

Internorga Schne-frost

Rein pflanzlicher Genuss-Kick

Auf der Internorga 2023 stellt die Schne-frost-Marke Avita ihr neues Falafel-Highlight vor: vegane Blumenkohl-Falafel aus Blumenkohlreis und Kichererbsen.

Falafel liegen bei Veggie-Fans wie bei Flexitariern im Trend. Mit dem neuen „Blumenkohl-Falafel“ will Avita einen neuen kreativen Impuls für eine attraktive Außer-Haus-Verpflegung geben. Die bereits knusprig frittierten, fluffigen Bällchen geben Wraps, Burgern, Bowls oder schnellen Solo-Snacks eine leicht orientalische Note. Auf immer mehr Speisekarten im Außer-Haus-Bereich wächst das vegetarische bzw. ve-

ideales Angebot, zumal sie auch einen hohen Gehalt an Ballaststoffen und wertvollem Eiweiß liefern, so Schne-frost. Die neuen Blumenkohl-Falafel von Avita werden ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Die fluffigen Bällchen bestehen aus Blumenkohlreis und Kichererbsen und werden mit Minze und Sesam verfeinert.

Außen zart-knusprig und innen locker-leicht, lassen sich die veganen Bällchen laut Hersteller vielseitig kombinieren: Sie schmecken in Wraps, Burgern oder Bowls, geben Salaten den gewissen Kick oder dienen zwischen-durch als schneller Solo-Snack. Die tiefgekühlten Bällchen lassen sich im Kombidämpfer, Backofen, in der Heißluftfritteuse und in der Mikrowelle zubereiten und bieten den besonderen Vorteil von hohen Standzeiten. Wie alle Produkte von Avita enthalten die Blumenkohl-Falafel weder Geschmacksverstärker noch Konservierungs- und Farbstoffe. Erhältlich sind die neuen Produkte im 2,0 kg Mehrzweckbeutel (2 Beutel im Karton).



Die „Röstinchen Rustikal“ von Schne-frost funktionieren z.B. als Vorspeise mit herzhaftem Pilz-Topping

gane Angebot, in dem auch Falafel einen festen Platz einnehmen: „Die Gäste suchen dabei immer öfter neue, besondere Genuss-Erlebnisse“, erklärt das Unternehmen aus Löningen. „Mit den veganen Blumenkohl-Falafel lässt sich dieser Wunsch im Nu realisieren und leckere Abwechslung auf die Veggie-Teller zaubern.“

Mit Minze und Sesam

Für Veganer, Flexitariern und Gäste, die sich verstärkt gesünder und nachhaltiger ernähren möchten, sind die gluten- und laktosefreien veganen Trendprodukte ein

Kartoffelige Messe-Highlights

Auf dem Schne-frost Messestand werden sowohl die neuen „Avita Blumenkohl-Falafel“ als auch die kreative Vielfalt an schnellen und unkomplizierten Gerichten von weiteren Schne-frost-Erfolgsprodukten präsentiert, die die angespannte Personalsituation in den Küchen berücksichtigen: Dazu zählen „Stampfkartoffeln“ in einer einzigartigen, stückigen Konsistenz, z.B. vegetarisch als Stampot mit stückigem Gemüse und Kräutern gemischt, als trendiger To-go Snack im Becher, verfeinert mit herzhaften Toppings oder klassisch als Fine Dining-Zubereitung zu Fischfilet oder Blattsalat. Aber auch „Röstinchen Rustikal“ als Vorspeise mit herzhaftem Pilz-Topping, als trendiger Mini-Burger mit Räucherlachs-scheiben belegt oder als klassisch-knusprige kartoffelige Beilage zu Geschnetzeltem. „Hash Brown Fries“, auch in den angesagten Varianten „Vegetable“ oder „Cheese & Chili“ erhältlich, funktionieren als klassische Burger-Beilage „American Style“ mit Avocado-Topping, als süßes Hauptgericht oder Dessert-Idee in Kombination mit fruchtigem Apfelkompott.