



Aus einem Basisprodukt lassen sich vielfältige Kreationen zaubern. Dabei übernimmt die Knolle auch immer mehr die Hauptrolle als Fingerfood zwischendurch, im To-Go-Geschäft und als Hauptdarsteller auf dem Teller“, weiß auch Torsten Neumann, verantwortlichen Geschäftsführer für Vertrieb, Marketing und Produktentwicklung bei Schne-frost. Zudem gehen mit Kartoffelprodukten meist eine große Kalkulationssicherheit, geringere Lebensmittelverschwendung und eine abwechslungsreiche Küche einher. Besonders bei Tiefkühlprodukten ist eine portionsgenaue Zubereitung leicht umsetzbar.

. Eine Mischung aus Tradition und Innovation liefert das Kartoffelsegment von Schne-frost. Die Hash Brown Fries sind Rösti-Stäbchen im rustikalen Handmade-Style. Der Snack besteht aus frischen Kartoffelraspeln, die mit buntem Pfeffer und einer leichten Zwiebelnote verfeinert werden.

Noch exotischer ist der Süßkartoffelstempel von Schne-frost: Er vereint Süßkartoffeln mit Kartoffeln und ist frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen und Gluten. Das tiefgefrorene Produkt kann im Kombidämpfer erhitzt und nach Belieben mit Wasser, Milch oder Sahne verfeinert werden.