



Von der Batate ließ sich auch **Schne-frost** inspirieren. Süß wie herzhaft einsetzbar sind die neuen Potato Churros & Sweet Po-

tato Churros, die auf Basis der trendigen Süßkartoffel, aber auch auf Kartoffelbasis erhältlich sind. Die einem Krapfen ähnelnde Fingerfood-Neuheit erinnert rein optisch an den in Spanien und Lateinamerika beliebten Süßspeisen-Klassiker, bietet aber vielseitigere Verzehrsmöglichkeiten: Churros eignen sich als herzhaftes Finger-

food mit Dipp, als vegetarisches Gericht mit kleinem Salat, als Burger-Begleitung oder als klassische Beilage. Bestreut mit Zimt & Zucker kann man sie als süßen Snack genießen – oder als neue Idee auf der Kinderkarte ausloben.

Die neuen Stampfkartoffeln von Schne-frost lassen sich als klassische Beilage oder als 'Stampf to go' im Snack-Cup servieren. Das stücklige Kartoffelpüree ist mit Butter und Muskat verfeinert und lässt sich gut portionieren. Die Zubereitung geschieht im Kombi-Dämpfer, im Kochtopf oder portionsweise in der Mikrowelle.



Eine weitere Lösung kommt von **Schne-frost**: Der Spezialist für tiefgekühlte Kartoffelspezialitäten stellte auf der Internorga Stampf-Kartoffeln vor, die sich aufgrund eines speziellen Freezing-Verfahrens (IQF) schnell und einfach portionieren lassen. „Die Wertigkeit des Produktes lässt sich über die Zugabe von

Wasser, Milch oder Sahne individuell steuern“, so Marita Stevens. Außer im Kombi-dämpfer oder Kochtopf können die Stampfkartoffeln auch portionsweise in der Mikrowelle zubereitet werden, was vor allem im Mittagsgeschäft für Flexibilität sorgt. Der beliebte Küchen-Klassiker macht nicht nur als klassische Beilage, sondern auch im Take-away-Bereich eine gute Figur: Im passenden Snack-Cup und mit herzhaftem Topping wird der gute alte Kartoffel-Stampf zum trendigen To-go-Genuss – die Streetfood-Szene lässt grüßen.