

# KADI ONION CUTS

## *im Knuspermantel*

Frittierte Zwiebelringe kennt sozusagen jeder – die goldgelben Onion Cuts im Knuspermantel hingegen noch nicht! Per 1. Dezember 2018 hat KADI diese Produktneuheit ins Sortiment aufgenommen. Onion Cuts, das sind handliche Schnitze mit einer weichen Zwiebelfüllung, umhüllt von einem feinen Knuspermantel.

Die neuen KADI Onion Cuts eignen sich beispielsweise hervorragend als Snack oder zum Apéro. Ebenfalls machen sie als Begleiter zu einem Salat oder kombiniert mit verschiedenen Dipsaucen eine gute Figur. Überhaupt sind die KADI Onion Cuts sehr handlich und stellen alleine aufgrund ihres Aussehens eine abwechslungsreiche Alternative für Köche und Gastronomen dar. Anders als bei Zwiebelringen spielt bei den Onion Cuts ganz klar die Zwiebelfüllung und nicht der Teig die Hauptrolle. Der Teig unterstützt jedoch das Geschmackserlebnis, da dieser bei den Cuts die Zwiebelschnitze ummantelt und diese dadurch besonders knusprig sind. Insgesamt bieten die KADI Onion Cuts damit ein ganz besonderes, neuartiges Geschmackserlebnis.

### Sehr schnell zubereitet

Die KADI Onion Cuts lassen sich in der Fritteuse wie auch im Combi-Steamer zubereiten. Servierbereit sind die Onion Cuts bereits nach 1,5 bis 2,5 Minuten, wenn sie in der Fritteuse zubereitet werden. Mit 4 bis 6 Minuten dauert die Zubereitung im Combi-Steamer nur unwesentlich länger. Erhältlich sind die KADI Onion Cuts im Karton à 3 Kilogramm, wobei dieser zwei Beutel à je 1,5 Kilogramm enthält.

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



Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:  
Patrick Jordi | Marketing Manager KADI AG | Tel. +41 (0)62 916 05 00 | [patrick.jordi@kadi.ch](mailto:patrick.jordi@kadi.ch)