La Carte
EVERYDAY FAVOURITES

pistor

PITA SANDWICH ROASTBEEF

- **im Steinofen gebackenes Fladenbrot**
- **einfaches Handling: nur auftauen; schnell zubereitet**
- **warm oder kalt servierbar**

WARENKOSTEN	CHF 4.51
PREISEMPFEHLUNG	CHF 7.80
MARGE	**CHF 3.29**

1 Stk.	**41730**	**TK-Pita Pocket,** gebacken, Coup de pates®, Ø 14 cm, 72 × 80 g
50 G	83174	Roastbeef, gebraten, geschnitten, 250 g
30 G	14222	Peperoni, gegrillt, geschnitten, 1 kg
20 G	4286	Café de Paris Dip, 1 kg
15 G	3380	Sandwich-Gurken, Längsschnitt, Profit, 9700/5600 g
15 G		Kopfsalat, gewaschen, geschnitten
1 G		Schnittlauch frisch, fein gehackt
1 Stk.	20075	Burger Tasche, fettdicht, FSC Mix, 16 × 16 cm, 100 Stk.

1. **Auftauen Pita Brot:**
   a. Backofen: Pitabrot mit Wasser befeuchten; im vorgeheizten Ofen bei 80–90°C max. 5–6 Minuten backen
   b. Toaster/Grill: knusprig grillieren
   c. ohne Backen: Pitabrot im Plastiksack bei max. 5°C während ca. 2 Stunden auftauen
2. **Pitabrot an der Seitenkante einschneiden und mit Café de Paris Sauce beide Innenseiten bestreichen**
3. **Peperoni, Sandwich Gurken und Kopfsalat gleichmässig im Pita verteilen, Roastbeef darüberlegen; mit frischem Schnittlauch bestreuen**
4. **Servieren in der Burger-Tasche**

Weitere Inspiration finden Sie unter pistor.ch/inspiration