



Ob süß oder herzhaft, die „Sweet Potato Churros“ machen im Außenhausmarkt eine gute Figur.

Schne-frost: Süßkartoffel im Fokus

Trendgemüse Bataten

Bei der Ernst Schnetkamp GmbH hat man bereits frühzeitig das große Potenzial der Süßkartoffel erkannt. Heute hält der TK-Spezialist ein breites Süßkartoffel-Sortiment für LEH und Foodservice bereit.

Genügsam, nährstoffreich und farblich attraktiv: Der Hype um die Süßkartoffel nimmt kein Ende. Da sie sich so gut an äußere Umstände anpassen kann, wurde die Batate von der NASA sogar als mögliche Nutzpflanze für längere Weltraumexpeditionen wie zum Beispiel zum Mars ausgewählt. Beim TK-Kartoffelspezialisten Schne-frost aus Lönningen schreibt man sich auf die Fahnen, schon sehr früh auf das südamerikanische Windengewächs gesetzt zu haben.

„Wir haben frühzeitig erkannt, dass die Süßkartoffel einen festen Platz als Beilagenvariante und innovatives Snack-Produkt erobern wird und der Markt gibt uns heute Recht“, sagt Torsten Neumann, Vertriebsleiter Schne-frost, über das Trendgemüse. Deshalb hält das Unternehmen heute ein umfangreiches Sortiment an Produkten rund um die Trendknolle für den Außenhausmarkt und den LEH bereit. „Dank unserer großen Kompetenz für Kartoffelspezialitäten können wir unseren Partnern



Torsten Neumann, Vertriebsleiter Schne-frost

„Wir sind davon überzeugt, dass die Süßkartoffel weiter an Bedeutung gewinnen wird und arbeiten bei Schne-frost intensiv an neuen Produktideen.“

kreative Süßkartoffelprodukte von hoher Qualität anbieten“, schildert Neumann. Seine Süßkartoffel-Rohware bezieht Schne-frost ausschließlich aus Europa und nicht aus Übersee, aktuell aus Spanien und Portugal.

Abwechslungsreich und vegan

Frischen Wind in den Außenhausmarkt bringen die Niedersachsen zum Beispiel mit einem neu interpretierten italienischen Beilagen-Klassiker: Die laktosefreien und vegetarischen „Schne-frost Süßkartoffel Gnocchi“ zeichnen sich laut Hersteller durch hohe Standzeit aus und werden wie die klassischen Gnocchi schnell und unkompliziert in wenigen Minuten in Kombidämpfer, Pfanne oder Kochtopf zubereitet. Die „Schne-frost Sweet Potato Churros“ kommen als kreatives Fingerfood für den Außenhausmarkt daher. Sie können herzhafte und süße serviert und abwechslungsreich kombiniert werden. Die mexikanisch inspirierte Spezialität ist ebenfalls laktosefrei und vegetarisch und für Kombidämpfer sowie Backofen geeignet.

Unter seiner Veggie-Marke Avita bietet Schne-frost „Rucola-Süßkartoffel-Schnitten“ für den GV-Markt an. Die goldgelbe, vorgebackene Schnitte aus Süßkartoffeln und Rucola wird von einer knusprigen Kruste umhüllt. Laktosefrei und vegan, ist sie für Kombidämpfer, Backofen, Fritteuse und Pfanne geeignet. „In der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie punkten unsere Süßkartoffelprodukte vor allem auch mit einer hohen Standzeit im Vergleich zu einer Süßkartoffel-Pommes“, erläutert Neumann.

Ideen für den LEH

„Im LEH geben wir über unsere Veggie-Marke Avita und ein Fuego-Lizenzprodukt Impulse im Tiefkühlregal“, so



Die „Avita Rucola-Süßkartoffel-Ecken“ bedienen den Verbrauchertrend zu vegetarischen Produkten.

Neumann weiter. Die „Fuego Sweet Potato Churros“ und die „Sweet Potato Churros Chili“ bieten innovatives Fingerfood im Mexican Cantina Style der Marke Fuego, hergestellt in Markenzentren der Theodor Kattus GmbH. Auch diese Spezialität ist wiederum laktosefrei und vegetarisch. Bei den „Avita Rucola-Süßkartoffel-Ecken“ treffen schließlich Süßkartoffeln auf Rucola und Kürbiskerne. Eine glutenfreie Panade aus Erbsen- und Tomatenflakes macht dieses laktosefreie und vegane Produkt besonders knusprig. „Wir sind davon überzeugt, dass die Süßkartoffel weiter an Bedeutung gewinnen wird und arbeiten bei Schne-frost intensiv an neuen Produktideen“, resümiert Torsten Neumann. *th*