

Der Schne-frost Hot Potato Snack



Foto: Schne-frost

Serviervors

Eine Studie der Apotheken Umschau/GfK zeigt, dass jeder Zweite einen selbst zubereiteten Mittagssnack mit ins Büro bringt. Es folgen Sandwiches von umliegenden Snack-Anbietern (29 %), der Schnellimbiss (22 %) und erst mit nur knapp 20 % Anteil die Firmenkantine. Um dem steigenden Wettbewerbsdruck und den neuen Verzehrgehnheiten zu begegnen, brauchen die Kantinen einen modernen, unkomplizierten Snack to go, der auch am Arbeitsplatz verzehrt werden kann. Ein erfolgversprechender Ansatz ist der Hot Potato Snack auf Basis der Schne-frost Stampfkartoffeln mit einem variablen Topping.

Das IQF-Verfahren (Individual Quick Freezing) macht aus dem Küchen-Klassiker einen gut portionierbaren Snack, der vom Kantinen-Team unkompliziert im Kombidämpfer und Kochtopf oder auch portionsweise in der Mikrowelle zubereitet werden kann. Die Schne-frost Stampfkartoffeln sind auch in Verbindung mit einem praktischen Becher und dem Aufdruck „Hot Potato Snack“ verfügbar. Selbstverständlich sind die Schne-frost Stampfkartoffeln auch als schmackhafte Beilage zu beliebten Küchen-Klassikern wie z.B. Rouladen oder Fisch-Stäbchen geeignet. Sie werden tiefgekühlt in einem 2,5-kg-Beutel angeboten und sind ab sofort verfügbar.