

# *Süßes Frites* **EINFACH GEMACHT**

Die Süßkartoffel ist in aller Munde. Dank dem hohen Gehalt an Vitaminen gehört sie zu den gesündesten Gemüsen der Welt. Jetzt gibt's die süsse Knolle auch als knuspriges Pommes Frites von KADI. Und diese sind erst noch in wenigen Minuten servierbereit.

Christof Columbus brachte die Süßkartoffel bereits im 15. Jahrhundert nach Europa. So richtig den Durchbruch machte eines der ältesten Gemüse der Welt jedoch erst in letzter Zeit. Die Süßkartoffel hat sich unterdessen nicht nur in hippen Restaurants sondern auch in der Küche von Herrn und Frau Schweizer zum Trendgemüse entwickelt. Die Knolle bringt nicht nur farbliche Akzente auf den Teller sondern liefert viele Vitamine und Ballaststoffe.



Wer optisch und geschmacklich für Abwechslung auf dem Teller sorgen möchte, kann ab sofort die Sweet Potato Frites von KADI beziehen. Die 9.5 x 9.5 mm Stäbchen sind mit einem Coating ummantelt und sorgen mit ihrer orangenen Farbe für einen echten Hingucker auf dem Teller. Diese Frites sind gute Begleiter eines köstlichen Burgers oder eignen sich auch als Fingerfood bei einem Apéro. Durch ihren originalen Süßkartoffel-Geschmack sind sie nicht nur bei Vegetarier beliebt sondern auch eine ausgezeichnete Beilage zu einem guten Stück Fleisch. Die Sweet Potato Frites sind in der Fritteuse bei 175°C in wenigen Minuten zubereitet und genussfertig. Erhältlich sind die neuen Pommes Frites in einem 10kg Karton mit 4x2.5kg Beuteln. Weitere Informationen finden Sie unter [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch).



Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:  
Yvonne Richard, Bereichsleiterin Marketing, Tel. +41 (0)62 916 05 00