

Einfach!

Schnell!

Lecker!



**Die neue Mikrowellen-Kartoffel –
einfach, schnell und lecker!
In nur 7-8 Minuten fertig gegart!
Ideal für Singles und zwischendurch oder
zu einem leckeren Steak!**

Was ist Pommfix?

- Pommfix ist die Revolution der frischen Kartoffel, einfach, schnell und sauber
- Ideal für die immer stärker steigende Zahl an Einpersonen-Haushalten
- Die fixe Beilage: schneller und einfacher als Nudeln oder Reis
- Erlebnis-Kartoffeln für Kids
- Gesund und lecker, wie aus dem Backofen
- Reines Naturprodukt

Warum Pommfix?

- Urtypischer Kartoffelgeschmack, wie Pell-/Ofenkartoffel
- Zubereitung auch von mehreren Kartoffeln auf einmal möglich
- Garzeiten in der Mikrowelle
 - bei 600 Watt: 1 Pommfix = 7,5 Min., 2 Pommfix = 10 Min.
 - bei 800 Watt: 1 Pommfix = 6,5 Min., 2 Pommfix = 9 Min.
- Hoher Gehalt an lebenswichtigem Vitamin C
- Viel Kalium und Calcium für gute Knochen

Ihre Vorteile!

- Keine Regalauszeichnung notwendig
- EAN-Codierung jeder Knolle für einfaches Handling an der Kasse
- Lieferung im displaystarken Karton
- Lichtschutzdeckel als Verkaufshilfe im Regal, fertig mit Preisauszeichnung
- Gute Möglichkeit von Verbundaktionen, z. B. mit Kräuterquark

Rezept: Pommfix mit Pilzragout

Pommfix in der Mikrowelle garen, Champignons abspülen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte schälen, würfeln und beides im erhitzten Fett bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Creme Fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einmal aufkochen lassen.

Sprossen hinzugeben und in der Pilzsauce kurz erwärmen. Die Pommfix aus der Mikrowelle nehmen, der Länge nach einschneiden und mit dem Ragout füllen. Sofort servieren.

Zutaten: 2 Pommfix, 100 g Champignons, 1 kleine Schalotte, 20 g Butter oder Margarine, 80 g Creme Fraîche, Salz, weißer Pfeffer, 80 g frische Mungobohnensprossen

Tipp

Folie mit Schere oder scharfem Messer nach Garen entfernen, Pommfix aufschneiden und mit Kartoffelcreme, Quark oder Joghurt füllen und würzig abschmecken. Ein knackiger Salat bringt zusätzlich Frische und Vitamine. Guten Appetit!