ES MUSS NICHT IMMER REIS SEIN

Neu: Schne-frost Kartoffel-Risotto

Ein cremiges Risotto ist ein echter Klassiker in der Gastronomie und wird weit über die italienische Küche hinaus von den Gästen geliebt. Für einen einzigartigen Risotto-Genuss muss aber nicht immer Reis die Basis sein. Das neue Schne-frost Kartoffel-Risotto basiert auf der in Deutschland besonders geliebten Knolle und sorgt für frischen Wind in der Individualgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. In dem leckeren Kartoffel-Risotto verbinden sich kleine Kartoffelstückchen mit einer cremigen Sauce aus Schmand, Hartkäse und feinen Gewürzen zu einem neuen Risotto-Erlebnis. Dabei haben die kleinen Kartoffelwürfel von 5 x 5 mm eine spürbare Konsistenz und garantieren so ein authentisches Geschmacks-Erlebnis.

Vielseitig, flexibel und schnell

Das neue Schne-frost Kartoffel-Risotto kann analog zum gelernten Reis-Klassiker als eigenständiges Gericht für die Tellermitte genutzt werden. Gerade als Hauptdarsteller zeigt das Kartoffel-Risotto seine ganze Vielfalt und bereichert vor allem auch das vegetarische Speisenangebot. Zusammen mit gerösteten Süßkartoffelwürfeln, grünem Spargel und nussigen Pinienkernen entsteht z.B. ein modernes, vegetarisches Gericht, das Gäste überrascht und begeistert. Aber auch Garnelen, Lachs, Pilze, Spargel oder Erbsen passen zum neuen Kartoffel-Risotto ebenso gut wie zum gelernten italienischen Klassiker. Darüber hinaus kann die neue Kartoffelspezialität auch als hochwertige Beilage (z.B. als Begleiter eines saftigen Flank-Steaks) eingesetzt werden.

Die Zubereitung des Schne-frost Kartoffel-Risottos kann im Combidämpfer oder Kochtopf erfolgen. Der Inhalt des Beutels ist flexibel portionierbar, so dass sich im Handumdrehen auch eine einzelne Portion zubereiten lässt.

www.schne-frost.de