



KELTENHOF NEWSLETTER JUNI 2011

So schnell kann es gehen

In unserer letzten Ausgabe haben wir noch über unsere neue Kühlanlage berichtet und wenige Tage später hatte uns die EHEC-Krise voll im Griff. Uns traf die Situation in diesem Jahr besonders hart. Wir haben viel investiert, durch die lange Trockenheit stiegen die Kosten für die Bewässerung sehr stark und wir mussten wegen der pauschalen Verzehrwarnung vor Gurken, Tomaten und Salat hohe Umsatzeinbußen hinnehmen. Dabei waren wir uns zu jedem Zeitpunkt sicher, dass wir unseren Kunden einwandfreie Ware liefern.

Unter nebenstehendem Link können Sie eine Information herunterladen, in der wir zur aktuellen Situation Stellung nehmen und über die Produktion und die hohen Sicherheitsstandards vom Keltenhof berichten.

An dieser Stelle möchten wir aber nicht versäumen Ihnen dafür zu danken, dass Sie uns in dieser Zeit die Treue gehalten haben. Das Vertrauen vieler Spitzenköche hat uns Mut gemacht und mit Stolz erfüllt. Darüber hinaus gibt es auch wieder Gutes zu berichten. In der Juni-Ausgabe des Gourmetmagazins "Port Culinaire" wird unser gesamtes Produktportfolio in einer umfassenden Reportage vorgestellt. Thomas Ruhl, Herausgeber und Fotograf dieses in Deutschland einmaligen kulinarischen Magazins ist es mit großartigen Bildern gelungen, unsere Salate und Kräuter perfekt in Szene zu setzen. Ruhl gilt als einer der besten Foodfotografen der Welt. Wir freuen uns darauf.



[Wichtige Kundeninformation!](#)

PRODUKTE

AKTUELL Einfach cool – Borretsch- und Ringelblumenblüten

Sie sehen nicht nur prächtig aus, sondern sind auch geschmacklich ein Gaumenschmaus. Die blauen Borretschblüten haben einen gurkenähnlichen erfrischenden Geschmack und harmonisieren perfekt mit Gurken und Kartoffeln. Deshalb passen sie genial als Dekoration eines Gurken-Gazpachos oder einer Vichyssoise. Die Ringelblumen eignen sich gezupft als dekorative Beilage zu Salat. Je nach Alter der Blüten variiert der Geschmack von leicht salzig bis hin zu bitter. Wie Safran färben die Blüten auch Quarkspeisen, Suppen, Gemüsegerichte oder Desserts schön gelb. Machen Sie sich diesen tollen Effekt zu Nutze.



VPE/Karton: 8 Schalen im Karton

NEU Die Salatmischung – Keltenhofs
junge Blattsalate

Eine rundherum gelungene Mischung, so ist die einhellige Meinung unserer Kunden: Baby-Leaf-Salat in Kombination mit gelbem Frisée und als Julienne geschnittener Radicchio und Zuckerhut. Die Bitterstoffe der Zichorien ergänzen sich mit den jungen Baby Leafs perfekt. Der feine Frisée mit seinem erfrischenden Geschmack gibt der Mischung auch optisch den richtigen Kick. Für Catering und Salatbuffet ist dieser phantasievolle Salat ideal.

VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel



NEU Kale grün und rot schmecken
ungewöhnlich gut

In Amerika und in England sind diese Minispezies von wildem Kohl seit langem bekannt – in Deutschland dagegen kennt sie kein Mensch. Dabei lassen sich mit diesem vitaminreichen Kale im Handumdrehen köstliche Gerichte zaubern. Der grüne Kale schmeckt uns am besten mit Frühlingszwiebel in Olivenöl gebraten, eine einfache aber originelle Beilage zu Fisch, Kalbsleber oder Steak. Der rote Kale schmeckt als Salat mit einem Senf- oder Zitronendressing. Dazu passt rote Paprika, gekochtes Ei, Feta oder Meeresfrüchte.

VPE/Karton: 6 x 250 g Beutel



[Keltenhof – jetzt auch bei Facebook](#)



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