



DER SCHMACKHAFTE, ERFRISCHENDE, NICHT VERBRÄUNENDE APFEL

GREENSTAR®

**DIE ANTWORT DER NATUR AUF
IHRE UNTERNEHMERISCHE
HERAUSFORDERUNG.**



GREENSTAR® - ZUR EINZIGARTIGKEIT HERANGEREIFT

Greenstar® ist eine Kreuzung zwischen Delbarestival und Granny Smith. Von Vertragsproduzenten lokal angebaut.

Was macht Greenstar® zu einem so besonderen Apfel? Na, seine einzigartigen Eigenschaften! Sein Geschmack: erfrischend und süßlich. Seine Textur: fest, knackig und extrem saftig. Und natürlich seine Farbe: außen hellgrün, innen weiß und frisch. Ein Greenstar®-Apfel behält seine Eigenschaften – selbst nach dem Aufschneiden.

Greenstar® erfüllt somit nicht nur die Nachfrage der europäischen Obstindustrie, sondern auch die wachsenden Anforderungen hinsichtlich Regionalität, Rückverfolgbarkeit und Produktqualität.

ATTRAKTIVE LEUCHTENDE FARBE

KEINE OXIDATION DES FRUCHTFLEISCHS

BLEIBT FEST UND SAFTIG

ENTHÄLT VIEL VITAMIN C

KREUZUNG ZWISCHEN DELBARESTIVAL UND GRANNY SMITH

LOKAL ANGEBAUT

HÖCHSTE QUALITÄTSSTANDARDS





MARKTTRENDS

Verbraucher möchten sich gesund ernähren und gesund leben, ohne viel Zeit in der Küche zu verbringen. Auch Profiköche und -Caterer fragen nach zeiteffizienten Lösungen für die Zubereitung von Lebensmitteln. Die Verfügbarkeit nährstoffreicher, natürlicher und fertig zubereiteter Optionen steigt gleichermaßen für Verbraucher und Lebensmittelfachleute.

In Bezug auf Äpfel halten diese Entwicklungen einige Herausforderungen für die Industrie bereit:

- Apfelschnitze ohne Zusatzstoffe frisch und frei von Verfärbungen halten
- Haltbarkeit maximieren
- Äpfel verwenden, die einfach industriell zu verarbeiten sind
- Maximalen Geschmack bieten



GREENSTAR® IST DER PERFEKTE APFEL FÜR IHR UNTERNEHMEN

Die Eigenschaften der Greenstar®-Äpfel erfüllen perfekt die Anforderungen des Marktes und die Herausforderungen, mit denen Unternehmen in der Fresh-Cut-Industrie und in der Gastronomie konfrontiert sind:

- schöne leuchtend grüne Schale mit weißem Fruchtfleisch
- keine Verfärbung nach dem Aufschneiden; hoher Gehalt an Vitamin C & Antioxidantien verhindern Oxidation
- bleiben lange Zeit fest und saftig
- voller Geschmack und zarter, knackiger Biss
- 100 % natürlich

Dank seiner langen Haltbarkeit, dem knackigen Fruchtfleisch und der anhaltend frischen Farbe eignen sich Greenstar®-Äpfel ideal für die Zubereitung von Mahlzeiten. Und sie eignen sich perfekt für die Verarbeitung von Convenience-Konzepten wie vorverpackten Apfelschnitzen oder „Fresh-Cut“-Salaten.



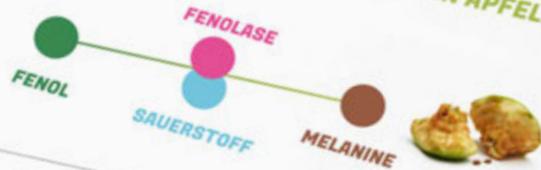
Das Greenstar® Logo kann zur Kennzeichnung Ihrer Produkte verwendet werden.

WIE BLEIBT GREENSTAR® SO UNGLAUBLICH FRISCH?

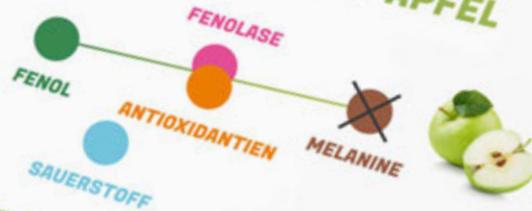
Äpfel werden braun, wenn, beispielsweise beim Aufschneiden, ihre Zellen zerstört werden. Dadurch wird ein Enzym (Polyphenoloxidase – PPO) freigesetzt, das die Polyphenole im Fruchtfleisch der Äpfel oxidieren lässt. Dieser Prozess heißt enzymatische Bräunung und sorgt für die Verfärbung der Früchte.

Greenstar® verfügt über eine einzigartige Zusammensetzung aus einem hohen Gehalt an Vitamin C und Antioxidantien, die die Bräunung erheblich verlangsamen. So bleiben die Äpfel hell, fest, saftig und frisch.

BRÄUNENDE EIGENSCHAFTEN IN ÄPFELN



GREENSTAR®-ÄPFEL



INSPIRATION

Die Frische, Knackigkeit und das nicht verbräunende Fruchtfleisch von Greenstar® machen diese Äpfel ideal für die Zubereitung von gesunden, geschmackvollen Gerichte, Salaten, Snacks für zwischendurch, Fruchtsäfte oder als Garnierung.

Besuchen Sie www.greenstarapple.com für Inspiration und Rezepte, die Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen.

Sind Sie auf ein gutes
Greenstar®-Rezept gestoßen?
Teilen Sie es mit uns unter
**contact@
greenstarapple.com**



GRÜNER PUNCH



MINZ-APFELSAFT



FRISCHER WALDORFSALAT



**GURKENSALAT MIT
APFEL UND BANANE**



APFELSALAT MIT KRESSE



**FRISCHES APFEL-MINZ-
SORBET**

GREENSTAR® DER PERFEKTE APFEL FÜR IHR FRESH-CUT-ODER FRUIT-SLICING-KONZEPT



**FÜR WEITERE INFORMATIONEN:
CONTACT@GREENSTARAPPLE.COM
WWW.GREENSTARAPPLE.COM**

**GREENSTAR® IST EIN EINGETRAGENES
WARENZEICHEN VON GREENSTAR KANZI
EUROPE (GKE N.V.).**