

Brokkoli und Paprika die besondere Note. Die beiden neuen Produkte ergänzen die bereits etablierten klassischen „Hash Brown Fries“, die aus frischen Kartoffel-Raspeln, buntem Pfeffer und Zwiebeln bestehen.

„Die tiefkühlfrischen Kartoffelspezialitäten im rustikalen Handmade-Style sind fix zubereitet und überzeugen auch durch lange Standzeiten“, sagt Schne-frost über die Rösti-Sticks im Pommes-Look, die sich als Fingerfood zum Dippen und als crispy Beilage zu vegetarischen Gerichten oder Burgern eignen.

INTERNORGA Schne-frost/Avita Veggie-Power pur

Das Lönninger Unternehmen Schne-frost und seine Veggie-Marke Avita sind auf der Internorga mit einem ganzen Schwung an Neuprodukten vertreten. Zwei haben wir schon in unserer März-Ausgabe vorgestellt: den „Gerstoni-Bratling“ (Avita) und die „Pommes Macaires Classic“ (Schne-frost). Neben den französisch-stämmigen Kartoffelplätzchen präsentiert Schne-frost in Hamburg auch zwei trendige Varianten des beliebten Rösti-Snacks Hash Brown Fries:

Die „Hash Brown Fries Cheese & Chili“ sind glutenfrei und bestehen aus frisch geraspelten Kartoffeln, die mit würzigem Emmentaler und herzhaftem Chili verfeinert wurden. Die „Hash Brown Fries Vegetable“ enthalten neben frisch geraspelten Kartoffeln zusätzlich noch eine Extraportion Gemüse: Der gluten- und laktosefreien Spezialität geben feine Stückchen von Zwiebeln, Karotten, ➔



Rösti-Sticks im Pommes-Look: die neuen „Hash Brown Fries Cheese Chili“.



Feiern ihr Debüt auf der Internorga: die drei „Green Protein Burger“ von Avita.

Unter der Marke Avita präsentieren die Lönninger drei neue „Green Protein Burger“. Pünktlich zur Internorga feiern der „Edamame-Burger“, der „Kichererbsen-Burger“ sowie der „Linsen-Burger“ Premiere. „Die trendigen veganen Produkte überzeugen mit einzigartigen Inhaltsstoffen, viel Geschmack und attraktiver Optik und sind ideal geeignet, um die Ernährungsansprüche moderner Konsumenten zu bedienen“, schwärmt Avita.

Der „Edamame-Burger“ enthält zu 74 Prozent Edamame-Bohnen, ist mit Zwiebeln und Knoblauch verfeinert und herzhaft mit Jalapeños gewürzt. Sichtbare Gemüsestücke und eine leuchtend grüne Optik kennzeichnen die Pattys, die ohne Panade und mit feinem Biss daherkommen. Der „Kichererbsen-Burger“ besteht zu 43 Prozent aus Grillgemüse sowie aus Kichererbsen (19 Prozent) und Hanfprotein. Er ist mit einer knusprigen Cornflakes-Panade ummantelt und erhält durch Kreuzkümmel, Muskat und Chili seine besonders pikante Note. Der „Linsen-Burger“ wird aus roten Linsen (32 Prozent), Zucchini und Hanfproteinen hergestellt und ist mit einer leuchtend roten Rote-Bete-Panade umhüllt. Für einen aromatischen Kick sorgen kandierte Ingwerstückchen.