

Schne-frost

Alles aus einer Schüssel

Mit zwei verschiedenen Bowl-Rezepten will Schne-frost die Gastronomie inspirieren. Grundlage der Kreationen sind die convenienten TK-Produkte von Schne-frost und Avita.

Bowl Food erobert die Gastronomie: „Das Bowl-Konzept bedient aktuelle Ernährungstrends, ist vielseitig, überraschend und vor allen Dingen köstlich“, erläutert die Schne-frost Ernst Schnet-



brauchen. „Bei der Füllung der modernen Bowls sind der Fantasie und den Kombinationsmöglichkeiten keine Grenzen gesetzt“, so der TK-Kartoffel- und Gemüsespezialist aus Lönningen. „Vor allem saisonale Gemüse und Früchte können kreativ in Basis-Bowls integriert werden, die dann als ‚Bowl der Woche‘ zum Renner auf der Karte werden.“



Trendiges Streetfood mit Hinguckereffekt: „Asia Bowl mit Reisbällchen“ - die Basis bilden die „Gemüse-Reis-Bällchen Asia“ von Avita.

kamp GmbH. Die bunten Schalen voller Köstlichkeiten, die den Gast mit ihrer farbenfrohen Optik begeistern, haben ihren Ursprung im Zen-Buddhismus – schon vor hunderten von Jahren verzehrten Mönche ihre Mahlzeit aus einer Schüssel, die alles enthielt, was Körper und Geist

Im schnellen Mittagsgeschäft sind die praktischen Bowls auch als Streetfood optimal geeignet, da neben einer Gabel oder einem Löffel und der Schüssel nichts zum Essen benötigt wird. Mit den Kartoffel- und Gemüse-Spezialitäten von Schne-frost und Avita bieten sich der Gastronomie innovative Tiefkühl-Produkte für kreative Bowls mit einem hohen Maß an Convenience, die auch für Vegetarier und Veganer geeignet sind.

Eine Rezeptidee ist der „Sweet Potato Gnocchi Bowl“, dem das Trendgemüse Süßkartoffel Straßenfeger-Potenzial verleihe, so Schne-frost. Die „Schne-frost Süßkartoffel-Gnocchi“ bilden hier die Basis für eine kartoffelig-herzhafte Bowl. „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“, erläutert der niedersächsische Kartoffelspezialist.

Als weitere Inspiration für Gastronomen hat Schne-frost den „Asia Bowl mit Reisbällchen“ im Köcher. Die Bowl, die ihre Heimat in der asiatischen Küche hat und von dort ihren Siegeszug in die Welt angetreten ist, hat als Grundlage die „Avita Gemüse-Reis-Bällchen Asia“, bei denen eine asiatische Gemüse-Mischung auf Datteln und pikante Gewürze trifft. „Die Reisbällchen von Avita sind eine spannende Alternative zu klassischem Sushi-Reis in der Bowl“, betont Schne-frost. „Gemeinsam mit Garnelen, Pak Choi, Lauchzwiebeln, Shitake-Pilzen und Glasnudeln entsteht eine fernöstliche Asia Bowl mit knuspriger Reisbällchen-Überraschung. Frische Chilischoten geben das authentische Feuer und werden vom Gast am besten individuell nach Belieben dosiert.“