

Combiner avec génie et ravir la clientèle

Strudel

avec de l'Apéro-Beef, des asperges vertes, de la pomme «McIntosh», des noix grillées, des raisins secs et du poivre noir



Des combinaisons savoureuses avec de l'Apéro-Beef

Apéro Beef, fumé, séché, en tranches,
Albert Spiess, 300 g (CH, EU)
no d'art. 39360

STRUDEL

Apéro-Beef
Asperges vertes
Pomme «McIntosh»
Noix grillées
Raisins secs
Poivre noir

- Farci avec de l'Apéro-Beef, des asperges vertes grillées au four, de la pomme marinée et des raisins secs ainsi que des morceaux de noix grillées
- Assaisonné avec du sel pilé et du poivre noir



SANDWICH

Apéro-Beef
Parmesan
Melon
Tahini
Curry
Olives noires

- Couper le melon en petits dés, mélanger avec le tahini, le curry et les olives noires coupées
- Tartiner la masse sur le fond et le couvercle du sandwich, garnir d'Apéro-Beef et de copeaux de parmesan

TARTE

Apéro-Beef
Asperges blanches
Pruneau
Jus de citron
Anis

- Asperges coupées en morceaux en biais, faire dorer avec du beurre, de l'huile de colza et les graines d'anis au four, assaisonner avec du sel, du jus de citron et du poivre
- Confectionner un guêlon avec de l'œuf et de la crème, avec des morceaux de pruneaux séchés en insert

GNOCCHI DE SEMOULE

Apéro-Beef
Mangue
Blé dur
Piment rouge
Citron vert

- Rôtis avec de la viande séchée, des dés de mangue, du piment rouge et des zestes de citron vert

TRAMEZZINI

Apéro-Beef
Grana Padano
Orange
Piment rouge
Cannelle

- Grandes tranches de pain toast grillées avec du pesto à l'orange, au piment rouge, à la cannelle et au Grana Padano



Découvrez de nombreux autres food pairings pleins de saveurs et vous ravirez votre clientèle:
pistor.ch/fr/foodpairing-boulangerie