

KOPF SALAT

Ausgabe 72 // März / April 2024



Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Der Frühling wird natürlich süß!

Wie Sie ohne Zucker genussvoll
naschen können

Wir lieben es bunt: Ostereier natürlich färben

Das wird Spitze: Es ist wieder Spargelsaison

Liebe Leserinnen und Leser,

der Frühling ist wieder da, und mit ihm erwacht nicht nur die Natur zu neuem Leben, sondern auch unsere Vorfreude auf die bevorstehende Osterzeit. In dieser Ausgabe unseres KOPFSALAT-Magazins widmen wir uns voller Begeisterung den bunten Facetten des Frühlings und des Osterfests, die uns inspirieren, Traditionen neu zu entdecken und nachhaltige Wege in unserer täglichen Routine zu integrieren.

Beginnen möchten wir mit der Kunst des Ostereierfärbens – einer Tradition, die in vielen Familien

großgeschrieben wird. Dieses Jahr nehmen wir Sie mit auf eine Reise zurück zu den Wurzeln und zeigen Ihnen, wie Sie Ostereier mit natürlichen Farbstoffen in ein farbenfrohes Spektakel verwandeln können. Ein echtes Vergnügen für Groß und Klein, das zudem der Umwelt zugutekommt.

Nachhaltigkeit ist auch das zentrale Thema unseres Interviews mit den Kollegen Nadine Lehmann und Jan Bormann von CF. Sie geben einen Einblick darüber, welche Bestrebungen bei CF zu einem nachhaltigen und zukunftsfähigen Wirtschaften unternommen werden.

In der heutigen Zeit, in der Gesundheit und Wohlbefinden im Vordergrund stehen, widmen wir uns außerdem dem Trend natürlicher Süße. Erfahren Sie mehr über die Vielfalt an natürlichen Süßungsmitteln, die nicht nur eine köstliche, sondern auch eine gesündere Alternative zu herkömmlichem Zucker bieten.

Zum Abschluss präsentieren wir Ihnen unseren neuen digitalen Spargelflyer, pünktlich zur Eröffnung der Spargelsaison. Freuen Sie sich auf eine Fülle von Informationen, Tipps und Rezepten, die Sie auch als Download auf unserer Webseite finden. Damit möchten wir Ihre Leidenschaft für dieses edle Gemüse wecken und Ihnen zeigen, wie vielseitig Spargel zubereitet werden kann.

In dieser Ausgabe von KOPFSALAT zelebrieren wir also die Freuden des Frühlings, die Schönheit der Natur und die Bedeutung nachhaltigen Handelns. Lassen Sie uns gemeinsam diese Jahreszeit voller Leben, Farben und Geschmäcker genießen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre! Herzlichst, Ihr CF Team.

GANZ NATÜRLICH BUNT

NATUR PUR



Einer der besonderen Höhepunkte der Osterzeit ist das gemeinsame Eierfärben mit der ganzen Familie. Diese Tradition wird schon seit Jahrhunderten praktiziert und hat verschiedene Ursprünge: Im Christentum ist das Ei ein Symbol für die Auferstehung Christi, während es in anderen Kulturen den Beginn des Frühlings und das Erwachen der Natur repräsentiert.

Wenn es um das Eierfärben geht, muss man nicht immer auf künstliche Farbstoffe zurückgreifen. Auch mit natürlichen Zutaten wie Gemüse, Obst und Gewürzen kann man den Eiern eine besondere Farbpracht verleihen. Im Ergebnis erhält man bunte Eier in natürlichem Look und eine Extraportion Spaß.

EIER WEISS

L, HF 2, 180 Stück

Artikel-Nr.:
16.890.517

EIER BUNT

HF 2, 18x10 Stück

Artikel-Nr.:
26.873.010

Zwiebel: Erdige Töne

Beim Eierfärben mit Zwiebelschalen werden die Eier in einem Sud aus Zwiebelschalen gekocht. Je nach Kochdauer und Konzentration des Suds entstehen unterschiedliche Farbnuancen, von Goldgelb bis hin zu rötlich-braunen Tönen. Ein schöner Nebeneffekt dieser Methode ist, dass sie auch einzigartige, natürliche Muster auf den Eierschalen erzeugt.

Kurkuma: Gelbe Töne

Die Kurkuma-Wurzel ist bekannt für ihre intensive gelbe Farbe. Kochen Sie die Eier mit einem Teelöffel gemahlener Kurkuma und erfreuen Sie sich an lebendigen, sonnigen Gelbtönen im Osternest.

Spinat: Sanftes Grün

Mit Spinat bekommen Ostereier wunderbar zarte Grüntöne. Dabei werden die Eier in einem Sud aus Spinatblättern gekocht. Das im Spinat enthaltene Chlorophyll verleiht den Eiern eine schöne Farbe.

Rote Beete: Kräftiges Pink

Das Färben von Ostereiern mit Rote Beete ist eine beliebte Methode, die lebendige Pink- und Rottöne erzeugt. Rote Beete enthält natürliche Pigmente namens Betanine, die beim Kochen freigesetzt werden und den Eiern leuchtende Farben verleihen. Die Säure im Gemüse bindet sich mit den Eiweißen, was zu einer intensiven Färbung führt.

Blaubeeren: Sanftes blau-lila

Beim Herstellen eines Suds aus Blaubeeren werden durch Erhitzen die natürlichen Farbstoffe der Beeren freigesetzt. Beim Kochen färben die Pigmente die Eier später sanft blau-lila.

Kaffeesatz: Vintage-Braun

Das Eierfärben mit Kaffeesatz ist eine traditionelle Methode, die sanfte Brauntöne erzeugt. Durch das Einreiben der Eier mit Kaffeesatz entstehen natürliche Muster mit einer rustikalen Optik.

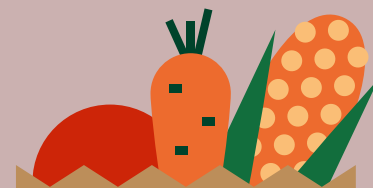
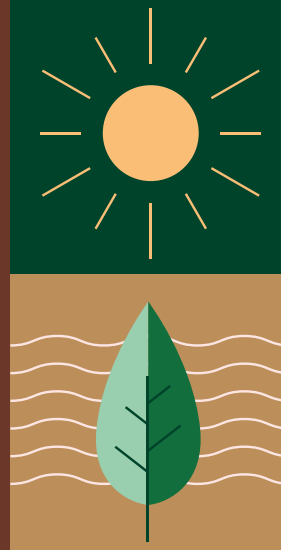
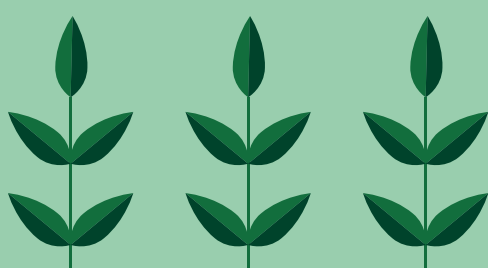
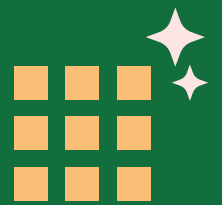
TIPP

Bevor Sie mit dem Färben beginnen, können Sie die Eier vorbehandeln, indem Sie sie mit Essig abreiben. Dies hilft, die natürlichen Farbstoffe besser aufzunehmen. Um bestmögliche Farbe zu erzielen, sollten Sie zu weißen Eiern greifen.

Das natürliche Ostereierfärben bietet nicht nur eine umweltfreundliche Alternative zu den handelsüblichen Färbemitteln, sondern ermöglicht auch kreative Experimente mit verschiedenen Zutaten, um einzigartige Farbtöne zu erzeugen. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von den lebendigen, natürlichen Farben Ihrer Ostereier überraschen!



Zu Beginn des Jahres 2023 veröffentlichte CF Gastro einen Nachhaltigkeitsbericht zum aktuellen Stand der Nachhaltigkeitsbestrebungen, sowohl innerhalb des Unternehmens, als auch im Lieferpartnernetzwerk von CF Gastro. In dieser Ausgabe nehmen wir gemeinsam mit den CF Mitarbeitenden Nadine Lehmann und Jan Bormann das Thema unter die Lupe und berichten über Inhalte, Fortschritte und künftige Pläne.



NACHHALTIG HANDELN

Könnt ihr uns einen Überblick über die Nachhaltigkeitsstrategie von CF Gastro und eurem Netzwerk geben und welche Auswirkungen diese in eurer Supply Chain hat?

Nadine Lehmann: Nachhaltigkeit bedeutet, dass ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte in Einklang gebracht werden. Daher ist es für uns von großer Bedeutung, dass unsere Lieferanten Wert auf umweltfreundliche Anbau- und Produktionsmethoden, sowie faire Arbeitsbedingungen legen. Ein immenser Vorteil, den unser Lieferpartner-Netzwerk bietet, sind die kurzen Wege vom Feld bis zum Kunden. Je nach saisonaler Verfügbarkeit beziehen unsere Lieferanten qualitativ hochwertige Rohwaren von regionalen Produzenten, und fördern somit nicht nur die regionale Landwirtschaft, sondern halten auch die Transportwege kurz.

Jan Bormann: Unsere Lieferpartnerstruktur verbindet regionale Stärke mit bundesweiter Leistungsfähigkeit. Sie ermöglicht kurze Lieferwege und unterstützt uns dabei, Qualität und Frische zuverlässig bereitzustellen. Die enge Zusammenarbeit mit unseren regionalen Lieferpartnern, Erzeugern und Produzenten ermöglicht es uns, transparente und nachvollziehbare Lieferketten zu gewährleisten, was wiederum das Vertrauen unserer Kunden stärkt.

Welche Vorteile seht ihr in der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferpartnern im Vergleich zu überregionalen oder internationalen Partnern, insbesondere in Bezug auf Nachhaltigkeit?

Nadine Lehmann: Die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferpartnern ermöglicht es uns, Lieferwege möglichst kurz zu gestalten und regionale Strukturen zu stärken. Zudem stärken wir die lokale Wirtschaft und fördern die Biodiversität durch den Erhalt traditioneller sowie saisonaler Sorten. Dies unterstützt nicht nur eine nachhaltige Landwirtschaft, sondern trägt auch zur Erhaltung der regionalen Kultur bei.

Jan Bormann: Regionalität bedeutet für uns auch eine größere Flexibilität und schnellere Reaktionsfähigkeit auf Marktveränderungen oder Kundenwünsche. Wir können direkt und persönlich mit unseren Lieferpartnern kommunizieren, was die Qualitätssicherung und die Anpassung an spezifische Kundenanforderungen erleichtert. Gleichzeitig stellt die dezentrale Beschaffungsstruktur von lokalen

Unternehmen eine hohe Versorgungssicherheit dar. Als CF Gastro können wir umgehend auf Entwicklungen eingehen und unsere Kunden gesichert mit frischen Produkten beliefern.

Welchen Herausforderungen begegnet ihr bei der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und wie geht ihr diese an?

Jan Bormann: Die Verfügbarkeit bestimmter Produkte kann saisonbedingt schwanken, was eine Herausforderung in der Planung darstellt. Wir lösen dies durch eine frühzeitige Kommunikation mit unseren Kunden und einer engen Marktbegleitung zur Sicherstellung der Warenverfügbarkeit mit regionalen, überregionalen und internationalen Produkten.

Wie kommuniziert ihr eure Nachhaltigkeitsbemühungen und den Wert der Regionalität an eure Kunden?

Nadine Lehmann: Anfang 2023 haben wir eine Nachhaltigkeitsbroschüre veröffentlicht, wo wir den Status Quo bei uns und unseren Lieferpartnern aufgezeigt haben. Wir sind aktuell dabei, diese Broschüre weiterzuentwickeln, um unsere Kunden auf dem Laufenden zu halten. Des Weiteren ist unser Ziel Anfang 2025 einen ersten Nachhaltigkeitsbericht zu veröffentlichen.

Jan Bormann: Wir kommunizieren zudem aktiv über unsere Website, soziale Medien und in direkten Gesprächen mit unseren Kunden. Durch Storytelling teilen wir die Geschichten hinter unseren Produkten und den Menschen, die sie anbauen, was eine emotionale Bindung schafft und das Bewusstsein für die Bedeutung von Nachhaltigkeit und Regionalität erhöht.

Mit welchen Kennzahlen messt ihr den Erfolg eurer Nachhaltigkeits- und Regionalitätsbemühungen?

Jan Bormann: Wir setzen dabei auf verschiedene Kennzahlen, wie z. B. den Anteil lokaler Produkte im Sortiment und die Zufriedenheit unserer Kunden und Lieferpartner. Diese Kennzahlen helfen uns, unsere Fortschritte zu bewerten und kontinuierlich zu verbessern.

Welche langfristigen Ziele verfolgt ihr in Bezug auf Nachhaltigkeit und Regionalität, und wie plant ihr, diese zu erreichen?

Nadine Lehmann: Unser Nachhaltigkeitsteam ist aktuell dabei, eine Nachhaltigkeitsstrategie zu entwickeln und konkrete Nachhaltigkeitsziele zu definieren. Anfang 2025 soll ein erster Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht werden, um unsere Tätigkeiten und Leistungen in Hinblick auf eine nachhaltige Entwicklung zu visualisieren.

Wie identifiziert und integriert ihr die Anforderungen und Erwartungen eurer Kunden in Bezug auf Nachhaltigkeit und Regionalität in eurer Geschäftsstrategie?

Jan Bormann: Wir führen regelmäßige Umfragen, Feedbackgespräche und Marktanalysen durch. Diese Erkenntnisse fließen direkt in unsere Geschäftsstrategie ein, um sicherzustellen, dass wir nicht nur die aktuellen Bedürfnisse erfüllen, sondern auch proaktiv auf zukünftige Trends reagieren können.

Wie passt ihr eure Strategien an, um auf sich ändernde Kundenanforderungen in Bezug auf umweltfreundliche und regional produzierte Produkte zu reagieren?

Jan Bormann: Wir setzen dabei auf eine flexible und agile Geschäftsstrategie. Wir sind ständig in Kontakt mit unseren Kunden und passen unser Angebot dementsprechend an, um innovative und nachhaltige Lösungen zu bieten. Auch in diesem Punkt hilft uns die Nähe zu Produzenten und Erzeugern, da wir Anpassungen unmittelbar abstimmen können.



NADINE LEHMANN

**Leiterin
Qualitätsmanagement,
CF Gastro**

JAN BORMANN

**Leiter
Key Account Management,
CF Gastro**



Natürlich süß

Wir wissen alle: Süßes macht glücklich! Doch in einer Welt, in der das Bewusstsein für Gesundheit und Ernährung immer wichtiger wird, suchen viele Menschen nach alternativen Süßungsmitteln, die ihren Bedürfnissen entsprechen. Diese natürlichen Zuckeralternativen schmecken nicht nur gut, sondern bieten auch ernährungsphysiologische Vorteile. Es ist daher ganz einfach, künftig die süßen Gelüste auf gesunde und genussvolle Weise zu stillen!

Dattelsirup

DIE REICHHALTIGE SÜSSE

Aus den gehaltvollen Datteln lässt sich wunderbar ein Sirup herstellen, der mit seiner natürlichen Süße und einer tiefen Karamellnote überzeugen kann. Dieser Sirup ist reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen, wie Eisen und Kalium und eignet sich perfekt als Zutat für Backwaren, Desserts oder Smoothies.

Der Trend zu natürlicher Süße

spiegelt ein wachsendes Bewusstsein für eine gesunde Lebensweise wider. Immer mehr Menschen suchen nach Alternativen zu raffiniertem Zucker und erkunden süße Optionen aus natürlichen Quellen wie Früchten oder Pflanzen ohne Zusatzstoffe. Diese bieten nicht nur süßen Geschmack, sondern oft auch ergänzende Nährstoffe. Auch senken sie das Risiko negativer Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Dies zeigt, dass kleine Naschereien auch auf natürliche Weise ein Genuss sein können.

Honig

DIE GOLDENE ALTERNATIVE

Honig gilt als eines der ältesten natürlichen Süßungsmittel der Welt. Und er ist nicht nur süß, sondern auch ziemlich gesund. Denn er enthält viele Antioxidantien, Vitamine und Mineralstoffe. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack und seiner angenehmen Süße eignet er sich ideal für Backwaren, Desserts und Getränke. Aber auch für Saucen und Dressings. Neben seiner kulinarischen Vielseitigkeit wird Honig auch für seine antibakteriellen und entzündungshemmenden Eigenschaften geschätzt.

Ahornsirup

DIE SÜSSE DES BAUMES

Pancakes mit Ahornsirup sind ein Klassiker auf dem Frühstückstisch. Aber die natürliche Süße aus dem Saft des Ahornbaumes ist nicht nur köstlich, sondern auch reich an Antioxidantien und Mineralien, wie Kalzium, Kalium und Zink. Ihr charakteristischer Geschmack mit süßen, leicht karamelligen Noten verleiht Backwaren, Desserts und Getränken eine einzigartige Note.

In Deutschland bezifferte sich der Pro-Kopf-Verbrauch von Zucker im Jahr 2021/22 auf rund

34,8 kg

Das entspricht einer täglichen Menge von rund

95 g

FEIGEN

1 Stück

Artikel-Nr.:
16.015.510

Feigen EXQUISITE AROMEN

Feigen haben von Natur aus einen hohen Zucker-
gehalt und sind somit die perfekte natürliche
Süßungsalternative. Ihre Süße ist dabei besonders
angenehm und ausgewogen. Zudem sind sie reich
an Ballaststoffen, Mineralien und Antioxidantien.
Diese Kombination aus süßem Geschmack und ge-
sunden Nährstoffen macht Feigen zu einer idealen
Zutat, um Speisen wie Müslis, Desserts oder Salaten
einen süßen Twist zu verleihen.

Kokoszucker

DIE SÜSSE DER BLÜTEN

Kokoszucker, auch bekannt als
Kokosblütenzucker, ist ein natürli-
cher Süßstoff, der aus dem Nektar
der Kokosblüten gewonnen wird. Er
zeichnet sich durch einen karamel-
ligen Geschmack mit einem Hauch
von Kokosnuss aus und bietet eine
alternative Option zu raffiniertem
Zucker. Kokoszucker hat zudem
einen niedrigeren glykämischen In-
dex als weißer Zucker, was bedeu-
tet, dass er den Blutzuckerspiegel
weniger stark beeinflusst.

Früchte

DIE SÜSSE VIELFALT DER NATUR

Es muss nicht immer ein Ersatz-
produkt sein, manchmal reicht
auch einfach eine Frucht, um Spei-
sen und Getränken die gewünschte
Süße zu verleihen. Vor allem Ba-
nanen, Äpfel, Beeren und Mangos
sind dabei geeignete Helfer. Diese
Früchte enthalten reichlich Zucker
und bieten zusätzlich Vitamine,
Ballaststoffe und Antioxidantien.
Ob in Smoothies, Müslis, Desserts
oder als Belag auf Pancakes –
Früchte sind eine gesunde Mög-
lichkeit, Speisen natürlich zu süßen.

DATTELN

Datteln mit Stein, 1kg

Artikel-Nr.:
16.000.510

MANDELMILCH

Mandeldrink ungesüßt &
ungeröstet, 1l

Artikel-Nr.:
30.800.179

EIER BIO

Bio Eier braun, L – M,
18x10 Stück

Artikel-Nr.:
16.890.561

ZUTATEN

200 g entsteinte Datteln –
500 ml Mandelmilch –
4 Eier –
100 g Kokosöl (geschmolzen) –
400 g Mehl –
4 TL Backpulver –
1 Prise Salz –

REZEPT

Dattelwaffeln

ZUBEREITUNG

- 1 Die Datteln mit der Milch in einem Mixer zu einer gleichmäßigen
Masse pürieren.
- 2 Die Eier und das geschmolzene Kokosöl dazugeben und gut vermischen.
- 3 In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen und
vorsichtig zur Dattel-Milch-Mischung geben. Rühren, bis ein glatter
Teig entsteht.
- 4 Das Waffeleisen einfetten und vorheizen.
- 5 Den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und goldbraun aus-
backen.
- 6 Die fertigen Waffeln mit frischer Banane und Kokosraspeln garnieren
und servieren.

Maximal

50 g

Zucker pro Tag sollte ein
durchschnittlicher Erwachsener
zu sich zu nehmen.

Das sind ca. 10 Teelöffel bzw. 14 Stück Würfelzucker.



Erntezeit

ENDLICH GEHT ES WIEDER LOS!

ERFAHREN SIE ALLES ÜBER DIE VIELFALT DES KÖNIGLICHEN GEMÜSES
MIT UNSEREM EXKLUSIVEN SPARGELFLYER ZUM DOWNLOAD!



Hier Flyer runterladen:

QR-Code scannen

und los geht's!



Königsgemüse

Saisonkalender

Beginn/Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie 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.



BÄRLAUCH
breit/rund
(Deutschland)



BUNTE SALATE
(Italien, Frankreich, Deutschland)



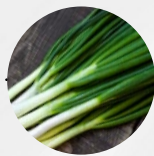
EISBERGSALAT
(Deutschland)



ERDBEEREN
(Deutschland)



ERDBEEREN
(Spanien, Italien)



**FRÜHLINGS-
ZWIEBELN**
(Italien, Deutschland)



GURKEN
(Niederlande, Spanien)



GRAPEFRUIT
hell/rosé
(Spanien, Türkei, Israel)



**BRUNNEN-
KRESSE**
(Deutschland)



MANGOLD
(Deutschland)



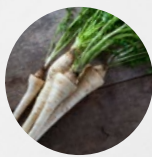
ORANGEN
(Spanien)



PAPRIKA
(Spanien)



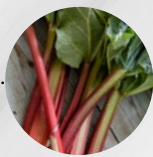
PAPRIKA
(Niederlande)



**PETERSILIEN-
WURZELN**
(Deutschland)



RADIESCHEN
(Deutschland)



RHABARBER
(Deutschland)



**SCHOTEN/
ERBSEN**
(Deutschland)



**SCHWARZ-
WURZELN**
(Deutschland)



SPARGEL
grün
(Deutschland)



SPARGEL
grün
(Spanien)



SPARGEL
weiß
(Deutschland)



SPARGEL
weiß
(Spanien)



**SPEISEFRÜH-
KARTOFFELN**
(Zypern, Italien)



SPINAT
(Deutschland)



SPITZKOHL
(Deutschland)



TOMATEN
(Spanien)



TOMATEN
(Niederlande)



TRAUBEN
hell/dunkel
(Südafrika)



WALDMEISTER
(Deutschland)



Unser Saisonkalender –
nicht nur in jeder
KOPFSALAT-Ausgabe,
sondern auch online:
[cfgastro.de/produkte/
saisonkalender](https://cfgastro.de/produkte/saisonkalender)

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

ÜBER
30
REGIONALE
LIEFERPARTNER




1.700
MODERNE
KÜHLFAHRZEUGE




MEHR ALS
5.000
MITARBEITER


CA.
35.000
STOPPS AM TAG

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.cfgastro.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

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

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Grünzeug & Mehr GmbH
www.gruenzeugundmehr.at

Häusler Frischeservice GmbH
www.haeusler-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

Köhrra - 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.blessingmarkt.de

**Rothenburger Marktfrisch
Verarbeitungs- u. Handels-
gesellschaft 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