

**Schne-frost:**

## Natur und Veggie

Passend zu Steak, Burger & Co. stellt Schne-frost auf der Internorga seine neuen „Rustico Fries“ mit Schale vor. „Sie überzeugen durch ihren unregelmäßigen Schnitt und den ursprünglich kartoffeligen Geschmack“, erklärt das Unternehmen aus Lönningen. Ihre naturbelassene Optik und die unterschiedlichen Formen machten die Kartoffel-Stäbchen zu einer Mahlzeit wie hausgemacht. Neben der Fritteuse können sie ohne zusätzliches Fett auch im Kombidämpfer oder im Backofen zubereitet werden. Die Gastronomen können die „Rustico Fries“ als klassische Beilage einsetzen, aber auch als Snack mit Mayonnaise oder Ketchup machen die neuen Fritten laut Schne-frost eine gute Figur.

Auf der Messe in Hamburg präsentiert das Unternehmen zudem Neuheiten seiner Marke Avita, unter der Schne-frost den Großverbrauchern vegetarische Komponenten anbietet. „Vegetarische Fingerfood liegt voll im Trend

– ob bei eingefleischten Vegetariern oder bei Verbrauchern, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren wollen“, weiß Schne-frost. Daher bietet das Unternehmen mit Avita hier ein breites Sortiment an: Etwa die „Gemüse Köttbullar“, eine fleischlose Variante der bekannten und beliebten schwedischen Fleischbällchen. Hergestellt aus Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl und Zwiebeln und mit zahlreichen Kräutern abgeschmeckt, haben die kleinen Bällchen nach Unternehmensangaben einen unverwechselbaren Geschmack und seien sowohl laktose- als auch glutenfrei und somit für Menschen mit entsprechenden Lebensmittelunverträglichkeiten geeignet. „Frei nach dem Motto ‚Alles kann – nichts muss!‘ machen die vegetarischen Köttbullar sowohl als Beilage als auch als Snack mit verschiedenen Dipps eine gute Figur“, gibt Schne-frost Tipps zum optimalen Einsatz. Die Zubereitung ist einfach und kann in kürzester Zeit in Kombidämpfer, Backofen oder Fritteuse erfolgen.



Vegetarisches Fingerfood: Schne-frost stellt die neuen „Gemüse Köttbullar“ ohne Kött von Avita vor.