

Vielseitig einsetzbar

Mit den „Kartoffelspätzle“ bringt Schne-frost, Hersteller von tiefgekühlten Kartoffel- und Gemüsespezialitäten, eine Innovation für den Außer-Haus-Markt an den Start und auf die InterCool. Durch den hohen Kartoffelanteil schmecken die delikaten Spätzle als Saucengericht, als herzhafte Komponente in einer Spätzlepfanne oder als deftiges Hauptgericht mit Röstzwiebeln und Käse überbacken. Neben einer hohen Standzeit besticht die schwäbische Spezialität durch den besonders herzhaften Biss und eine strukturierte Oberfläche „wie hausgemacht“. Die Zubereitung geht schnell und ist variabel: Neben Combidämpfer und



Mit ihrem hohen Kartoffel-Anteil passen die Spätzle zu vielen Gerichten.

Foto: Schne-frost

Backofen sind die Kartoffelspätzle auch in Mikrowelle, Pfanne, Fritteuse oder Kochtopf zuzubereiten. Verpackt sind sie in 1000-Gramm-Beuteln – die optimale Befüllung für ein GN-Blech.

InterCool, Halle 13, A 33