



BOWL- FOOD

Das Bowl-Konzept bedient aktuelle Ernährungstrends und lässt sich vielseitig gestalten. Innovative Tiefkühl-Produkte für kreative Bowls bieten die Kartoffel- und Gemüse-Spezialitäten von Schne-frost und Avita. Gerade im schnellen Mittagsgeschäft lassen sich die praktischen Bowls auch als Streetfood einsetzen. So können Gastronomen schnell und flexibel kreative Bowls anbieten, die auch für Vegetarier und Veganer geeignet sind. Für die Rezeptidee Sweet Potato Gnocchi Bowl von Schne-frost geht beispielsweise das Trendgemüse Süßkartoffel an den Start, das mit Pilzen der Saison, Spinat, grünem Spargel, Granatapfelkernen und Sesam verfeinert wird. Die Zubereitung erfolgt in Kombidämpfer, Pfanne oder Kochtopf. Bei der Rezeptidee Asia Bowl treffen exotisch abgeschmeckte Avita Gemüse-Reis-Bällchen auf eine knackige, asiatische Gemüse-Mischung, feine Datteln und pikante Gewürze. www.schne-frost.de.

Produkte erhältlich im:

C & C, Großverbraucherservices