



****Produktinformation****

Knödel-Tradition vom Mehlspeiskaiser:

Flaumige Topfenhülle mit fruchtiger oder süßer Fülle

Süße Knödel aus flaumig-saftigem Topfenteig sind aus der österreichischen Mehlspeisküche kaum wegzudenken. Zu den beliebtesten runden Köstlichkeiten zählen hierzulande klassische Marillen- sowie süße Nougatknödel. Mit sieben verschiedenen Knödel-Variationen sorgt Toni Kaiser für ausreichend Abwechslung. Zudem ist das Knödel-Sortiment Cook & Chill geeignet, was der Gastronomie hohe Flexibilität ohne Qualitätsverluste garantiert.

Neben Apfel- und Topfenstrudel, Germknödel und Kaiserschmarren stehen süße Knödel für Mehlspeisliebhaber ganz oben auf der Liste. Zu den Toni Kaiser Top-Sellern in der Gastronomie zählen die Topfenknödel mit Marillen- und Nougatfülle, auf die etwa 2/3 des Absatzes bei den süßen Knödeln entfallen. Die Nachfrage nach Knödel mit Erdbeer-Fruchtfüllung oder Zwetschken steigt v.a. im Frühling bzw. im Herbst. Süße Knödel haben also immer Saison! Die Zubereitung erfolgt bei allen Knödeln im Topf oder im Kombi-Dämpfer.

Einfach top: die fruchtigen Marillknödel von Toni Kaiser

Damit die Abwechslung auch beim beliebtesten Knödelklassiker nicht zu kurz kommt, bietet Toni Kaiser verschiedene Marillen-Variationen:

- Marillknödel: gefüllt mit ganzen Marillen mit Kern (ca. 50 Stück pro Beutel, rund 65 g pro Stück)
- Marillknödel mit Zuckerherz: gefüllt mit ganzen, entsteinten Marillen und Würfelzucker (ca. 50 Stück pro Beutel, rund 60 g pro Stück)
- Marillen-Fruchtknödel: Fruchtfülle mit Marillnstückchen (ca. 50 Stück pro Beutel, rund 60 g pro Stück)

Für Schoko-Liebhaber: Toni Kaiser Nougatknödel

Die Nougatknödel bestehen ebenfalls aus einer flaumigen Topfenhülle und sind mit feinstem Nougat gefüllt, weshalb die Knödel praktisch auf der Zunge zergehen (ca. 45 pro Beutel, rund 55 g pro Stück).

Der Alternative: Toni Kaiser Erdbeer-Fruchtknödel

Die Erdbeer-Fruchtknödel sorgen für Abwechslung auf der Dessertkarte. Der flaumige Topfenteig umhüllt bei dieser Kreation eine Fruchtfülle mit feinen Erdbeerstückchen (ca. 50 Stück pro Beutel, rund 60 g pro Stück).

Der Vielfältige: Toni Kaiser Topfenknödel

Der flaumig-leichte Topfenknödel von Toni Kaiser ist ein Klassiker der Wiener Mehlspeisküche. Je nach Geschmack können die Knödel mit Fruchtspiegel, gerösteten

Bröseln oder einer Zimt-Zucker-Mischung serviert werden (ca. 50 Stück pro Beutel, rund 50 g pro Stück).

Der Altbewährte: Toni Kaiser Zwetschenknödel

Beim klassischen Zwetschenknödel mit Kern erwachen Kindheitserinnerungen aus Omas Küche. Und mit nur 100 Kalorien pro Knödel darf man sich diese Leckerei gerne häufiger gönnen (ca. 50 Stück pro Beutel, rund 65 g pro Stück).

Cook & Chill – frische Knödel zu jeder Zeit

Für die Gastronomie bietet der Mehlspeis-Experte noch mehr Komfort in der Küche, denn die köstlichen Knödelvariationen sind alle Cook & Chill geeignet. Beim Cook & Chill Verfahren werden die warmen Speisenkomponenten herkömmlich zubereitet und gegart, dann aber schnell auf eine Temperatur unter 3° Celsius heruntergekühlt. So können die gekühlten Knödel sogar einige Tage lang ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Da die Knödel nur noch regeneriert werden müssen, sind sie ideal für den Einsatz in der Großküche geeignet.

FRISCH & FROST ist Österreichs führender Tiefkühlproduzent von typisch österreichischen Mehlspeis- und Kartoffelspezialitäten. Im Geschäftsjahr 2014 erzielte das Unternehmen an den Standorten Wien und Hollabrunn einen Gesamtumsatz von EUR 37,4 Millionen. Die Produkte werden unter den Marken BAUERNLAND und TONI KAISER oder Private Labels vertrieben. Im Unternehmen sind insgesamt 140 Personen für Produktion, Marketing und Verkauf tätig. FRISCH & FROST beliefert die Gastronomie und Großküchen via Großhandel, die Konsumenten via Einzelhandel und große Industriekunden direkt. Rund zwei Drittel des Umsatzes geht auf den Außer-Haus-Bereich zurück, ein Drittel auf den Lebensmittel-Einzelhandel. Der Exportanteil am Gesamtumsatz liegt bei rund 25% und ergibt sich vor allem aus dem Handel mit Deutschland, Italien und der Schweiz.

Für Rückfragen:

Frisch & Frost Pressestelle:

Claudia Nebenführ

ikp Wien GmbH

Museumstraße 3/5, 1070 Wien

Tel: +43-1-524 77 90-21, Fax +43-1-524 77 90-5

E-Mail: claudia.nebenfuehr@ikp.at