

Schne-frost

# Ein Stampf für alle Fälle

**Schne-frost erweitert sein Angebot rund um die angesagte Süßkartoffel und bietet ab sofort neben den erfolgreichen „Süßkartoffel-Gnocchi“ und den trendigen „Sweet Potato Churros“ auch einen Süßkartoffelstampf für den Foodservice an.**

„Um das Thema Süßkartoffel besteht immer noch ein anhaltender Hype“, sagt Marita Stevens, Leiterin Marketing und Öffentlichkeitsarbeit bei Schne-frost. Deswegen gibt der TK-Kartoffelspezialist aus Lönningen den Gastronomen die angesagte Batate auch als cremiges Süßkartoffelpüree mit Stückchen an die Hand. Das handwerklich hergestellte Tiefkühlprodukt hat einen Süßkartoffelanteil von 64 Prozent, einen feinen Buttergeschmack und ist harmonisch abgeschmeckt.

Der „Schne-frost Süßkartoffelstampf“ ist laut Hersteller einfach zu portionieren und die Küche kann die Wertigkeit über eine individuelle Zugabe von verschiedenen Flüssigkeiten wie Wasser, Milch oder Sahne flexibel steuern. „Über den Vertrieb bekommen wir das Feedback, dass die Verwender gerne Produkte haben wollen, in die sie ihre eigene Handschrift einbringen können“

erläutert Marita Stevens. Der eine hebt zum Beispiel noch Zwiebeln unter das Produkt, der andere Kräuter wie Koriander. Aber auch in preissensiblen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung funktioniert der Süßkartoffelstampf wunderbar mit Wasser. „Ich kann die Basis des Produktes nehmen, aber ich kann damit auch spielen“, beschreibt Stevens die ganze Bandbreite.

## Auch als Streetfood geeignet

Die Zubereitung ist laut Schne-frost in der Mikrowelle (7 Minuten bei 900 Watt), im Kombidämpfer (10-15 Minuten bei 120 Grad) und im Kochtopf (7-8 Minuten bei mittlerer Hitze) möglich. Nach der Zubereitung überzeugen der Stampf die Gäste mit der typisch orange-gelben Farbe der Süßkartoffel. Eine besonders lange Standzeit sowie die glutenfreie Rezeptur ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe garantieren zudem ein einfaches Handling in allen gastronomischen Bereichen.

„Auch wenn die Süßkartoffel ein fester Bestandteil der modernen Gemüseküche ist, wird sie vom Gast nach wie vor als eine Besonderheit wahrgenommen und kann daher vielfältig auf dem Teller inszeniert werden“, so Stevens. Als Alternative zum klassischen Kartoffelstampf wertet der „Schne-frost Süßkartoffelstampf“ als Beilage jeden Klassiker auf. Er harmonisiert besonders gut mit gebratenem Edelfisch wie Kabeljau oder mit mediterranem Gemüse und Pilzen.

In der vegetarischen Küche kann der Süßkartoffelstampf auch in der Tellermitte zum Einsatz kommen. Schne-frost nennt hier als Anrichtebeispiel die Kombination mit gratinierten Frischkäsetalern und Aromaten wie roten Zwiebeln und Lavendel, die das Produkt zu einem Gourmet-Erlebnis auf hohem Niveau machen. Auch in To-go-Konzepten gibt der „Schne-frost Süßkartoffelstampf“ eine gute Figur ab: Als „Hot Sweet Potato Snack“ wird er zum Beispiel als Basis mit einem variablen Topping kombiniert und To go serviert. „Fertig ist ein zeitgemäßer Snack mit innovativer Süßkartoffel-Optik, der das Potenzial zum fixen Trend-Lunch hat“, so Schne-frost. Der „Schne-frost Süßkartoffelstampf“ wird im 2x-2,5-kg-Beutel ausgeliefert. *th*



**Ob als Beilage, To go oder in der Tellermitte: Das vielseitige „Schne-frost Süßkartoffelstampf“ macht stets eine gute Figur.**