

Schne-frost: Neues für den GV-Markt

Kroketten-Vielfalt reloaded

Kartoffelverarbeiter Schne-frost hat die Rezeptur seiner klassischen Kartoffel-Kroketten optimiert und will zudem frische Beilagen-Impulse setzen: mit den neuen „Premium Knusper-Kroketten“ sowie „Kartoffel-Nocken Naturell“.

Kroketten sind ein verstaubter Klassiker für den Seniorenteller? Schne-frost will das Gegenteil beweisen: Die Kroketten-Spezialitäten des Kartoffelverarbeiters aus Lönningen haben den Anspruch, mit einer

Premium-Qualität aus frischen Kartoffeln, einem Geschmack wie hausgemacht, modernen Formen sowie variablen und gelingsicheren Zubereitungsarten zu punkten. „Mit dem vielfältigen Angebot von Schne-frost wird aus dem Beilagen-Klassiker Krokette ein moderner Genuss für viele Menüs und den Snack-Verzehr“, betonen die Niedersachsen.



Nicht von gestern: Die neuen „Schne-frost Knusper-Kroketten“ passen gut zu aktuellen Gastro-Trends.

Die Küchen-Teams aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung haben die Wahl zwischen klassischen Kartoffel-Kroketten, runden Pommes Croquettes, Kroketten-Zapfen und Rösti-Kroketten aus geraspelten Kartoffeln. Diese Kroketten-Vielfalt bietet Schne-frost jeweils im 2x-2,5-kg-Beutel für Fritteuse und Kombidämpfer bzw. Backofen an. Neu im Sortiment sind die „Schne-frost Knusper-Kroketten“, die durch die Verwendung von größerem Paniermehl extra knusprig sind, so das Unternehmen. „Das besondere Genuss-Erlebnis - außen crunchy, innen soft - macht sie zum Liebling aller Gäste“, unterstreicht Schne-frost.



Moderner Kroketten-genuss 2.0: die „Kartoffel-Nocken Naturell“ von Schne-frost.

Seine Kartoffel-Nocken bezeichnet Schne-frost als „den modernen Kroketten-genuss 2.0“ - Kartoffel-Nocken von Schne-frost sollen als „zart-lockere Verführung auch anspruchsvolle Gäste überzeugen“. Neu in dieser Range sind die „Kartoffel-Nocken Naturell“: „Die mit Butter verfeinerte Rezeptur ist gerade wegen ihres reinen Geschmacks ein besonderer Leckerbissen“, betont der Kartoffelverarbeiter. Bewährt haben sich im Sortiment bereits die „Kartoffel-Nocken Butter-Ingwer“, die sich durch Butter-Aroma und einen dezenten Ingwer-Geschmack auszeichnen und sich beispielsweise als Begleiter zu Fischgerichten eignen. Die würzigen „Kartoffel-Nocken Butter-Bärlauch“ mit ihrem weichen Kern passen dagegen laut Schne-frost sehr gut zu herzhaften Fleischgerichten. Alle Kartoffel-Nocken von Schne-frost werden im 2x-2,5-kg-Beutel angeboten und eignen sich für die Zubereitung in der Fritteuse, im Kombidämpfer oder im Backofen.

th