



J F M A M J J A S O N D



### Kokosnuss-Würfel ohne schale

Genauso knackig, leicht süß und cremig – jedoch ohne Schale. Für alle, die Kokosnuss lieben, jedoch gerne auf die Schale verzichten. Auch sehr praktisch, wenn die Schale sich nicht für die weitere Verarbeitung eignet, z.B. bei der Herstellung von Piña Colada oder Kokoseis.



J F M A M J J A S O N D





# Kräuter als natürliche Würzmittel

Nichts ist so schön, wie mit frischen Kräutern zu arbeiten. Wir machen es Ihnen besonders einfach. Wir suchen für Sie die besten Kräuter aus, verpacken sie in speziellen Gastronomieverpackungen von 6x100g, welche wiederverschließbar sind.

Täglich werden unsere Kräuter frisch verpackt, damit eine möglichst lange Haltbarkeit garantiert werden kann. Die Kräuter, die wir anbieten, bilden ein breites Sortiment, mit dem wir dem Profikoch die Möglichkeit bieten, seinen Gerichten den gewünschten Geschmack zu geben.

## Kräuter



Auch in unserm Sortiment:  
Thai-Basilikum / Zitronenbasilikum

### Basilikum

Basilikum hat einen würzigen Geschmack mit einem süßen Aroma. Es wird vor allem in der italienischen Küche und in Tomatengerichten verwendet.



6x100g



### Rotes Basilikum

Im Gegensatz zu seinem grünen Verwandten hat dieses Kraut eine dunkelrote Farbe. Aus diesem Grund lässt es sich besonders gut zur Dekoration verwenden.



6x100g



### Sauerampfer

Sauerampfer ist heimisch in Europa und Westasien. Sauerampfer hat einen scharfen, sauren Geschmack, ähnlich dem der Kiwi oder der wilden Erdbeere.



6x100g



### Schnittlauch

Schnittlauch ist eine Art Lauch und erinnert geschmacklich an diesen. Sehr gut kommt sein feines Aroma in Kombination mit Quark o.Ä. zur Geltung.



6x100g



### Bohnenkraut

Bohnenkraut ist mit Rosmarin und Thymian verwandt, sein Aroma erinnert an eine Mischung aus Lavendel und Apfel, mit einer leichten Minznote.



6x100g



# Kräuter



## Liebestöckel

Liebstöckel ist ein Kraut mit einem starken Aroma, das an Maggi erinnert. Die dunkelgrünen, großen Blätter geben Gerichten einen herzhaften Geschmack, ohne dass viel Salz hinzugefügt werden muss.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Zitronenmelisse

Die hellgrünen, herzförmigen Blättchen der Zitronenmelisse duften stark nach Zitrone und geben einen frischen, zitronenartigen Geschmack ab.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Koriander

Frische Korianderblätter haben einen leicht süßlichen und anisähnlichen Geschmack. Koriander kann in zahllosen Gerichten, vor allem aus der indischen und thailändischen Küche, verwendet werden.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Lorbeer

Diese ovalen, grünen Blätter geben Gerichten einen leckeren, würzigen Geschmack – vor allem, wenn sie lange mitgekocht werden. Lorbeerblätter selbst sind nicht essbar, darum müssen sie nach der Zubereitung entfernt werden.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Kerbel

Wie wäre es mal mit Kerbelsuppe? Hier kommt der besondere, leicht süße und anisähnliche Geschmack von Kerbel besonders gut zur Geltung.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Zitronenthymian

Zitronenthymian duftet nach Kräutern und Zitrone. Er kann sowohl frisch als auch getrocknet verarbeitet werden. Sparsam verwenden, da der Geschmack intensiv ist.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Dill

Dill hat sehr feine, hauchdünne Blättchen und ist in den hiesigen Küchen äußerst beliebt. Er lässt sich prima in Soßen verarbeiten und passt sehr gut zu Gerichten, die Gurken enthalten.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Thymian

Thymian hat einem scharfen, charakteristischen Geschmack. Deshalb wird er häufig als Gewürz für Gemüse, Fisch, Fleisch und Soßen verwendet.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Lavendel

Echter Lavendel hat ein herb-würziges und leicht bitteres Aroma und ähnelt geschmacklich Rosmarin. Sowohl die frischen Blüten und jungen Blätter lassen sich verwenden.



6x100g



J F M A M J J A S O N D

## Estragon

Eines der beliebtesten Gewürze in der französischen Küche ist Estragon. Dieses Kraut sollte maßvoll verwendet werden, denn der Geschmack wird schnell sehr intensiv.



6x100g



J F M A M J J A S O N D





# Kräuter

## Oregano

Der würzig-süße Oregano ist mit dem Majoran verwandt. Er besteht aus kleinen, runden, samtigen Blättern, die auch sehr gut getrocknet werden können.



J F M A M J J A S O N D

6x100g

## Majoran

Majoran besitzt kleine, aromatische Blätter und ab dem Hochsommer weiße oder rosafarbene Blüten. Hauptsächlich werden die Blättchen verwendet, da diese über einen feinen Geruch und Geschmack verfügen.



J F M A M J J A S O N D

6x100g

## Verbene

Verbene werden viele heilende Eigenschaften zugesprochen. Aufgrund ihres intensiven, zitronigen Aromas wird sie auch häufig Zitronenverbene genannt.



J F M A M J J A S O N D

6x100g

## Salbei

Salbei ist ein Gewürz mit samtigen, weichen Blättern. Bei der Verwendung von Salbei ist Zurückhaltung geboten, denn sein Geschmack kann die Speise schnell dominieren.



J F M A M J J A S O N D

6x100g

## Rosmarin

Rosmarin riecht und schmeckt frisch und süß. In der Küche wird Rosmarin vorrangig für Marinaden, Grillfleisch, Suppen, braune Soßen und Eintöpfe verwendet.



J F M A M J J A S O N D

6x100g

## Minze

Diese Kräutersorte ist bekannt für ihren frischen Geschmack. Sie stammt ursprünglich aus dem mediterranen Raum.



J F M A M J J A S O N D

6x100g



# Exklusive Perlen voller Geschmack

Die Produkte, die wir als Spezialitäten führen, sind wahrlich etwas Besonderes und eignen sich perfekt dafür, aus einem einfachen Gericht ein wahres Erlebnis zu machen. Eine wahrlich Farb- und Geschmacksexplosion steckt im Chefs Blend Mix, eine bunten Mischung aus Blüten und unterschiedlichen, schmackhaften Kressen.

## Spezialitäten



### Popcorn Shoots

Popcorn Shoots sind eigentlich sehr junge Maispflänzchen. Und das schmeckt man auch – ein intensiver, süßer Maisgeschmack trifft hier auf eine knackige Konsistenz.



J F M A M J J A S O N D

4x30g

### Olive Tops

Olive Tops sind die Spitzen des Olivenkrauts. Dieses Kraut kommt aus dem mediterranen Raum und wird vor allem in der italienischen Küche eingesetzt. Wie der Name schon sagt, schmeckt es nach Olive.



J F M A M J J A S O N D

4x20g

### Bleu Pepe Leaves

Bleu Pepe Leaves stechen mit ihrem blauen Rand direkt ins Auge. Die kleinen Blättchen haben einen stark pfeffrigen Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

4x100g

### Chefs Blend Mix

Der Chefs Blend-Mix ist eine Mischung aus verschiedenen Kressen und essbaren Blumen. Enthalten sind die Kressen Flat Parsley, Daikon, Red Amaranth, Red Pak Choi und diverse essbare Blumen.



J F M A M J J A S O N D

4x30g

### Pelar Leaves

Pelar Leaves haben einen einzigartigen Geschmack. Der äußere, gelbe Rand schmeckt nach Zitrone. Die Innenseite schmeckt süß – eine echte Geschmackssensation!



J F M A M J J A S O N D

4x20g



# Spezialitäten

## Aztekisches Süßkraut

Aztekisches Süßkraut, auch Honigverbene genannt, ist eine tropische Pflanze mit geschmacksintensiven Blättchen und weißen, kugelförmigen Knospen. Aufgrund seines Geschmacks dient dieses Kraut als natürliches Süßungsmittel.



J F M A M J J A S O N D

4x15g

## Kurkuma

Kurkuma, oder Gelbwurz, kommt ursprünglich aus Thailand. Hier kennt man es meist nur in der getrockneten Form. Die Wurzel verleiht Gerichten einen intensivgelben Farbton und zudem werden ihr viele heilende Eigenschaften zugesprochen.



J F M A M J J A S O N D

2kg

## Champi leaves

Champi Leaves sind die dunkelgrünen Blätter des Pilzkrautes. Die weichen, fleischigen Blätter haben den leicht nussigen Geschmack von frischen Champignons.



J F M A M J J A S O N D

4x20g

## Fingerlimes

Hierbei handelt es sich um etwas wirklich besonderes. Eine kleine, fingerförmige Limette. Ihr Fruchtfleisch besteht aus vielen, winzigen Perlen, die sich auf unendlich viele Arten verarbeiten lassen.



J F M A M J J A S O N D

1kg

## Micro Red Paksoi

Dies sind die kleinen, violett-roten, runden Blätter von sehr jungen Pflanzen einer roten Paksoi-Sorte. Sie sind knackig und saftig im Biss und haben einen milden, kohlrartigen Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

8x25g

## Blätter-Mischungen

Diese Kombinationsschalen mit 4 Fächern enthalten 50g Blätter, die auf 4 Produkte verteilt sind. Auf diese Weise müssen Sie sich nicht mehr entscheiden und können nach Belieben kombinieren und experimentieren. Es sind 3 Mischungen verfügbar: Kresseblätter, Kräuterblätter und Meeresblätter.

J F M A M J J A S O N D



**Kresseblätter**  
Daikon  
Roter Rettich  
Snowpea  
Blue pepe



**Kräuterblätter**  
Verbeba Tops  
Thymian  
Koriander  
Rotes Basilikum



**Meeresblätter**  
Salicornia  
Sea nibbels  
Meer-Portulak  
Meer-Rosmarin









# KONZENTRATION AUF DEN EIGENEN ANBAU



*Eminent*  
the art of creation

*the art of creation*







EXKLUSIVE TOMATEN, CHILIS, PAPRIKA UND AUBERGINEN

## EMINENT: THE ART OF CREATION

Das Gemüse von Eminent hat den „Wow-Faktor“. Jedes Einzelne von ihnen hat das Zeug dazu, auf dem Teller zu glänzen. Dies inspiriert Spitzenköche dazu, mehr aus Gemüse herauszuholen.

### VON PFLANZENMÄSSIG ZU PFLANZENGROSSARTIG!

Exklusive Tomaten, Pfeffer, Paprika und Auberginen, frisch aus dem Gewächshaus. Eminent bringt Gemüseerlebnisse auf ein höheres Niveau mit den ungewöhnlichsten Variationen in Geschmack, Form und Farbe. So werden sie zu echten Premiumprodukten, die überhaupt kein Fleisch oder Fisch mehr benötigen. Der Schwerpunkt liegt auf dem reinen Produkt. Bei Eminent ist das bunt, geschmackvoll, gesund und nachhaltig.

### DEN KÜRZESTEN WEG VOM GEWÄCHSHAUS ZUM KUNDEN

Das Sortiment von Eminent stammt von den eigenen Erzeugern, die jahrelange Erfahrung und Leidenschaft vereinen, um die außergewöhnlichsten Gemüsesorten mit großer Sorgfalt zu ernten. So stammen beispielsweise alle Tomaten und ein großer Teil der Paprika aus eigenem Anbau. Darüber hinaus arbeiten wir mit sorgfältig ausgewählten ständigen Erzeugern aus den Niederlanden und Spanien zusammen.

### TOMATEN, CHILIS, PAPRIKA UND AUBERGINEN JEDEN TAG NEU ERFUNDEN UND FRISCH DELIVERT



# ERZEUGER MIT GESCHMACK





the art of creation

# Das sind Sterne auf jedem Teller

Tomaten gibt es in vielen Farben, Geschmacksrichtungen, Formen und Größen ... und kann für eine Vielzahl von Gerichten verwendet werden, sowohl warm als auch kalt.

Die Sorten im Sortiment von Eminent werden sorgfältig ausgewählt. Unser eigener niederländischer Anbau vereint jahrelange Erfahrung und Leidenschaft, um die außergewöhnlichsten Gemüsesorten mit großer Sorgfalt zu ernten. Darüber hinaus arbeiten wir mit sorgfältig ausgewählten, festen Erzeugern aus Spanien zusammen.



## TOMATEN



### Classic Mix

Classic Tomatoes besteht aus einer Mischung verschiedener alter Tomatensorten, Tomaten in allen Farben, Größen und Geschmacksrichtungen. Eine exklusive und farbenfrohe Mischung mit unzähligen leckeren Anwendungsmöglichkeiten. Die meisten Sorten im Classic Mix können auch einzeln gekauft werden. Der Classic Mix ist in 2 Qualitäten erhältlich: normal und grob.



J F M A M J J A S O N D

8x1kg  
4x1kg  
5x450g

3kg



### Carnival Mix

Ein Fest für die Augen. Carnival ist eine unvergleichliche Mischung aus allen Farben und Formen von Kirschtomaten, die man sich vorstellen kann. Neben den bekannten roten, gelben und orangefarbenen Kirschtomaten finden Sie in dieser Mischung auch lila, braune oder weiße Kirschtomaten. Die Kombination der verschiedenen Kirschformen macht die Mischung einzigartig.



J F M A M J J A S O N D

8x250g

1,5kg

3kg



# TOMATEN



## Tomberry® Perlentomaten

Die Tomberry®-Perlentomate ist die kleinste Tomate der Welt. Gezüchtet, angebaut und vermarktet von Eminent. Die Tomberry® sorgt für eine Explosion im Mund, sie springt auf und bringt den reinen Geschmack der Tomate. Die Tomberry® Perlentomate hat einen Durchmesser von 7 bis 13 mm und ein Gewicht von 1 bis 2 Gramm. Erhältlich in zwei Farben: rot und gelb.



8x125g  
10x125g



## Tigertomaten

Die Tigertomate von Eminent ist eine einzigartige Tomate, die diesen Namen aufgrund der Streifen auf der Haut erhalten hat. Die Tigertomate ist in drei verschiedenen Farben erhältlich: rot, grün und braun. Neben ihrem schönen Aussehen hat die Tigertomate auch einen frischen Geschmack. Die grüne Tigertomate ist auch in einer Schachtel mit 20 Stück erhältlich.



3kg

## Ananastomaten

Diese gelbe Tomate hat eine unregelmäßig gerippte Form. Die Tomate reift von innen nach außen, was ihr ein schönes rotes Aussehen verleiht. Aufgeschnitten ähnelt diese Tomate dem Fruchtfleisch einer Ananas.

Das Fruchtfleisch ist fest und wohlriechend. Die Tomate hat einen frischen, voll-süßen Geschmack. Charakteristisch ist der fruchtige, leicht nussige und zitrusartige Ton.



3kg



## Zitrontomaten

Diese Mini-Roma-Tomate verdankt ihren Namen ihrer Form und Farbe, die an eine Zitrone erinnert. Diese Tomatensorte ist eine der alten Gemüsesorten, die wieder an Beliebtheit gewinnt. Die Früchte sind 5 bis 7 Zentimeter groß und haben ein festes Fruchtfleisch. Die Zitrontomate hat einen frischen Geschmack und ist schön fest im Biss.



3kg



## Kumato®tomaten

Intensiv, süß und würzig mit einem kontrastierenden leicht sauren Akzent. Lassen Sie sich nicht von der harten Außenseite abschrecken - innen ist die Tomate schön weich und saftig. Die Kumato® ist das schmackhafte Ergebnis von Mühe, traditionellen Vermehrungstechniken und natürlichen Anbaumethoden. Diese exotische, süße Tomate färbt sich aufgrund ihres Brix-Wertes von 5-6° natürlich dunkel.



10x500g

6kg





the art of creation

# Leidenschaft für neue Arten und Sorten

Die Aubergine, ein oft unterschätztes Kind in unserer heutigen Küche. Und das völlig zu Unrecht, denn diese Frucht hat viel zu bieten. Super gesund, voller Ballaststoffe, unendlich vielseitig, der ideale Fleischersatz und in allen Formen, Farben und Größen zu bekommen.

Die Chili, eine der meist verwendeten Zutaten der Welt, gibt es in vielen Farben, Größen und Formen. Eine echte Bereicherung der verschiedensten Küchen und ein essentieller Bestandteil südamerikanischer, indischer und thailändischer Gerichte. In den letzten Jahren haben diese feurigen Früchte stets mehr europäische Herzen gewonnen. Gar nicht so verwunderlich, denn Chilis haben so viel mehr zu bieten außer, dass sie scharf sind.



## PAPRIKA



### Tinkerbell® Baby-Paprika

Tinkerbell® ist der Name dieser Baby-Paprika. Die Tinkerbell® ist eine Mini-Paprika und ähnelt einer normalen Paprika, ist aber aufgrund ihrer kleinen Blockform kleiner. Dieser Baby-Paprika wurde von Eminent Seeds selbst entwickelt und gezüchtet und ist daher eine einzigartige Paprikasorte. Die Tinkerbell® Baby-Paprika ist pro Farbe oder gemischt verpackt.

Tinkerbell® ist in sechs Farben erhältlich: rot, gelb, grün und orange. Die einzigartigen Farben Lila und Zitrone (Gelb) sind begrenzt erhältlich.



J F M A M J J A S O N D



6x150g

1kg

5kg

## AUBERGINEN

### Fiamma-Auberginen

Die runde Frucht fällt durch ihr attraktives Aussehen sofort auf; zusätzlich zur weißen Grundfarbe haben sie eine violette Färbung. Das Fruchtfleisch ist schön weiß und fester als das einer gewöhnlichen Aubergine. Sie enthält viel Eiweiß, Eisen und Vitamin B, wodurch es sich sehr gut als Fleischersatz eignet. Diese italienische Aubergine besitzt einen vollen, saftigen Geschmack. Mit ihrer feinen Textur schmilzt sie auf der Zunge, behält aber dennoch einen guten Biss.



J F M A M J J A S O N D

5kg



# CHILIS



## Magma-Mix

Da Eminent die Entwicklung, die Züchtung, den Anbau und den Verkauf selbst in der Hand hat, sind wir immer in der Lage, den schärfsten Pfeffer zu diesem Zeitpunkt anzubauen. Wir haben diese Chilis zu einer 75-Gramm-Mischung zusammengestellt.



8x75g

## Habanero

Die Habanero-Chili ist eine feste Paprika in den schönen frischen Farben rot und gelb. Die Habanero-Chilis von Eminent werden aus der einzigartigen Sorte von Eminent Seeds erzeugt. Eminent Seeds hat diese Chili im eigenen Haus entwickelt und gezüchtet. Bezeichnenderweise sind die Habanero-Paprika dieser Sorte länger haltbar. Mit einem Scoville-Wert von 100.000 bis 350.000 gehören diese scharfen Chilischoten zu den schärfsten Chilis der Welt.



2kg 8x80g

## Rawit

Rawit ist eine kleine Chilischote, dennoch ganz und gar nicht mild. Diese Chilischote ist viel schärfer, als ihre Größe es vermuten lassen würde. Rawit wird in der asiatischen Küche häufig verwendet. Die Schoten werden auch Birds-eye, Piri-Piri oder Thai Chili genannt und sind in den Farben Rot und Grün erhältlich.



Rawit rot  
12x100g

2kg

## Jalapeño

Die Jalapeño-Chili ist eine leicht scharfe Chili, die in der mexikanischen Küche weit verbreitet ist. Der Name stammt von der mexikanischen Stadt Xalapa (Jalapa). Die Jalapeño ist eine feste und glänzende Chili und ist in den Farben rot und grün erhältlich.



2kg 8x100g

## Pimientos de Padrón

Die Chilischoten Pimientos de Padrón werden in Spanien häufig als Tapas verwendet. Sie haben einen sehr milden Geschmack. Durch ihren milden Geschmack eignen sich diese grünen Chili sehr gut als Vorspeise. Diese milde Chili hat manchmal einen Überraschungseffekt: 1 von 10 Chili ist scharf.



6x150g 10x200g

2kg

## Carolina Reaper

Die Carolina Reaper ist der schärfste Chili der Welt. Diese extrem scharfen Chilis zeichnen sich durch ihre schöne rote Farbe und ihre faltige „Haut“ aus. Die Spitze dieses scharfen Chilischoten wird auch „Skorpionschwanz“ genannt, sie erinnert auch an den Stachel einer Wespe.



2kg 8x50g

## Baby-Auberginen

Diese kleine Erscheinung ist die Baby-Fassung der Aubergine. Ihr eiförmiges Aussehen macht sie zu einem Babygemüse mit schönem Aussehen! Die Aubergine ist eigentlich eine Frucht, wird aber oft als Gemüse verwendet. Die Früchte haben eine glänzende Schale, das Fruchtfleisch ist weiß und glatt und enthält zahlreiche weiche, essbare Samen. Nur die violette Variante ist das ganze Jahr über erhältlich.



4kg 20St.

J F M A M J J A S O N D Mix, weiß und grafiti





**UNSERE BAUERN  
MACHEN DEN  
UNTERSCHIED**



**VERSCHIEDENE  
VERPACKUNGSMÖGLICHKEITEN**





**EXPLORE. TASTE. SHARE.**



DISCOVERED

## EXOTISCHES OBST UND GEMÜSE VON KONSTANTE QUALITÄT

**Exotisches Obst und Gemüse. Aus allen Ecken der Welt, alle gleichermaßen frisch, bunt und schmackhaft. Das ist Discovered! Von Süßkartoffeln bis zu Hülsenfrüchten und von Avocados bis zu Mangos. Durch unsere eigenen landwirtschaftlichen Betriebe können wir optimale Sicherheit in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Qualität und Verfügbarkeit bieten.**

### KONSTANTE QUALITÄT

Die Gastronomie kennt schon lange keine Grenzen mehr. Sie ist die Kombination von lokalen Produkten mit Zutaten von weit her; so etwas macht die Fusionsküche so spannend. Nur: Wie stellen Sie sicher, dass alles von gleichbleibender Qualität ist? So auch bei Discovered. Unsere stolzen Landwirte wollen nur eines: dass so viele Menschen wie möglich ihre Produkte genießen können, die sie mit so viel Leidenschaft anbauen.

### ANBAU, TRANSPORT UND INNOVATION

Discovered bietet unter anderem ein raffiniertes Sortiment an verzehrfertigen Avocados und Mangos. Sie sind gerade reif genug und bereit für die Weiterverarbeitung. Dies ist ein Beispiel dafür, wie Discovered Anbau, Transport und Innovation nutzt, um der professionellen Küche einen perfekten Service zu bieten.

### ENTDECKT EINE GANZE WELT VON EXOTISCHEN GESCHMACKSRICHTUNGEN MIT DISCOVERED





EXPLORE. TASTE. SHARE.

# Ready to eat exotische Früchte

Verzehr fertige Avocados und Mangos der Marke Discovered: hochwertige, verzehr fertige Früchte das ganze Jahr über. Früchte, die von unseren Landwirten stammen, sind ideal, um zu reifen. Wir tun dies in unseren eigenen Reifungsräumen in den Niederlanden. Hochentwickelte Maschinen bestimmen dann den Reifegrad, um sicherzustellen, dass die Mango oder Avocado immer perfekt reif und genussfertig ist.

Die entdeckten Avocados und Mangos können daher sofort in der Küche verwendet werden. Deshalb sind diese Früchte mit einem Aufkleber „Ready to Eat“ versehen, damit Sie wissen, dass Sie eine verzehr fertige Frucht in den Händen halten.

## READY TO EAT

### Avocado Ready To Eat

Dieser Alleskönner ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Die Avocado ist eine runde bis birnenförmige Frucht mit einer relativ harten Schale. Die Farbe variiert von Grün bis fast Schwarz. Das gelbgrüne Fruchtfleisch der Avocado hat einen sahnig-nussigen Geschmack. Das Fruchtfleisch ist sehr fett, der Fettgehalt kann bis zu dreißig Prozent betragen. Dabei handelt es sich jedoch überwiegend um ungesättigte Fette, vor allem Ölsäuren (die zu den gesunden Fetten gehören). Unsere Avocados haben einen 'Ready to eat' Aufkleber, das bedeutet dass diese Frucht direkt in der Küche verwendet werden kann. Unsere Discovered Avocados sind einzeln oder im 2er-Pack erhältlich, aus 100 % zertifiziertem Karton, der vollständig recycelt werden kann.



J F M A M J J A S O N D

6x2St.  
8x2St.  
10x2St.  
14-24St.

### Mango Ready To Eat

Herrlich süß und saftig: die Mango. Diese Steinfrucht hat viele Sorten. Sie haben Mangos mit grüner, gelber, orangefarbener, roter oder bunter Schale. Die Farbe der Schale sagt nichts über die Reife der Mango aus. Das Fruchtfleisch einer reifen Mango ist zart, süß und saftig, hellorange und kann faserig bis butterzart sein. Die Discovered mangos werden von uns in speziellen Reifekammern gereift. Eine Discovered Mango hat einen 'Ready to eat' Aufkleber damit sofort klar ist, dass man eine leckere reife Mango in den Händen hat. Auch die Discovered Mango's sind einzeln oder im 2er-Pack erhältlich.



J F M A M J J A S O N D

4x2St.  
6x2St.  
8x2St.  
6-12St.





EXPLORE. TASTE. SHARE.

# Grenzenlose Kombination

Grüner Spargel, Zuckerschoten, Zuckerbönsen und Süßkartoffeln ... Produkte, die vollständig in unsere westlichen Küchen integriert sind. Diese Produkte kommen jedoch aus anderen Ländern. Unsere Farmen und Partnererzeuger sind über verschiedene Teile der Welt verteilt, um eine ganzjährige Lieferung zu gewährleisten: frisch und lebensmittelecht.



## EXOTISCHE GEMÜSE



### Grüne Spargeln

Ein echter Renner in der Küche: der grüne Spargel. Die Spargelstangen sind die frischgrünen Triebe an der Wurzel der Spargelpflanze, oberhalb des Bodens gewachsen, von Hand geerntet und sofort gekühlt. Der Geschmack ist würzig und aromatisch.



J F M A M J J A S O N D

10x250g / 20x250g /  
12x400g / 11x450g / 10x500g



### Spargel Tips

Der Geschmack ist in der Spitze. Grüne Spargelspitzen sind extra zart in der Struktur und so vielseitig einsetzbar. Welche Zubereitung Sie auch wählen, Sie schmecken immer darüber den raffinierten Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

10x200g



### Knackerbönsen

Knackerbönsen sind frische grüne Hülsenfrüchte, die man ganz essen kann. Sie stammen aus einer Kreuzung von Gartenerbönsen und Zuckerbönsen. Knackerbönsen, oder Zuckerschoten, schmecken frisch und süß und sind dabei super knackig.



J F M A M J J A S O N D

12x150g  
12x250g



### Zuckerbönsen

Zuckerbönsen sind die jungen, leuchtend grünen Hülsenfrüchte der Erbsenpflanze. Sie werden sehr früh geerntet damit sie noch nicht ausgereift und daher klein sind. Zuckerbönsen haben einen weichen, süßen Geschmack mit einer frischen und knackigen Struktur.



J F M A M J J A S O N D

12x150g  
12x250g



### Feine Bohnen

Haricots Verts sind grüne Bohnen, die sehr jung geerntet werden. Die Bohnen haben kaum Samen entwickelt und sind an ihrer geraden, dünnen Bohne zu erkennen. Das Äußere ist wunderbar knackig und das Innere ist raffiniert und weich im Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

12x150g  
12x250g





# EXOTISCHE GEMÜSE



## Babymais

Babymais ist ein echter Hingucker auf dem Teller. Ein Maiskolben, aber in Babygröße mit einer maximalen Länge von 9 bis 10 cm. Babymais ist knusprig, süß und zarter als normaler Mais.



J F M A M J J A S O N D

12x125g



## Ingwer

Ein besonderes Gewürz. Ingwer hat einen würzigen und herzhaften, aber auch frischen und süßen Geschmack. Ingwer ist auch gut für die Gesundheit. Er enthält viele Antioxidanten und wird oft als Mittel gegen Übelkeit eingesetzt.



J F M A M J J A S O N D

8x200g



## Sereh

Zitronengras ist eines der wichtigsten Gewürze in der asiatischen Küche. Zitronengras verleiht vielen Gerichten überraschende Würznoten. Der Zitronengeschmack vereint sich mit Anklängen an Limette, Ingwer und mild-sahnigen Kokosaromen.



J F M A M J J A S O N D

6x50g

8x50g

10x50g



## Süßkartoffel

Die Süßkartoffel oder Batate ist, genau wie die gewöhnliche Kartoffel, eine Knolle. Sie sind jedoch nicht verwandt. Discovered süßkartoffeln haben immer einen ausgezeichneten Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

6kg



## Flaschenkürbis

Der Flaschenkürbis ist eine flaschenförmige Kürbisvariante mit mildem Geschmack. Der Flaschenkürbis wird wegen seines butterweichen Fruchtfleisches, das einen nussigen Geschmack hat, auch Butterkürbis genannt.



J F M A M J J A S O N D

10kg





EXPLORE. TASTE. SHARE.

# Eine Welt voller exotischer Früchte

Tropische Früchte oder exotische Früchte sind Früchte, die aus (sub)tropischen Regionen stammen. Tropische Früchte wachsen an Pflanzen, die in einem tropischen Klima gedeihen. Sie können keinen Frost vertragen.

Exotische Früchte werden oft von weit her gekauft. Diese Spezialitäten und Köstlichkeiten werden auf der ganzen Welt gesucht und entdeckt. Wir wählen unser Sortiment nach Geschmack, Qualität und Vielfalt aus. Wir bemühen uns um Kontinuität in der Verfügbarkeit, was den Speiseplan erleichtert.

## EXOTISCHE FRÜCHTE



### Physalis

Die Physalis, auch Kap-Stachelbeere oder Blaskirsche genannt, ist eine Beere, verpackt in papierähnliche Kelchblätter. Diese herrliche goldene Beere hat einen süßsaurigen Geschmack und macht sich sehr gut als Dekoration zu Torte oder Dessert.



J F M A M J J A S O N D

12x100g



### Sharonfrucht

Die Sharonfrucht gehört zur Familie der Kakifrüchte (auch bekannt als Persimone). Anders als eine Kaki können Sie die Sharonfrucht jederzeit essen, ganz gleich ob die Frucht fest oder weich ist, und ganz nach Ihrem individuellen Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

18-24St.



### Kumquats

Die Kumquat ist eine kräftig orangefarbene, kleine Zitrusfrucht, die auch als Zwergapfelsine bezeichnet wird. Sowohl die Schale, etwas süß, als auch das Fruchtfleisch, leicht säuerlich, sind essbar und haben einen leicht bitteren Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

8x125g  
8x250g

2kg



### Pomelo

Eine Pomelo ist eine große Zitrusfrucht und eng verwandt mit der Grapefruit. Die Frucht kann gut 30 Zentimeter groß sein. Pomelos werden auch als Chinesische Grapefruit bezeichnet. Honey Pomelo ist die süßeste Sorte der Pomelo. Wir haben auch orange und rosa Pomelos.

J F M A M J J A S O N D

Rosa Pomelo hat einen süßen und saftigen Geschmack.

J F M A M J J A S O N D

Orangen Pomelo, schmeckt mittelmäßig süß, mit etwas Säure.

J F M A M J J A S O N D



11kg





# EXOTISCHE FRÜCHTE

## Pitahaya

Die Pitahaya, oder Drachenfrucht, ist eine exotische kalorienarme Frucht der Kaktuspflanze. Sie hat eine auffällige schuppige rosafarbene oder gelbe Schale mit weißes oder rotes Fruchtfleisch mit schwarzen Kernen. Der Geschmack ist eine Mischung aus Wassermelone und Kiwi.

6x1St.  
5x1St.  
4x1St.

8-9-10St.



J F M A M J J A S O N D



## Granatapfel

Der Granatapfel ist eine herrliche sehr gesunde rote Frucht mit der Größe einer Orange. Die Frucht ist gefüllt mit zahlreichen essbaren Kernen die bestehen aus geleeartigem, hell- bis dunkelrotem Fruchtfleisch mit einem essbaren, weißen Kern darin.



J F M A M J J A S O N D



6-16St.

## Rambutan

Die Rambutan ist eine der beliebtesten Früchte Südostasiens. Die stachelige, rote Schale schützt die essbare glasige Frucht, die süßsauer schmeckt. Die Rambutan wird auch als „haarige Litschi“ bezeichnet obwohl sie außen völlig anders aussieht.

10x4St.

2x1kg



J F M A M J J A S O N D



## Feigen

Die Feige ist die Frucht des Feigenbaums, der einmal im Jahr Früchte trägt. Feigen haben eine dünne, lederartige Schale. Feigen kann man mitsamt der Schale essen und sind außerdem für süße und herzhaft Gerichte eine ausgezeichnete Zutat.



J F M A M J J A S O N D



10x3St.

6x4St.

1,2kg

## Passionsfrucht

Passionsfrucht ist eine süße, exotische Frucht. Die Frucht ist rund und hat eine harte Schale, die nach einiger Zeit sich zu schrumpeln scheint. Während dieser Phase schmeckt die Passionsfrucht am besten. Das Innere der Passionsfrucht enthält gelbes Fruchtfleisch mit schwarzen Kernen.

10x3St.

2kg



J F M A M J J A S O N D



## Mangostan

Die Mangostanfrucht, oder auch Mangostane oder Mangostin genannt, hat eine harte violette Schale. Das Fruchtfleisch ist weiß, süß und saftig und erinnert an Ananas oder Pfirsich. Wegen ihres intensiven Geschmacks bekannt als Königin der Früchte.



J F M A M J J A S O N D



2x1kg

## Trink-Kokosnuss

Die Trink-Kokosnuss ist eine junge handgepflückte Kokosnuss mit wenig Fruchtfleisch aber viel frisches Kokoswasser. Kokoswasser ist nicht das Gleiche wie Kokosmilch. Kokoswasser ist die Flüssigkeit aus dem Inneren der Kokosnuss.

12St.



J F M A M J J A S O N D



## Kokosnuss

Eine Kokosnuss ist eigentlich keine Nuss, sondern eine Steinfrucht der Kokospalme. Diese Kokosnüsse haben eine braune, behaarte Schale und weißes Fruchtfleisch. Die Frucht enthält auch Kokoswasser, aber viel weniger als die Trink-Kokosnuss.



J F M A M J J A S O N D



10St.

20St.

## Nashi-Birne

Die Nashi-Birne oder Apfelbirne ist eine runde Frucht mit dünne, goldfarbene Schale mit der Form und Größe eines Apfels, Auch Struktur und Biss sind eines Apfels, aber Süße und Geschmack sind einer Birne. Sie ist von innen weiß und hat einen kleinen Kern. Absolut frisch, knackig und super saftig.

22-32St.



J F M A M J J A S O N D





# EXOTISCHE FRÜCHTE

## Karambole

Die Karambole ist eine sternförmige Frucht mit einer hellgelben Schale, das Fruchtfleisch ist durchscheinend und kann einen einzelnen (essbaren) schwarzen Kern enthalten. Das frische Fruchtfleisch ist besonders durstlöschend.



10St. 24St.

J F M A M J J A S O N D

## Papaya Golden

Die Papaya ist eine tropische Frucht mit orangefarbenes Fruchtfleisch und schwarze Kerne welche nicht verzehrt werden. Der Geschmack ist mild, melonenähnlich. Papaya Golden ist eine schmackhafte kleinere Variante mit einer dünnen goldenen Schale.



3,5kg

J F M A M J J A S O N D

## Papaya Formosa

Die Papaya ist eine tropische Frucht, die häufig in Südamerika, Asien sowie in Zentral- und Südafrika vorkommt. Eine reife Papaya hat orangefarbenes Fruchtfleisch und schwarze Kerne. Der Geschmack ist mild und melonenähnlich.



4,5kg 7,5kg

J F M A M J J A S O N D

## Limette

Die Limette oder kleine Limone ist eine kleine, frische Zitrusfrucht. Das gelbgrüne Fruchtfleisch ist weniger sauer als das der Zitrone und es duftet auch viel intensiver, ist aromatischer und saftiger. Der Saft oder der Abrieb der Limette verleiht Gerichten, Getränken und Soßen einen frischen Geschmack.



8x 500g 4kg

J F M A M J J A S O N D









# AROMA

Obst + Gemüse

DAS BESTE GEMÜSE FÜR JEDEN TAG

## IHRE ZUVERLÄSSIGE BASIS: AROMA

Das bekannte Basissortiment an Obst und Gemüse. Dank konstanter Qualität und Lieferzuverlässigkeit können Sie sich stets sicher sein, dass Sie die gewünschten Produkte erhalten. Sobald Sie die blauen Boxen von AROMA sehen, wissen Sie, dass die Grundlagen vorhanden sind.

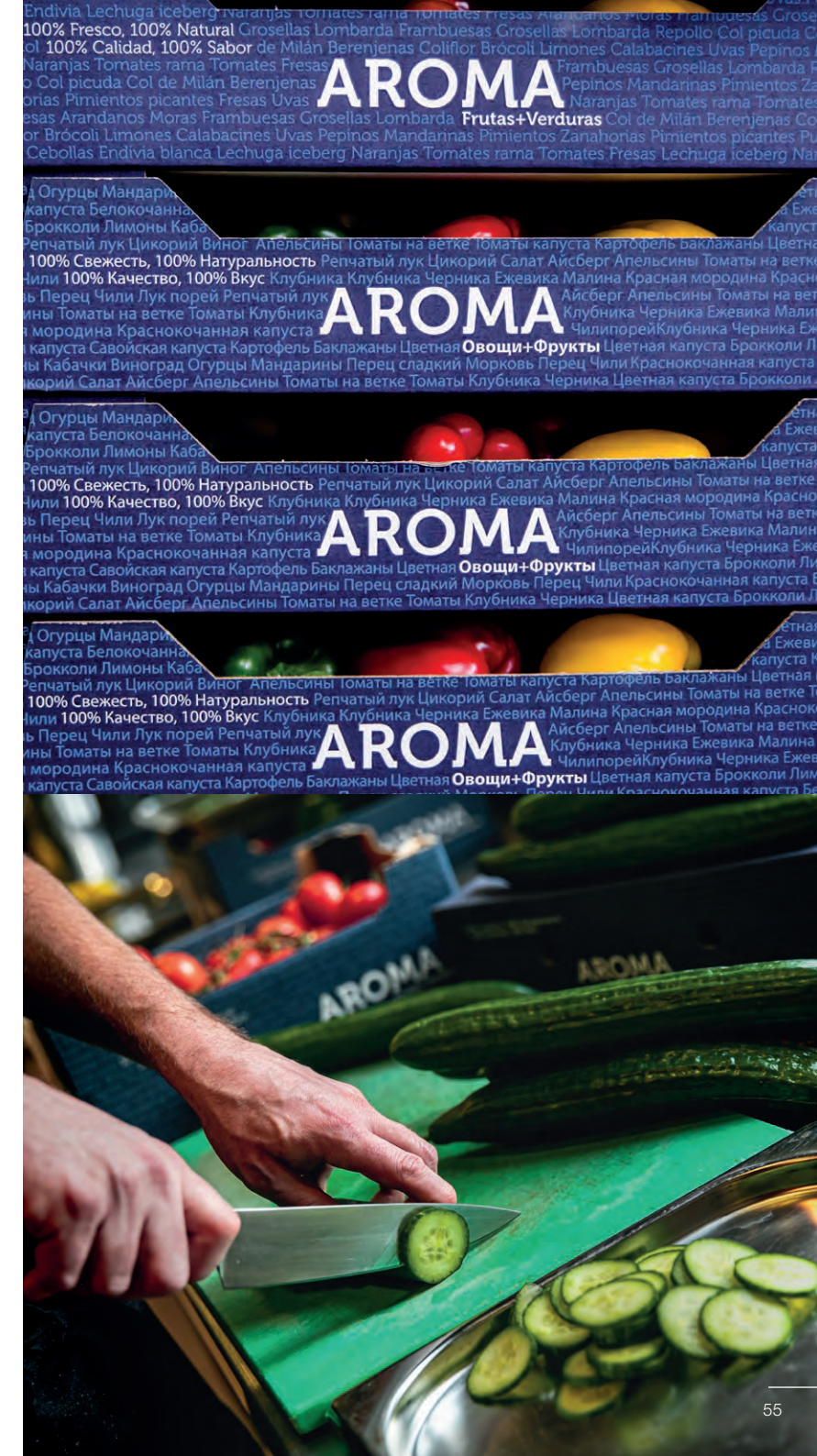
### GROSSE ZAHLEN, AUGE FÜR QUALITÄT

Täglich verlassen sich unzählige Großküchen auf die Gurken, Paprika, Tomaten und andere Basisprodukte von AROMA. Wir liefern sie in großen Mengen und achten stets auf die Qualität. Wir haben mehrere Gemüsesorten in unserem eigenen Anbau, und diese Zahl wächst ständig.

### PLANET PROOF GURKEN

Unser nachhaltiger Superheld ist die AROMA-Gurke. Sie stammt aus unserem eigenen Anbau und ist mit „On the way to PlanetProof“ gekennzeichnet. Nur besonders nachhaltige Produkte werden mit diesem Label ausgezeichnet. Das ist der Grund, warum immer mehr Kunden ausdrücklich nach der AROMA-Gurke fragen. Die Zukunft wird immer grüner werden.

### DIE NATÜRLICHE BASIS: AROMA IST IMMER EINE GUTE WAHL





## DIE NATÜRLICHE BASIS

# Auch die Basis ist wichtig

Weniger speziell, weniger exotisch und weniger exklusiv, aber nicht weniger wichtig. Am Anfang steht eine gute Basis: Tomaten, Gurken und Paprika sind in jeder Küche zu finden. Kontinuität und Verlässlichkeit ist das, was wir in diesem Segment erwarten. Mit AROMA legen wir diese Basis für Sie.

## Basis-Produkte

### Kirschtomaten

Mit einem Gewicht von 14 bis 16 Gramm ist die Kirschtomate eine kleine Sorte. Unsere Kirschtomaten haben einen frischen, süßen Geschmack, sind knackig, enthalten viel Saft und eignen sich hervorragend als Snack oder im Salat.



J F M A M J J A S O N D

9x250g

### Strauchtomaten

Die Strauchtomate hat einen vollen, frisch-süßen Geschmack und eignet sich daher als Grundlage für eine Suppe oder Soße. Die Strauchtomate passt auch gut auf ein Sandwich oder in einen frischen Salat. Eine Strauchtomate enthält sehr viel Saft.



J F M A M J J A S O N D

5kg

### Cocktailtomaten

Die Cocktailtomaten reifen an der Pflanze und werden mitsamt den Zweigen gepflückt. Sie haben daher einen volleren Geschmack als Tomaten, die ohne den Zweig geerntet werden.



J F M A M J J A S O N D

3,7kg

### Strauch-Kirschtomaten

Die Strauch-Kirschtomate hat einen herrlich aromatischen Duft und einen vollen Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

3kg

### Gurken

Unsere frischen Gurken werden auf nachhaltige Weise angebaut: On the way to PlanetProof.



J F M A M J J A S O N D

12St.



# Basis-Produkte



## Peperoni

Grüne Peperonis sind eigentlich noch nicht reif, haben aber trotzdem schon einen intensiv scharfen und würzigen Geschmack. Die rote Peperoni ist die süßeste Variante. Diese gelbe Peperoni wird vor allem wegen ihrer Farbe gezüchtet.



1kg

3kg

J F M A M J J A S O N D

## Paprika

Wir liefern dieses natürlich knackige Gemüse in rot, gelb und grün oder als Mischung. Grüne Paprika sind die am wenigsten süßen Paprikaschoten und haben einen leicht bitteren Geschmack. Holländischer Paprika ist von April bis Oktober erhältlich.



5kg

J F M A M J J A S O N D

## Chicorée

Chicorée hat einen leicht bitteren Geschmack. Roh ist das Gemüse bitterer als gekocht. Chicorée ist vielseitig und leicht zuzubereiten.



J F M A M J J A S O N D

5kg

## Rosenkohl

Rosenkohl hat einen leicht bitteren Kohlgeschmack. Er wird hauptsächlich als Hauptgericht verzehrt und kann auf vielfältige Weise zubereitet werden. Rosenkohl ist ein typisches Wintergemüse.



J F M A M J J A S O N D

5kg





# Die Zukunft ist Bio

---

**Natürlich angebautes und geerntetes Obst und Gemüse wird für uns alle immer wichtiger. Bio ist reine Natur. Biologische und nicht-biologische Produkte sehen äußerlich sehr ähnlich aus, werden aber auf unterschiedliche Weise hergestellt. Ein natürlicher Boden ist die Grundlage für einen ökologischen Anbau. Ein gesunder, lebendiger Boden ist das Schlüsselement für die Erzeugung von Bio-Lebensmitteln. Beim Anbau von Bio-Obst und -Gemüse dürfen keine Kunstdünger oder chemischen Pestizide verwendet werden.**

## **Bio-Obst und -Gemüse direkt vom Erzeuger**

Im Hinblick auf eine immer natürlichere und pflanzlichere Zukunft bieten wir auch Bio-Obst und -Gemüse an. Mit rund 27 ha eigenem Anbau in den Niederlanden - als Teil der Best Fresh-Organisation - produzieren wir einen großen Teil des Bio-Gemüses in den Niederlanden. Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Gesundheit stehen im Mittelpunkt des Anbaus. Um das ganze Jahr über Bioprodukte liefern zu können, sind mehrere kleinere qualifizierte Erzeuger in Spanien direkt mit Best Fresh verbunden. Für importierte Produkte arbeiten wir eng mit qualifizierten Erzeugern in der ganzen Welt zusammen.

---

## **Qualität und Zertifizierung**

Bio ist ein rechtlich geschützter Begriff. Bioprodukte werden von der Skal Foundation unabhängig kontrolliert. Sie erhalten das europäische Label, wenn sie alle Bedingungen erfüllen.

Das Demeter-Gütesiegel ist eine Garantie dafür, dass das Produkt tatsächlich aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft stammt.

## **Natürliche Gesundheit**

Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau haben mehr Zeit zum Wachsen und Schmecken als nicht ökologische Produkte. Untersuchungen zeigen, dass ökologisch erzeugte Produkte mehr Vitamine, Antioxidantien, Mineralien und Ballaststoffe enthalten. Darüber hinaus gehen Bio und Nachhaltigkeit Hand in Hand.

## **Die Zukunft ist Bio.**













## Legende

### VERFÜGBARKEIT

J F M A M J J A S O N D

- verfügbar
- verfügbarkeit beschränkt
- nicht verfügbar

### VERPACKUNG

-  Karton
-  Schale
-  Flowpack
-  Styropor
-  Netlon
-  Cup

### ZUBEREITUNG

-   
kochen
  -   
blanchieren
  -   
dünsten
  -   
dämpfen
  -   
schmoren
  -   
glasieren
  -   
extrahieren
  -   
kandieren
  -   
braten
  -   
im Wok
  -   
rösten
- 
-   
backen
  -   
dörren
  -   
frittieren
  -   
grillen
  -   
grill
  -   
räuchern
  -   
roh
  -   
füllen
  -   
garnieren





# Sous Fresh

Grow on!

Venrayseweg 122A  
5928 RH Venlo  
The Netherlands

T +31 (0)174 479 700  
E [info@sousfresh.com](mailto:info@sousfresh.com)

[www.sousfresh.com](http://www.sousfresh.com)



SCAN ME