

MARKT & PRODUKTE

Kroketten-Vielfalt Reloaded



Die Kartoffel Nocken Naturell von Schne-frost / Foto: Schne-frost

Um den Bedürfnissen am Markt weiterhin zu begegnen, hat Schne-frost die klassischen Kartoffel-Kroketten rezepturoptimiert. Frische Beilagenimpulse versprechen die neuen Premium Knusper-Kroketten und als Krokette 2.0 gibt es die innovativen Kartoffel-Nocken Naturell.

Alle Krokettspezialitäten des Herstellers werden aus frischen Kartoffeln gemacht. Sie unterstützen das Küchenteam mit einer schnellen und gelingsicheren Zubereitung. Mit dem vielfältigen Angebot von Schne-frost wird aus dem Beilagenklassiker Krokette ein moderner Genuss für viele Menüs und den Snack-Verzehr.

Gastronomen haben die Wahl zwischen klassischen Kartoffel-Kroketten, runden Pommes Croquettes, edlen Kroketten-Zapfen und Rösti-Kroketten aus geraspelten Kartoffeln. Sie werden durch die Verwendung von größerem Paniermehl extra knusprig.

Die Kartoffel-Nocken überzeugen auch anspruchsvolle Gäste. Drei unterschiedliche Varianten ergänzen Menüs und machen auch solo als Snack eine gute Figur. Die Kartoffel-Nocken Butter-Ingwer überzeugen mit feinem Butteraroma und einem dezenten Ingwergeschmack, so verleihen sie beispielsweise Fischgerichten eine edle Note. Die würzigen Kartoffel-Nocken Butter-Bärlauch begleiten vor allem herzhaftere Fleischgerichte. Ein zeitgemäßer Glanzpunkt auf dem Teller ist die Variante Naturell. Die mit Butter verfeinerte Rezeptur ist gerade wegen ihres puren Geschmacks ein besonderer Leckerbissen. Alle Schne-frost Kartoffel-Nocken eignen sich für die Zubereitung in der Fritteuse, im Kombidämpfer oder im Backofen.