

Snacks to feel good

Hochwertige Snacks
für zeitgenössische Esskultur

**Rezeptidee
Kürbis Deluxe**





Kürbis Deluxe

Bunte Pute

Rezeptur

1	Kürbis Deluxe Brötchen
30 g	Currycreme
20 g	Salatmix
3 Ringe	Spitzpaprika
1 Scheibe	Fol Epi
25 g	Karottensalat

HERSTELLUNG

- ✓ **Kürbis Deluxe** Brötchen aufschneiden und beidseitig mit Curry Creme bestreichen
- ✓ Salatmix auflegen
- ✓ Paprikaringe im vorderen Drittel des Brötchens platzieren
- ✓ Fol Epi gefächert auflegen und mit Karottensalat toppen



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17–21

30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de

www.martinbraun.de

shop.martinbraun.de



Kürbis Deluxe

Spicy Pumpkin

Rezeptur

Kürbis Deluxe Brötchen

1	
25 g	Frischkäse natur
20 g	Salatmix
1 Scheibe	Fol Epi
20 g	Spicy Pumpkin
5 g	Kürbiskerne

HERSTELLUNG

- ✓ **Kürbis Deluxe** Brötchen aufschneiden und beidseitig mit Frischkäse bestreichen
- ✓ Salatmix auflegen
- ✓ Fol Epi gefächert auflegen und mit **Fruchti-Top Spicy Pumpkin** toppen
- ✓ Kürbiskerne locker aufstreuen und zum ausgarnieren nutzen



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17–21
30459 Hannover
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de



Kürbis Deluxe Softbrötchen

Rezeptur

1	Kürbis Deluxe Softbrötchen
25 g	Pesto Rosso
1 Blatt	Lollo Bionda
3 Scheiben	Tomaten
3 Scheiben	Mozzarella
15 g	Rucola

HERSTELLUNG

- ✓ **Kürbis Deluxe** Softbrötchen aufschneiden und beidseitig mit Pesto Rosso bestreichen
- ✓ Lollo Bionda auflegen
- ✓ Tomatenscheiben und Mozzarellascheiben farblich abwechselnd gefächert auflegen
- ✓ Rucola zum ausgarnieren nutzen

Dieser Snack hat eine lange Standzeit und eignet sich super für die zentrale Produktion!



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de