

**Auf dem Messestand von Schne-frost aus Lönningen dreht sich in diesem Jahr alles um „regionale Spezialitäten“.** Auf 110 Quadratmetern Standfläche präsentieren die Tiefkühl-Kartoffelspezialisten neben der Neuheit „Kartoffelspätzle“ und dem Aktionsartikel „Rösti-Sterne“ zwei weitere regionale Klassiker in Profi-Qualität: „Meisterknödel“ und „Semmelknödel“. Damit umfasst das Kloß-Sortiment von Schne-frost inzwischen sechs attraktive Knödel-Varianten. Der 100 Gramm schwere Meisterknödel wird aus frisch gekochten Kartoffeln und leckeren Gewürzen hergestellt. Und auch der neue kleine Semmelknödel im Mini-Format (35 Gramm), nach original bayrischem Hausrezept, kommt als geschmackvolle Beilage zu herzhaften Saucengerichten groß raus. Bei der Zubereitung sind die beiden Knödel bescheiden: Einfach in kochendes Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen – fertig. Lieferbar sind die beiden Knödel ab Oktober. Darüber hinaus präsentiert Schne-frost auf der InterCool 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 delikaten „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“. Die Zubereitung geht blitzschnell und ist variabel: Neben Kombidämpfer und Backofen sind die neuen Kartoffelspätzle auch in Mikrowelle, Pfanne, Fritteuse oder Kochtopf zuzubereiten. Mit von der

Partie sind auch die knusprigen Schne-frost Rösti-Sterne. Speziell für festliche Gelegenheiten sind die vorgebackenen Rösti-Sterne eine ideale Beilage für viele Menü-Ideen. Aber auch als feine Vorspeise mit einem frischen Kräuterdipp und Forellen-Kaviar machen die 31 Gramm leichten Himmelskörper eine prima Figur. Hergestellt sind die sternförmigen Röstis aus frischen, grob geraspelten Qualitätskartoffeln und feinen Gewürzen. Die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig: Die Rösti-Sterne können im Kombidämpfer, im Backofen, in der Fritteuse oder in der Pfanne zubereitet werden. Halle 13, Stand A33, Info: Marita Stevens, 05432/9481-0, M.Stevens@Schne-frost.de, www.schne-frost.de.



Semmelknödel von Schne-frost



Kartoffelspätzle von Schne-frost



Rösti-Sterne von Schne-frost