

Fingerfood-Spezialitäten in Profiküchen-Qualität

Bei den Kartoffel-Experten dreht sich alles um Fingerfood-Spezialitäten, spannende Neuheiten und Optimierungen.



Bei den Schwestern Schne-frost / Schwarmstedter wird auf der Anuga gesnackt: mit Röstikroketten und Tellerrösti für den Backofen (oben) wie auch mit Knusper-Gemüse-Nuggets und kartoffeligen Fingerfood-Minis.

„Die Nachfrage der Kunden nach interessanten Fingerfood-Artikeln und Snacks wächst stetig. Die aus der Hand gegessenen Appetithappen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit – entweder mit einem leckeren Dip oder einfach pur genossen“, beschreibt die Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG, Lönningen, die Situation. Daher fokussiere sich Schnefrost in diesem Jahr auf den Ausbau seines Fingerfood-Sortimentes und bringe neben „Mini Kartoffel-Taschen mit cremiger Tzatziki-Füllung“ noch zwei weitere Snack-Neuheiten auf den Markt: „Mini Kartoffel-Nuggets mit Schinken“ und „Backofen Rösti-Kroketten“. Laut Schnefrost sind alle drei Fingerfood-Neuheiten in Rapsöl vorgebacken und somit für die zeit-

sparende Zubereitung im Kombidämpfer oder Backofen geeignet. Auch Avita folgt diesem Trend und präsentiert zwei vegetarische Neuheiten: „Knusper-Gemüse-Nuggets“ und einen bunten „Gemüse-Mix“ aus Blumenkohl, Champignons und Zucchini im Backteig. Hergestellt aus einer Vielzahl an Gemüsesorten wie Mais, Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Zwiebeln und Broccoli sind die kleinen „Gemüse-Nuggets“ von einer Cornflakes-Panade ummantelt. Die Zubereitung kann sowohl im Kombidämpfer als auch in Backofen, Friteuse oder Pfanne erfolgen.

Die bekannten Avita-Produkte „Champignonköpfe“ und „Blumenkohlrischen“ bekommen Zuwachs: „Zucchini-Scheiben“ im Backteig ge-

sellen sich hinzu und bieten ab Herbst in einem 2,5 Kilo Mix-Beutel Gemüse-Abwechslung.

Verstärkung bekommt auch das Schne-frost Gratin-Sortiment: Neben einem lose fallenden „Kartoffel-Gratin“ und dem portionierten „Gourmet-Gratin“ bietet Schne-frost ab diesem Jahr ein von einer Sauce aus Sauerrahm und Emmentaler Käse ummanteltes „Gemüse-Gratin“ aus Garten-Gemüse wie Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Broccoli, Mais und Kartoffeln für Kombidämpfer oder Backofen an.

Auch Produktoptimierungen sind in Köln mit an Bord: Für Schne-frost geht das 200 Gramm schwere, „runderneuerte“ „Backofen Teller-rösti Schweizer Art“ an den Start. Es punkte außer mit dem guten Geschmack vor allem mit einer hausgemachten Optik und einer groben Struktur. Auch das Avita „Gemüse-Stäbchen“ wurde überarbeitet und weist nun einen deutlich erhöhten Gemüse-Anteil auf. Es eignet sich speziell für den Einsatz in der Kinder- und Seniorenverpflegung.