



Löningen, 1. März 2022

## **Neue Snack-Highlights von Schne-frost:**

### **Hash Brown Fries Cheese & Chili und Hash Brown Fries Vegetable**

**Zuwachs für die Hash Brown Fries: Auf der Internorga stellt Schne-frost zwei weitere trendige Varianten des beliebten Rösti-Snacks vor: Hash Brown Fries Cheese & Chilli sowie Hash Brown Fries Vegetable ergänzen künftig die bereits bestehende erfolgreiche klassische Sorte der Hash Brown Fries. Die innovativen Rösti-Stix im Pommes-Look eignen sich ideal als Fingerfood zum Dippen und als crispy Beilage zu vegetarischen Gerichten oder Burgern. Die tiefkühl-frischen Kartoffelspezialitäten sind fix zubereitet und überzeugen auch durch lange Standzeiten.**

#### **Knusprige Snack-Alternative im Handmade-Style**

Mit den tiefkühl-frischen Hash Brown Fries bietet Schne-frost eine moderne, trendige Snack-Alternative an. Außen cross und innen angenehm soft, begeistern die neuartigen Rösti-Stix im Pommes-Look die Snack-Fans inklusive Vegetarier. Die knusprigen Stäbchen werden aus frischen Kartoffel-Raspeln hergestellt und präsentieren sich im rustikalen Handmade-Style.

#### **Zwei neue Hash Brown Fries Hits**

Die neuen **Hash Brown Fries Cheese & Chili** sind glutenfrei und bestehen aus frisch geraspelten Kartoffeln, die mit würzigem Emmentaler und herzhaftem Chili verfeinert wurden. Die **Hash Brown Fries Vegetable** enthalten neben frisch geraspelten Kartoffeln zusätzlich noch eine Extra-Portion Gemüse: der gluten- und laktosefreien Spezialität geben feine Stückchen von Zwiebeln, Karotten, Broccoli und Paprika die besondere Note. Die beiden neuen Produkte ergänzen die bereits etablierten klassischen Hash Brown Fries, die aus frischen Kartoffel-Raspeln, buntem Pfeffer und Zwiebeln bestehen.



## **Perfekt als Fingerfood oder Beilage**

Mit unterschiedlichen Dips serviert, sind die innovativen Rösti-Stix ein perfektes Fingerfood für zwischendurch oder to go, überzeugen aber auch als pfiffige Beilage, zum Beispiel zu Burgern. Die Zubereitung der tiefkühl-frischen Spezialität erfolgt schnell und unkompliziert im Combidämpfer, im Backofen oder in der Fritteuse. Auch bei langer Standzeit behalten die leckeren Hash Brown Fries ihre optimale Konsistenz. Schne-frost bietet die neuen Produkte ab sofort in Verpackungseinheiten mit 4 x 1,5 kg Beuteln an.

Die neuen Hash Brown Fries und viele weitere Highlights aus dem Schne-frost Sortiment werden auf der **Internorga 2022 in Halle 4, Stand 111** präsentiert.

Hersteller:

Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG  
Vinner Weg 3  
49624 Lönigen  
[info@schne-frost.de](mailto:info@schne-frost.de)  
[www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)

Pressekontakt:

RESAS COMMUNICATION & DESIGN GmbH & Co. KG  
Schwagerstraße 12  
33739 Bielefeld  
[ch.resas@rcd.de](mailto:ch.resas@rcd.de)  
Tel.: 05206 – 4797

***Das in Lönigen/Niedersachsen gegründete Schne-frost Kartoffel-Verarbeitungswerk ist Deutschlands traditionsreichster Betrieb für tiefgefrorene Kartoffelspezialitäten. Mit modernster Technologie und innovativen Prozessen wird auf 12 hochmodernen Produktionsstraßen neben Pommes frites-Klassikern und vegetarischen Gemüsespezialitäten für Fritteuse, Backofen und Combidämpfer das in Deutschland qualitativ hochwertigste und umfangreichste Sortiment tiefgefrorener Kartoffelspezialitäten entwickelt und produziert.***



Bildmaterial:



Packshot Schne-frost Hash Brown Fries Vegetable



Packshot Schne-frost Hash Brown Fries Cheese & Chili



Schne-frost Hash Brown Fries Vegetable  
Serviervorschlag



Schne-frost Hash Brown Fries Cheese & Chili  
Serviervorschlag



*Schne-frost Hash Brown Fries Cheese & Chili  
Serviervorschlag*



*Schne-frost Hash Brown Fries Cheese & Chili  
Serviervorschlag*