

KOPF SALAT

Ausgabe 74 // Juli / August 2024

Lieferpartner der CF Gastro



Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Das Highlight des Sommers

Entdecken Sie die erfrischende
Welt der Melonen.



Inspirierend: Kreative Eiszwürfel zum Selbermachen

Nachhaltig: Die neuen Euro Pool Klappsteigen

Liebe Leserinnen und Leser,

in der Ausgabe Nummer 74 unseres frischen KOPFSALAT-Magazins widmen wir uns den Themen des aktuellen Sommers. Freuen Sie sich auf inspirierende Inhalte, die von kreativen Küchenideen bis hin zu nachhaltigen Praktiken reichen.

Erfrischende Kreationen: Coole Eiswürfel zum Selbermachen

Entdecken Sie innovative Wege, Ihre Sommergetränke aufzupeppen. Ob Kaffee-Eiswürfel für aromatischen Eiskaffee oder Eiswürfel mit Früchten, Kräutern und essbaren Blumen – unsere Erfrischungskracher sind perfekt für jede Sommerparty.

Nachhaltigkeit garantiert: Die neuen Euro Pool Klappsteigen von CF

Erhalten Sie Einblick in unser verbessertes Mehrwegsystem mit den neuen Euro Pool Klappsteigen. Damit schonen wir bei CF nicht nur die Umwelt, sondern erhöhen auch gleichzeitig die Effizienz in der Lieferkette. Das System reduziert Abfall, senkt CO₂-Emissionen und setzt neue Maßstäbe in der nachhaltigen Logistik.

Highlight des Sommers: Die saftige Welt der Melonen

Melonen sind die Stars der Saison. Sie eignen sich besonders gut für leckere Erfrischungen und bieten viele gesundheitliche Vorteile. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die Vielfalt der Melonenarten – von der bekannten Wassermelone bis hin zur exotischen Kiwano.

Blühende Kulinarik: Essbare Blumen

Essbare Blumen eröffnen uns eine Welt voller Farben und Aromen und bereichern damit jede Mahlzeit. Mit unseren Tipps können Sie Ihre Gerichte nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich aufwerten. Von der pfeffrigen Kapuzinerkresse für Salate bis hin zu eleganten Rosenblüten für Desserts – essbare Blumen verleihen jedem Gericht das besondere Etwas. Lernen Sie die gesamte Vielfalt unserer natürlichen Delikatessen kennen und bringen Sie ein Stück Natur in Ihre Küche.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und hoffen, dass die Themen in dieser Ausgabe Sie inspirieren und Ihnen neue Perspektiven eröffnen.

Herzlichst, Ihr CF Team.

ECHT COOL

KREATIVE EISWÜRFEL ZUM SELBERMACHEN

Eiswürfel sind mehr als nur gefrorenes Wasser in kleinen Blöcken. Sie können das Highlight jeder Getränkeunde sein. Mit etwas Kreativität lassen sich coole Eiswürfel gestalten, die garantiert für Gesprächsstoff auf der nächsten Party sorgen.

Geschmacksexplosion: Früchte und Kräuter

Für eine geschmackliche und optische Überraschung sorgen gefrorene Früchte und Kräuter. Einfach Beeren, Minzblätter oder Zitronenscheiben in die Eiswürfelformen geben und mit Wasser auffüllen. Beim Einfrieren entstehen so schöne und gleichzeitig aromatische Eiswürfel. Das verleiht jedem Getränk eine besondere Note.

Um mehr Farbe ins Spiel zu bringen, können Saft oder essbare Blüten verwendet werden. Zum Beispiel gefrorene Blütenblätter von essbaren Blumen, wie Veilchen oder Rosen. Sie sehen besonders edel aus und sind echte Hingucker. Noch mehr Farbe ins Glas bringen bunte Eiswürfel aus Fruchtsäften. Sie passen hervorragend zu sommerlichen Cocktails.



BEEREN MIX

kg, lose

Artikel-Nr.:
11.475.005

Stilvolle Farbenpracht: Saft und Blüten



SMOOTHIE ERDBEER

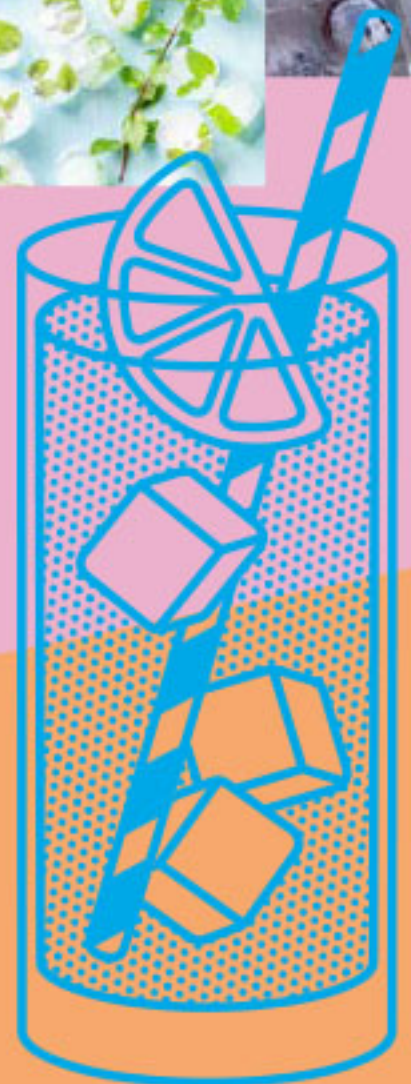
3,05l

Artikel-Nr.:
21.490.336

ZITRONENMELISSE

100 g Packung

Artikel-Nr.:
13.298.332



Coolste Sommeridee: Coffee-Iceshots



H-MILCH EISKAFFEE

0,1%, 20 x 0,5l

Artikel-Nr.:
41.001.107

Die Kaffeereste vom Frühstück lassen sich prima für die Zubereitung von Eiskaffee weiterverwenden. Einfach den Kaffee nach dem Abkühlen in Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren. Anschließend einige Eiswürfel in ein Glas geben und mit Milch auffüllen. Fertig! Die Kaffee-Eiswürfel eignen sich übrigens perfekt für eisgekühlten Baileys oder Vanille-Shakes mit Eis.

Die neuen Euro Pool Klappsteigen

Das Mehrwegsystem für mehr Nachhaltigkeit

In der heutigen Zeit rückt das Thema Nachhaltigkeit immer stärker in den Vordergrund. Um die ökologischen Auswirkungen seiner logistischen Prozesse weiter zu minimieren, hat CF einen entscheidenden Schritt nach vorne gemacht. Ein zentraler Aspekt dieser Initiative ist die verstärkte Nutzung des Mehrwegsystems von Euro Pool. In diesem Jahr hat CF die bestehende Partnerschaft mit der Euro Pool System International (Deutschland) GmbH ausgebaut und eine neue Vereinbarung über die Verwendung von Euro Pool Klappsteigen getroffen, die einen weiteren Beitrag zur Reduktion der Umweltbelastung leistet.

Euro Pool stellt dem CF-Netzwerk neu produzierte Steigen vom Typ 246 zur Verfügung. Diese blauen Steigen ersetzen sukzessive die bisherigen blauen Steigen, die aufgrund von Verschleißerscheinungen dem Markt entzogen und recycelt werden. Die grünen Steigen bleiben weiterhin in Umlauf. Die neuen blauen Modelle vom Typ 246 bieten mehrere logistische Vorteile. Zum Beispiel eine reduzierte Bodenhöhe von 3 cm. Das verbessert die Effizienz bei der Stapelung und beim Transport. Zudem sind sie mit einem EAN-Code versehen, der eine einfache Identifizierung ermöglicht. Dieses System trägt maßgeblich zur Nachhaltigkeit bei, da es die Wiederverwendung und Rückführung der Euro Pool Klappsteigen sicherstellt und somit Abfall reduziert.

Umweltvorteile der Mehrwegverpackungen

Wissenschaftlich nachgewiesen wurde der wirksame Einsatz von Mehrwegverpackungen bereits in einer europaweiten Studie der Fraunhofer-Gesellschaft. Die von der Stiftung Initiative Mehrweg (SIM) initiierte Studie hat gezeigt, dass die Verwendung von Mehrwegverpackungen die CO₂-Emissionen im Vergleich zu Einweg-Kartonverpackungen um 60 % reduziert.

Bei einem Transport von 1.000 Tonnen Obst und Gemüse konnten die Emissionen von 377 Tonnen auf 145 Tonnen gesenkt werden. Diese beeindruckende Reduktion zeigt, dass Mehrwegverpackungen ein hohes Potential haben, signifikante Umweltvorteile zu erzielen.

Verbesserte Logistik und weniger Abfall

Zudem konnte im Rahmen der Mehrweg-Studie¹ nachgewiesen werden, dass die Nutzung von Mehrwegsteigen sowohl zu

einer Reduktion der CO₂-Emissionen als auch zu einer Verringerung von Verpackungsschäden und Produktverlusten führt. Das ist ein großer Vorteil, denn Schäden an der Transportverpackung können die Qualität der transportierten Güter beeinträchtigen. Im Zentrallager treten bereits bei der ersten Distributionsstufe bei etwa 40 % des transportierten Obstes und Gemüses in beschädigten Einwegverpackungen Qualitätsminderungen auf. Bei Mehrwegverpackungen ist das nur bei etwa 22 % der Fall. In den Filialen wurde bei der späteren zweiten Distributionsstufe festgestellt, dass bei etwa 20 % der beschädigten Einwegverpackungen auch das Produkt selbst teilweise beschädigt ist. Bei Mehrwegverpackungen konnte hingegen kein Produktschaden beobachtet werden.

Mehrwegverpackungen weisen im Vergleich zu Einwegverpackungen einen deutlich geringeren Anteil an Verpackungsschäden auf. Übertragen auf die aktuelle Marktsituation würden bei einem 100%igen Einsatz von Einwegverpackungen etwa 36.000 Tonnen Obst und Gemüse mit einem Marktwert von rund 68 Millionen Euro beschädigt werden. Bei einem 100%igen Einsatz von Mehrwegverpackungen würde sich der Verlust hingegen nur auf etwa 1.100 Tonnen mit einem Marktwert von rund 2 Millionen Euro belaufen. Im direkten Vergleich sind das 97 % weniger Produktbeschädigungen.

Praktische Umsetzung und Herausforderungen

Für die erfolgreiche Umsetzung des Steigenkonzeptes ist die Zusammenarbeit aller Beteiligten entscheidend. CF appelliert an seine Kunden und Geschäftspartner, die gelieferten blauen Steigen ausschließlich an CF-Lieferpartner zu retournieren. So kann sichergestellt werden, dass sie im Kreislauf verbleiben und nicht an Marktbegleiter zurückgegeben werden, die keine Rückführung

der blauen Steigen an Euro Pool umsetzen können. Trotz dieser Herausforderungen zeigen die langjährige Erfahrung und der Erfolg von CF, dass ein durchdachtes Mehrwegsystem ökologisch sinnvoll ist und gleichzeitig wirtschaftliche Vorteile bietet. Unternehmen können durch die Nutzung von Mehrwegverpackungen ihre Kosten senken, Abfall reduzieren und so schneller ihre Nachhaltigkeitsziele erreichen.

Die Nutzung des Mehrwegsystems der Euro Pool Klappsteigen bei CF ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie Unternehmen durch nachhaltige Logistikkösungen ihre Umweltbilanz verbessern können. Durch die Reduktion von CO₂-Emissionen, die Minimierung von Verpackungsschäden und die Unterstützung der Kreislaufwirtschaft trägt CF aktiv zur Bewältigung globaler Herausforderungen wie Ressourcenknappheit und Klimawandel bei. Dieses Engagement beweist, dass nachhaltige Geschäftspraktiken nicht nur möglich, sondern auch profitabel und zukunftsweisend sind. Damit setzt CF einen wichtigen Standard in der Branche und zeigt, wie nachhaltige Innovation erfolgreich umgesetzt werden kann.

Mehrwegverpackungen reduzieren die CO₂-Emissionen um **60%** im Vergleich zu Einweg-Kartonverpackungen

¹ savefoodstudie_de.pdf (stiftung-mehrweg.de)

Sommerliebling Melone



Melonen sind das Symbol des Sommers. Mit ihren saftigen und süßen Aromen sorgen sie für Erfrischungen an heißen Tagen. Ob als Snack, in Salaten oder als Zutat in exotischen Gerichten – Melonen sind vielseitig und nahrhaft. In unserem Beitrag nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die Welt der Melonen. Erkunden Sie die verschiedenen Sorten und lernen Sie alles über den Anbau und die gesundheitlichen Vorteile.

Melonen gehören zur Familie der Kürbisgewächse. Sie haben eine lange Geschichte, die bis in die Antike zurückreicht. Ihre genaue Herkunft ist nicht ganz klar, aber es wird angenommen, dass die verschiedenen Melonensorten in unterschiedlichen Regionen der Welt domestiziert wurden.

Die Vielfalt an Melonenarten ist beeindruckend. Sie unterscheiden sich in Geschmack, Textur und Aussehen. Für jeden Gaumen und jede kulinarische Vorliebe gibt es die passende Sorte. Egal ob süß, mild oder exotisch – Melonen bereichern jede Speisekarte.

Dabei sind die vielfältigen Früchte nicht nur köstlich, sondern auch gesund. Sie enthalten viele wichtige Nährstoffe und bieten verschiedene gesundheitliche Vorteile. Zum Beispiel trägt ihr hoher Wassergehalt zur Hydratation des Körpers bei. Melonen sind besonders reich an Vitamin C und A. Damit wird das Immunsystem unterstützt und die Hautgesundheit gefördert. Darüber hinaus enthalten sie Antioxidantien wie Lycopin (in Wassermelonen) und Beta-Carotin (in Cantaloupe-Melonen), die vor Zellschäden schützen können. Außerdem sorgt ihr Anteil an Ballaststoffen für eine gesunde Verdauung.

Melonen sind wahre Alleskönner in der Küche und bieten eine Vielzahl an Geschmacksrichtungen und Nährstoffen. Egal ob pur, als Salat oder Smoothie – sie sind immer ein Genuss. Nutzen Sie die Sommerzeit, um die Vielfalt der Melonen in vollen Zügen zu genießen. Experimentieren Sie mit neuen Rezepten und verwöhnen Sie Ihren Gaumen.

Unsere Top 4

C



antaloupe-Melone

Cantaloupe-Melonen sind leicht an ihrer netzartigen, rauen Schale und dem leuchtend orangefarbenen, aromatischen Fruchtfleisch zu erkennen. Diese Melonensorte zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Beta-Carotin aus, einem wichtigen Vorläufer von Vitamin A. Ihr intensiver und reicher Geschmack macht sie zur idealen Zutat für die Zubereitung von erfrischenden Smoothies und köstlichen Sorbets.



SCHON MAL PROBIERT?



Kiwano

Durch ihren leicht süßen Geschmack mit einem Hauch von Bananen und Zitrusfrüchten findet diese Melone Verwendung in exotischen Salaten oder als Dekoration.

Bittermelone

Wie der Name schon sagt, hat diese Melone einen bitteren Geschmack. Sie wird in der asiatischen Küche verwendet, meist gekocht oder gebraten.



Piel de Sapo

Das hellgrüne Fruchtfleisch mit seinem süßen und milden Geschmack isst man pur oder in Obstsalaten.





Die ideale Temperatur für das Wachstum liegt zwischen **25 und 30 Grad Celsius.**



Für eine gleichmäßige Wasserversorgung sollte Staunässe durch **Tröpfchenbewässerung** vermieden werden.

Melonpflanzen brauchen mindestens **6 bis 8 Stunden** direktes Sonnenlicht pro Tag.



Zwischen den Pflanzen einen **60-90 cm Abstand** lassen für eine gute Luftzirkulation und optimales Wachstum.

Die Reifezeit liegt meist zwischen **70 und 100 Tagen** nach der Aussaat.



Wassermelone

Die Wassermelone gilt als die wohl bekannteste aller Melonensorten und fasziniert durch ihr leuchtend rotes, saftiges Fruchtfleisch, das von einer grünen Schale umschlossen wird. Mit einem Wassergehalt von etwa 92% bietet sie eine unvergleichliche Erfrischung. Zudem sind in Wassermelonen wichtige Elektrolyte enthalten, die sie zu einem idealen Durstlöscher an heißen Tagen machen.

Galia-Melone

Die Galia-Melone besticht durch ihre netzartige Schale und das zarte, weiße bis hellgrüne Fruchtfleisch. Sie mag weniger süß sein als andere Melonensorten, überzeugt jedoch durch ihr intensives Aroma. Diese Melone eignet sich hervorragend für die Zubereitung von exotischen Salaten und Desserts, wo sie mit ihrem einzigartigen Geschmack besonders gut zur Geltung kommt.

Honigmelone

Die Honigmelone fällt durch ihre glatte, gelbe Schale auf und verführt mit ihrem süßen, hellgrünen bis gelblichen Fruchtfleisch. Sie ist eine hervorragende Quelle für Vitamin C und B, was sie zu einer ausgezeichneten Wahl für Obstsalate macht. Zudem harmonisiert die Honigmelone besonders gut mit Schinken und anderen herzhaften Speisen, wo sie für eine erfrischende Geschmackskomponente sorgt.

REZEPT

Melonen-Feta-Salat

ZUTATEN

- ½ Wassermelone
- 1 Gurke
- 200 g Fetakäse
- frische Minze
- 1 EL Honig
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Wassermelone, Gurke und Fetakäse in mundgerechte Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- 2 Honig mit Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und vorsichtig unter den Salat heben.
- 3 Zum Schluss die Minzblättchen darüberstreuen.
- 4 Melonen-Feta-Salat vor dem Verzehr mindestens 20 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

FRUCHTSPIESS 2

MELONE

ca. 100 g, 20 Stück
Artikel-Nr.: 27.767.041

WASSERMELONE WÜRFEL

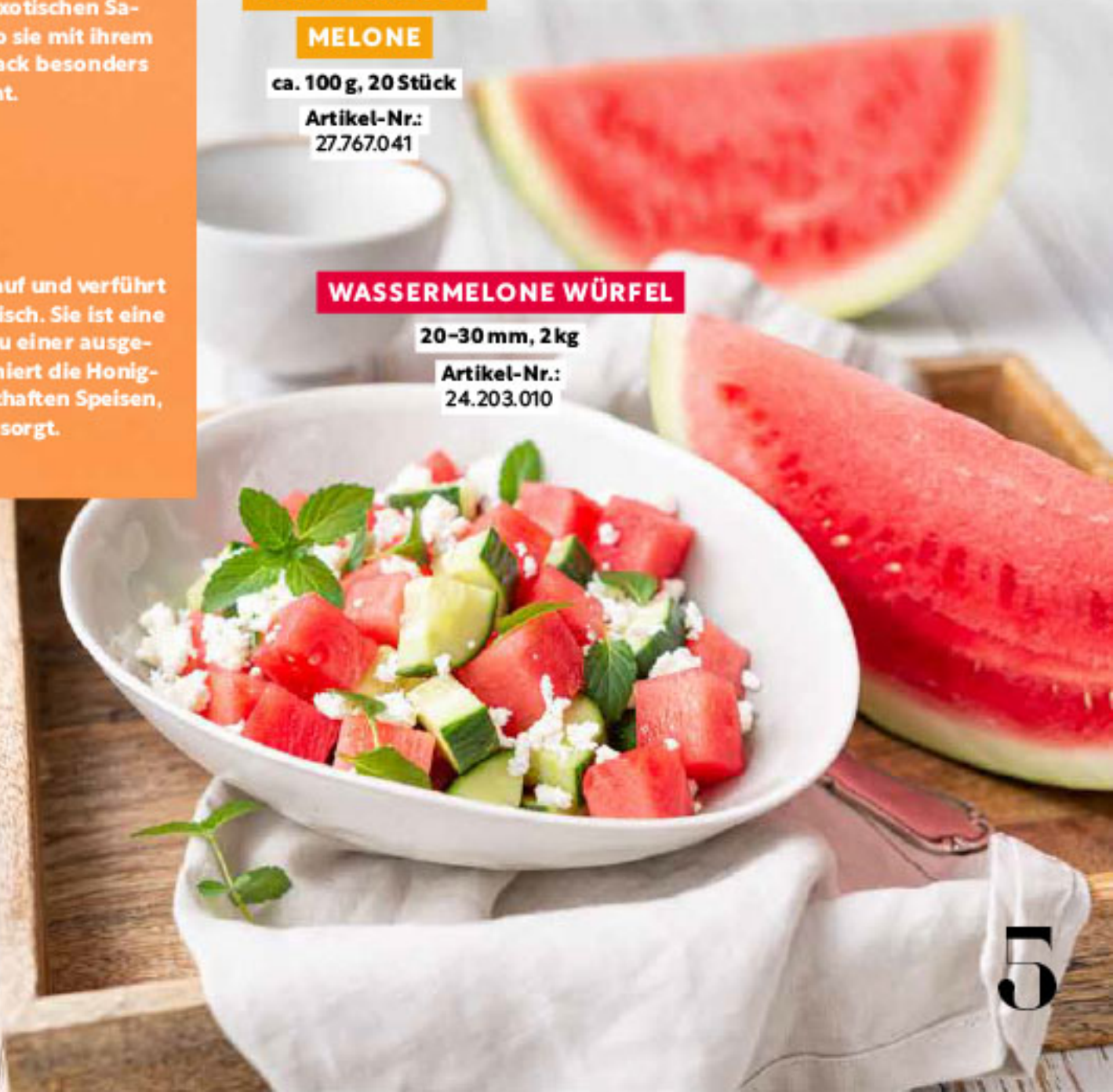
20-30 mm, 2 kg
Artikel-Nr.: 24.203.010

HONIGMELONEWÜRFEL

20-30 mm, 2 kg
Artikel-Nr.: 24.212.050

MELONE GALIA

1 Stück
Artikel-Nr.: 14.230.510





Essbare Blüten sind nicht nur dekorative Highlights, sondern bereichern unsere Küche auch durch aufregende Geschmacksnoten und wertvolle Nährstoffe. Von der strahlenden Kapuzinerkresse bis zur duftenden Rose – viele Blüten sind nicht nur ein Fest für die Augen, sondern auch für den Gaumen. Sie lassen sich roh genießen oder können vielfältig in der Küche verwendet werden, sei es um Salate zu verschönern, Getränke zu verfeinern oder Desserts eine besondere Note zu verleihen.

Es ist essenziell, dabei auf ungespritzte Blüten aus dem eigenen Garten oder von vertrauenswürdigen Quellen zurückzugreifen. Neben ihrem ästhetischen Wert bieten essbare Blüten auch gesundheitliche Vorteile, da sie reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien sind. Kapuzinerkresse beispielsweise ist bekannt für ihren hohen Vitamin-C-Gehalt und ihre antimikrobiellen Eigenschaften.

Essbare Blüten sind ein wahrhaftiges Fest für die Sinne – sie bringen Farbe, Geschmack und Gesundheit auf den Teller. Die kulinarische Verwendung von Blüten eröffnet eine Welt voller kreativer Möglichkeiten, ob in Salaten, Desserts oder Getränken.



ESSBARE BLÜTEN

BLÜTENTRAUM TRIFFT GAUMENSCHMAUS

Beliebte essbare Blüten



Kapuzinerkresse: Mit ihrem pfeffrigen Geschmack eignet sie sich hervorragend für Salate und Sandwiches.

Veilchen: Diese zarten Blüten haben einen milden, süßlichen Geschmack und verleihen Desserts und Getränken eine elegante Note.

Vergissmeinnicht: Die perfekte Dekoration für Suppen und Salate. Trotz geringen Eigengeschmacks verwandeln die kleinen Blüten jede Speise in einen Augenschmaus.

Rosenblüten: Ihr süßes Aroma und der zarte Geschmack machen sie ideal für Marmeladen, Sirups und Backwaren.

Lavendel: Mit seinem beruhigenden Duft verleiht Lavendel Backwaren, Eiscreme und Limonaden ein einzigartiges Aroma.

Borretsch: Dank leichtem Gurkengeschmack eignen sich die blauen Blüten perfekt für Sommersalate und Cocktails.

Zucchini: Eine echte Delikatesse. Die Zucchiniblüte ist die ideale Ergänzung zu Fleisch und Fisch. Kombiniert mit verschiedenen Füllungen ist sie ein wahrer Gaumenschmaus.

Apfel: Mit ihrem leicht fruchtigen und blumigen Geschmack verzaubern die Blüten regelrecht die Sinne. Besonders beliebt sind sie kandiert oder als Marmelade oder Sirup.

Alle Blüten von
Obstbäumen
sind essbar!



SWEET LOVE BLÜTEN

2x30g
Artikel-Nr.:
13.782.730

ROSENBLÜTEN ESSBAR

Schale
Artikel-Nr.:
13.715.441



VEILCHENBLÜTEN VIOLA CORNUTA

20 St./Schale
Artikel-Nr.:
13.715.450

Saisonkalender

Beginn / Ende der Saison
Aufakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erfrischend auf den Tisch. Lassen Sie es sich schmecken.

Hauptsaison
Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot
Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.



APFEL

Piros, Helios, Jonagold, Gala Royal, Elster

(Deutschland)



APRIKOSEN

(Frankreich)



BIRNEN

Williams, Santa Maria, Abate

(Italien)



WALDHEIDELBEEREN / BLAUBEEREN

(Deutschland, Polen)



KULTURHEIDELBEEREN

(Deutschland)



FENCHEL

(Deutschland)



SCHMOR-, LAND- & EINLEGEGERURKEN

(Deutschland)



KIRSCHEN süß

(Deutschland, Griechenland, Türkei)



KOPFSALAT

(Deutschland)



LOLLO ROSSO / LOLLO BIONDA

(Deutschland)



MANGOLD bunt

(Deutschland)



WEINTRAUBEN

(Italien, Spanien)



MIRABELLEN

(Frankreich, Deutschland)



JOHANNISBEEREN rot

(Deutschland)



JOHANNISBEEREN schwarz

(Deutschland)



PFLAUMEN / ZWETSCHGEN

(Deutschland)



STEINPILZE

(Osteuropa)



PFIRSICHE, NEKTARINEN

(Spanien, Frankreich)



BAMBERGER HÖRNCHEN

(Deutschland)



RUCOLA / RAUKE

(Deutschland)



SCHOTEN / ERBSEN

(Deutschland)



BUSCH- UND STANGENBOHNEN

(Deutschland)



STAUDENSELLERIE

(Deutschland)



PORTULAK

(Deutschland)



SPINAT

(Deutschland)



SAUBOHNEN

(Deutschland)



PIFFERLINGE

(Osteuropa)



ZUCCHINI

(Deutschland)



LÖWENZAHN- SALAT

(Deutschland)



STACHELBEEREN

(Deutschland)



AUS DER REGION FÜR DIE REGION

ÜBER
30
REGIONALE
LIEFERPARTNER



MEHR ALS
5.000
MITARBEITER

CA.
35.000
STOPPS AM TAG

1.700

MODERNE
KÜHLFAHRZEUGE



DAS FRISCHE-NETZWERK VON CF GASTRO

A+S Frucht GmbH & Co. KG
www.as-frucht.de

Abels Früchte Welt GmbH
www.abelsfruechtewelt.de

Andreas Kupfer & Sohn GmbH
www.kupfer-sohn.de

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
www.cf-gastro.de

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

Denscheilmann + Wellein GmbH
www.de-we.de

Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse
Großhandels GmbH
www.dieter-fuhrmann.de

Frisch Frucht Erfurt GmbH
www.frischfruchterfurt.de

Friweika eG
www.friweika.de

Frucht Hartmann GmbH
www.fruchthartmann.de

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG
www.fruchthof-northeim.de

Früchte Feldbrach GmbH
www.fruechte-feldbrach.de

Giner Agrarprodukte e. U.
www.gemuese-giner.at

Grabmayr GmbH – Obst- und
Gemüsegroßhandel
www.grabmayr.at

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Grünzeug & Mehr GmbH
www.gruenzeugundmehr.de

Häusler Frischeservice GmbH
www.hauesler-frischeservice.de

Henning Broscheit GmbH
www.broscheit.de

JHG GastroExpress
www.gastro-express.info

Josef Ochs GmbH

Kai Brüning Obst- und
Gemüsegroßhandel GmbH
www.bruening-nortorf.de

Köhra – Frische GmbH
www.koehra.de

Lindner GmbH
www.lindnerfood.de

Manss GmbH Frischeservice
www.manss.nrw

Marker oHG
www.unternehmen-frische.de

Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH
www.msfrucht.de

Oliver Fruchthandels GmbH
www.oliver-fruchthandel.de

Peter Blessing GmbH
www.biessingmarkt.de

Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs-
u. Handelsgesellschaft mbH
www.marktfrisch-rothenburg.de

Sapros GmbH
www.sapros.de

Sapros Handels- und Vertriebs GmbH
www.sapros-ka.de

Schwabfrucht Gastro GmbH
www.schwabfrucht.de

Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH
www.steinkrueger.de

Töpfer GmbH
www.toepfer-salate.de

Weihe GmbH
www.weihe.de

Werder Frucht Gastroservice GmbH
www.werder-frucht.de