




Schneefrost

Verwender-Ideen

Produkte zum individuellen Verfeinern

- 
- ✓ einfache & gelingsichere Zubereitung
 - ✓ handgemachte Optik
 - ✓ frei von gehärteten Fetten
 - ✓ frei von künstlichen und natürlichen Farbstoffen
 - ✓ frei von Konservierungsstoffen

Rösti-Pizza

zubereitet mit Schne-frost Backofen
Tellerrösti Schweizer Art 200 g



Weitere Zutaten:

Tomatenmark gewürzt,
Salami, Tomaten, Paprika,
Champignons, Pizzakäse



Zubereitung:

Tellerrösti im TK-Zustand auf
GN-Blech anordnen. Rösti mit
dem gewürzten Tomatenmark
bestreichen, dann nacheinan-
der mit den restlichen Zutaten
belegen und im Combidämpfer
zubereiten.

Tipp: Probieren Sie doch mal die
Elsässer Variante mit Schmand,
Speckstreifen und Zwiebelringen!



Mediterrane Spätzlepfanne

zubereitet mit Schne-frost
Kartoffelspätzle



Weitere Zutaten:
TK-Mediterrane Gemüse-
mischung, Butter, Parme-
sanspäne, Salz & Pfeffer

VEGETARISCH



Zubereitung:
Kartoffelspätzle auf ein GN-
Blech geben, mit Butterwürfeln
belegen und laut Hersteller-
empfehlung zubereiten.
Mediterrane Gemüsemischung
ebenfalls laut Herstelleremp-
fehlung zubereiten. Anschlies-
send das Gemüse unter die
Spätzle heben und mit Parme-
sanspänen bestreut servieren.

Tipp: Unsere Kartoffel-
spätzle sind die perfekte
Beilage zu Ragout oder
Gulasch!

Kartoffel-Gemüse-Gratin

zubereitet mit Schne-frost Kartoffel-Gratin



Weitere Zutaten:
TK-Kaisergemüse,
Gratinsoße,
Gratinkäse,
frische Kräuter



Zubereitung:
TK-Kartoffelgratin auf ein
GN-Blech geben. Das TK-Kai-
sergemüse und die Gratinsoße
dazugeben und alles miteinan-
der vermengen. Anschließend
ggfs. mit Gratinkäse bestreuen
und im Combidämpfer zube-
reiten. Das fertige Gratin nach
Belieben mit frischen Kräutern
bestreuen.

Alpen-Burger

zubereitet mit **Schne-frost Rösti Plus Classic**

1.



Weitere Zutaten:

Körnerbrötchen, Barbecuesauce, Salatblätter, Tomaten, Cheddarkäse, Gurken, Mayonnaise

Zubereitung:

GN-Blech mit Rösti Plus Classic belegen und nach Herstellerempfehlung zubereiten. Körnerbrötchen aufschneiden – die Unterseite mit Barbecuesoße bestreichen und der Reihe nach mit den Zutaten belegen.

VEGETARISCH

2.



Tipp: Der Alpen-Burger kann wahlweise statt mit einem Kartoffel-Rösti auch mit unserer Avita Gemüse-Frikadelle belegt werden!

3.



Daten & Fakten

Art.-Nr.	Artikel	Stückgewicht	Gebinde	Karton je Palette	EAN Beutel 4006934	EAN Umverp. 4006934	Zubereitung
4640	Backofen Tellerrösti Schweizer Art 200 g	ca. 200 g	2 x 2,0 kg	126	464006	464013	
Zutaten: Kartoffeln, Rapsöl, modifizierte Kartoffelstärke, Speisesalz, Kartoffelstärke, Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.							
6110	Kartoffelspätzle		5 x 1.000 g	81	611004	611011	
Zutaten: Kartoffeln 40 %, Hühnereiweiß, Vollei, Hartweizengrieß, Weizenmehl, Stärke (mit Weizen), Speisesalz, Trinkwasser, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakte.							
6578	Kartoffel-Gratin		5 x 1.000 g	117	657804	657811	
Zutaten: Kartoffelscheiben 52 %: Kartoffeln, Rapsöl, jodiertes Speisesalz. Käsesauce 48 %: Wasser, Sauerrahm, Gouda, Vollmilchpulver, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Zucker, Kartoffelstärke, Gewürze, Sonnenblumenöl.							
4567	Rösti Plus Classic	ca. 65 g	5 x 1.300 g	72	456704	456711	
Zutaten: Kartoffeln, Rapsöl, Zwiebeln, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz, Reismehl, modifizierte Maisstärke, Traubenzucker, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Gewürze, Maltodextrin, Gewürzextrakt.							
8820	Gemüse-Frikadelle 75 g	ca. 75 g	2 x 2,5 kg	99	882008	882015	
Zutaten: Gemüse 83 % (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln), Rapsöl, Kartoffelflocken, Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe), Eier , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Stärke (Mais, Erbsen, Kartoffel), jodiertes Speisesalz, Zucker, Gewürze, Gluten , Schnittlauch, Sonnenblumenöl.							