

## Genial kombinieren und Kundschaft begeistern

### **Strudel**

mit Apéro-Beef, grünem Spargel, Apfel  
«McIntosh», gerösteten Baumnüssen,  
Sultaninen und schwarzem Pfeffer



# Köstliche Kombinationen mit Apéro-Beef

Apéro Beef, geräuchert, getrocknet, geschnitten,  
Albert Spiess, 300 g (CH, EU)  
Art.-Nr. 39360

## STRUDEL

**Apéro-Beef**  
**grüner Spargel**  
**Apfel «McIntosh»**  
**Baumnüsse geröstet**  
**Sultaninen**  
**schwarzer Pfeffer**

- Gefüllt mit Apéro-Beef, im Ofen grillierten grünen Spargeln, mariniertem Apfel und Sultaninen sowie gerösteten Baumstücken
- gewürzt mit zerstoßenem Salz und schwarzem Pfeffer



## SANDWICH

**Apéro-Beef**  
**Parmesan**  
**Zuckermelone**  
**Tahini**  
**Curry**  
**schwarze Oliven**

- Zuckermelone fein würfeln, mit Tahini, Curry und geschnittenen schwarzen Oliven vermengen
- Masse auf Sandwichboden und -deckel aufstreichen, mit Apéro-Beef belegen und Parmesanraspel vollenden

## WÄHE

**Apéro-Beef**  
**weisser Spargel**  
**Pflaume**  
**Zitronensaft**  
**Anis**

- Spargel schräg in Stücke geschnitten mit Butter, Rapsöl und Anissamen im Ofen braun anbraten, mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen
- Royale herstellen mit Ei und Rahm, als Einlage getrocknete Pflaumenstücke

## GRIESS-GNOCCHI

**Apéro-Beef**  
**Mango**  
**Hartweizen**  
**Chili**  
**Limette**

- mit Trockenfleisch, Mangowürfeln, Chilli und Limettenzeste, gebraten

## TRAMEZZINI

**Apéro-Beef**  
**Grana Padano**  
**Orange**  
**Chili**  
**Zimt**

- grosse Toastbrotsscheiben grilliert mit Orangen-Chili-Zimt und Grana Padano-Pesto



Entdecken Sie zahlreiche weitere Foodpairings voller Geschmack und begeistern Sie Ihre Kundschaft:  
[pistor.ch/de/foodpairing-baekerei](https://pistor.ch/de/foodpairing-baekerei)