

## PITA PARTY-SERVICE BRESAOLA CURRY

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

WARENKOSTEN	CHF 1.32
PREISEMPFEHLUNG	CHF 3.20
<b>MARGE</b>	<b>CHF 1.88</b>



**1 Stk. 41666 TK-Mini-Pita Pocket**, gebacken, Coup de pates®, 6×6 cm, 220×18g

**10G** 3144 Bresaola, geschnitten, Rapelli (CH), 500g

**10G** 46933 Red Curry Sauce, Hero, 1 kg

**15G** 10601 Cole Slaw Salat, Amor Traiteur, 1.5 kg

### 1. Auftauen Pita Brot:

- Backofen: Pitabrot mit Wasser befeuchten; im vorgeheizten Ofen bei 80–90°C max. 5–6 Minuten backen
- Toaster/Grill: knusprig grillieren
- ohne Backen: Pitabrot im Plastiksack bei max. 5°C während ca. 2 Stunden auftauen

**2. Pita halbieren; die untere Seite mit Currysauce und Cole Slaw Salat belegen**

**3. Bresaola darüber legen; mit der Pita Oberseite zudecken**

**Weitere Inspiration finden Sie unter [pistor.ch/inspiration](https://pistor.ch/inspiration)**