



FRESH FOOD SERVICES

# SNACK-TIME

Snack des  
Monats



**PULLED SALMON  
SANDWICH**

# PULLED SALMON

SANDWICH

## FRISCHRAHM-AUFSTRICH KRÄUTER

Frisch, sahnig und cremig, mit würzigen Gartenkräutern. Idealer Aufstrich für verschiedenste Beläge. Isoliert Ihre Backware und verlängert so die Standzeit. Ohne Geschmacksverstärker, Farbstoff und Konservierungsmittel.

## PULLED SALMON STREMELLACHS

Lachsfilet gesalzen, heißgeräuchert und gezupft, ohne Haut. „Slow and low“ - das frische Lachsfilet wird bei über 100 °C für mehrere Stunden geräuchert, sodass es ganz zart wird und trotzdem saftig bleibt. Anschließend wird es auseinandergezupft.

Clever  
vorproduziert



## Einfach zubereitet...

FÜR JEWEILS SECHS SNACKS

**6 SCHEIBEN WEIZENMISCHBROT, MILD** stapeln und mit

**120 g FRISCHRAHM-AUFSTRICH KRÄUTER** (Art.-Nr. 49101-3) abstreichen und auslegen. Auf drei Scheiben

**120 g SALATMIX ALLERLEI** (Art.-Nr. 17703-0) aufstreuen und aus

**350 g EIFIX SCHLEMMER-RÜHREI (BODENHALTUNG), PASTEURISIERT** (Art.-Nr. 60544-1),

**170 g PULLED SALMON STREMELLACHS** (Art.-Nr. 61418-4) und

**ca. 20 g LAUCHZWIEBELN** ein Omelett herstellen, zuschneiden und platzieren. Mit

**15 SCHEIBEN GURKEN** (Art.-Nr. 31127-4) garnieren. Abgestrichene Brotscheibe auflegen und in passendes Papier einschlagen. Vor dem Abverkauf frisch mittig aufschneiden (laut Abb. auf der Vorderseite).



### EINFACH PER VIDEO...

Das passende Anwendungsvideo mit Katrin Pertuch gibt es unter:

[www.ffi-team.de](http://www.ffi-team.de)