

Schne-frost

Trend-Patty & Premium-Beilagen

Schne-frost präsentiert auf der diesjährigen Anuga wieder Innovationen für den Außerhausmarkt, die wichtige Trends bedienen: Süßkartoffel-Burger, Mini-Gratins und Kartoffel-Risotto.



Kleine Gratins als Premium-Beilage für viele Gerichte: „Schne-frost Gratinis Classic“.

Ein vitaler Knusper-Genuss mit viel Gemüse und herzhaften Gewürzen, so beschreibt Schne-frost seinen neuen „Avita Süßkartoffel-Grillgemüse-Burger“, ein „neues Basisprodukt für den Außerhausmarkt mit der vegetarisch-vegane Tiefkühlkompetenz von Avita“. Das Patty liegt als Burger ohne Fleisch voll im Trend, besteht aber anders als viele vegane Burger-Pattys aus purem Gemüse: Der „Avita Süßkartoffel-Grillgemüse-Burger“ enthält laut Hersteller 34 Prozent Süßkartoffel-Würfel mit einem hohen Gehalt an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen und 21 Prozent Grillgemüse von gelber und roter Paprika sowie Zucchini. Die Pattys sind mit einem geräucherten Paprikapulver abgeschmeckt, das dem Produkt einen rauchigen Geschmack verleiht. Dank der glutenfreien Panade aus Erbsen- und Tomatenflakes wird bei allen Zubereitungsarten ein knuspriges Ergebnis erzielt, das auch in der Ausgabe besonders stabil ist.

Avitas neues Patty ist nach Herstellerangaben nicht nur vegan, sondern auch gluten- und laktosefrei, frei von gehärteten Fetten, Konservierungsstoffen, künstlichen und natürlichen Farbstoffen sowie deklarationspflichtigen Zusatzstoffen. Die Zubereitung erfolgt im Kombidämpfer, im Backofen (Ober-/Unterhitze und Umluft), in der Pfanne oder auf dem Grill. Erhältlich sind die Pattys im 2.500-g-Beutel mit ca. 90 g Stückgewicht.

Klein und extra knusprig

Einen beliebten Beilagen-Klassiker interpretieren die „Schne-frost Gratinis“ in einer flexibel einsetzbaren Portionsgröße neu. Drei abwechslungsreiche Varianten von klassisch bis innovativ sollen einen breiten Einsatz in allen Bereichen der Gastronomie ermöglichen. Die Tiefkühl-Gratinis im Miniatur-Format enthalten Kartoffelstücken und eine Sauce aus Schmand, Emmentaler und Gewürzen. Sie sind mit Gouda bestreut und bekommen so bei der Zubereitung eine knusprige Käsekruste. Die Zubereitung der Schne-frost Gratinis kann im Kombidämpfer und im Backofen (Ober-/Unterhitze oder Umluft) erfolgen.

Die „Schne-frost Gratinis Classic“ können als Allrounder jedes Fleisch- und Fisch-Gericht als cremige Kartoffelbeilage begleiten. Und auch für die Tellermitte mit saisonaler Gemüsebeilage oder einem frischen Salat sind die „Gratinis Classic“ eine gute vegetarische Alternative. Die „Schne-frost Gratinis Mediterran“ wollen als herzhafte Variante den Geschmack des Südens auf den Teller zaubern. Hier hat Schne-frost die klassische Rezeptur mit sonnetrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum verfeinert. Der mediterrane Gratin-Genuss passe laut Hersteller besonders gut zu allen Fischgerichten sowie hellem Fleisch wie z.B. Kalbsschnitzeln.

Die „Schne-frost Gratinis Plus“ überraschen mit ihrer innovativen Rezeptur auch anspruchsvolle Gäste in der gehobenen Gastronomie. Grüner Spargel, weiße Schokolade und Kürbiskerne veredeln hier die klas-

sische Rezeptur. „Insbesondere die feine Süße der weißen Schokolade sorgt für ein ganz neues Gratin-Erlebnis, das vor allem Wildgerichte kreativ begleitet“, erläutert der niedersächsische Kartoffelveredler. Auch zu kurzgebratenem Fleisch wie Filets bieten sich die „Schne-frost Gratinis Plus“ als kreative Beilage an. Die Schne-frost Gratinis mit einem Stückgewicht von ca. 65 g sind im 1,2 kg Beutel erhältlich.

Risotto einmal anders

„Für einen einzigartigen Risotto-Genuss muss nicht immer Reis die Basis sein“, ist man in Lönningen überzeugt. Das neue „Schne-frost Kartoffel-Risotto“ basiert auf der in Deutschland besonders geliebten Knolle und will für frischen Wind in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sorgen. Kleine Kartoffelstückchen verbinden sich mit einer cremigen Sauce aus Schmand, Hartkäse und feinen Gewürzen zu einem neuen Risotto-Erlebnis. In einer modernen Interpretation mit z.B. gerösteten Süßkartoffelwürfeln, grünem Spargel und nussigen Pinienkernen entfaltet das „Schne-frost Kartoffel-Risotto“ als Hauptdarsteller in der Tellermitte seine ganze Vielfältigkeit. Und natürlich kann die neue Kartoffelspezialität auch als hochwertige Beilage eingesetzt werden. Die Zubereitung des „Schne-frost Kartoffel-Risotto“ erfolgt im Kombidämpfer oder Kochtopf. Der Inhalt des 2,5-kg-Beutels ist flexibel portionierbar, so dass sich im Handumdrehen auch eine einzelne Portion zubereiten lässt.



Mit gerösteten Süßkartoffelwürfeln, grünem Spargel und nussigen Pinienkernen serviert: das neue „Schne-frost Kartoffel-Risotto“.