

Alte Gemüsesorten, modern interpretiert

Die Premium-Marke Avita von Schne-frost für kreative, tiefkühlfrische vegetarische Produkte stellt gleich zwei aktuelle Produkte rund um Gemüse vor. Dabei werden alte Gemüsesorten modern interpretiert – und Fusion-Gemüse-Snacks präsentiert. So kombiniert der Hersteller zum einen die vielseitige Steckrübe mit Kürbis zu einer trendigen Gemüse-Frikadelle Kürbis-Steckrübe. Die fleischfreie „Bulette“ enthält neben der Steckrübe und dem Kürbis weitere hochwertige Gemüsesorten wie Karotten und Blumenkohl. Außerdem ist sie laktosefrei, vegan und macht als Beilage und in der Tellermitte eine gute Figur. Die

Zubereitung kann im Combi-dämpfer, im Backofen (Ober-/Unterhitze und Umluft), in der Mikrowelle, in der Pfanne und in der Fritteuse erfolgen. Beim Kürbis-Falafel (Foto) trifft andererseits Abendland auf Morgenland, das heißt: heimischer Kürbis auf orientalische Kichererbsen. Das Ergebnis ist ein Fusion-Snack, bei dem der zarte Kürbis den orientalischen Kichererbsen-Bällchen eine saftig-fluffige Konsistenz verleiht. Die Kürbis-Falafel sind gluten- und laktosefrei sowie vegan. Sie schmecken als pfiffiger Snack mit einem frischen Dip, auf einem Salat oder ganz klassisch im Pita- oder Fladenbrot. Ebenso sind sie beliebt



Schne-Frost/Avita

in der Schulverpflegung und ergänzen das vegetarisch/vegane Angebot in der snackorientierten Gastronomie. Die Zubereitung kann ebenfalls im Combidämpfer, im Backofen (Ober-/Unterhitze und Umluft), in der Fritteuse und in der Pfanne erfolgen. Beide Gemüse-Innovationen sind frei von gehärteten Fetten, Konservierungsstoffen sowie künstlichen und natürlichen Farbstoffen und enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe. **D** *rl*