



FRESH FOOD SERVICES

SNACK-TIME

Snack des
Monats



SNACKING QUEEN
DEN MOMENT GENIESSEN

SNACKING QUEEN

DEN MOMENT GENIEßEN

Einfach zubereitet...

Zutaten

- 1 Stück Watersplit Long Bun (Art.-Nr. 46435-2)
- 25 g Basilikum Creme (Art.-Nr. 48970-6)
- 5 g Rucola (Art.-Nr. 17692-7)
- 3 Scheiben Hinterkochschinken, oval (Art.-Nr. 60451-2)
- 2 Scheiben Tomaten Intense (Art.-Nr. 48308-7)
- 2 Stangen Stangenspargel, grün (Art.-Nr. 13461-3)
- 12 g Remouladen Sauce, Dänische Art (Art.-Nr. 51287-9)

HINTERKOCHSCHINKEN, OVAL

Praktische ovale Scheibenform. Eine handwerkliche und außergewöhnliche Optik spricht hier für das Produkt.

STANGENS-PARGEL, GRÜN

Auf den Punkt bissfest blanchiert und einzeln tiefgefroren entnehmbar.

EINFACH PER VIDEO...

Das passende Anwendungsvideo mit Doris Oberbanscheidt gibt es unter:

www.ffi-team.de



1.

Das **WATERSPLIT LONG BUN** aufklappen und beide Seiten mit **BASILIKUM CREME** bestreichen.



2.

RUCOLA auflegen und 3 Scheiben **HINTERKOCHSCHINKEN, OVAL** drapieren.



3.

TOMATEN INTENSE in Scheiben geschnitten platzieren.



4.

STANGENS-PARGEL, GRÜN, auftauen lassen und auflegen.



5.

Etwas **REMOULADEN SAUCE, DÄNISCHE ART**, garnieren.

6.

DECKEL schräg von hinten auflegen (laut Abb. auf der Vorderseite).

