

MARKT & PRODUKTE

Kartoffel-Hüllen als Snack



Potato Skins: halbe, ausgehöhlte Ofenkartoffeln / Foto: Aviko

Die Potato Skins von Aviko zum abwechslungsreichen Befüllen als Premium-Convenience gibt es in zwei Varianten.

Potato Skins, ein Klassiker in den USA und Großbritannien, sind ausgehöhlte Ofenkartoffeln, gefüllt mit unterschiedlichen Fleisch-, Fisch- und Gemüsezubereitungen, Dips und Saucen. Aviko bietet die Kartoffel-Hüllen zum abwechslungsreichen Befüllen als Premium-Convenience in zwei Varianten an. Für die halben oder geviertelten Potato Skins werden laut Hersteller Ofenkartoffeln frisch vorgebacken, halbiert oder geviertelt und dann Stück für Stück von Hand ausgehöhlt.

Die tiefgefrorenen Aviko Potato Skins passen in Fingerfood-, Sharing- und Catering-Konzepte. In vegetarischen, veganen oder glutenfreien Gerichten legen sie die Basis für ein zeitgemäßes Gastro-Angebot. Dreieinhalb Minuten in der Fritteuse (170 Grad Celsius) oder 18 Minuten im Backofen (180 Grad Celsius) zubereitet, werden die Aviko Potato Skins schön knusprig.