## Sortiment um Süßkartoffelstampf erweitert



Schne-Frost Süßkartoffelpüree ist neu im Sortiment.

Gerichte aus Süßkartoffeln gehören in vielen Restaurants zum Repertoire, etwa als Pommes in vielen Better-Burger-Läden. TK-Anbieter Schne-Frost reagiert und erweitert sein Sortiment nach Süßkartoffel-Gnocchi und den Sweet Potato Churros um Süßkartoffelstampf mit Stückchen.

Das handwerklich hergestellte Tiefkühlprodukt hat einen Süßkartoffelanteil von 64 Prozent und einen feinen Buttergeschmack. Der Schne-frost Süßkartoffelstampf ist laut Unternehmen einfach zu portionieren und die Küche kann die Wertigkeit über eine individuelle Zugabe von verschiedenen Flüssigkeiten, wie Wasser, Milch oder Sahne, flexibel steuern. Die Zubereitung ist in der Mikrowelle (7 Minuten bei 900 Watt), im Kombidämpfer (10-15 Minuten bei 120° C) und im Kochtopf (7-8 Minuten bei mittlerer Hitze) möglich. Erhältlich ist das Produkt im 2,5-Kilo-Beutel. Nach der Zubereitung überzeugt der Stampf immer mit der typisch orange-gelben Farbe der Süßkartoffel. Eine besonders lange Standzeit sowie die glutenfreie Rezeptur ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe sollen für ein einfaches Handling in allen gastronomischen Bereichen sorgen.

## Rezept und Kombinationsvorschläge von Schne-Frost

Als Alternative zum klassischen Kartoffelstampf wertet der Schne-frost Süßkartoffelstampf als Beilage jeden Klassiker auf. Besonders fein schmeckt er laut Hersteller zu gebratenem Edelfisch wie Kabeljau und mediterranem Gemüse und Pilzen. In der vegetarischen Küche begeistert der Süßkartoffelstampf auch in der Tellermitte. Schne-Frost empfiehlt die Kombination mit gratinierten Frischkäsetalern und feinen Aromen wie roten Zwiebeln und Lavendel.

Wenn es einmal schnell gehen soll, macht der Schne-frost Süßkartoffelstampf auch in To-Go Konzepten eine gute Figur. Im Hot Sweet Potato Snack bildet er die Basis, die, mit verschiedenen Toppings kombiniert, eine gesunde Alternative für die schnelle Zwischenmahlzeit zwischendurch ist.