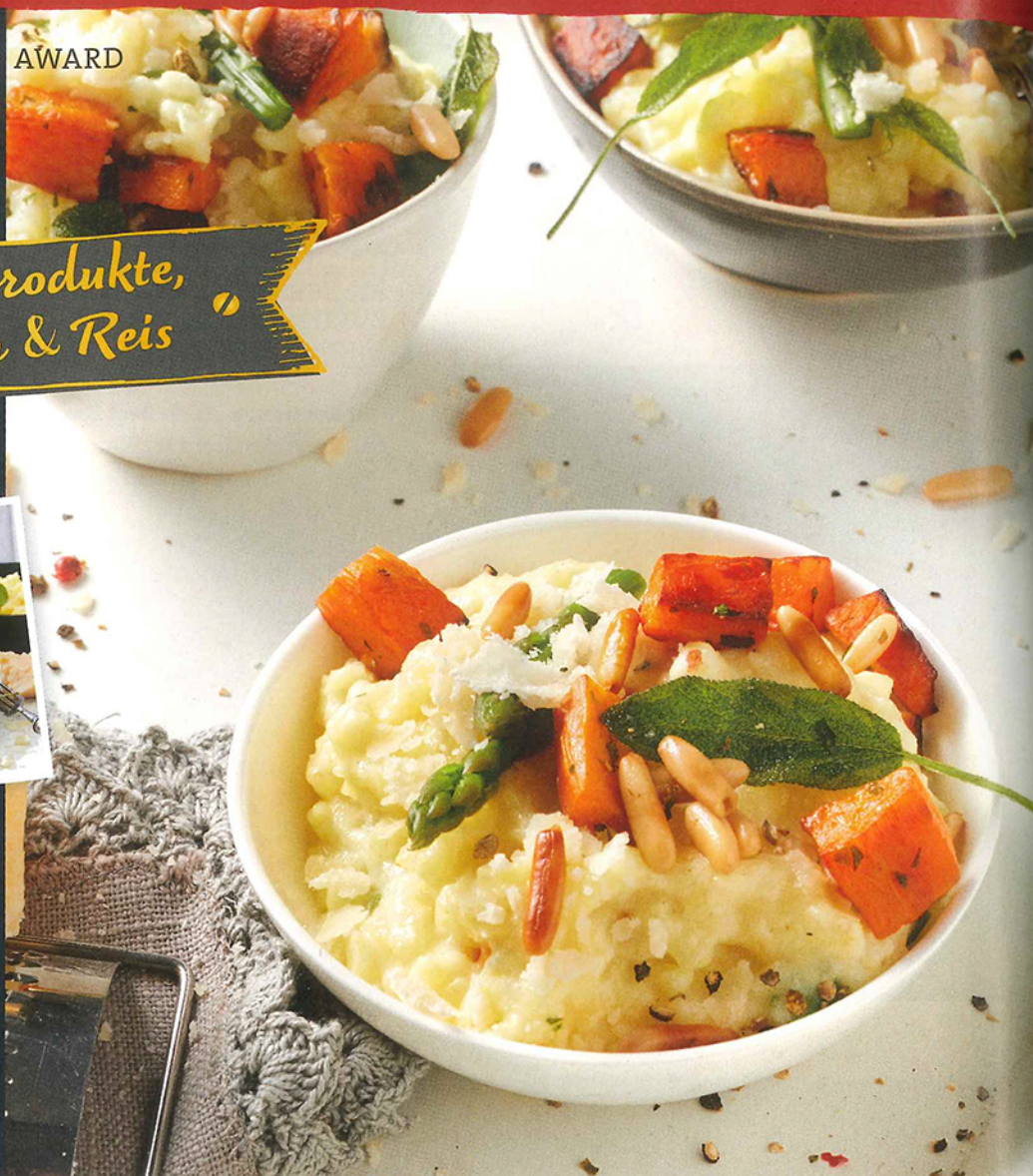


Kartoffelprodukte, Teigwaren & Reis

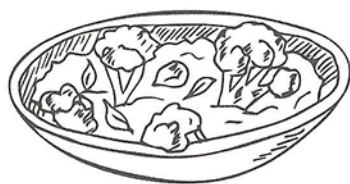


Ein authentisches
Geschmackserlebnis



CREMIGER KARTOFFEL- GENUSS

GOLD: KARTOFFELPRODUKTE, TEIGWAREN & REIS / SCHNE-FROST / KARTOFFEL-RISOTTO CLASSIC



Ein echter Klassiker
in der Gastronomie

Für ein leckeres Risotto muss nicht immer Reis die Basis sein. Das neue „Kartoffel-Risotto Classic“ von Schne-frost verbindet cremigen Kartoffelgenuss mit der beliebten Optik des Reisklassikers aus Italien. Im Kartoffel-Risotto vereinen sich kleine Kartoffelstückchen mit einer cremigen Soße aus Schmand, Hartkäse und feinen Gewürzen. Die spürbare Konsistenz der 5 x 5 Millimeter kleinen Kartoffelwürfel garantiert, so Schne-frost, ein authentisches Geschmackserlebnis.

Das neue Kartoffel-Risotto Classic kann analog zum Reisklassiker als eigenständiges Gericht offeriert werden. Als Hauptdarsteller zeigt die Schne-frost-Neuheit

ihre Vielfalt und bereichert vor allem das vegetarische Speisenangebot. Zusammen mit gerösteten Süßkartoffelwürfeln, grünem Spargel und nussigen Pinienkernen beispielsweise entsteht ein zeitgemäßes fleischloses Gericht. Aber auch Garnelen, Lachs, Pilze, Spargel oder Erbsen passen gut zum Kartoffel-Risotto. Darüber hinaus kann die neue Kartoffelspezialität auch als hochwertige Beilage eingesetzt werden.

Das Kartoffel-Risotto kann im Kombidämpfer oder im Kochtopf zubereitet werden. Der Beutelinhalt ist flexibel portionierbar, sodass sich im Handumdrehen auch einzelne Portionen zubereiten lassen.