

## KADI – Sweet Potato Gnocchi

Süsskartoffelspeisen erfreuen sich einer immer grösseren Beliebtheit. Wen wundert's? Die Süsskartoffel verfügt über viele wertvolle Vitamine und wichtige Mineralstoffe. Damit gehört sie zu den gesündesten Gemüsesorten überhaupt. Ein überzeugender Grund für die KADI AG, ihr Süsskartoffel-Sortiment um die Sweet Potato Gnocchi zu erweitern.



Eine klassische Ausführung des italienischen Klassikers – die Gnocchi Piemontese – führt die KADI bereits unter den Kartoffelspezialitäten. Dieses Sortiment wurde nun per Januar 2019 um die KADI Sweet Potato Gnocchi erweitert. Die Süsskartoffel-Variante begeistert mit einem innovativen Geschmack und sorgt mit ihrer orangegelben Farbe auch optisch für Beifall bei den Gästen. Wie auch die klassischen Gnocchi haben die Sweet Potato Gnocchi eine typische Muschel-form mit Rillen. Sie können von Köchen als modernes, vegetarisches Tellergericht oder auch als klassische Beilage serviert werden.

Es ist bereits das dritte Süsskartoffel-Produkt, welches die

KADI in ihr Sortiment aufnimmt: Erhältlich sind auch Sweet Potato Rissolées und Sweet Potato Frites. Die neuen Süsskartoffel-Gnocchi können einerseits im Kochtopf zubereitet werden: Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Wasser geben – sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Andererseits können Köche auf die Bratpfanne zurückgreifen: Darin dauert die Zubereitung 10 bis 12 Minuten. Erhältlich sind die KADI Sweet Potato Gnocchi im Karton à 5 Kilogramm (2 Beutel à 2,5 Kilogramm).

**Weitere Informationen zur Produktneuheit finden Sie unter [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)**



## KADI KARTOFFELPÜREE – echter Geschmack

Bei Kartoffelstock & Co. scheiden sich die Geister: Mit viel Aufwand selber machen und dafür den vollen Kartoffelgeschmack aufs Teller zaubern – oder aber: zu Flocken greifen und damit in relativ kurzer Zeit einen eher mässig begeisternden Kartoffelstock herstellen. Dank KADI ist seit dem 1. Februar 2019 nun beides möglich: Püree mit echtem Kartoffelgeschmack, das sogar noch vergleichsweise schnell zubereitet ist.



Eigentlich hat sich unser Gaumen bereits an Kartoffelstock und Püree-Kreationen gewöhnt, die aus Flockenprodukten hergestellt werden. Kein Wunder auch, verzichten doch viele Köchinnen und Köche aus Zeitgründen darauf, solche Kartoffelbeilagen in aufwändiger Handarbeit selbst herzustellen. Anspruchsvolle Restaurantgäste suchen heute jedoch vermehrt wieder den echten Kartoffelgeschmack. Deshalb ist es an der Zeit, diesen wieder zurück in die Küche zu holen und aufs Teller zu zaubern – mit dem neuen Kartoffelpüree von KADI.

**KADI-Püree lässt dem Koch viel Spielraum**

Seit dem 1. Februar 2019 ergänzt das Püree das Sortiment der KADI-Kartoffelspezialitäten. Entwickelt wurde es unter anderem speziell für kreative Köchinnen und Köche. Ihnen lässt das neue Kartoffelpüree viel Spielraum für das Entwickeln von köstlichen Kartoffel-Eigenkreationen. Das Püree ist vielseitig einsetzbar, beispielsweise als Basis

für Kartoffelstock, Duchesses, Tätzchli, Suppe oder Krokettchen. Der echte und unverwechselbare Kartoffelgeschmack verwöhnt den Gaumen ganz besonders und übertrumpft die bekannten Flockenprodukte – gerade beim Kochen von feinem Kartoffelstock.

### Einfache Zubereitung

Das KADI Kartoffelpüree lässt sich sowohl im Kochtopf und im Combi-Steamer als auch in der Mikrowelle sowie im Backofen auftauen. Auf diese Weise kann das Püree anschliessend einfach und nach Wunsch weiterverarbeitet werden. Dank

der praktischen Pellet-Form lässt sich das Kartoffelpüree auch ganz einfach portionieren. Das neue Produkt wird im Karton à 5 Kilogramm ausgeliefert (fünf Beutel à je 1 Kilogramm).

**Weitere Informationen zur Produktneuheit finden Sie unter [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)**

