

Genial kombinieren und Kundschaft begeistern



Faustbrot

mit BBQ-Schweinsbraten, Büffel-
mozzarella, getrockneten Aprikosen,
Chilipaste und gerösteten Haselnüssen

Köstliche Kombinationen mit BBQ-Schweinsbraten

Kräuterschweins-Nierstück Braten BBQ,
grilliert, geschnitten, IP-Suisse (CH)
Art.-Nr. 21541

FAUSTBROT

BBQ-Schweinsbraten
Büffelmozzarella
getrocknete Aprikosen
Chilipaste
Haselnüsse geröstet

- Weisses Pesto: getrocknete Aprikosen, Chilipaste und geröstete Haselnüsse mit etwas Salz fein pürieren, Crème fraîche darunter geben, abschmecken
- Teig mit Pesto einstreichen, mit Mozzarella belegen, wenig frischer Thymian dazu



BOWL

BBQ-Schweinsbraten
Aubergine gegrillt
Apfel (säuerlich)
Cranberries
Basilikum
Zitronenzeste

- Aubergine grilliert und gerollt fertig, Cranberry-Apfel-Dressing
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- Linsensalat
- Kalter Braten gefüllt mit Frischkäse-Chili-Zitronenzeste, gerollt

SANDWICH

BBQ-Schweinsbraten
Cantaloupe-Melone
Ingwerwurzel frisch
Pistazien
Zitronensaft

- Bratenranchen in Ingwer-Zitronenzeste und Saft, Traubenkernöl und Pfeffer marinieren
- Brötchen mit Philadelphia-Aufstrich, feinen grillierten Melonentranchen und mariniertem Braten befüllen, gehackte Pistazien auf Braten streuen

SANDWICH

BBQ-Schweinsbraten
Butternut-Kürbis
Senf
Mandeln geröstet
Apelessig
Holunderbeeren

- Kürbis-Apelessig-Holunder-Englischsenf als Chutney einkochen
- dazu Sprossen und Salat
- garnieren mit gerösteten Mandelstäbchen

BOWL

BBQ-Schweinsbraten
Kartoffeln
Mango
Pfefferminze
Zitronenzeste

- Kartoffel-Mango-Zitronen, Minz-Jogurt-Dip
- dazu Kichererbsensalat, gekochter Camargue-Reis



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