



Ein Klassiker der deutschen Küche und neu bei Schne-frost: Die „Stampfkartoffeln“

Klassiker neu interpretiert

Mit den Stampfkartoffeln präsentiert Schne-frost einen beliebten Küchen-Klassiker neu im Gourmet-Sortiment. Ebenfalls neu im Programm sind die Potato Churros.

Schne-frost setzt 2017 bei der Einführung seiner Neuprodukte sowohl auf beliebte Klassiker der traditionellen deutschen Küche als auch auf trendige Kartoffelgerichte aus der Food-Szene. Das Ergebnis: Stampfkartoffeln, Kartoffel-Knöpfe und Potato Churros, letztere auch in einer Sweet Potato-Variante.

tigkeit des Produktes lasse sich über die Zugabe von Wasser, Milch oder Sahne individuell vom Koch steuern, sagt Schne-frost. Neben der Zubereitung im Kombidämpfer oder im Kochtopf können die neuen „Stampfkartoffeln“ auch portionsweise in der Mikrowelle zubereitet werden. „Das garantiert vor allem im hektischen Mittagsgeschäft eine hohe Flexibilität“, sagt das Unternehmen aus dem niedersächsischen Lönningen.

Laut Schne-frost eignen sich die „Stampfkartoffeln“ als Beilage zu beliebten Küchen-Klassikern wie Rouladen und machen auch modern interpretiert eine gute Figur. „Sogar im dynamischen Take-away-Bereich begeistern die neuen ‚Stampfkartoffeln‘ und werden mit einem herzhaften Topping zum Kartoffel-Genuss für den Arbeitsplatz oder to-go.“

Mit den „Potato Churros“ und den „Sweet Potato Churros“ bereichert Schne-frost sein Sortiment um zwei Neuprodukte im Fingerfood-Bereich. Churros sind eine dem Krapfen ähnliche Spezialität, die in der Regel einen sternförmigen Querschnitt aufweist und meist frittiert und mit Zucker bestreut vor allem in Spanien und Lateinamerika als Snack serviert wird. Schne-frost bringt diesen spanischen Süßspeisen-

Klassiker nun auch in Deutschland auf den Markt, und zwar auf klassischer Kartoffel-Basis und auf Basis der im Trend liegenden Süßkartoffel. Das ermögliche ein breiteres Einsatzspektrum in der Gastronomie, betont Schne-frost, weil die Churros dadurch sowohl herzhaft als auch süß serviert und abwechslungsreich kombiniert werden können. Schne-frost empfiehlt, die Churros als Fingerfood mit einem cremigen Dip, als vegetarisches Gericht mit einem kleinen Salat, als trendige Burger-Begleitung, als klassische Beilage im Teilergericht und auch bestreut mit Zimt-Zucker als süße Leckerei zu servieren.

Ebenfalls neu im Gourmet-Style-Sortiment von Schne-frost sind die „Kartoffel-Knöpfe“. Diese schwäbische Teigwaren-Spezialität aus Frischei, besser bekannt unter dem Namen Spätzle, entspreche laut Hersteller den höchsten Anforderungen der TK-Convenience: „Sie sind schnell in der Zubereitung, ermöglichen zugleich eine hohe Standzeit und sind von der Beilage bis zum Plannengericht variabel einsetzbar.“ Zudem seien die „Kartoffel-Knöpfe“ frei von gehärteten Fetten und Konservierungsstoffen, laktosefrei sowie frei von zugesetzten Farbstoffen, hebt Schne-Frost hervor, und sie kämen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. beh