



Süßkartoffeln gehen immer: das Schne-frost-Team Ernst-Rainer Schnetkamp, Marita Stevens und Torsten Neumann (v.li.).

Schne-frost/ Schwarmstedter / Avita: Bio mit Potenzial

Der TK-Kartoffelspezialist aus Lönningen brachte unter anderem seine neuen „Schwarmstedter Bio Pommes Frites“ auf die Anuga mit. Im Thema Bio sieht Vertriebsleiter und Prokurist Torsten Neumann grundsätzlich noch viel Potenzial, auch wenn die Rohstoffbeschaffung bei Bio-Kartoffeln schwieriger sei, wie Ernst-Rainer Schnetkamp ergänzte. Aus der Kooperation mit Fuego gingen die „Sweet Potato Churros“ hervor, womit auch der Trend zur Süßkartoffel, der sich im Schne-frost-Sor-

timent überall deutlich niederschlägt, bedient wird. Überhaupt habe die Anuga 2017 gezeigt, dass vegetarische Beilagen weiter im Trend liegen und die Tellermitte erobern. Drei Neuprodukte aus dem Hause Schne-frost Ernst Schnetkamp zahlen genau auf diesen Trend ein: die „Schne-frost Backofen Röstst. Rustikal“, die „Schne-frost Knusper-Kroketten“, bei denen gröberes Paniermehl für mehr Knusprigkeit sorgt, und das „Avita Schwarzwurzel-Kartoffel-Gratin“. Ebenfalls auf der Anuga zu sehen waren die neuen „Schwarmstedter Rosmarin-Kartoffeln“ (siehe auch „Neu in den Truhen“ auf Seite 17). th



Neuvorstellungen auf der Anuga: „Schne-frost Backofen Röstst. Rustikal“ und „Avita Schwarzwurzel-Kartoffel-Gratin“ (re.).