

GEFÜLLTE ODER ÜBERBACKENE SNACKS HEISS SERVIEREN

5001928

GEFÜLLTER FOCACCIA SNACK SCHINKEN-KÄSE



NEU

	115 g		17,5 cm
	20x1		110
	230°C		200°C für 4-5 Min.

Snack aus weichem Brotteig, gefüllt mit Schweineschinken, Philadelphia und Gouda-Käse, einer Soße aus eingelegter Paprika und Jalapeno und saurer Sahne. Gewürzt mit Dziugas-Käse, Öl, würzigen Kräutern und Knoblauch. Auf Stein gebacken.

5001927

GEFÜLLTER FOCACCIA SNACK CHICKEN KEBAB



NEU

	120 g		18 cm
	20x1		110
	230°C		200°C für 4-5 Min.

Snack aus weichem Brotteig, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gouda-Käse, einer Tomaten-Passata-Soße aus getrockneten Tomaten, gebratenen Zwiebeln, süßer roter Paprika und Jalapeno-Pfeffer. Gewürzt mit Öl, Knoblauch und Oregano. Auf Stein gebacken.





4400301
BÖREK STICK KARTOFFEL



95 g	19 cm
2x50	56
230°C	190°C für 20 Min.

Filoteigrolle, gefüllt mit Kartoffelpüree.

4400319
BÖREK STICK KÄSE



95 g	19 cm
2x50	56
220°C	190-200°C für 17-20 Min. with steam

Filoteigrolle, gefüllt mit mediterranem Käse.

4400302
BÖREK STICK SPINAT-KÄSE



95 g	19 cm
2x50	56
230°C	190°C für 20 Min.

Filoteigrolle, gefüllt mit Spinat und mediterranem Käse.

GEFÜLLTE ODER ÜBERBACKENE SNACKS ZUM BACKEN

4208235
KÄSE-SCHNECKE



AUF
ANFRAGE

100 g	Ø 10 cm
2x30	48
30 Min.	
200°C	170°C für 17-19 Min.

Schnecke aus laminiertem Hefeteig mit einer cremigen Käsesauce (Béchamel) gefüllt und mit geriebenem Gouda-Käse überbacken.

5002009
SCHINKEN-KÄSE SCHNECKE



120 g	Ø 10,5 cm
2x27	64
30 Min.	
200°C	170°C für 19-21 Min.

Knuspriger und dennoch saftiger Strudel aus Buttercroissantteig mit Béchamelsauce, Schinken und Emmentaler Käse. Alles zusammen ein gesunder und herzerwärmender Genuss.



5002010
PIZZA SCHINKEN-KÄSE-TOMATE SCHNECKE



	120 g		Ø 10,5 cm
	2x27		64
	30 Min.		
	200°C		170°C für 19-21 Min.

Knuspriger und dennoch saftiger Buttercroissantteig mit Schinken, Emmentaler, Pilze und Tomaten. Alles zusammen ein gesunder und herzerwärmender Genuss.

2505203
SCHINKEN KÄSE ROLLE



	140 g		
	60		44
	30 Min.		
	200°C		170°C für 30-32 Min.

Blätterteig-Snack mit Käsesauce und gewürfeltem Kochschinken, bestreut mit geriebenem Emmentaler-Käse.

2504280
WURST IM TEIGMANTEL



	169 g		
	90		44
	30 Min.		
	200°C		170°C für 30-32 Min.

Blätterteigsack mit Hühner- und Speckwürstchen und vielen Kräutern und Gewürzen.

2504312
GEFLÜGELROLLE



	169 g		
	45		80
	30 Min.		
	200°C		170°C für 30-32 Min.

Blätterteigsack mit Hähnchenwurst, Kräutern und Gewürzen.

2104262
FLEISCHKROKETTE IM BLÄTTERTEIG



	210 g		
	30		80
	30 Min.		
	200°C		170°C für 30-32 Min.

Eine panierte und frittierte Rindfleischkrokette in bester Qualität, umhüllt von Blätterteig. Attraktiv eingekerbt, alles fertig zum Backen. Eine typisch holländische Spezialität.

