

Süß oder herzhaft einsetzbar: Sweet Potato Churros von Schne-frost



Italo-Klassiker mal anders: Süßkartoffel-Gnocchi von Schne-frost



Die Vielseitigkeit der Süßkartoffel erregte auch bei den Produktentwicklern von Schne-frost Aufmerksamkeit. „Die orangefarbene Knolle liegt

absolut im Trend“, betont Tors-ten Neumann, Gesamtvertriebsleiter von Schne-frost. Einen Volltreffer landete das Unternehmen bereits mit den Sweet Potato Churros, die optisch dem spanischen Süßspeisen-Klassiker ähneln, jedoch nicht nur im süßen, sondern auch herzhaften Bereich einsetzbar sind. Nun legt das Lönninger Unternehmen nach und präsentiert pünktlich zur Fachmesse Anuga im Oktober in Köln die Süßkartoffel-Gnocchi. Sie haben die typische Muschel-form mit Rillen und werden wie klassische Gnocchi in wenigen Minuten in Pfanne oder Koch-

topf zubereitet. Durch die süße, orangene Knolle erhält der italienische Klassiker einen innovativen Geschmack und eine außergewöhnliche Optik.