

Regionale Spezialitäten

Schne-frost, die TK-Kartoffelspezialisten aus dem niedersächsischen Lönningen, präsentieren neben ihrer Neuheit „Kartoffelspätzle“ und dem Aktionsartikel „Rösti-Sterne“ mit dem „Meisterknödel“ einen weiteren regionalen Kartoffelklassiker in Profi-Qualität.

Hergestellt aus frisch gekochten Kartoffeln und leckeren Gewürzen ist der 100 Gramm schwere Meisterknödel eine runde Sache.

Darüber hinaus offeriert das Unternehmen seine Neuheit Kartoffelspätzle. Ob als schmackhafte Beilage zum Saucengericht, als herzhafte Komponente in einer Spätzlepfanne oder als deftiges Hauptgericht mit Röstzwiebeln und Käse überbacken - die „Kartoffelnudeln“ sind vielseitig einsetzbar. Neben einer hohen Standzeit besticht die schwäbische Spezialität vor allem durch den besonders herzhaften Biss und eine strukturierte Oberfläche „wie hausgemacht“.



Küchenfertig gewürzt: Die neuen Meisterknödel sind eine feine und lockere Spezialität.

Mit von der Partie sind auch die knusprigen Schne-frost Rösti-Sterne. Speziell für festliche Gelegenheiten sind die vorgebackenen Produkte eine ideale Beilage für viele Menü-Ideen. Aber auch als feine Vorspeise machen die 31 g leichten Himmelskörper eine gute Figur. Hergestellt sind die sternförmigen Rösti aus frischen, grob geraspelten Qualitätskartoffeln und feinen Gewürzen.

Auch das Schne-frost Bio-Sortiment kann einen Neuzugang vermelden: Neben Bio Backofen-Rösti und Bio Kartoffelpuffer gibt es nun auch den Klassiker Backofen Kartoffel-Kroketten in Bio-Qualität. Geformt aus locker-leichtem Kartoffelpüree sind die Bio Backofen Kartoffel-Kroketten außen knusprig und innen kartoffelig-zart. Ohne künstliche Zusätze und unter Verwendung eines hochwertigen Bio Sonnenblumenöls werden sie zu einem gesunden Genuss.



Die neuen Schne-frost Kartoffelspätzle haben einen Kartoffelanteil von 40 Prozent.