

COOKING
AWARD

2019

COOKING+
CATERING INSIDE

SILBER

TRENDKNOLLE ALS STAMPF

SILBER: KARTOFFELPRODUKTE, TEIGWAREN, REIS /
SCHNE-FROST / SÜSSKARTOFFELSTAMPF

Schne-Frost hält mit seinem Süßkartoffelstampf eine angesagte Alternative für alle Gastronomen bereit. Ob bei vegetarischen Menüs, bei To-Go-Konzepten oder als aufwertende Beilage: Der neue Süßkartoffelstampf macht überall eine gute Figur. Mit einem Süßkartoffelanteil von 64 Prozent bietet das hand-

werklich hergestellte Tiefkühlprodukt im 2,5 kg-Beutel ein cremiges Püree mit kleinen, natürlichen Süßkartoffelstückchen, das mit feinem Buttergeschmack harmonisch abgeschmeckt und servierfertig ist. Mit seiner typisch orange-gelben Farbe der Süßkartoffel überzeugt der Stampf nicht nur im Geschmack, son-

dern auch optisch auf dem Teller. Das Produkt ist easy in der Küche zu portionieren und kann durch individuelle Zugabe von Wasser, Milch oder Sahne, abgestimmt auf das Menü, verfeinert werden. Nach kurzer Zubereitung im Kombidämpfer, Kochtopf oder Mikrowelle kann serviert werden. Die lange Standzeit und



die glutenfreie Rezeptur ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe sorgen für ein einfaches Handling.