

Obstsalate

Frische Früchte von CF Gastro





Ihre Vorteile: fix und fertig geschnitten, schnell zur Verfügung, keine Personalkosten, kein Putzabfall, Zeitersparnis, kalkulierbare Kosten und somit Planungssicherheit.

FRISCHES OBST – GESUND UND LECKER

So frisch wie selbst zubereitet

- » Der Bedarf nach frischen Produkten steigt immer mehr, besonders nach frischem Obst. Die mitunter zeitraubende und kostenintensive Vorbereitung für den Verzehr, wie waschen, schälen und schneiden, übernehmen wir für Sie und liefern Ihnen – trotz der vorhandenen, natürlichen rohstoff- und jahreszeitlichen Schwankungen – Produkte mit einem Höchstmaß an Kontinuität.
- » Als Teil ihres Frühstücksangebots setzen neben der Hotellerie auch Kantinen verstärkt Obstsalate ein. In Hotels werden den Gästen an den Buffets zusätzlich und zunehmend Monofrüchte, wie Melone, Ananas oder auch - wie im angelsächsischen Raum üblich - immer häufiger Zitrusfrüchte, angeboten. Auch der Einsatz für die Verkehrsgastronomie setzt sich zunehmend durch, indem sich vor Ort individuelle ToGo-Produkte schnell und einfach zusammenstellen lassen.
- » Wir liefern eine große Auswahl an Artikeln und bringen somit Vielfalt und Abwechslung auf das Buffet.
- » Alle Produkte sind mundgerecht geschnitten und für den sofortigen Verzehr geeignet.
- » Unsere Rohwaren beziehen wir nach strengen Spezifikationen regional und weltweit von zertifizierten Unternehmen, mit denen uns langjährige Partnerschaften verbinden.
- » Unsere Produktion ist zertifiziert nach IFS 6. Ständige Kontrollen der Roh- und Fertigwaren sichern höchste, qualitative Sicherheit.



CHECKLISTE FÜR EINEN LANGEN GENUSS



Ready Cut

Alle unsere Obstsalate sind ohne Konservierungsstoffe. Darum ist es überaus wichtig, bereits während der Verarbeitung sämtliche Produktionsbedingungen, wie Frische, Sauberkeit und niedrige Temperaturen, einzuhalten.

Damit Sie unsere Obstartikel auch bis zum letzten Tag des Mindesthaltbarkeitsdatums genussvoll verzehren können, sollten folgende Punkte beachtet werden:



- » Die Lagertemperatur muss immer zwischen +2 °C bis max. +7 °C gehalten werden
- » Die Ware bei Anlieferung sofort in die Kühlung geben

(Wichtig: In den frischen Obstsorten befinden sich natürliche Hefen, die bereits ab +7 °C den Gärprozess auslösen können)



- » Unsere Verpackungen sind alle mit einem Originalitätsverschluss versehen; prüfen Sie bei der Warenannahme, ob dieser unversehrt ist
- » Die Verpackung nach dem Öffnen und der Entnahme vom Obst stets sorgfältig verschließen und sofort wieder kühl lagern



- » Das Obst nur mit sauberem Besteck aus den Behältern entnehmen
- » Präsentation und Ausgabe der Salate, wie Buffets, immer gekühlt halten
- » Bereits ausgegebenes Obst nicht wieder zurück in die Originalverpackung füllen, stattdessen einen separaten Behälter verwenden
- » Keine anderen Zutaten in die Obstsalate geben, solange diese in den Originalbehältern aufbewahrt werden

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

FRUCHTSALATE

napuro Fruchtsalate im Saftaufguss

Artikel	Beschreibung	Artikelnummer	Gebinde	ATG*
Fruchtsalat Malaga	grüne Äpfel, Mango***, blaue Trauben, Ananas und Wassermelone	27.765.210	5,0 kg	3,3 kg
Fruchtsalat Rosario	grüne Äpfel, Cantaloupe-Melone***, Ananas***, Wassermelone und Mango***	27.765.181	5,0 kg	3,3 kg
Fruchtsalat Acapulco	rote Äpfel, Wassermelone, Honigmelone, grüne Äpfel, blaue Trauben und Orangen	27.765.190	5,0 kg	3,5 kg
Fruchtsalat Ibiza	rote Äpfel, Wassermelone, grüne Äpfel, Ananas***, Papaya***, Honigmelone, blaue Trauben, Cantaloupe-Melone, Mango***, Orangen	27.765.191	5,0 kg	3,5 kg
Fruchtsalat Valencia	Wassermelone, blaue Trauben, grüne Äpfel, Honigmelone, Ananas, Orangen und Cantaloupe-Melone	27.765.310	5,0 kg	3,5 kg
Fruchtsalat Santander	Kleiner Schnitt: grüne Äpfel, Wassermelone, Ananas, Cantaloupe- und Honigmelone	27.765.315	3,0 kg	2,0 kg
Fruchtsalat Barcelona	Ananas, Orangen, grüne Äpfel, blaue Trauben, Cantaloupe- und Honigmelone	27.765.175	5,0 kg	3,5 kg
Fruchtsalat Tagomago	grüne Äpfel, Ananas, Honigmelone, blaue Trauben, Cantaloupe-Melone und Orangen	27.765.303	2,5 kg	2,5 kg

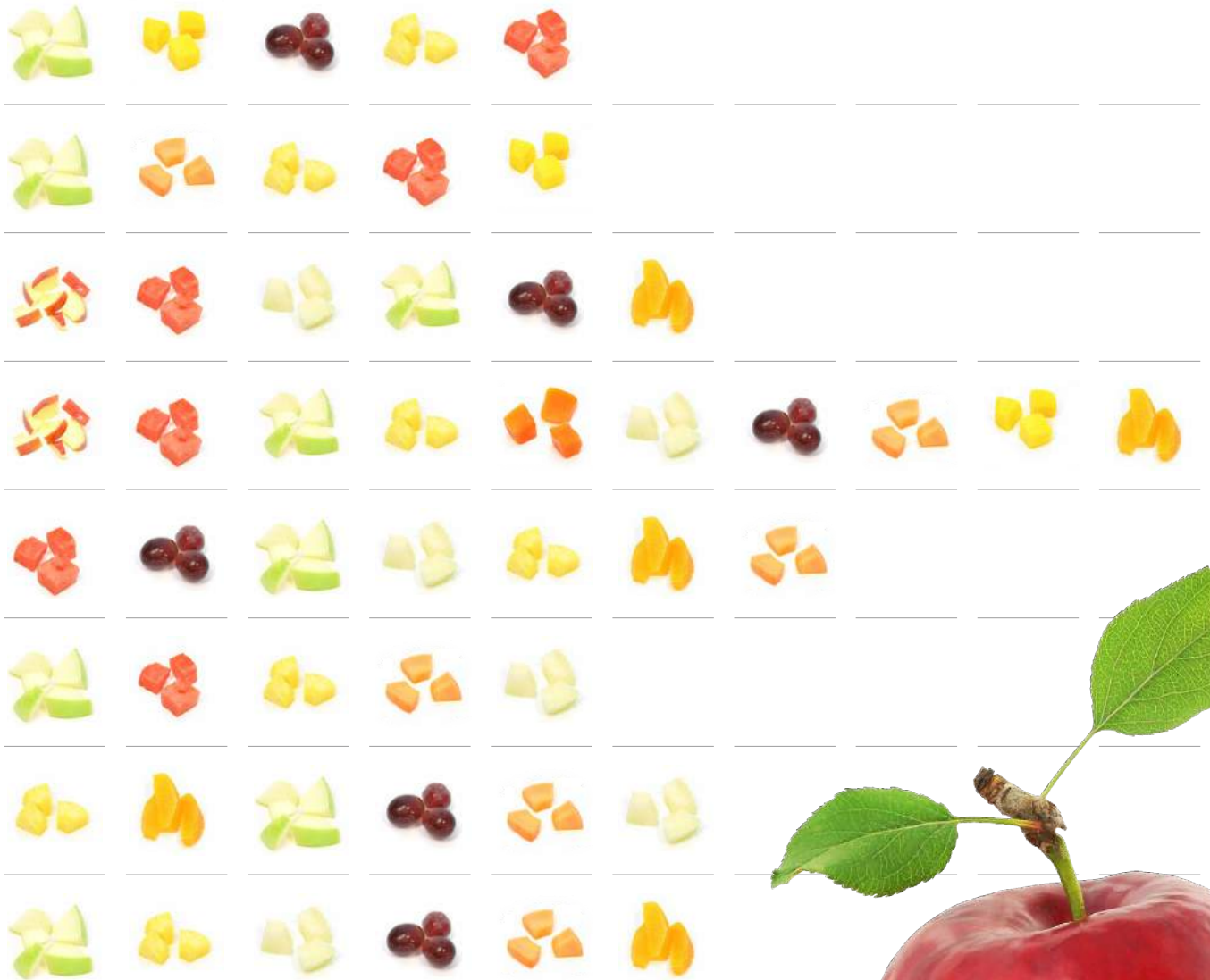
*Abtropfgewicht (am Tag der Abfüllung)

***Tiefkühl

Was bedeutet Osmose und was hat das mit der Einwaage zu tun?

Osmose bedeutet, dass unterschiedliche Stoffe beginnen, sich bei der Zusammensetzung auszugleichen. Das hat unmittelbaren Einfluss auf die Einwaage, welche zum Zeitpunkt der Abfüllung gemessen wird, denn die Früchte beginnen "auszubluten". Dadurch nimmt die Nettoeinwaage zum Ende des MHD etwas ab.

Schnittobst / Zusammensetzung



Warum sind immer so viel Apfelstücke im Obstsalat?

Der Grund für den hohen Anteil ist einzig das Kaugefühl, da die anderen Zutaten mit der Zeit weich im Biss werden. Es ist also ein Mythos, dass es am Preis liegt, dieser ist nämlich bei allen Produkten annähernd gleich.



OBST - READY CUT

napuro Mono-Früchte

Artikel	Beschreibung	Art	Artikelnummer	Gebinde	ATG*
Ananas-Scheiben	Scheiben halbiert	im eigenen Saft	21.035.050	2,5 kg	2,5 kg
Ananas-Würfel	Würfel 20 – 30 mm	im eigenen Saft mit Aufguss	21.034.053 21.034.063	2,5 kg 3,0 kg	2,5 kg 2,0 kg
Pink Grapefruit-Scheiben	ohne Haut, in Scheiben geschnitten	im eigenen Saft mit Aufguss	22.229.080 22.228.033	2,5 kg 3,0 kg	2,5 kg 2,0 kg
Pink Grapefruit-Segmente	Segmente ohne Haut	im eigenen Saft mit Aufguss	22.228.080 22.228.045	2,5 kg 3,0 kg	2,5 kg 2,0 kg
Orangen-Scheiben	ohne Haut, in Scheiben geschnitten	im eigenen Saft mit Aufguss	22.411.025 22.411.065	2,5 kg 3,0 kg	2,5 kg 2,0 kg
Orangen-Segmente	Segmente ohne Haut	im eigenen Saft mit Aufguss	22.412.020 22.412.005	2,5 kg 3,0 kg	2,5 kg 2,0 kg

*Abtropfgewicht (am Tag der Abfüllung)





Artikel	Beschreibung	Art	Artikelnummer	Gebinde	ATG*
Kiwi-Scheiben	Kiwi in Scheiben geschnitten	mit Aufguss	26.255.073	3,0 kg	2,0 kg
Kiwi-Viertel	Kiwi in Viertel geschnitten	mit Aufguss	26.255.076	3,0 kg	2,0 kg
Cantaloupe-Melonen-Würfel	Würfel 20 – 30 mm	im eigenen Saft mit Aufguss	26.318.025 26.318.105	2,5 kg 3,0 kg	2,5 kg 2,0 kg
Galia-Melonen-Würfel	Würfel 20 – 30 mm	im eigenen Saft	24.229.025	2,5 kg	2,5 kg
Honigmelonen-Würfel	Würfel 20 – 30 mm	im eigenen Saft mit Aufguss	24.212.025 24.215.025	2,5 kg 3,0 kg	2,5 kg 2,0 kg
Wassermelonen-Würfel	Würfel 20 – 30 mm	im eigenen Saft	24.203.025	2,5 kg	2,5 kg
Melonen-Würfel-Mix	Mix aus Honig-, Wasser- und Cantaloupe-Melonen, Würfel 20 – 30 mm	im eigenen Saft mit Aufguss	24.227.025 24.230.013	2,5 kg 3,0 kg	2,5 kg 2,0 kg
Weintrauben gezupft	ganze blaue Weintrauben gezupft, ohne Stiel	im eigenen Saft	26.278.025	2,5 kg	2,5 kg

*Abtropfgewicht (am Tag der Abfüllung)

VORTEILE UNSERER VERPACKUNG

- » Verpackung im Eimer – viereckig und damit gut stapelbar. Wir sind für Transparenz und deshalb sind unsere Eimer milchig-transparent. So sehen Sie die Artikel und die Einwaage!
- » Unser Obst liefern wir sowohl mit Saftaufguss als auch ohne Aufguss, nur in dem eigenen Saft der Rohware. Der Saftaufguss schützt das Obst vor Deformierung, da es im Wasser schwimmt. Zusätzlich bewirkt dieser durch die Zugabe von Ascorbinsäure und Zucker, dass sich das Produkt länger hält. Ohne Aufguss behalten die Produkte besser ihren natürlichen Geschmack.
- » Unsere dafür maximale Gebindegröße beträgt 5,0 kg bei den Obstsalaten und dem Mono-Obst mit Aufguss. Für die Artikel ohne Aufguss befüllen wir Behälter mit höchstens 2,5 kg Inhalt, damit das Produkt nicht zu sehr gedrückt wird.

HERKUNFT UND SAISON

So frisch wie selbst zubereitet

- » Wir verarbeiten natürliche Produkte, die durch Saisonverlauf und Umwelt in den Qualitäten leicht abweichen können. Nicht immer stehen die Artikel in 100%iger Qualität zur Verfügung. Wir haben Ihnen in der Tabelle aufgeführt, wann welche Artikel woher kommen und wann womöglich die Rohwarenqualitäten schwierig sind.
- » Durch unsere langjährige Erfahrung und der steten Weiterentwicklung in der Verarbeitung sichern wir die Qualitäten ab.
- » Wir möchten Ihnen mit dieser Übersicht die saisonale Herkunft darstellen, Sie aber auch für die einzelnen Produkte und deren Verarbeitung sensibilisieren.

ANANAS

Monat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Herkunft	CR	CR	CR	CR	CR	CR	CR	CR	CR	CR	CR	CR
Bemerkung												

ÄPFEL

Monat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Herkunft	DE/IT	DE/IT	DE/IT	DE/IT	DE/IT	DE/IT	DE/IT	ÜBERSEE	ÜBERSEE	DE/IT	DE/IT	DE/IT
Bemerkung												

GRAPEFRUIT

Monat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Herkunft	IL/ES	IL	IL	IL	IL	ZA/ZW	ZA/ZW	ZA/ZW	ZA/ZW	ZA/ZW	IL/ES	IL/ES
Bemerkung												

MELONE

Monat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Herkunft	BR	HN/CR	HN/CR	HN/CR	ES	ES	ES	ES	ES	BR	BR	BR
Bemerkung												

ORANGEN

Monat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Herkunft	ES	ES	ES	ES	ES	ES	ES/ZA	ZA	ZA	ES/ZA	ES	ES
Bemerkung												

BLAUE TRAUBEN (KERNLOS)

Monat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Herkunft	AR	AR	PE	EG/IL	EG/IL	EG/IL	IT	IT	IT	IT	IT/BR	BR
Bemerkung												

- Die Qualitäten der Rohwaren sind optimal
- Die Qualitäten der Rohwaren sind aufgrund unserer Erfahrungen für die Verarbeitung geeignet
- Die Qualitäten der Rohwaren sind mitunter nur mit einem höheren Aufwand für die Verarbeitung geeignet

Länderkürzel

AR.....Argentinien	DE.....Deutschland	HN.....Honduras	PE.....Peru
BR.....Brasilien	EG.....Ägypten	IL.....Israel	ZA.....Südafrika
CR.....Costa Rica	ES.....Spanien	IT.....Italien	ZW.....Simbabwe



CF Gastro Service GmbH & Co. KG
 Beusselstraße 44 N-Q | 10553 Berlin
 Tel.: 030-394 06 40-0 | Fax: 030-394 06 40-200
 E-Mail: info@cfgastro.de | www.cfgastro.de