KOPF SALAT

Ausgabe 59 // Juli / August 2021

Lieferpartner der CF Gastro

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Herzhaft durch den Sommer!

Diese Käsespezialitäten sorgen für Urlaubsgefühle

Perfekt serviert: Die CF Gastro zu Besuch bei der KÖHRA – Frische GmbH

Sizilianisch erfrischen: Granita eiskalt genießen

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

Endlich Sommer! Wir freuen uns über sinkende Infektionszahlen und eine steigende Nachfrage nach frischen Genüssen.

Und wir freuen uns ganz besonders für jeden Gastronomen, der wieder seiner Leidenschaft nachgehen und seine Gäste begrüßen darf. Nach dem langen Lockdown ist das sicherlich eine herausfordernde Situation für viele – herausfordernd, aber auch erfrischend schön. Deswegen sagen wir an dieser Stelle: Ein Hoch auf die Gastronomie!

Mit dieser Ausgabe starten wir in Urlaubsmonate und begeben uns auf eine genussvolle Reise zum Thema Käsespezialitäten. Zudem lüften wir das Geheimnis sizilianischer Erfrischung und bieten das ein oder andere Erfolgsrezept für einen besonders erfolgreichen Sommer.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken wünscht Ihnen

Ihr Carl-Friedrich

napuro
Frische pur

REINER GENUSS –
ANTIPASTI VON NAPURO

Gesunde Küche. Leichte Kost.

Nichts lässt an einem lauen Sommerabend mehr Urlaubsstimmung aufkommen als ein Glas Wein und eine leckere Antipasti-Platte – denn Oliven, Peperoni, gegrilltes Gemüse und gefüllte Weinblätter sorgen für die Extraportion „Dolce Vita“. Wenn die Qualität stimmt. Unsere Eigenmarke napuro ist deswegen der perfekte Partner, wenn es um Feinkost geht. Seit 2008 steht die Marke für höchste Ansprüche, die Auswahl kommt von ausgesuchten Herstellern und ständige Kontrollen garantieren Qualität ohne Kompromisse!

ANTIPASTI-MIX ROMANA

VKE 1,5 kg | 3-er Mix aus gegrillten Zucchinischeiben, getrockneten Tomaten und gegrillten Champignons in Rapsöl, Peperoni, Kräutern und Gewürzen

Artikel-Nr.: 26.910.080

GEGRILLTE ANTIPASTI

VKE 1,0 kg | In Sonnenblumenöl, mit Weinessig, Balsamicoessig, Paprikafilet gegrillt rot und gelb, Knoblauch und Kräutern

Artikel-Nr.: 26.954.040

AUBERGINEN-RÖLLCHEN

VKE 1,0 kg | Mit Schafskäse, in Rapsöl, mit roten Glockenpaprika, Peperoni und Kräutergewürzmischung

Artikel-Nr.: 26.949.060

Entdecken Sie jetzt die genussvolle Vielfalt von napuro unter **cfgastro.de/feinkost**

ZWIEBELN IN BASAMICO-ESSIG

VKE 1,0 kg | In Sonnenblumenöl, mit Weinessig, Balsamicoessig, Olivenöl, Paprika, Knoblauch und Kräutern

Artikel-Nr.: 26.969.020

TOMATENSUGO BRUSCHETTA

VKE 1,0 kg | Pikante Tomatenstückchen, Basilikum, Knoblauch und Zwiebelwürfel in würziger Tomaten-Kräuter-Sauce

Artikel-Nr.: 55.000.745

Perfekt serviert.

ÜBER DIE PERFEKTION, DIE ES IM UMGANG MIT ULTRAFRISCHEN ARTIKELN BRAUCHT.

Die CF Gastro zu Besuch bei der KÖHRA – Frische GmbH im Landkreis Leipzig.

Die KÖHRA – Frische GmbH hat über 2.000 frische Produkte in ihrem Katalog. Davon zählen allein rund 600 zum Gourmet-Bereich: von Antipasti über Feinkostsalate und Fruchtspieße bis hin zu handgeschnittenem Obst und Gemüse sowie einer Vielzahl an gesunden Säften. Hier finden Sie alles für den perfekten Genuss.

Kati Fischer (Category Management CF Gastro) und Peter Rößler (Abteilungsleiter Einkauf KÖHRA)

Ein Tag im Juni 2021: Bei hochsommerlichen Temperaturen empfängt Betriebsleiterin Sandra Eckelmann die CF Gastro herzlich am Empfang der KÖHRA – Frische GmbH. Das Unternehmen steht für eine Vielfalt an frischen Produkten, und seine Abnehmer – vor allem die Küchen der Gastronomie, Hotellerie und des Care-Bereichs – wissen die große Arbeitserleichterung und hohe Qualität, die die Erzeugnisse bieten, zu schätzen. Jetzt, wo dank der sinkenden Inzidenzen und der damit verbundenen Lockerungen bei allen Auftraggebern Aufbruchsstimmung herrscht, konnten wir persönlich mit Sandra Eckelmann sprechen.

Frau Eckelmann, die KÖHRA – Frische GmbH blickt auf eine nun bald 30-jährige Geschichte zurück. Wie hat alles angefangen?

KÖHRA: 1991 begann KÖHRA als Distributor der Kartoffellagerhaus GmbH. Daher war die Firma auch lange Zeit als Kartoffelmeister KÖHRA in aller Munde. Mit dem neuen Fokus auf frisch geschnittenes und verzehrfertiges Gemüse ist die KÖHRA – Frische GmbH enorm gewachsen. Die Nachfrage stieg rasant und unser Angebot an frischer Vielfalt wurde breiter. Durch gezielte Investitionen in spezialisierte Maschinen können wir heute noch flexibler auf Kundenwünsche reagieren und individuelle Konzepte umsetzen. Und das in einer Qualität, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Wir alle hier sind stolz auf das Erreichte.

Wie hat die KÖHRA – Frische GmbH die Corona-Zeit überstanden?

KÖHRA: Rückblickend kann ich sagen: gut. Jetzt zeichnet sich ab, dass wir zu einer Normalität zurückkehren, was Anfragen und Umsatz anbelangt. In 2020 haben wir durch neue Ideen wie die KÖHRA – Frischebox unsere Lösungsorientiertheit unter Beweis gestellt. Die Bevölkerung hat das Angebot begeistert angenommen und wir haben viel Zuspruch erfahren.

Am späten Nachmittag lernen wir bei einem Rundgang durch die Produktion die verschiedenen Maschinen und Produktionsprozesse kennen.

KÖHRA: So wie unsere Produktion aktuell aufgestellt ist, gelingt es uns, unsere Produktvielfalt schnell und ohne Qualitätsverluste zu fertigen. Jeder Produktionsschritt ist so getaktet, dass alles perfekt ineinandergreift. Vom Schälen bis zur Versiegelung und darüber hinaus. Mit Liebe zum Detail begleiten wir jeden Schritt, inklusive der Lieferung. Und das bei bis zu 500 verschiedenen Ready-Cut-Artikeln pro Tag!

Das Erfolgsrezept der KÖHRA – Frische GmbH ist …?

KÖHRA: Drei wichtige Zutaten machen unseren Erfolg aus: Wir setzen auf unser Team langjähriger Mitarbeiter*innen. Außerdem investieren wir kontinuierlich in den weiteren Ausbau unseres Maschinenparks und pflegen unsere Beziehungen zu den regionalen Erzeugern. Das sind Landwirte und Bauern wie Johannes Feuerborn vom Gemüsebau Cosa, den Sie heute besucht haben, die teilweise schon seit Generationen hier sind und mit großem Einsatz und aus Überzeugung alles dafür geben, dass das Obst und Gemüse unter idealen Bedingungen gedeihen kann. All dies ist die Grundvoraussetzung für ausgezeichnete Artikel und am Ende auch den perfekten Genuss-Moment jedes Gastes oder Kunden.

VOM FELD BIS AUF DEN TELLER

Perfektion von der Ernte bis zur Auslieferung: Der Salat wird frisch vom Feld geerntet, in Boxen mit ausreichender Höhe gepackt und direkt zur KÖHRA – Frische GmbH geliefert. Die Verarbeitung schließt sich hier unverzüglich und nahtlos an. Je nach Anfrage und Auftrag wird der Salat ggf. verarbeitet und dann konfektioniert, um schließlich unversehrt und zeitgerecht ausgeliefert werden zu können.

SO EIN KÄSE!

BEGEBEN SIE SICH MIT CF GASTRO AUF EINE GENUSSVOLLE REISE.

Sommerzeit ist Urlaubszeit. Doch man muss nicht immer in die Ferne schweifen, um die Welt zu entdecken, manchmal genügt ein kulinarischer Ausflug, um dem Alltag zu entfliehen.

Wir haben mal die beliebtesten Urlaubsländer der Deutschen und ihre Käsevorlieben etwas genauer angeschaut und einen kleinen Reiseführer erstellt, um Sie auf den Geschmack zu bringen.

Ob zum Frühstück oder bei der Brotzeit am Abend, Käse gehört hierzulande selbstverständlich auf den Tisch. Kein Wunder, denn Käse zählt im westlichen Kulturkreis zu den Grundnahrungsmitteln. Tatsächlich haben schon unsere Vorfahren in der Steinzeit Käse hergestellt, denn strenggenommen ist Käse nur speziell haltbar gemachte Milch. Das spiegelt sich auch im Namen wider, denn der Begriff Käse hat seinen Ursprung im lateinischen Wort „caseus“ („Gegorenes, sauer Gewordenes“).

Traditionell werden die meisten Käsesorten aus Kuhmilch hergestellt, aber es gibt auch Sorten, die Schafs- oder Ziegenmilch als Grundlage verwenden. Und wer es exotischer mag, der kann sogar Varianten aus Yak-, Kamel- oder Rentiermilch entdecken.

Die Deutschen lieben es allerdings eher klassisch und essen am liebsten Gouda – rund 3,7 Kilo werden hier jedes Jahr pro Kopf verzehrt.

Käse kann man auf unterschiedliche Weise herstellen, was vor allem Einfluss auf die Konsistenz hat. So wird Sauermilchkäse zu Harzer Käse oder Schimmelkäse, bei der Herstellung von Labkäse (Süßmilchkäse) erhält man Hart- und Schnittkäse. Übrigens ist das Land mit der größten Käseproduktion weltweit die USA, gefolgt von Frankreich, Deutschland, Italien und den Niederlanden.

Und weil jedes Land mit seiner eigenen Käse-Spezialität überzeugen kann, haben Sie die Qual der Wahl.

Unser Tipp: Probieren Sie einfach alle!

SPANIEN

Iberico & Manchego

◊◊◊ Iberico ist ein halbfester Schnittkäse, dessen Besonderheit darin besteht, dass er aus drei Sorten Milch (Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch) hergestellt wird. Manchego ist ein vollmundiger Hartkäse aus Schafsmilch, der in der Region Kastilien-La Mancha hergestellt wird und den man an seinem charakteristischen Rillenmuster erkennt. ◊◊◊

MANCHEGO
Manchego DOP 50 %
6 Monate, ca. 3 kg
Artikel-Nr.:
46.010.125

FRANKREICH

Comté + Brie

◊◊◊ Der Comté ist in der französischen Region Franche-Comté zu Hause, wo Experten jeden Laib des Hart-Rohmilchkäses mit bis zu 20 Punkten bewerten. Comté eignet sich wunderbar für Fondue. Der Brie hat seinen Ursprung in der gleichnamigen französischen Region und ist ein Weichkäse mit Edelschimmel. Im 19. Jahrhundert wurde er zum „König der Käse“ gekürt, heute gehört er zu den meistkopierten Käsen der Welt. ◊◊◊

BRIE DE MEAUX
Brie De Meaux 45 %
ca. 750 g
Artikel-Nr.:
46.009.008

◊◊◊

Ein Drittel der Deutschen plant seinen SOMMERURLAUB IM EIGENEN LAND

◊◊◊

ÖSTERREICH

Bergkäse

◊◊◊ Saftige Bergwiesen und sonnige Gipfel – hier ist der Bergkäse zu Hause. Der Rohmilch-Hartkäse ist ein Produkt der Fettkäserei, mit der man früher nicht entrahmte Milch transportfähig machte. Das besondere Aroma kommt dabei von der leckeren Heumilch, die für den Bergkäse verwendet wird. ◊◊◊

BERGKÄSE

Rohmilch-Hartkäse aus dem Zillertal
Bergkäse 50 %, ca. 4,0 kg
Artikel-Nr.:
46.007.149

SCHWEIZ

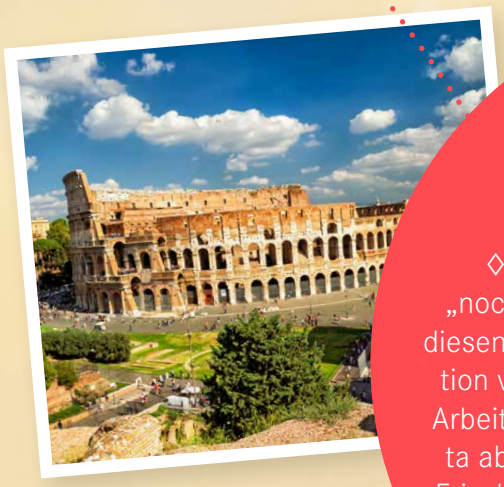
Greyerzer & Appenzeller

◊◊◊ Es ist der Klassiker im Schweizer Fondue: Der Greyerzer ist ein Schweizer Hartkäse mit geschützter Herkunftsbezeichnung, der schon im 12. Jahrhundert hergestellt wurde. Die Laibe werden mit Salzwasser gewaschen und je nach Reifedauer reicht der Geschmack von mild bis kräftig-fruchtig. Der Appenzeller ist ein Rohmilchkäse, dessen Tradition bis ins Mittelalter zurückgeht. ◊◊◊

GREYERZER

Greyerzer 45%
5 Monate gereift,
VKE ca. 2,0 kg
Artikel-Nr.:
46.011.030

◊◊◊
Beliebtestes Städtereiseziel:
ROM
◊◊◊



ITALIEN

Ricotta & Mascarpone

◊◊◊ Ricotta bedeutet im Italienischen „nochmals gekocht“, und tatsächlich wird für diesen Frischkäse die Molke, die bei der Produktion von Mozzarella übriggeblieben ist, in zwei Arbeitsschritten erhitzt und am Ende der Ricotta abgeschöpft. Mascarpone ist ebenfalls ein Frischkäse, für den allerdings Sahne mit Säure dickgelegt wird. Mit einem Fettgehalt von 80 % i. Tr. ist er besonders beliebt als Basis für Tiramisu. ◊◊◊

RICOTTA

Ricotta 50%
Biraghi Ricotta 50% 1,5kg
Artikel-Nr.:
46.010.071

TÜRKEI

Schafs- & Ziegenkäse

◊◊◊ Schafs- und Ziegenkäse gibt es in verschiedenen Varianten, aber meist ist mit dieser Bezeichnung ein Weichkäse gemeint, der als Salzlakenkäse hergestellt wird. In der Türkei wird dieser Käse auch „beyaz peynir“, also „Weißkäse“ genannt. Salzlakenkäse aus Schafs- oder Ziegenmilch hat eine brüchige Konsistenz und einen deutlich intensiveren Geschmack als die Variante aus Kuhmilch. ◊◊◊

ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse 50 %
Gazi – 4 x 200 g, VKE 800 g, verpackt in Dosen 6 x 800 g im Karton, Milchsorte Ziege
Artikel-Nr.:
46.003.038

◊◊◊
Italien ist das beliebteste Auslandsziel für Campingreisen.
◊◊◊

FÜR DEN PERFEKTEN GENUSS

Tipps zur Käse-Lagerung

◊◊◊ Käse lagert man am besten an **kühlen und dunklen Orten**, denn je wärmer die Umgebung, desto schneller reift der Käse.

◊◊◊ **Zu Hause** bewahrt man Käse selbstverständlich **im Kühlschrank** auf – der ideale Ort ist übrigens nicht das Gemüsefach (dort ist es zu feucht), sondern **die oberste Ablage**.

◊◊◊ Käse sollte übrigens **mind. 30 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank** genommen werden, denn so kann er sein **volles Aroma** entfalten.

TOP-3-CAMPING-PLÄTZE IN ITALIEN*

1. **Jesolo International Club Camping**
Lido di Jesolo

2. **Camping Marina di Venezia**
Cavallino Treporti

3. **Caravan Park Sexten**
Sexten/Moos - Hochpustertal - Dolomiten - Südtirol

* www.caravaning.de

Saisonkalender

Beginn / Ende der Saison
Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie's 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
(Deutschland)

J A S

APRIKOSEN
(Frankreich)

J A S

BIRNEN
Williams, Santa Maria
(Italien)

J A S

WALDHEIDELBEEREN/BLAUBEEREN
(Deutschland, Polen)

J A S

KULTUR-HEIDELBEEREN
(Deutschland)

J A S

FENCHEL
(Deutschland)

J A S

SCHMOR-, LAND- & EINLEGEGURKEN
(Deutschland)

J A S

KIRSCHEN
süß
(Deutschland, Griechenland, Türkei)

J A S

KOPFSALAT
(Deutschland)

J A S

LOLLO ROSSO/ LOLLO BIONDA
(Deutschland)

J A S

MANGOLD
bunt
(Deutschland)

J A S

STIELMUS
(Deutschland)

J A S

MIRABELLEN
(Frankreich, Deutschland)

J A S

JOHANNISBEEREN
rot
(Deutschland)

J A S

JOHANNISBEEREN
schwarz
(Deutschland)

J A S

PFLAUMEN
(Deutschland)

J A S

STEINPILZE
(Osteuropa)

J A S

PFIRSICHE, NEKTARINEN
(Spanien, Frankreich)

J A S

BAMBERGER HÖRNCHEN
(Deutschland)

J A S

RUCOLA/RAUKE
(Deutschland)

J A S

SCHOTEN/ ERBSEN
(Deutschland)

J A S

BUSCH- UND STANGENBOHNEN
(Deutschland)

J A S

STAUDEN-SELLERIE
(Deutschland)

J A S

PORTULAK
(Deutschland)

J A S

SPINAT
(Deutschland)

J A S

SAUBOHNEN
(Deutschland)

J A S

PFIFFERLINGE
(Osteuropa)

J A S

ZUCCHINI
(Deutschland)

J A S

LÖWENZAHN-SALAT
(Deutschland)

J A S

STACHELBEEREN
(Deutschland)

J A S

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

GELATI MAL ANDERS
GRANITA

Wer einmal in Sizilien Urlaub gemacht hat, kennt den für diese Region so typischen Geschmack von Granita. An jeder Straßenecke gibt es dort die gefrorene sizilianische Süßspeise, die an Sorbet erinnert.

Der Name Granita ist abgeleitet vom lateinischen Wort für Korn, „granum“, denn die leckere Süßspeise hat wegen der vielen kleinen Eiskristalle eine grobe und körnige Konsistenz.

ERFRISCHENDER GENUSS AUS ITALIEN

Die **klassische Granita** besteht aus **Zuckersirup** und viel **frisch gepresstem Zitronensaft**. Während des Gefrierens wird die Mischung immer wieder durchgerührt, so dass die **typische körnige Konsistenz** entsteht. Die fertige Granita wird im Glas serviert und mit Strohhalm und Löffel gleichermaßen gegessen und getrunken.

Neben Zitrone sind besonders die **Sorten Orange und Pfefferminze** beliebt, aber es geht auch ganz anders: So wird z. B. **mit Kaffee** aus der Granita **ein leckerer Eiskaffee**.

In Sizilien wird die **Granita gerne als erfrischendes Frühstück** an heißen Sommertagen serviert. Häufig wird zu dem leckeren Wassereis auch etwas **süßes Gebäck (z. B. Brioche)** gereicht. So schmeckt der Sommer gleich doppelt so gut!

ROTE-BETE-HIMBEER-GRANITA

ZUTATEN

- 500 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 500 ml Rote-Bete-Saft
- 200 g Himbeeren
- 4 Bio-Zitronen
- 1 Rosmarinzweig

ZUBEREITUNG

1. Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Die Zitronen waschen, von einer Zitrone die Schale abreiben, von allen Zitronen den Saft auspressen und alles zur Zuckerlösung geben. Himbeeren, Rote-Bete-Saft und Rosmarin ebenfalls in den Topf geben. Alles kurz aufkochen lassen.
2. Die Mischung durch ein Sieb in eine Form gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Form für 4 Stunden in den Tiefkühler geben und ca. alle 30 Min die Masse mit einer Gabel durchrühren, damit sie die typische körnige Struktur erhält.
3. Wenn die Granita durchgefroren ist, kann man die Masse mit einem Löffel abschaben, in Gläser füllen und sofort servieren.

Zur Sache

WENIGER REGELN. MEHR GENUSS. ERNÄHRUNGS-TREND SOFT HEALTH

Das Verständnis für eine gesunde, ausgewogene Ernährung wächst. Gleichzeitig nehmen immer mehr Menschen Abstand von einem kontrollierten Essverhalten mit strikten Regeln oder Verboten. Das Konzept von guten und bösen Lebensmitteln rückt mehr und mehr in den Hintergrund. Gesunde Ernährung ja, aber nicht ohne eine ordentliche Portion Wohlbefinden.

„Soft Health“ ist einer der großen Food Trends 2021. Unter dem Begriff wird bewusster Genuss verstanden. Anstatt die Kalorien in den Vordergrund zu stellen, stehen Vielfalt und Ausgewogenheit bei der Auswahl der Nahrungsmittel im Fokus. Frisches Obst und Gemüse aus der Region gesellt sich auf dem Teller zu Teigwaren und Hülsenfrüchten – Hauptsache, es schmeckt und nährt den Körper. Soft Health verbindet Gesundheit, Genuss und Nachhaltigkeit. Die Lebensmittel sollen naturbelassen, regional und saisonal sein. Der Teller wird nicht nach Kalorien, Nährwerten, Makro- und Mikronährstoffen, spezifischen Vitaminen und einer bestimmten Menge an Ballaststoffen befüllt. Stattdessen geht es um Ausgewogenheit und Vielfalt und darum, den eigenen Speiseplan mit vielen verschiedenen Sorten Obst und Gemüse sowie mit Getreideprodukten und Hülsenfrüchten anzureichern.

Herausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG | Beusselstraße 44 N–Q | 10553 Berlin | Tel.: 030–394 06 40–0 | Fax: 030–394 06 40–200 | www.cfgastro.de
Konzeption, Redaktion und Gestaltung:
STÜRMER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 Shutterstock

Töpfer GmbH
Am langen Tag
97320 Albertshofen

Tel.: 09321 – 3702 – 0
Fax: 09321 – 3702 – 290
E-Mail: info@toepfer-salate.de
www.toepfer-salate.de

Kräuterküche *für das ganze Jahr*

In der Küche kommt es auf die gute Qualität der Produkte und eine sorgfältige Zubereitung an – und für das gewisse Extra sorgen Kräuter und Gewürze. Vor allem frische Kräuter sind beim Kochen unverzichtbar, denn sie haben einen anderen Geschmack als ihre getrockneten Artgenossen und dürfen deshalb in keiner Küche fehlen.

Die beliebtesten Sorten wie z. B. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch und Dill gibt es mittlerweile in jedem Supermarkt – entweder im Topf oder frisch geschnitten. Gebundene Kräuter stellt man am besten in ein Glas Wasser, so bleiben sie länger frisch. Und weil frische Kräuter auch hübsch anzusehen sind, werden sie in einem schönen Übertopf zu einer ausgefallenen und sommerlichen Tischdekoration – so verwöhnen die grünen Blätter nicht nur die Gaumen, sondern auch die Augen Ihrer Gäste!

DIE TOP TEN DER BELIEBTESTEN KÜCHENKRÄUTER:

1 PETERSILIE
(9,9 kg/100 Haush.)

GLATT	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.525
Bund 250 g	13.298.320
Box 1 kg	13.299.854
KRAUS	**Art.-Nr.:**
Topf 13 cm	13.299.527
Bund 250 g	13.298.321
Box 1 kg	13.299.855

2 BASILIKUM
(4,9 kg/100 Haush.)

	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.500
Topf 9 cm	13.299.550
Bund 100 g	13.298.340
Karton 100 g	13.299.802
Box 1 kg	13.298.014

3 KRESSE
(3,2 kg/100 Haush.)

	Art.-Nr.:
Chilli – Karton	13.725.720
Limon – Karton	13.725.755
Shiso rot – Karton	13.742.510
Red Mustard – Karton	13.736.575
Scarlett – Karton	13.736.555

4 SCHNITTLAUCH
(2,4 kg/100 Haush.)

	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.535
Bund 100 g	13.298.322
Bund 200 g	13.299.831
Box 1 kg	13.298.222

5 DILL
(1,7 kg/100 Haush.)

DILL	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.505
Bund 100 g	13.298.323
Bund 250 g	13.299.832
Box 1 kg	13.299.851

6 MINZE
(1,6 kg/100 Haush.)

MINZE	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.519
Bund 100 g	13.298.331
Karton 100 g	13.299.815
Box 1 kg	13.298.142

7 ROSMARIN
(0,7 kg/100 Haush.)

ROSMARIN	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.530
Bund 100 g	13.298.328
Box 1 kg	13.298.191

8 KORIANDER
(0,7 kg/100 Haush.)

KORIANDER	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.511
Bund 100 g	13.298.334
Box 1 kg	13.299.852

9 BÄRLAUCH
(0,7 kg/100 Haush.)

BÄRLAUCH	Art.-Nr.:
Bund 100 g	13.298.336

10 THYMIAN
(0,5 kg/100 Haush.)

THYMIAN	Art.-Nr.:
Topf 13 cm	13.299.537
Bund 100 g	13.298.327
Box 1 kg	13.298.231

Saisonale Verfügbarkeit
April/Mai

Quelle: AMI-Analyse nach GfK-Haushaltspanel

IN DER NÄCHSTEN AUSGABE:

Jubeln Sie mit uns. Wir feiern 10 Jahre KOPFSALAT. Freuen Sie sich auf auf die 60. Ausgabe mit erfrischenden Rezepten, neuen Ideen, emotionalen Rückblicken und erfreulichen Ausblicken.