TRENDGEMÜSE SÜSSKARTOFFEL

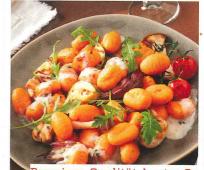
BRONZE: KARTOFFELN, TEIG-WAREN, REIS/SCHNE-FROST/ SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI



Auch wenn sie im botanischen Sinne nur ganz entfernt mit der Kartoffel verwandt ist, ist die Süßkartoffel, die süßliche Knolle mit der besonde-

ren, orange-gelben Optik, als Alternative zu klassischen Kartoffel-Spezialitäten sehr populär. Die Süßkartoffel-Gnocchi im 2 x 2,5-Kilogramm-Beutel kombinieren das Trendgemüse mit dem italienischen Beilagen-Klassiker.

Die Süßkartoffel-Gnocchi von Schnefrost werden wie die klassischen Gnocchi ganz schnell und unkompliziert in wenigen Minuten in Kombidämpfer, Pfanne oder Kochtopf zubereitet. Sie können als modernes, vegetarisches Tellergericht, als



Premium-Qualität, bester Geschmack und unkompliziertes Handling: Die Süßkartoffel-Gnocchi von Schne-frost.

klassische Beilage oder auch mit einem frischen Dipp als Snack serviert werden. So sollen die Süßkartoffel-Gnocchi von der Individualgastronomie über die Gemeinschaftsverpflegung bis zum Snack-Geschäft stets zufriedene Gäste garantieren. Das Schne-frost-Kartoffel-Verarbeitungswerk im niedersächsischen Löningen ist Unternehmensangaben zufolge Deutschlands traditionsreichster Betrieb für tiefgefrorene Kartoffelspezialitäten.