



Rösti-Snack im Pommes-Look: die brandneuen „Hash Brown Fries“ von Schne-frost.

INTERNORGA Schne-frost

Die neue Art zu snacken

Die Löniger Kartoffel- und Gemüse-Spezialisten von Schne-frost feiern auf der Internorga die Premiere eines neuen Rösti-Snacks: Vorhang auf für die „Hash Brown Fries“.

Nachdem die „Avita Gemüse-Hanf-Sticks“ von Schne-frost auf der Anuga 2019 als Top-Ten Innovation ausgezeichnet wurden, dürfte auch das neueste Schne-frost-Produkt für Furore sorgen: Die tiefkühl-frischen „Hash Brown Fries“ feiern auf der Internorga in Hamburg ihr Debüt. Über die neuen crispy Rösti-Stäbchen in rustikalen Handmade-Style sagt Schne-frost Geschäftsführer Torsten Neumann: „Mit dieser innovativen Kartoffel-Spezialität tragen wir den veränderten Essgewohnheiten Rechnung: Viele kleine Mahlzeiten über den Tag verteilt, statt drei Hauptmahlzeiten wie früher. Unsere ‚Hash Brown Fries‘, mit unterschiedlichsten Dips serviert, sind das perfekte Fingerfood für zwischendurch oder to go, begeistern aber auch als leckere Beilage zum Beispiel auf der Burger-Karte.“ Mit den neuen „Hash Brown Fries“ im

Pommes-Look will Schne-frost dem GV eine moderne, trendige Snack-Alternative bieten – gluten- und laktosefrei. Gefertigt ist die Rösti-Variante aus frischen Kartoffelraspeln, die mit buntem Pfeffer und einer leichten Zwiebelnote verfeinert werden. Die „Hash Brown Fries“ lassen sich bequem in der Fritteuse, im Backofen oder Combidämpfer zubereiten und behalten auch bei langer Standzeit ihre optimale Konsistenz, so Schne-frost, das seine Innovation in 4x1.500-g-Gebinden tiefgekühlt und ready to serve distribuiert.

Es muss nicht immer Reis sein

Nicht ganz neu, aber zumindest Anuga-frisch im Sortiment von Schne-frost ist das „Kartoffel-Risotto“. Es verbindet cremigen Kartoffel-Genuss mit der gelern-

ten und beliebten Optik des Reis-Klassikers aus Italien – aber eben ohne Reis. Mit dieser Neuheit stellt Schne-frost seine Innovationskraft für tiefkühlfrische Kartoffelspezialitäten unter Beweis und sorgt für frischen Wind in der Individualgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. In dem Löniger Risotto verbinden sich kleine Kartoffelstückchen mit einer cremigen Sauce aus Schmand, Hartkäse und Gewürzen. Dabei haben die Kartoffelwürfel von 5 x 5 mm eine spürbare Konsistenz und garantieren so ein authentisches Geschmacks-Erlebnis, wie Schne-frost unterstreicht. Analog zum gelernen Reis-Klassiker kann die kartoffelige Variante als eigenständiges Gericht für die Tellermitte genutzt werden. Zusammen mit gerösteten Süßkartoffelwürfeln, grünem Spargel und nussigen Pinienkernen entsteht zum Beispiel ein modernes, vegetarisches Gericht, das Gäste überrascht und begeistert. *kl*

Ein Risotto ganz ohne Reis: das erstmals auf der Anuga 2019 vorgestellte „Kartof-

