

Kartoffeln fürs Take-away

Schneefrost Stampfkartoffeln sind ein TK-Produkt mit angenehmer Stückigkeit, Butteraroma und dezenter Muskatnote. Das bei der Herstellung angewandte IQF- (Individual Quick Freezing)-Verfahren macht aus dem schlichten Produkt einen gut portionierbaren Problemlöser. Die Wertigkeit lässt sich über die Zugabe von Wasser, Milch oder Sahne individuell steuern. Die Stampfkartoffeln sind Beilage zu Küchenklassikern wie Rouladen, machen sich aber auch im dynamischen Take away-Bereich gut. So begeistern die neuen Stampfkartoffeln mit einem herzhaften Topping als Kartoffelgenuss am Arbeitsplatz oder auch to go. www.schwarmstedter.de

