

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 Muschelform 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.



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