



frische Grapefruits,
KL. I

(Herkunft Türkei, Israel)

110356

Ktn. 13,5 kg Btl. **17,99**



frische
Clementinen,
KL. I

(Herkunft Spanien, Italien, Marokko)

103306

Kiste 10 kg
(108 Stück)

Kis. **14,99**



frische Kiwis,
gelegt, KL. I

(Herkunft Neuseeland, Chile)

103364

Kiste 2,8 kg

Kis. **10,49**



frische Ananas
„extra sweet“, KL. I

(Herkunft Costa Rica, Ecuador, Panama)

103260

Stück

St. **1,89**



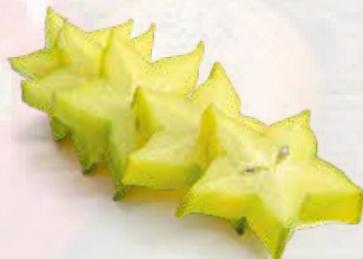
frische Carambola/
Sternfrucht

(Herkunft Malaysia)

103295

Kiste 20 Stück

St. **1,19**



frischer Beeren-Mix,
KL. I

(Herkunft u. a. Niederlande, Portugal, Peru, Mexiko,
Spanien, Marokko)

je nach Verfügbarkeit und in veränderlichen Ge-
wichtsanteilen bestehend aus Himbeeren, Jo-
hannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren

103936

Ktn. 12 x 125 g

Sch. **2,99**

frische Cranberrys,
KL. I

(Herkunft USA)

103937

Schale 250 g

Sch **2,29**



Preise für
frisches Obst
und Gemüse
finden Sie
wochenaktuell
unter [www.
servicebund.de/
service-links/
downloads.html](http://www.servicebund.de/service-links/downloads.html)



frischer
Knollen-Sellerie,
KL. I

(Herkunft Niederlande, Deutschland)

103368

Kiste 10 kg

Kis. **9,90**



frische
Schwarzwurzeln,
KL. I

(Herkunft Niederlande)

103682

Ktn. 10 x 1 kg

Btl. **2,19**

frischer Topinambur

(Herkunft Frankreich)

im Geschmack leicht süßlich und
nussig. Die leichtverdauliche Wur-
zel eignet sich besonders für
warme Gerichte und verleiht Ein-
töpfen das gewisse Etwas

57879

Ktn. 5 kg

Ktn. **11,99**



Für weitere Frische-
Artikel aus unserem Obst- und
Gemüse-Sortiment wenden Sie
sich gern an Ihren Fachberater
oder unseren Telefonverkauf
vor Ort.

frischer Wirsing,
KL. I

(Herkunft Niederlande, Deutschland)

103498

Kiste 10 kg

Kis. **13,99**



*Sellerie-Birnen-Salat mit Cranberrys,
Limettendressing, Carambola, Walnuss-
Crunch und Parmesan-Chip*

Zutaten für 10 Personen:

750 g Knollensellerie, 500 g Birnen, 200 g Cranberrys,
getrocknet, 5 Limetten, 300 g Mayonnaise, 200 g Jo-
ghurt, 50 g Honig, 150 g Zucker, braun, 250 g Wal-
nüsse, 300 g Parmesankäse, gerieben, 2 Carambolas,
300 g Feldsalat, 100 ml Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle.

Zubereitung:

Knollensellerie schälen und halbieren. Selleriehälften
zuerst in dünne Scheiben und dann in feine Streifen
schneiden. Birnen halbieren und Kerngehäuse entfernen.
Birnenhälften in dünne Scheiben, dann in feine Streifen
schneiden. Streifen mit Cranberrys in eine Schüssel ge-
ben. Saft der Limetten und Abrieb von zwei Limetten
zugeben. Mayonnaise, Joghurt und Honig verrühren und
zugeben. Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer wür-
zen. Salat ca. 1 Std. ziehen lassen. Zucker (evtl. mit etwas
Wasser) in einen Topf geben und karamellisieren. Walnüs-
se zugeben, im Karamell schwenken und auf Backpapier
geben. Walnüsse erkalten lassen, dann grob hacken. Par-
mesankäse in kleinen Haufen auf ein mit Backpapier aus-
gelegtes Blech verteilen und etwas flach drücken. Blech



in den auf 200° C vorgeheizten Ofen schieben. Parmesan
für 6-7 Min. goldbraun backen. Chips vom Blech nehmen
und erkalten lassen. Carambolas in Scheiben schneiden.
Feldsalat auf dem Teller anrichten und mit etwas Olivenöl
und Salz würzen. Sellerie-Birnen-Salat darauf verteilen.
Walnuss-Crunch darüber streuen und mit Carambolaschei-
ben und Parmesan-Chip garnieren.
Für eine vegane Variante: Dressing aus veganer Mayon-
naise, Sojajoghurt und Ahornsirup herstellen und den
Parmesanchip weglassen.

Das ganze Menü finden Sie auf Seite 22+23.