

## Hochconveniente Kartoffelspätzle begeisterten die Profiköche



Dank hohem Kartoffelanteil ein echter Senkrechstarter: Die neuen Spätzle von Schne-frost.

der Hersteller von hochwertigen tiefgekühlten Kartoffel- und Gemüsespezialitäten aus dem niedersächsischen Löningen.

Ob als schmackhafte Beilage zum Saucengericht, als herzhafte Komponente in einer Spätzlepfanne oder als deftiges Hauptgericht mit Röstzwiebeln und Käse überbacken – die delikatsten „Kartoffelnudeln“

sind nach Ansicht des Unternehmens vielseitig einsetzbar und geben jedem Gericht eine ganz besondere Note. „Neben einer hohen Standzeit besticht die schwäbische Spezialität vor allem durch den besonders herzhaften Biss und eine strukturierte Oberfläche wie hausgemacht“, erklärt Schne-frost. Die Zubereitung gehe blitzschnell und sei variabel: Neben Kombidämpfer und Backofen sind die neuen Kartoffelspätzle auch in Mikrowelle, Pfanne, Friteuse oder Kochtopf zuzubereiten. Verpackt sind die neuen Kartoffelspätzle in 1000 Gramm-Beuteln – die optimale Befüllung für ein GN-Blech. rc

Die Neuerung eines Klassikers: Mit den neuen „Kartoffelspätzle“ hat Schne-frost eine Innovation für den Außer-Haus-Markt an den Start gebracht, die gleich durchstartete zum Erfolg. „Der hohe Kartoffelanteil macht unsere neuen Kartoffelspätzle zu einem echten Senkrechstarter“, meint