



KELTENHOF NEWSLETTER FEBRUAR 2011

Aller guten Dinge sind drei

Wir haben bei der Zertifizierung nach IFS (International Food Standard) mit Bestnoten abgeschnitten. Dass wir dieses hohe Qualitätsniveau bei der zweitägigen Prüfung erreicht haben, macht unser ganzes Team sehr stolz.

Ein großer Moment für unser Unternehmen ist immer der erste Aussaattermin. Wir haben vor einer Woche bereits Mizuna, Tatsoi, Senf und Spinat ausgebracht und sind zuversichtlich, dass wir Ihnen ab Anfang bis Mitte April wieder Salate aus Eigenanbau zur Verfügung stellen können.

Die große Resonanz auf unsere Kräuter-Umfrage im letzten Newsletter hat uns sehr gefreut. Wir haben gute Anhaltspunkte bekommen, wie wir den Anbau koordinieren können. Falls Sie das letzte Mal keine Zeit hatten, mitzumachen, haben Sie [jetzt noch einmal die Gelegenheit dazu](#).



PRODUKTE

NEU Salat Neapel – würzig knackig

Feiner Frisée, Radicchio, Rucola und Zuckerhut vereinen sich zu einem harmonischen Quartett. Fix und fertig gemischt und gewaschen, erleichtert dieser frische Mischsalat Ihren Küchenalltag. Ideal fürs Buffet oder fürs Catering. Radicchio und Zuckerhut gehören übrigens beide zur Familie der Zichorien und enthalten außer Vitaminen und wertvollen Mineralstoffen den Bitterstoff Intybin, der sich reinigend auf die Blutgefäße auswirkt und die Leber schützt. Zuckerhut erfreut sich übrigens einer steigenden Beliebtheit. Aufgrund seiner schönen hellgrünen Färbung und der guten Blattstruktur werden wir ihn jetzt stärker in Salatmischungen einsetzen. Zu dem dunkelgrünen Rucola, gelben Frisée und rotem Radicchio bildet er auch optisch einen reizvollen Kontrast.



VPE/Karton: 6 x 500 g Beutel

SAISONAL Gelber Frisée – einfach super

Unser gelber Frisée stammt derzeit aus einem Anbaugebiet südlich von Tarragona und ist von der Qualität einfach super. Das liegt unter anderem an dem idealen Klima, das dort jetzt herrscht. Das mediterrane Spanien hat milde Winter mit bis zu sechs Sonnenstunden am Tag. Die Tagestemperaturen liegen in der Regel zwischen 15 und 20 Grad, nachts sinken die Werte auf 5 bis 10 Grad ab. Unter diesen Bedingungen fühlt sich der Salat ausgesprochen wohl. Der Freilandanbau von Salaten in Spanien erfolgt nach den gleichen Kriterien und Richtlinien wie bei uns. Wenn es kühler wird, ist das auch kein Problem, dann verlängert sich die Wachstumsphase entsprechend. Frisée ist übrigens eine Endviensorte mit tief geschlitzten, krausen Blättern und lockeren Herzen. Er schmeckt feiner und nussiger als die glatte Form.

VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel



NEU Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Seit kurzen können Sie mit uns auch über [Facebook kommunizieren](#). Wir freuen uns, wenn Sie davon regen Gebrauch machen. Wir suchen nicht nur den Dialog, sondern sind auch an Ihrer Mitarbeit interessiert. Impulse, die von Ihnen ausgehen, sind für uns wichtige Gradmesser, um die Zukunft unseres Unternehmens zu gestalten.

Bitte Fragebogen ausfüllen und an uns zurück mailen oder [besuchen uns bei Facebook](#).

[→ Zum Fragebogen](#)



Sie möchten auf unseren Newsletter in Zukunft verzichten, dann klicken Sie einfach auf den folgenden Link: [Ich möchte den Newsletter nicht mehr erhalten.](#)

Keltenhof
Frischprodukte GmbH

Keltenhof 1
70794 Filderstadt

info@keltenhof.com
www.keltenhof.com

Tel. 0711 / 722577-0
Fax 0711 / 70796-86