

MARKT & PRODUKTE

Vegetarische Neuheiten



Die Lasagne Ricotta-Spinat im 1-GN-Format ist bereits vorgeschnitten und weist eine lange Warmstandzeit auf / Foto: Dr. Oetker Professional

Dr. Oetker Professional bietet zu den bereits etablierten nun auch zwei weitere vorgeschnittene Lasagnen an.

Die Sorte Ricotta-Spinat wurde komplett neu entwickelt, während die Mediterrane für das neue Format lediglich überarbeitet wurde. Die Lasagne Ricotta-Spinat ist zwischen den typischen italienischen Nudelplatten mit einer feinwürzigen Ricotta-Sauce und Blattspinat gefüllt und mit würzigem Käse bestreut. Die bereits etablierte Lasagne Mediterrane wird künftig ebenfalls im 1-GN-Format, vorgeschnitten und mit verbesserter Rezeptur angeboten. Das mediterrane Grillgemüse ist von einer Béchamelsauce durchzogen und mit würzigem Käse bestreut, wobei das Gemüse in der obersten Schicht optisch gut zur Geltung kommt. Beide Neuheiten lassen sich im Kombidämpfer einfach zubereiten. Hinzu kommen die langen Warmstandzeiten von bis zu 120 Minuten und ihre Eignung für Cook & Chill. Neben den fünf Lasagnen im 1-GN-Format (Bolognese, Gemüse, Lachs, Ricotta-Spinat, Mediterrane) bietet das Unternehmen regelmäßig Saisonvarianten an. So wird es ab September dieses Jahres erstmals die Saisonlasagne Kürbis geben.