

Kartoffel-Taschen mit cremiger Tsatsiki-Füllung noch zwei weitere Snack-Neuheiten auf den Markt: herzhaft Mini-Kartoffel-Nuggets mit Schinken und knusprige Backofen-Rösti-Kroketten. Alle drei Fingerfood-Neuheiten sind in Rapsöl vorgebacken und somit für die zeitsparende Zubereitung im Kombidämpfer oder Backofen bestens geeignet. Auch Avita folgt diesem Trend und präsentiert auf der Anuga zwei interessante vegetarische Neuheiten: zarte Knusper-Gemüse-Nuggets und einen bunten Gemüse-Mix aus Blumenkohl, Champignons und Zucchini in feinem Backteig. Hergestellt aus einer Vielzahl an leckeren Gemüsesorten wie Mais, Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Zwiebeln und Broccoli, werden die kleinen Gemüse-Nuggets von einer knusprigen Cornflakes-Panade ummantelt. Die Zubereitung kann sowohl im Kombidämpfer als auch in Backofen, Fritteuse oder Pfanne erfolgen. Die bestehenden Avita-Produkte Champignonköpfe und Blumenkohlröschen bekommen Zuwachs: Saftige Zucchini-Scheiben im feinen Backteig gesellen sich zu den beiden bestehenden Produkten und garantieren ab Herbst in einem 2,5-kg-Mix-Beutel dreifachen Gemüse-Genuss. Verstärkung bekommt das Schnefrost Gratin-Sortiment: Neben einem lose fallenden Kartoffel-Gratin und dem portionierten Gourmet-Gratin bietet Schnefrost ab diesem Jahr ein Gemüse-Gratin aus knackigem Garten-Gemüse wie Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Broccoli,



Knackiges Gemüse in einer herzhaften Sauce: das neue Avita Gemüse-Gratin.

Mais und Kartoffeln an, ummantelt von einer herzhaften Sauce aus Sauerrahm und Emmentaler Käse.

Auch Produktoptimierungen hat man anlässlich der Anuga im Gepäck: Für Schnefrost geht das „runderneuerte“ Backofen Tellerrösti Schweizer Art 200g an den Start. Es punktet neben dem guten Geschmack vor allem mit einer hausgemachten Optik und einer groben Struktur. Auch das Avita Gemüse-Stäbchen wurde überarbeitet. Mit einem deutlich erhöhten Gemüse-Anteil ist es speziell für den Einsatz in der Kinder- und Seniorenverpflegung geeignet.