

Gemüse im Convenience-Kleid

Gemüse liegt ganz im Trend zur vegetarischen und veganen Ernährung. Zunehmend gefragt sind dabei auch Highconvenience-Produkte.

Immer mehr Menschen finden Gefallen an der vegetarischen und veganen Ernährung. Demzufolge boomen Gerichte und Snacks aus Gemüse, im Supermarkt wie auch im privaten Konsum. Deutlich mehr Produkte finden heute den Weg in die Tiefkühlzellen von Großverbrauchern und die Truhen des LEH.

Gemüse hat in diesen ernährungsbewussten Zeiten großes Potenzial. Gerade im boomenden Snack-Geschäft, beispielsweise mit Street-Food, stoßen vegetarische Angebote auf großes Interesse. Doch auch für den Genuss daheim ist Gemüse im Kommen, wobei viele Verbraucher möglichst wenig Mühe auf die Zubereitung der Gerichte verwenden wollen. Die TK-Hersteller tragen daher beiden Entwicklungen Rechnung und stocken ihre Sortimente an Highconvenience-Produkten im Gemüsebereich Jahr für Jahr deutlich auf und sind innovativ darin, ihre Angebote weiter zu spezialisieren: Gemüse-Burger, Gemüseschnitzel, Reisbällchen und Gemüsestrudel, vegetarisch und vegan, angereichert mit kreativen Saucen und Käse, und immer häufiger inspiriert von der internationalen Küche, sind angesagte Trendprodukte, die die Gaumen der Verbraucher begeistern. tk-report minus 18 gibt hier einen Überblick darüber, was sich Neues auf dem Markt für Gemüse-Highconvenience-Produkte getan hat.

Avita: Der Reis ist heiß

Dass die Reisbeilage in der Gastronomie alles andere als ein verstaubtes Image hat möchte Avita mit seinen neuen Reisbällchen beweisen. Mit einer mediterranen und mit einer asiatischen Variante der Bällchen will der Hersteller

Küche als Grundlage. Die Reisbällchen sind nach Herstellerangaben glutenfrei und können sowohl als Fingerfood als auch als Appetizer, entweder pur oder mit einem Dip serviert werden. „Den Mittags-Klassiker Salat werten sie als innovatives Topping auf und auch als klassische Beilage zu Saltimbocca oder Dorade machen die Risotto-Pilz-Bällchen eine gute Figur“, sagt Avita.

Den Newcomer gibt es noch in einer weiteren, fernöstlichen Variante. Bei den exotisch abgeschmeckten „Gemüse-Reis-Bällchen Asia“ trifft eine asiatische Gemüse-Mischung auf Datteln und pikante Gewürze. Kombiniert mit einem süß-scharfen Dip bieten sich die „Gemüse-Reis-Bällchen Asia“ laut Avita als Ergänzung zu einem Fingerfood-Buffer an, die zusammen mit knackig angebratenem, frischem Gemüse im Handumdrehen zu einem kompletten, vegetarischen Tellergericht erweitert werden können. Als Alternative zu

der klassischen Reis-Timbale empfiehlt Avita die „Gemüse Reis-Bällchen Asia“ auch als Beilage zu zarter Entenbrust oder einem asiatischen Garnelen-Curry. Beide Varianten eignen sich laut Hersteller für die schnelle und unkomplizierte Zubereitung im Kombidämpfer oder im Backofen und sind im 1.200 Gramm-Beutel erhältlich.

Die ebenfalls neuen „Mini Gemüse-Schnitzel“ von Avita eignen sich als vegetarischer Fingerfood-Snack, können aber auch vielseitig eingesetzt werden, etwa in der Kinder- und Schulverpflegung, wie Avita betont. Die Füllung aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais wird laut Hersteller von einer Panade auf Cornflakes-Basis ummantelt. „Das sorgt nicht nur für einen kräftigen Biss, der Kindern Spaß macht und den viele Fleischliebhaber auf der Suche nach vegetarischen Alternativen schätzen, sondern auch dafür, dass Gemüse die Hauptrolle auf dem Teller spielt“, sagt



Vegetarisches Fingerfood wie die „Mini Gemüse-Schnitzel“ von Avita liegt derzeit voll im Trend.

aus Lönningen den Beweis antreten, dass Reis modern interpretiert ein attraktives Trend-Produkt sein kann. Der Reis ist also heiß bei Avita.

Die mediterrane Variante der Reisbällchen, die „Risotto-Pilz-Bällchen“, haben mit gegrillten Pilzen, Parmesan und Gewürzen geschmacklich die italienische

Avita. Ob im Bagel als to-go-Variante oder kombiniert mit Ofengemüse als Tellergericht sei das kleine Gemüse-Schnitzel von Avita ein vielseitiger Begleiter für zahlreiche Gelegenheiten und könne abwechslungsreich in viele Menü-Ideen integriert werden. Die tiefgekühlten Mini Gemüse-Schnitzel eignen sich laut Avita für die unkomplizierte Zubereitung im Backofen, in der Pfanne, in der Fritteuse oder im Kombidämpfer und sind im 1.200 Gramm-Beutel mit 16 Mini-Schnitzeln à 75 Gramm auf dem Markt.