MEDIENMITTEILUNG
Langenthal, Oktober 2022

KADI *Bio Frites*
FÜR DIE GASTRONOMIE

Im Detailhandel sind Bio-Produkte seit vielen Jahren ein Megatrend. In der Gastronomie dagegen wurde das Thema Bio bislang eher stiefmütterlich behandelt. Doch die Zeiten ändern sich! Bio ist in aller Munde, und der Trend setzt sich nun auch in der Gastronomie durch.

Höchste Zeit also für Bio-Kartoffelprodukte, die auch im Food Service und in der Gastronomie eingesetzt werden können. Die KADI lanciert per 31. Oktober 2022 mit den knusprigen **KADI Bio Frites** eines davon.

Das Produkt ist perfekt abgestimmt auf die Gastronomie und genügt höchsten Profiansprüchen. Die flexible Zubereitung in der Fritteuse garantiert einen hohen Convenience-Grad, der den Köchinnen und Köchen in der Küche genügend Spielraum für Anderes lässt. Dank der bewährten KADI-Qualität sowie der naturbelassenen Kartoffelschale sehen die Bio Frites jedoch trotzdem wie hausgemacht aus. **Ein grosser Pluspunkt für Profis, die Zeit und Kosten einsparen wollen.**

MEDIENMITTEILUNG
Langenthal, Oktober 2022

Für die Neuheit werden in der Herstellung nur sorgfältig ausgewählte Rohstoffe eingesetzt, so etwa ausschliesslich Schweizer Kartoffeln, die nach den Richtlinien der Bio Suisse Knospe angebaut wurden. **Die strengen Labelstandards bürgen für eine konstant hohe Produktqualität nach Bio-Vorgaben.** Auf diese Weise kann das Verantwortungsbewusstsein für mehr Biodiversität sowie der biologische Grundgedanke in die Gastronomie transferiert werden. Ein Vorteil, den Gastronominnen und Gastronomen für Ihren Betrieb und Ihre Gäste nutzen können.

Die Bio Frites haben einen rustikalen Schnitt von 7 x 10 mm und sind im Karton à 5 kg erhältlich (2 x 2,5 kg).

Weitere Informationen und Bilder zu den KADI Bio Frites finden Sie unter **www.kadi.ch**.

Für Fragen und Auskünfte:
Sarah Hunziker | Bereichsleiterin Marketing | Tel. +41 62 916 05 36 | sarah.hunziker@kadi.ch