

Die Beilage soll der optische Feinschliff eines Menüs sein und diesem einen Charakter verleihen. Entscheidend für eine gute Beilage sind Konsistenz, Geschmack und Aussehen, genauso wie die Präsentation. „Sie setzt die anderen Komponenten auf dem Teller in Szene, ohne aufdringlich zu sein“, betont Marita Stevens, Leitung Marketing und Öffentlichkeitsarbeit bei Schne-frost.

Ebenfalls neue Ideen liefert Schne-frost mit einem modern interpretierten Burger aus Kartoffelklößen. Geschichtet mit Grillgemüse und einer Tomatensauce wird aus der klassischen Beilage ein Hauptgang. Auch der Teller Rösti wird belegt mit unterschiedlichen Komponenten zur Komplettmahlzeit. „Ob als Alternative zur klassischen Pizza oder angelehnt an den Elässer Flammkuchen ist unser Teller Rösti mit seiner hausgemachten Optik sehr wandelbar“, erläutert Marita Stevens.

