

TRENDIG & VEGETARISCH SNACKEN

NEU

AVOCADO-TOMATEN-ECKE

- ✓ Dreieckiges Butter-Plundergebäck mit einem röschen Teiggitter
- ✓ Doppelt gefüllter Snack mit trendiger Zutatenkombination
- ✓ Würzige Avocadocreme mit Chiliflocken und Limettensaft
- ✓ Harmonisch abgerundete Tomatenfüllung mit Zwiebeln und Käse
- ✓ Garniert mit knusprigem Maisdekor

Art.-Nr.	Conveniencegrad			
01221	backfertig	105 g	1 x 50	60

VERARBEITUNGSHINWEIS

Richtwerte für Umluftöfen

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 165 - 175°C backen
Gesamtbackzeit: ca. 20 - 22 Min.
Beschwadung: viel

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Richtwerte für Kombidämpfer

Funktion: Kombidampf Feuchte: 80 %
Temperatur: 165°C Backzeit: ca. 20 Min.

Optimale Blechbelegung:

Für 60 x 40 Bleche: 12 St. (2 Reihen à 6 St.)
Für GNI/I Bleche: 6 St. (2 Reihen à 3 St.)

VEREDELUNGSEIDEN

AVOCADO- TOMATEN-ECKE

TIPP



Avocado-Tomaten-Ecke mit Räucherlachs

Nach dem Backen etwas Räucherlachs auf die Ecke drapieren und mit Kresse garnieren.



Avocado-Tomaten-Ecke mit Tomate und Kräutern

Vor dem Backen eine Tomatenscheibe auf den Teigling legen und Kräuter aufstreuen. Vorsicht: Die Tomatenscheibe sollte nicht zu dünn sein. Nach Anleitung backen.

UNSERE WERBEUNTERSTÜTZUNG

FÜR EINEN
ERFOLGREICHEN
ABVERKAUF



Werbeplakat im Hoch-
oder Querformat

Wir unterstützen Sie mit individuellen Werbeplakaten, die wir gerne nach Ihren Wünschen anpassen, sowie mit Aufstellern und aufmerksamkeitsstarken Fähnchen.

Fragen Sie Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.



Thekenaufsteller



Blechaufsteller



Info-Fähnchen