



Erntefrisch
TIEFGEFROREN *aus dem Marchfeld*

**NUR IGLO GEMÜSE HAT DIE
ERNTEFRISCH GARANTIE!**





Nur Iglo Gemüse hat die Erntefrisch Garantie!

Da ab der Ernte jede Stunde zählt, garantiert Iglo, dass das Iglo Gemüse in kürzestmöglicher Zeit – **innerhalb von Stunden** – tiefgekühlt wird.

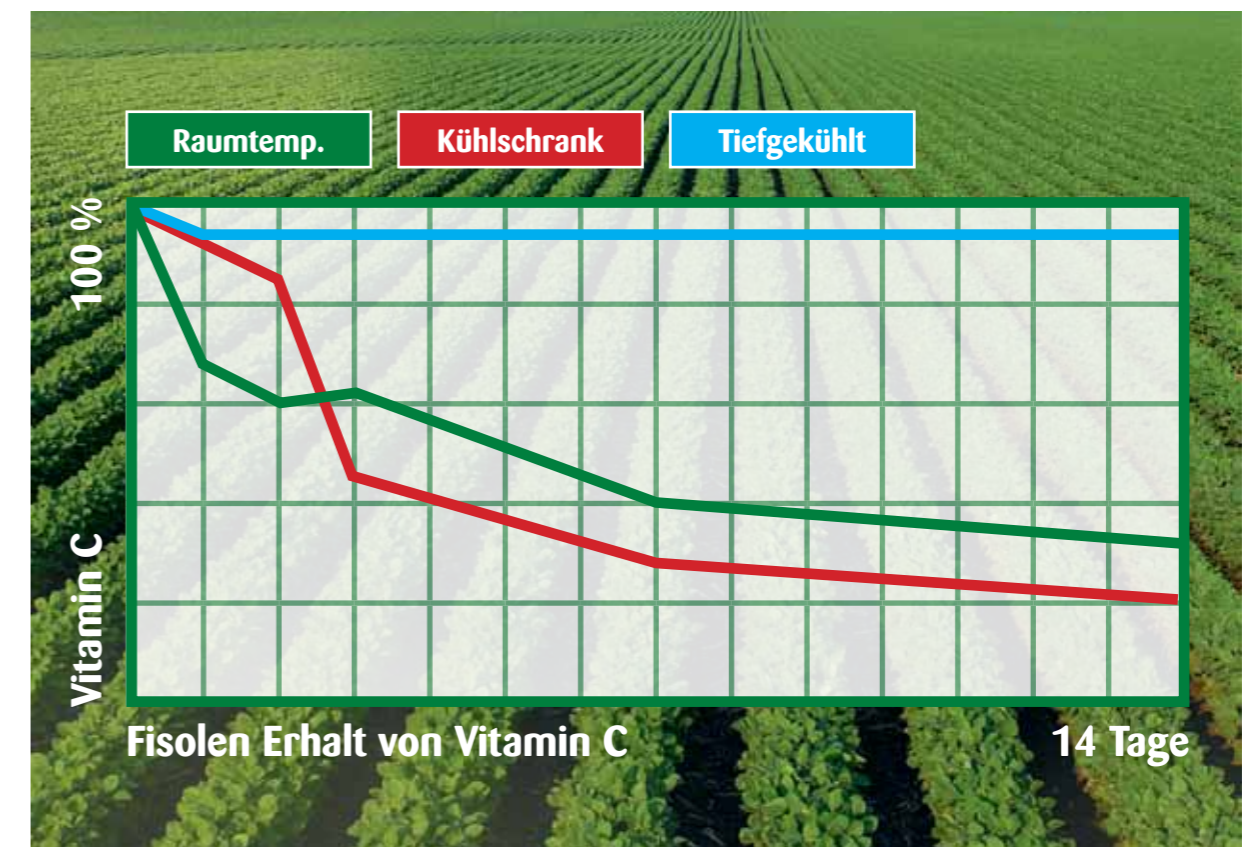
So sind bspw. die Iglo Erbsen in 90 Minuten, der Spinat in durchschnittlich 6–8 und die Fisolen in 12 Stunden vom Feld in der Packung. Sogar das Rotkraut, das oftmals über einen längeren Zeitraum nach der Ernte gelagert wird, wird bei Iglo innerhalb von 24 Stunden tiefgekühlt.

Somit bleiben die **wertvollen Nährstoffe** und der **volle Geschmack** bestmöglich erhalten.



Gleich nach der Ernte beginnt die Frische-Uhr zu ticken!

Wissenschaftliche Studien beweisen einen **wesentlich höheren Vitamin C Gehalt bei Tiefkühlgemüse** im Vergleich zu “frischem” Gemüse, das bei Raumtemperatur oder auch gekühlt gelagert wird:



Im Falle der Lagerung bei Raumtemperatur bzw. im Kühlschrank verschwinden nach wenigen Tagen 60–70% des Vitamin C Gehaltes.

Durchschnittlicher Vitamin C-Verlust pro Tag (bei einer Temperatur von 20°C) rund:
• Erbsen: 9% • Broccoli: 8% • Spinat: 14% • Fisolen: 8% • Fisolen: 8%



Erntefrisch TIEFGEFROREN aus dem Marchfeld

Der schnelle Verarbeitungsprozess des Iglo Gemüses am Beispiel von Spinat:



1 Der Marchfelder Bauer prüft die Qualität des Spinats.



4 Dort wird der Spinat gereinigt und vitaminschonend weiterverarbeitet ...



2 Die Ernte erfolgt, wenn das Gemüse den idealen Reifegrad erreicht hat.



5 ... in die Packungen abgefüllt ...



3 Transport in den nahe gelegenen Verarbeitungsbetrieb innerhalb kurzer Zeit.



6 ... und sofort tiefgekühlt. Und das innerhalb von Stunden. Für beste Frische und Geschmack.

Marchfeld – der größte Gemüsegarten Österreichs!



Die **kalk- und magnesiumreichen Böden** im Marchfeld liefern dem Iglo Gemüse alle **Nährstoffe**, die es braucht, um gesund und schmackhaft zu werden. Durch die **fruchtbare Schwarzerde** im Marchfeld wird der **sortentypische Geschmack** vieler Gemüsearten noch stärker ausgeprägt als anderswo.



Viele **Sonnenstunden** liefern **Energie** im Überfluss, um die **Bodennährstoffe** in die Pflanzen einzulagern: in Form von Mineralstoffen, Vitaminen und zahlreichen anderen bio-aktiven Substanzen.



Die Grundlage für eine beständige Bodengesundheit erreicht man am besten durch eine **vielseitige und abwechslungsreiche Fruchtfolge**. Daher wird auf ein- und demselben Feld ein Intervall von bis zu sieben Jahren im Fruchtwechsel eingehalten.



Marchfeld ... Qualität, die man schmeckt!



Aufgrund von **ausgewählten Vertragsbauern** kann sich Iglo darauf verlassen, dass nur die **besten Sorten** für die jeweilige Gemüseart eingesetzt werden und die Ernte immer den **hohen Qualitätsstandards** entspricht.



Die Ernte erfolgt schonend, ohne die **natürliche Qualität** der Gemüserohwaren zu beeinträchtigen. **Kurze Transportwege** sind der beste Garant für die rasche Verarbeitung von erntefrischem Gemüse.

Das Hauptanbaugebiet des Iglo Gemüses ist das Marchfeld. Alles Gemüse, das im Marchfeld in entsprechender Qualität angebaut und am Produktionsstandort Groß-Enzersdorf verarbeitet werden kann, wird von dort bezogen.

Erntefrische Neuheiten aus dem *Marchfeld*



Jetzt **NEU** im Iglo Gastronomie Sortiment:



Schonkost-Gemüse Marchfeld

- Orange und gelbe Karottenscheiben, Pastinakenstreifen, grüner Spargel
- im Rahmen der leichten Vollkost
- entwickelt mit führenden DiätologInnen Österreichs
- auf die Ernährungsbedürfnisse der Endverbraucher sorgfältig abgestimmt
- eine abwechslungsreiche und farbenfrohe Mischung
- besonders leicht verdaulich und bekömmlich

Artikel Nr.: 92960
EAN: 9008695929607
(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



ca. 16 Portionen / Beutel



Zarte Mischung

- Babykarotten, Mais, Erbsen
- die beliebteste Gemüsemischung im Lebensmittelhandel jetzt auch in der Gastronomie
- ein farbliches Highlight auf jedem Teller
- für Fleisch-, Fisch- und Pastagerichte oder Salate
- für Kinder jeden Alters (bspw. als Kinderteller mit den Iglo Fischstäbchen)

Artikel Nr.: 92940
EAN: 9008695929409
(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



ca. 16 Portionen / Beutel

Das sind die Top Iglo Gemüse **Erntefrisch** TIEFGEFROREN aus dem Marchfeld



Blattspinat (Pellets)

- hergestellt aus jungen, frischen Blättern von bester Qualität
- sorgfältig gewaschen, kurz blanchiert, zu Pellets geformt und sofort schockgefrostet
- Farbe und Blattstruktur bleiben erhalten
- einfach portionierbar

Zutaten: Blattspinat

- Verwendung:**
- als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten
 - als Füllung von Palatschinken oder Crêpes
 - als Sockel für pochierte Eiergerichte und Pastasaucen oder auch als Pizzabelag

Pelletgrammatur: ca. 50 g

Artikel Nr.: Y82626

EAN: 8000920826263



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg

50 Pellets à ca. 50 g / Beutel



Erbsen, jung

- besonders nährstoff- und vitaminreich
- jung unter strenger Kontrolle geerntet
- rasch und schonend verarbeitet
- sortentypisch feiner und süßer Geschmack
- schöne Farbe

Verwendung:

- als Beilage für gegrilltes und gebratenes Fleisch
- als Einlage in Suppen
- als Ergänzung einer Gemüseplatte, zu Gemüsemayonnaisen, Salaten
- als Füllung von Tomaten, Artischockenböden, Paprikaschoten

Zutaten: Erbsen

Artikel Nr.: Y82630

EAN: 8000920826300



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg

ca. 16 Portionen / Beutel



Babykarotten

- zartes, süßliches Fleisch
- besonders knackig durch kurze Blanchierzeit

Verwendung:

- als Beilage zu exquisiten Fleischgerichten, Gemüseplatten

Zutaten: Babykarotten

Artikel Nr.: Y82628

EAN: 8000920826287



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg

ca. 16 Portionen / Beutel



Tipp

Rotkraut (fix und fertig gewürzt)

- neue Ernte – erntefrisch auf den Tisch
 - Rezeptur auf den österreichischen Geschmack abgestimmt
 - geerntet, geschnitten und sofort weiterverarbeitet
- Zutaten:** Rotkraut 75%, Wasser, Apfelmark 4,7%, Zucker, Schweineschmalz, Weizenmehl, Vollsalz jodiert, Weingeistessig, natür-

liche Aromen, Zitronensaftkonzentrat

Verwendung:

- verfeinern mit Ananasscheiben, Preiselbeeren, Apfel- oder Orangenstücken, Rosinen oder einem Schuss Rotwein
- zu Wild- und Geflügelgerichten, Gans oder Ente
- zur Füllung von Strudeln oder als Suppe

Artikel Nr.: Y91190

EAN: 9008695911909



(4 Beutel à 1,5 kg) 6 kg

1 Block ergibt ca. 10 Portionen

Neue Ernte!
Verbesserte Rezeptur!



Das gesamte Iglo Gastronomie Sortiment finden Sie im aktuellen Sortimentskatalog.
Einfach bestellen unter: Tel. 01-608 66-0 oder Mail an iglo.gastronomie@iglo.com.

Iglo Austria GmbH

Wienerbergstraße 3
1109 Wien

Tel.: 01-608 66-0

Fax: 01-608 66-644

Mail: iglo.gastronomie@iglo.com

www.iglo-gastronomie.at



Iss was Gscheit's!

Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

Firmenbuchgericht und Sitz Wien

Firmenbuchnummer: FN 279637g

UID-Nr.: ATU 62784838

ARA Lizenznummer: 15688