

KÄSE-SNACKS FÜR KUNDENKENNER



REZEPTINSPIRATIONEN
AUSGABE NR. 3



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE

DER GENIESSER

Gönnt sich gerne etwas, achtet auf hochwertige Zutaten und nimmt sich dafür auch eine kleine Auszeit.



Bieten Sie ihm den gleichen **Genuss to go**, wie bei einer **Mahlzeit à table!**



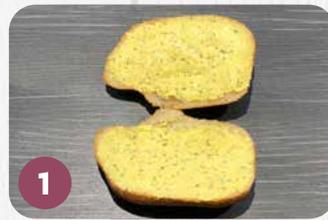
SSS | ✨
WARM
KALT

BON APPÉTIT BAGUETTE



REZEPTUR

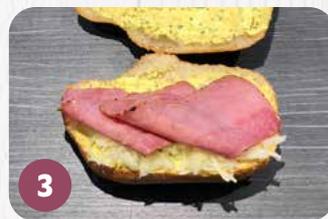
- 1 **Baguettebrötchen**
- 40 g **Honig-Senf-Aufstrich**
- 30 g **Krautsalat**
- 2 Scheiben **Pastrami**
- 1 Scheibe **Fol Epi, classic**
- 2 **Spitzpaprika-Ringe**



Das Baguettebrötchen im oberen Drittel schräg einschneiden und mit dem Honig-Senf-Aufstrich bestreichen.



Den Krautsalat darauf verteilen.



Den Pastrami locker auflegen.



Die Fol Epi Scheibe zu $\frac{1}{3}$ eingeschlagen darüber geben und mit den Spitzpaprika-Ringen dekorieren.

BACKEINSTELLUNG HIGH-SPEED-OFEN

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
0:35	270	40	100



SSS
WARM

GAUMENSCHMAUS



REZEPTUR

- 1 **Tortilla-Fladen**
- 80 g **Bresso Kräuterfrischkäse**
- 10 g **Rucola**
- 1 Scheibe **Le Rustique aus Bergmilch**
- 2 Scheiben **Serrano-Schinken**



Den Tortilla-Fladen mit Bresso Kräuterfrischkäse bestreichen und bis zur Mitte aufschneiden.



Le Rustique halbe Scheiben jeweils diagonal halbieren. Auf einem Viertel zwei Ecken Le Rustique und auf dem anderen Viertel Rucola auflegen.



Auf die Le Rustique-Ecken den Serrano-Schinken locker geschwungen auflegen und auf den Rucola die restlichen zwei Ecken Le Rustique platzieren.



Die Viertel des Tortilla-Fladens einschlagen und im Snack-Pocket verpacken. Vor dem Verzehr toasten.

BACKEINSTELLUNG HIGH-SPEED-OFEN

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
1:20	270	10	100

 **Kombinieren** Sie bekannte **Zutaten einfach neu** und wecken Sie somit seine Neugierde!



SSS
WARM

ROTES ZICKLEIN



REZEPTUR

1 Platte **Blätterteig**
 100 g **Wasabi-Aufstrich:**
 1 kg **MilchMeister Frischkäse Natur**
 200 g **Wasabi-Paste**
 130 g **Rote Beete-Würfel**
 120 g **MilchMeister Ziegenfrischkäse Crumbles**



1

Den Blätterteig mit dem Wasabi-Aufstrich bestreichen.



2

Die Rote Beete-Würfel und die MilchMeister Crumbles gleichmäßig darauf verteilen.



3

Von der kürzeren Seite aufrollen.



4

Etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein Backblech legen und andrücken. Im vorgeheizten Ofen backen.

BACKEINSTELLUNG HIGH SPEED-OFEN

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
0:25	270	100	50



SSS
WARM

HERBST-GENUSS



REZEPTUR

1 halbes **Steinofenbaguette**
 70 g **MilchMeister Frischkäse Natur**
 4 Scheiben **Gèramont, cremig-zart**
 4 Spalten **Birnen, frisch**
 4 halbe Scheiben **Bacon**
 n. B. **Thymian**



1

Das Steinofenbaguette waagrecht halbieren und mit MilchMeister Frischkäse bestreichen.



2

Die Gèramont Scheiben zur Mitte hinlaufend leicht geschwungen auflegen. Die Birnenspalten mit je 1/2 Baconstreifen umwickeln und im Ofen (200° - 10 min) erwärmen.



3

Birnenspalten dekorativ auflegen und mit Thymian bestreuen.



4

Das fertige Baguette halbieren. Vor dem Verzehr im HighSpeed-Ofen erwärmen.

BACKEINSTELLUNG HIGH SPEED-OFEN

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
0:35	270	40	100

TIPP: Darf es noch etwas würziger sein? Dann probieren Sie es mit Le Rustique Scheiben aus Bergmilch!

Setzen Sie auf Snacks mit **frischen und leichten Zutaten**.



KALT

WINTER- ZAUBER

Géramont

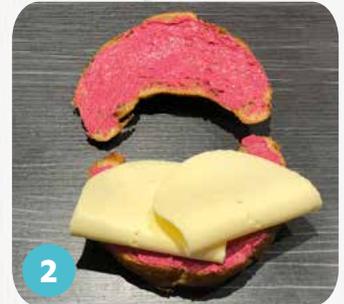
REZEPTUR

- 1 **Croissant**
- 25 g **Rote Beete-Aufstrich**
- 2 Scheiben **Géramont, cremig-zart**
- 5 g **Rucola**
- 10 g **karamellierte Walnüsse**
- n. B. **Honig**



1

Das Croissant im oberen Drittel schräg aufschneiden und beidseitig mit dem Rote Beete-Aufstrich bestreichen.



2

Die Géramont Scheiben zu 1/3 einschlagen und versetzt auflegen.



3

Rucola darüber geben.



4

Mit karamellisierten Walnüssen und Honig garnieren.



WARM
KALT

MEERES- SCHNITTE

BRESSO

REZEPTUR

- 2 Scheiben **Brot**
- 20 g **Bresso Kräuterfrischkäse**
- 50 g **Thunfisch-Masse:**
 - 500 g **Thunfisch**
 - 400 g **Bresso Kräuterfrischkäse**
 - 200 g **Paprikawürfel**
- 2 Scheiben **gekochtes Ei**
- 10 g **Spinat**



1

Die Brotscheiben toasten und mit Bresso Kräuterfrischkäse gleichmäßig bestreichen.



2

Den Thunfisch-Aufstrich auf die untere Hälfte verteilen.



3

Die Ei-Scheiben mittig auflegen.



4

Den Spinat darüber geben, das Brot zusammenklappen, halbieren und in einem Snack-Pocket verpacken.

BAGKEINSTELLUNG HIGH-SPEED-OFEN

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
0:35	270	100	0

DER TRADITIONELLE

Schätzt Gewohntes und Vertrautes, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ist wichtig, mag die Klassiker, möchte gleichbleibende Qualität.



Bieten Sie ihm **traditionelle Rezepturen**, die **jeden Geschmack** treffen!



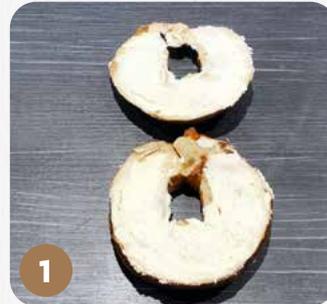
KALT

HERBSTKRINGEL



REZEPTUR

- 1 **Laugenkringel**
- 20 g **MilchMeister Frischkäse Natur**
- 1 Blatt **Romanasalat**
- 30 g **Farmersalat**
- 2 Scheiben **Fol Epi, classic**



1 Den Laugenkringel im oberen Drittel schräg einschneiden und mit MilchMeister Frischkäse bestreichen.



2 Den Romanasalat auf die untere Hälfte legen.



3 Darüber den Farmersalat geben.



4 Die Fol Epi Scheiben zu 1/3 einschlagen und versetzt auflegen.



WARM

HERZHAFTER VULKAN



REZEPTUR

- 1 **Dinkelbrötchen**
- 1 Scheibe **Le Rustique aus Bergmilch**
- 10 g **Paprikawürfel**
- 10 g **Zucchiniwürfel**
- n. B. **Gewürze**
- 1 **Ei**
- 2 **Spitzpaprika-Ringe**
- n. B. **Schnittlauch und Petersilie**



1 Den Deckel des Brötchens dünn abschneiden und das Brötchen aushöhlen.



2 Le Rustique Scheibe einlegen, sodass diese an den Seiten etwas herausragt.



3 Das gewürfelte Gemüse einfüllen und würzen.



4 Zuletzt das Ei einschlagen und im vorgeheizten Ofen kurz backen. Mit Spitzpaprika-Ringen, Schnittlauch und Petersilie garnieren.

BACKEINSTELLUNG HIGH-SPEED-OFEN

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
1:20	270	10	100

**SAVENCIA Fromage & Dairy Deutschland GmbH
Foodservice**

Dwight-D.-Eisenhower-Straße 6
65197 Wiesbaden

Tel 0611.8807-172

Fax 0611.8807-164

info.service@savencia-fdfoodservice.de

www.savencia-fdfoodservice.de



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE