



Kreatives Bowl Food

Bowl Food liegt nicht nur im Trend, sondern ist zudem vielseitig und schnell zubereitet. Mit den Kartoffel- und Gemüse-Spezialitäten von Schne-frost und Avita bleiben Gastronomen flexibel und können im Handumdrehen auch für Vegetarier und Veganer ein buntes Menü in der Schüssel zusammenstellen. So bieten beispielsweise die Schne-frost Süßkartoffel-Gnocchi für Kom-

bidämpfer, Pfanne oder Kochtopf die Basis für eine kartoffelig-herzhafte Bowl. Die Rezeptidee: In Kombination mit Pilzen der Saison, Spinat, grünem Spargel, Granatapfelkernen und Sesam zaubert das Küchenteam in wenigen Minuten eine wahre Sweet Potato Genießer-Bowl für Gnocchi-Fans. Zahlreiche Tiefkühl Kartoffel- und Gemüse-Spezialitäten von Schne-frost und Avita finden Gastronomen unter: www.schne-frost.de