

Steensma introduceert “FruitEase”, de unieke fruitbeleving

- 100% fruit zonder toegevoegde suikers -

Leeuwarden, 5 november 2009

Onder het thema “**FruitEase**, the durable fruit sensation” introduceert Steensma op de FIE de unieke innovatie in het segment van verantwoorde fruitingrediënten. **FruitEase** is de naam voor een nieuwe range van op bijzondere wijze geïnfuseerde vruchten met een maximale fruitbeleving, lange houdbaarheid, zonder kunstmatige toevoegingen en zonder toegevoegde suikers.

Het huidige assortiment bestaat uit : aardbei, kers, bosbes, zwarte bes en rode bes. Deze producten kunnen zowel geheel als gesneden worden verwerkt en zijn te gebruiken als ingrediënten voor ondermeer de bakkerij-, muesli- en chocolade-industrie, maar ook in de gastronomie. FruitEase is verkrijgbaar in dozen van 10 kilo.

Naast de optimale fruitbeleving beschikt **FruitEase** over de volgende kenmerken:

Puur fruit, originele fruitstructuur, vrij rollend, lang houdbaar, vriesstabil, bakstabil, allergenenvrij, GMO-vrij, **geen suikers toegevoegd**, geen kleur-, geur-, smaakstoffen en geen e-nummers.

Steensma is te bezoeken op de FI Europe 2009 in Frankfurt (17-19 november) in Hal 9, standnummer 9A19 of neem contact op met ons verkoop team.

Steensma B.V.

Galvanistraat 1
8912 AX Leeuwarden
Tel.: +31 (0) 58 233 06 60
Fax: +31 (0) 58 212 02 37
www.steensma.com
info@steensma.com



Steensma führt "FruitEase" ein, das einmalige Obsterlebnis

- 100% Obst ohne Zuckerbeigabe -

Leeuwarden, den 5. November 2009

Unter der Bezeichnung "**FruitEase**, the durable fruit Sensation" führt Steensma auf der FI Europe eine einmalige Innovation im Segment der natürlichen Obstzutaten ein. **FruitEase** ist die Name einer neuen Serie auf besonderer Weise infusierter Früchte mit maximalem Obsterlebnis und langer Haltbarkeit, ohne künstliche Zusatzstoffe und ohne Zucker.

Folgenden Früchten worden introduziert: Erdbeere, Kirsche, Heidelbeere und schwarze Johannisbeere. Diese Produkte können sowohl ganz als auch geschnitten verarbeitet werden und eignen sich als Zutaten für unter anderem die Bäckerei-, Müesli- und Schokoladenindustrie sowie die Gastronomie. FruitEase ist in Kartons von 10 Kilo erhältlich.

Neben dem optimalen Obsterlebnis hat **FruitEase** folgende Merkmale: pures Obst, originelle Obststruktur, frei rollend, lange haltbar, gefrierstabil, backstabil, allergenfrei, GMO-frei, **ohne Zucker**, keine Farb-, Geruchs- und Geschmacksstoffe, keine E-Nummern.

Sie können Steensma auf der FI Europe 2009 in Frankfurt (17.-19. November) in der Halle 9, Standnummer 9A19, besuchen oder mit unserem Verkaufsteam Kontakt aufnehmen.

Steensma B.V.

Galvanistraat 1
NL-8912 AX Leeuwarden
Tel.: +31 (0) 58 233 06 60
Fax: +31 (0) 58 212 02 37
www.steensma.com
info@steensma.com



Steensma introduces “FruitEase”: the unique fruit experience

- 100% fruit without added sugars -

Leeuwarden, 5th November 2009

‘**FruitEase**: the durable fruit sensation’ is the slogan for a unique innovation in responsible fruit ingredients, being introduced by Steensma at the FI Europe. **FruitEase** is the name of a new range of specially infused fruits that provide the ultimate fruit experience and long shelf life, without artificial additives or added sugars.

The current product line consists of strawberry, cherry, blueberry and blackberry. These products can be processed whole or diced as ingredients used by such sectors as the baking, muesli and chocolate industries as well as in home baking and retail applications. FruitEase is available in 10-kilogram carton.

In addition to providing the ultimate fruit experience, **FruitEase** also has the following characteristics:

pure fruit, original fruit texture, free-flowing, long shelf life, freezing stability, baking stability, allergens free, GMO free, **no added sugars** and no artificial colours, aromas, flavourings or other food additives with e-numbers.

Visit Steensma at the FI Europe 2009 in Frankfurt (17-19 November) in Hall 9, stand number 9A19, or contact our sales team.

Steensma B.V.

Galvanistraat 1
8912 AX Leeuwarden
The Netherlands
Tel.: +31 (0) 58 233 06 60
Fax: +31 (0) 58 212 02 37
www.steensma.com
info@steensma.com

