

KADI*Sweet Potato* **Gnocchi**

Les plats à base de patates douces sont de plus en plus appréciés. Ce qui n'a rien d'étonnant, car la patate douce est riche en précieuses vitamines et en minéraux indispensables. Elle compte de ce fait parmi les légumes les plus sains. Pour la société KADI SA, c'était une excellente raison pour étendre son assortiment de produits à base de patates douces en lançant les Sweet Potato Gnocchi.

KADI propose déjà une variante traditionnelle de ce classique italien, les Gnocchi Piemontese, dans son éventail de spécialités à base de pommes de terre. Depuis janvier 2019, les **Sweet Potato Gnocchi de KADI** sont venus rejoindre cette vaste gamme de produits. La nouvelle variante de gnocchis à base de patates douces séduit par sa saveur innovante et se fait remarquer par sa belle couleur jaune orangé qui ne manque pas d'attirer le regard des clients. Comme les gnocchis classiques, les Sweet Potato Gnocchi ont cette belle forme de coquillages rainurés si caractéristique. Les cuisiniers peuvent les proposer soit en plat unique végétarien moderne soit en accompagnement, pour une variante plus classique.



C'est le **troisième article à base de patates douces** qui vient compléter la gamme de produits KADI: les **Sweet Potato Rissolées** et **Sweet Potato Frites** sont également disponibles. Les nouveaux gnocchis à base de patates douces peuvent être préparés à la casserole: verser les gnocchis surgelés dans de l'eau bouillante et dès qu'ils remontent à la surface, compter encore 1 à 2 minutes avant de les égoutter. Mais les cuisiniers peuvent également utiliser une poêle: il faudra alors compter 10 à 12 minutes de préparation. Les **Sweet Potato Gnocchi de KADI** sont vendus en carton de 5 kg (2 sachets de 2,5 kg). Vous trouverez des informations supplémentaires concernant cette nouveauté sur www.kadi.ch.



Pour de plus amples renseignements, veuillez vous adresser à:
Patrick Jordi | Responsable Marketing | +41 (0)62 916 05 00 | patrick.jordi@kadi.ch