



Say Cheese

Dänisch Wikinger, Premium

Rezept-Nr.: 02663

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dänisch Wikinger	0,100	Den Dänisch Wikinger der Länge nach aufschneiden und beide Hälften mit der Remoulade bestreichen.
Remoulade, vegan Lollo Bianco/Bionda	0,040 0,010	Auf die untere Hälfte den Lollo Bianco aufgeben.
PB Belag Goudageschmack, vegan	0,040	Die Belagscheiben Goudageschmack halbieren und abwechselnd, fächerförmig mit den Tomaten- und Gurkenscheiben belegen.
Tomaten in Scheiben, Intense Salatgurken in Scheiben	0,010 0,010	Darauf das Karotten Pesto geben und die Radieschenscheiben schuppenartig auflegen.
Karotte-Pesto, vegan Radieschen, in Scheiben	0,035 0,010	Die Sprossen und die Kernemischung aufstreuen. Das Oberteil leicht schräg ansetzen.
Radieschensprossen	0,003	
Sonnenblumenkerne, gehackt	0,003	
Kürbiskerne geröstet	0,002	

Gesamtgewicht: 0,263 kg

Ofentemp.: 0 °C (240 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

23.09.2024