Schne-Frost

Klassiker frisch interpretiert

Die neuen Gratinis von Schne-Frost interpretieren den beliebten Beilagen-Klassiker in einer flexibel einsetzbaren Portionsgröße für die moderne Optik. Sie sind glutenfrei, haben ein Stückgewicht von etwa 65 Gramm und können bedarfs- und portionsgerecht zubereitet werden. Die Tiefkühl-Gratinis sind mit würzigem Gouda bestreut und bekommen so bei der Zubereitung eine knusprige Käsekruste. Die



Zubereitung kann im Combidämpfer und im Backofen (Ober-/Unterhitze oder Umluft) erfolgen. Die drei abwechslungsreichen Varianten Classic, Mediterran (Foto) und Plus mit grünem Spargel, weißer Schokolade und Kürbiskernen ermöglichen einen breiten Einsatz in allen Bereichen der Gastronomie. Die Produkte sind seit Dezember 2019 im 1,2-Kilogramm-Beutel erhältlich.