

„Dass es sich bei Pommes Frites & Co. nicht um die kalorienärmsten Lebensmittel handelt, ist hinlänglich bekannt.“

Torsten Neumann, Schne-frost

timents, die bereits vorgegart und tiefgefroren sind, als Beispiel. Diese können fettfrei im Kombidämpfer regeneriert werden.

Kreativer Spielraum

„Dass es sich bei Pommes Frites & Co. nicht um die kalorienärmsten Lebensmittel handelt, ist hinlänglich bekannt. Dennoch haben die knusprigen Kartoffelstäbchen einen festen Platz auf dem Speiseplan von Groß und Klein“, räumt Torsten Neumann von Schne-frost ein. „In Maßen konsumiert ist dies auch überhaupt kein Problem, z. B. in Kombination mit Gemüse-Nuggets und einem herzhaften Dipp wird daraus eine ausgewogene Mahlzeit, die es mit jeder Imbissbude aufnehmen kann.“ Darüber hinaus sei Flexibilität in der Kombination mit anderen Tellerkomponenten gefragt. Die Mini-Rösti-Käse-Würfel eignen sich z. B. als Salat-Topping.