



FRUCHTHOF NAGEL

BANANENREIFEREI · LOGISTIK · FRUCHTIMPORT



WIR BRINGEN
DIE FRISCHE





ÜBER UNS



Pioniere von Anfang an

Seit nunmehr 75 Jahren und in mittlerweile 3. Generation bietet die Fruchthof Nagel GmbH in Neu-Ulm Qualität, Frische und Preisaktualität.



3

Seit der Gründung – durch Kurt Nagel 1949, einem der Pioniere neuzeitlicher Obst- und Gemüsevermarktung – und dem Aufbau durch Herbert Löffler ab 1960 schätzen unsere Kunden die hohe Leistungsbereitschaft unseres Familienunternehmens. In den letzten 25 Jahren erfolgte der konsequente Ausbau vom traditionellen Großhandel zu einem umfassenden Dienstleister im Fruchtbereich.

Mit rund 200 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an unserem Stammsitz und den Niederlassungen Ilsfeld und Worms bewegen wir heute eine Jahrestonnanage von über 500.000 Tonnen und gehören damit zu den führenden Fruchthandels- und Logistikunternehmen in Süddeutschland.

Mit unserem modernen Fuhrpark beliefern wir im süd- und mitteldeutschen Raum Kunden aus den verschiedensten Branchen.

Unsere Kunden aus den Bereichen Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie, Hotellerie und Großküchen schätzen unsere Erfahrung und Expertise mit Obst, Gemüse, Exoten, Kräutern, Fresh-Cut und Convenience-Produkten. Profitieren auch Sie von der Flexibilität und Schnelligkeit unseres Unternehmens. Als Vollsortimenter bieten wir ein vielfältiges Angebot an Obst und Gemüse von ausgewählten Produzenten – von regionalen Erzeugern bis hin zu Südfrüchten und Exoten.

Bei unseren Produkten gewährleisten unsere ausgesuchten Geschäftspartner in aller Welt den Handel in erstklassiger Qualität.



Ilsfeld

Neu-Ulm

Worms



Die ideale Frischelösung

Wir liefern Ihnen Obst und Gemüse so frisch, als würden Sie es selbst vom Erzeuger holen.



Wir liefern Qualität und Frische

Unsere Kunden schätzen unsere Kompetenz und Serviceleistung als qualifizierter Logistikdienstleister – mit drei Umschlagszentren und mehr als 10.000 Palettenstellplätzen mit unterschiedlicher Temperaturführung. Unser Distributionsgebiet umfasst große Teile des süd- bis mitteldeutschen Raums. Zudem übernehmen wir die Lager-, Transport- und Informationslogistik für einen kontinuierlich wachsenden Kundenstamm. Interessiert? Sprechen Sie uns an!

4



5



Denn viele unserer Frischeprodukte holen wir direkt bei den regionalen Erzeugern ab und diese treffen so bereits 1 bis 2 Tage nach der Ernte bei Ihnen ein. So können Sie Ihren Kunden konstant eine gute Auswahl und Qualität bieten.

Unser eigener Fuhrpark, ausgestattet mit modernster Kühltechnologie für die unterschiedlichsten Produktanforderungen und optimierter Tourenplanung, ist an 7 Tagen in der Woche im süd- bis mitteldeutschen Raum im Einsatz.

Mit mehr als 90 modernsten Lkw beliefern wir Kunden aus den Bereichen ...

- Gastronomie
- Lebensmitteleinzelhandel
- Großküchen
- Hotellerie

... mit Obst, Gemüse, Exoten, Kräutern, Fresh-Cut und Convenience-Produkten.





Frischer geht nicht

Unsere Fresh-Cut-Verarbeitung übernimmt für Sie die zeit-, arbeits- und kostenintensiven Aufgaben, die in der Gastronomie bei der Vorbereitung frischer Gerichte entstehen.

6



Gebrauchsfertiges frisches Obst und Gemüse wird bei uns geschnitten oder geschält, verpackt und gekühlt angeboten – im Lebensmitteleinzelhandel, für die Gastronomie oder im Direktverkauf.

Die Spannweite unserer Kunden spiegelt sich im großen Sortiment wider: Derzeit führen wir rund 150 verschiedene Fresh-Cut-Produkte im Angebot – vom exotischen Obstsalat über die geschmackvolle Taiwan-Gemüsepfanne bis hin zu feinen Fitness-Salaten.

Bei der Fresh-Cut-Verarbeitung kommt High-Tech zum Einsatz. Auf 400 Quadratmetern wurde ein komplett zertifizierter Produktionsbereich mit Reinraumtechnik geschaffen. In diesem gekühlten Arbeitsareal fungiert eine Produktionsstraße mit Spezialmaschinen

zum Schneiden und Zerteilen von Obst und Gemüse. Außerdem gewährleistet eine neue vollautomatische Waschstraße aus Edelstahl die sorgfältige Reinigung der Ware.

Ob geteilt, gestiftet, fein zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder als ganze Blätter – die Wünsche der Verbraucher an Fresh-Cut-Produkte werden unter Aufwendung des gesamten aktuellen lebensmitteltechnologischen Wissens und mit dem Einsatz modernster Technik erfüllt. Damit Sie Frische auf dem Teller haben.



Grün rein, gelb raus

In unserer Bananenreiferei dreht sich alles um die leckere gelbe Frucht. In über 50 Press-Reifekammern werden grüne Bananen, die per Schiff „im Schlaf“ bei 13,5 °C nach Europa kommen, aufgeweckt. Erst hier reift die Banane zur schmackhaften Premiumfrucht.

7



Der Reifeprozess wird mehrmals täglich durch unsere erfahrenen Reifemeister überwacht.

Entscheidend für die Qualität der Frucht ist, dass der vorgegebene Temperaturverlauf exakt überprüft und eingehalten wird.

Verantwortlich für ein optimales Reifeergebnis ist die unschätzbare Erfahrung unserer Reifemeister sowie der Einsatz neuester technischer Standards.





FRUCHTHOF NAGEL

BANANENREIFEREI · LOGISTIK · FRUCHTIMPORT



JS/DEUTSCHLAND · Concept: JS Media Tools AG · 125784 · www.jsdeutschland.de

Einfacher geht's nicht

Unser Online-Shop steht Ihnen an 7 Tagen die Woche zur Verfügung. Erfassen Sie einfach und schnell Ihre Bestellungen oder legen Sie einfach Ihre Favoriten in den Warenkorb. 24 Stunden später haben Sie die Frische bereits in Ihrem Kühlhaus – zuverlässig und sicher.

FRUCHTHOF NAGEL GMBH

Otto-Renner-Straße 11
89231 Neu-Ulm

Telefon: 0731 9771-0
E-Mail: Info@fruchthof.de

www.fruchthof.de