

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