

Semmelknödel

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit dieser süddeutschen Spezialität. Dank unserer neuen Mischung ist diese schnell und einfach umsetzbar.

Waldpilzmarinade

Der Herbst naht. Haben Sie nicht auch direkt die Assoziation von Wäldern, mit buntgefärbtem Laub und Pilzgeruch? Um auch am Ende der Grillsaison das Sortiment im Hinblick auf den anhaltenden Trend „Convenience-Food“ für die kühlen Herbst-Wintermonate umfangreich und ansprechend zu gestalten, bietet Scheid Ihnen geschmackvolle Produkte, wie z.B. eine große Vielfalt von Würzsaucen, mit denen deftige Bratengerichte hergestellt werden können.

Unser Produkt „Waldpilzmarinade“ mit echten Waldpilzen, erlesenen Kräutern und einer cremigen Konsistenz ist die perfekte Ergänzung für Ihre Theke.



Waldpilzmarinade ozG Art. Nr. 09271

Geschmack:
mild, säuerlich, pikant
nach Pilzen, Sahne und
Kräutern



Zugabe:
250 g/kg

Semmelknödel, die vor allem aus der süddeutschen, österreichischen und böhmischen Küche bekannte Spezialität, erfreuen sich aber auch jenseits von Süddeutschland großer Beliebtheit. Sie sind eine hervorragende Beilage zu Schweinebraten mit Sauerkraut, Linsengerichten oder Pilzen in Sahnesauce. Als Variante kann dem Knödelteig noch durchwachsener Speck hinzugefügt werden und anschließend zu Salat,

Sauerkraut oder in der Suppe serviert werden. Mit den Semmelknödel-Mix & Fertig von Scheid können auch Sie einfach und schnell Ihre Kunden mit dieser süddeutschen Spezialität verwöhnen. Um Ihren Kunden eine tolle Variante zu präsentieren, haben wir für Sie folgende Idee: Füllen Sie doch Ihren Braten direkt mit den Semmelknödeln. Der Semmelknödel-Mix wird mit Wasser vorgequollen und kann nach einer kurzen Quellzeit in den Braten mit der Füllmaschine gefüllt oder in Ihrer Filiale eingerollt werden.

Semmelknödel-Mix & Fertig Art. Nr. 06422

Geschmack:
leicht salzig, würzig

Zugabe:
nach Rezeptur

