

MARKT & PRODUKTE

## Vorteil für den Nachtisch



Die neuen XXL Churros von Aviko / Foto: Aviko

Ein attraktives Dessertangebot ist ein wichtiger Umsatzfaktor. Original spanische Churros von Aviko sind eine renditestarke Alternative zum herkömmlichen Gebäck- und Kuchenangebot ? und eine ideale Basis für optisch ansprechende Dessertkreationen. Neben seinen klassischen Straight Churros und den Loop Churros in Kringel-Form hat Aviko jetzt auch XXL Churros und Ofen-Churros im Tiefkühlsortiment. Die neuen XXL Churros sind 15 Zentimeter lang und 16 bis 18 Millimeter dick. Sie werden außen kross und bleiben innen fluffig. Zudem nehmen sie bei der Zubereitung weniger Fett auf als dünnere Varianten. Bei 34 Gramm pro Stück ergeben fünf Stück eine gute Portion als süßer Snack. Bei der Verwendung als Nachtisch oder als Gebäck zu Kaffee und Tee variiert der Wareneinsatz in Abhängigkeit von anderen Komponenten. Denn wie alle Aviko Churros lassen sich auch die XXL quasi endlos kombinieren: mit Zucker und Zimt, mit Schokostreuseln, Nüssen oder Krokant, mit Schoko-, Vanille-, Karamell- oder Erdbeersauce, mit Eiscreme, mit frischen Früchten und vielem mehr. Auch machen sie eine gute Figur auf einer gemischten Nachtisch-Platte zum Teilen und gemeinsamen Genießen. Die Zubereitung gelingt schnell und einfach in der Fritteuse. Und falls doch mal keine Fritteuse vorhanden ist, gibt es die Innovation Ofen-Churros von Aviko, die sich im Backofen, Kombidämpfer, High-Speed-Ofen, Band-Ofen und Airfryer zubereiten lassen.

Ein kostenloses E-Book mit Tipps zur Gestaltung des Nachtischangebots im Allgemeinen sowie der trendgerechten Integration von Churros in die Speisekarte ist erhältlich unter: