

## Avita: Griechisches mit drei Ecken

Trendige vegetarische Produkte gewinnen weiter an Bedeutung im Außerhausmarkt. Deshalb bringt Avita, die Marke für vegetarische Tiefkühl-Foodservice-Produkte, mit der neuen „Avita Griechische Nudelecke Spinat & Hirtenkäse“ Mediterranes auf den Teller. Avitas Neuprodukt setzt dabei auf die griechische Nudelspezialität →



Avita bringt mit dem Gericht „Griechische Nudelecke Spinat & Hirtenkäse“ Mediterranes auf den Teller und setzt dabei auf die griechische Nudelspezialität Kritharaki.

Kritharaki, die zwar aussehen wie Langkornreis, aber kleine Nudeln sind. Avita hat die Kritharaki mit frischem Spinat, Hirtenkäse, roten Zwiebeln, grünen Oliven und mediterranen Gewürzen zu einem „griechischen Genusserelebnis mit drei Ecken“ geformt, so der Hersteller. Die Nudelecken sind vorgebacken und können bedarfsgerecht einzeln entnommen werden. Die Zubereitung der tiefkühlfrischen Avita Nudelecken erfolgt in rund 12 Minuten im Backofen (Umluft und Ober- und Unterhitze sind möglich) oder im Combidämpfer bei Heißluft. Alternativ können die Nudelecken in 8 bis 10 Minuten in der Pfanne gebraten werden. Die „Avita Griechische Nudelecke Spinat & Hirtenkäse“ kann als vegetarisches Hauptgericht zum Beispiel mit einem Bauern-Salat und einem Tzatziki-Dip angeboten werden. Als Beilage passe die Nudelecke auch sehr gut zu vielen mediterranen Gerichten, so Avita. Erhältlich ab sofort im 5 x 1.200-Gramm-Beutel mit zirka 55 Gramm je Portion.