

MARKT & PRODUKTE

Ideen in Hülle und Fülle



Die Potato Skins von Aviko eignen sich auch ideal als Beilage für Burger / Foto: Aviko

In den USA und Großbritannien sind sie längst ein Appetizer-Klassiker: Potato Skins ? ausgehöhlte Ofenkartoffeln, gefüllt mit unterschiedlichsten Fleisch-, Fisch- und Gemüsezubereitungen, Dips und Saucen.

Aviko bietet die Kartoffel-Hüllen zum abwechslungsreichen Befüllen als Premium-Convenience in zwei Varianten. Für Potato Skins 1/2 und Potato Skins 1/4 werden Ofenkartoffeln frisch vorgebacken, halbiert oder geviertelt und dann Stück für Stück von Hand ausgehöhlt, für eine konstant hohe Qualität.

Die tiefgefrorenen Potato Skins sind nicht nur ideal für Fingerfood-, Sharing- und Catering-Konzepte. In vegetarischen, veganen oder glutenfreien Gerichten legen sie die perfekte Basis für ein zeitgemäßes Gastro-Angebot. Einfach 3,5 Minuten in der Fritteuse (170 Grad Celsius) oder 18 Minuten im Backofen (180 Grad Celsius) zubereitet sind die Kartoffel-Hüllen Skins immer knusprig und voller Geschmack.