

Top Messe-Highlights

UNSERE TOP PARTNER:



Delikant
FEINKOST

gourmetfein
So muss das schmecken.



BELEGUNGSPLAN:

613436	Laugenstange	1 Stück
625093	Rinder Leberkäse geschnitten	60 g
447490	Dijoncreme Mediterranos	30 g
607732	Krautsalat Griechischer Art	15 g
106003	Röstzwiebeln	5 g

LAUGENSTANGE BAVARIA

SO WIRD'S GEMACHT:



Laugenstange



Leberkäse
geschnitten



Dijoncreme
Mediterranos



Röstzwiebeln



Krautsalat grieschicher Art

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Die Laugenstange durchschneiden. Beide Hälften gleichmäßig mit der Dijoncreme Mediterranos bestreichen. Anschließend mit dem Leberkäseaufschnitt, dem Krautsalat und den Röstzwiebeln belegen.
3. Mit der anderen Hälfte der Laugenstange abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

Top Messe-Highlights

UNSERE TOP PARTNER:



DEH 
BACKWARENVIELFALT

Delikant 
FEINKOST

Dieter HEIN 

Das Beste vom Besten.


Florette 

BELEGUNGSPLAN:

617170	Steinofenbaguette Parisienne	1 Stück
613162	Joghurt-Rahm-Aufstrich getrocknete Tomate & Basilikum	40 g
621331	Schweine-Lachsbraten gegrillt	60 g
617186	Tomaten Intense	20 g
625104	Spinat als Blätter	12 g
617181	Gurke	21 g

BAGUETTE PARISIENNE SCHINKEN

SO WIRD'S GEMACHT:



Steinofenbaguette
Parisienne



Schweine-Lachsbraten
gegrillt



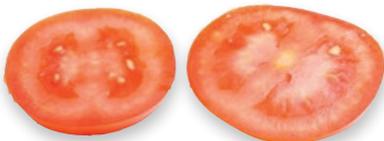
Joghurt-Rahm-Aufstrich
getrocknete Tomate &
Basilikum



Spinat



Gurke



Tomaten

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen
2. Das gebackene und ausgekühlte Baguette Parisienne mittig in zwei Hälften teilen, die Hälfte jeweils durchschneiden. Die untere Hälfte mit dem Tomate & Basilikum Aufstrich bestreichen und mit dem Spinat, der Gurke, den Tomaten und dem Schweine-Lachsbraten belegen.
3. Mit der anderen Baguettehälfte abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

Top Messe-Highlights



BELEGUNGSPLAN:

546885	Laugen-Fußballbrötchen	1 Stück
620163	Chipotle Creme Hot & Smoky	25 g
617178	Lollo Bionda Blätter	10 g
608252	Chili Cheese Frikadelle	125 g
668759	Sandwichgurken	5 g
617184	Paprika rot	8 g

UNSERE TOP PARTNER:

Ditsch

Delikant
FEINKOST

★ ★ ★ ★ ★
Remagen
SEIT 1718

Florette

LAUGEN-FUSSBALLBRÖTCHEN MIT CHILI CHEESE FRIKADELLE

SO WIRD'S GEMACHT:



Laugen-Fußballbrötchen



Chipotle Creme



Sandwichgurken



Chili Cheese Frikadelle



Lollo Bionda Blätter



Paprika

1. Die Backware auftauen lassen. Die Frikadelle im entsprechenden Programm für 8 Min. backen und auskühlen lassen.
2. Das ausgekühlte Laugenbrötchen durchschneiden. Beide Hälften mit der Chipotle Creme bestreichen. Anschließend mit dem Lollo Bionda, der Frikadelle (halbiert), den Sandwichgurken und der Paprika belegen.
3. Mit der anderen Hälfte vom Laugenbrötchen abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

Top Messe-Highlights

UNSERE TOP PARTNER:

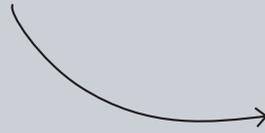


BELEGUNGSPLAN:

034033	Rustikales Baguette dunkel	1 Stück
625108	Guacamole	40 g
838880	Fire Roasted Chik'n® Steak	50 g
617183	Rucola Blätter	7 g
617184	Paprika rot	10 g

RUSTIKALES BAGUETTE MIT HÄHNCHENBRUSTFILET

SO WIRD'S GEMACHT:



Rustikales Baguette dunkel



Guacamole



Fire Roasted Chik'n® Steak



Paprika



Rucola Blätter

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Baguette durchschneiden. Beide Hälften gleichmäßig mit Guacamole bestreichen. Das Fire Roasted Chik'n® Steak in Scheiben schneiden. Anschließend die untere Baguettehälfte mit den Rucola Blättern, dem Fire Roasted Chik'n® Steak und den Paprika-ringen belegen.
3. Mit der anderen Hälftes des Baguettes abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

Top Messe-Highlights



BELEGUNGSPLAN:

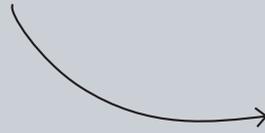
637050	Bauernsandwich dunkel	1 Stück
606283	Caesarcreme	40 g
617176	Eisbergsalat	10 g
838880	Fire Roasted Chik'n® Steak	50 g
617187	Tomaten Standard	20 g
617429	Crispy Sliced Bacon	8 g

UNSERE TOP PARTNER:



CAESAR SANDWICH MIT HÄHNCHEN UND BACON

SO WIRD'S GEMACHT:



Bauernsandwich dunkel



Fire Roasted Chik'n® Steak



Caesarcreme



Eisbergsalat



Bacon



Tomaten

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen
2. Das gebackene und ausgekühlte Bauernsandwich durchschneiden. Die untere Hälfte mit Caesarcreme bestreichen und mit dem Eisbergsalat, den Tomaten, Fire Roasted Chik'n® Steak und Bacon belegen.
3. Mit der anderen Brötchenhälfte abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

Top Messe-Highlights

UNSERE TOP PARTNER:



DEH
BACKWARENVIELFALT



Delikant
FEINKOST

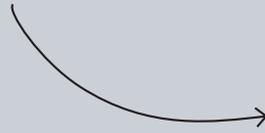


BELEGUNGSPLAN:

621342	Steinofenbaguette Saaten	1 Stück
394074	Régal des Moines	60 g
016148	Feige-Honig-Senf Creme	30 g
617175	Mischsalat Rheinland	40 g

CAMEMBERT AUF PARISIENNE KÖRNER

SO WIRD'S GEMACHT:



Steinofenbaguette
Saaten



Régal des Moines



Feige-Honig-
Senf Creme



Mischsalat

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Baguette halbieren und eine Hälfte durchschneiden. Die untere Hälfte des Baguettes gleichmäßig mit der Feige-Honig-Senf Creme bestreichen. Anschließend mit dem Mischsalat und den Camembertscheiben belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Baguettes abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

Top Messe-Highlights

UNSERE TOP PARTNER:



BELEGUNGSPLAN:

617989	Balkan Fladenbrot	1 Stück
620936	Kebab Sauce scharf	20 g
614716	Kebab Grilled Chicken	60 g
607732	Krautsalat Griechischer Art	20 g
617192	Rote Zwiebeln im Netz	3 g
617184	Paprika rot	5 g

RUSTIKALES FLADENBROT MIT KEBAB

SO WIRD'S GEMACHT:



Balkan
Fladenbrot



Kebab Sauce



Kebab
Grilled
Chicken



Krautsalat
griechischer
Art



Rote
Zwiebeln



Paprika

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix auftauen lassen.
2. Den Balkanfladen durchschneiden. Die untere Hälfte mit der Kebab Sauce bestreichen. Anschließend mit dem nach Anleitung zubereiteten Kebab Chicken, den Paprikascheiben, dem Krautsalat und den roten Zwiebeln belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Balkan Fladenbrotes abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

Top Messe-Highlights

UNSERE TOP PARTNER:



BELEGUNGSPLAN:

620084	Focaccini Natur	1 Stück
584209	Basilikumcreme Mediterranos	30 g
617186	Tomaten Intense	2 Scheiben
617183	Rucola Blätter	10 g
051163	Mozzarella Stange	3 Scheiben

FOCACCINI TOMATE & MOZZARELLA

SO WIRD'S GEMACHT:



Foccachini



Basilikumcreme Mediterranos



Mozzarella Stange



Rucola Blätter



Tomaten

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Focaccini durchschneiden. Die untere Hälfte mit der Basilikumcreme bestreichen. Anschließend abwechselnd mit den Tomaten- und Mozzarella-scheiben belegen. Danach noch die Rucola Blätter auflegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Focaccini abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.