



FRESH FOOD SERVICES

SNACK-TIME

Snack des
Monats



BOLLOS VEGANOS
VEGAN VIBES

BOLLOS VEGANOS

VEGAN VIBES

» Frische, die von Herzen kommt! «

Einfach zubereitet...

VEGAN TOAST CLASSIC

Eine milde pflanzliche Käsealternative nach Vorbild eines jungen Gouda. Lebensmittelzubereitung auf Basis von Kokosöl, fein gesalzen und mit Olivenextrakt verfeinert. Pur auf's Brot oder überbacken als Gratin, ein unverwechselbarer Genuss. Geschnitten 10 x 10 cm. Vegan.

GRILLGEMÜSE ANDALUSIEN

Gegrillte Gemüsemischung: Rote Paprika, Aubergine, Zucchini und Zwiebeln. Perfekt küchenfertig verlesen, schonend gegrillt. Einfach und schnell zu verarbeiten. Vegan.

SONNENGETROCKNETE TOMATENHÄLFTEN

In reinem Rapsöl eingelegt, mit feinen mediterranen Kräutern und Gewürzen. Saftig und weich im Biss. Vegan.

1 STÜCK BOLLO (SPANISCHES BRÖTCHEN)
aufschneiden, beide Hälften mit

20 g SPANISCHE SALSА (Art.-Nr. 62766-5)
bestreichen.

45 g GRILLGEMÜSE ANDALUSIEN (Art.-Nr. 10487-6)
kurz im Ofen auftauen und auflegen.

1 SCHEIBE VEGAN TOAST CLASSIC (Art.-Nr. 62477-0)
in Streifen geschnitten, abstreuen.

6 BLÄTTER RUCOLA (Art.-Nr. 62411-4) und

5 g ZWIEBELN, ROT (Art.-Nr. 43817-9)
in Ringe geschnitten auflegen. Mit

10 g SONNENGETROCKNETE TOMATENHÄLFTEN
(Art.-Nr. 21043-6) und

PINIENKERNE garnieren.
Oberseite auflegen. Warm & kalt zu genießen.

Snack-Highlights
mit Pfiff

NOCH FRAGEN?
Wenden Sie sich gerne an
die FFS-Produktmanagerin
Doris Oberbarschneidt.
0163 8470602