

EIN KÖSTLICHES CRØISSANT 70G MIT REINER BUTTER, mit dunkler Krume und reich an vollem Korn, für ein echtes Geschmackserlebnis!

EINE ØRIGINELLE MISCHUNG AUS 6 GETREIDESØRTEN
für einen intensiven Toast-Geschmack und eine knusprige,
krosse und zugleich schmelzende Textur...

EIN ÜBERRASCHENDEN REZEPT AUS WEIZENMEHL
SØWIE MEHL AUS GEMÆLTZTER GERSTE,
das für die für skandinavische Backwaren so typische
dunkle Farbe sowie einen unvergleichlichen Geschmack
sorgt.

WELLNESS-TREND

Dieses an Vollkorn und
Ballaststoffen reiche Croissant
entspricht perfekt dem aktuellen
Wellness-Trend, der derzeit
boomt.



- Wundervoller **Blätterteig**
- Mit viel **Butter**
- **Dunkle Krume**, dank
Mehl aus gemälzter Gerste

... und 3 Getreidesorten im Teig

3 Getreidesorten
als Garnitur...

gelber Leinsamen

brauner
Leinsamen

weißer
Quinoa

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Hirse

Schwartzkimmel

Sonnenblume



Die Produkte bestehen nur aus den wichtigsten Zutaten, die alle natürlicher Herkunft sind.
Die einzige tolerierte Ausnahme bildet die Ascorbinsäure, die bei der Endqualität der Produkte eine entscheidende Rolle spielt.

WENN DAS LANDCRØISSANT DAS SANDWICH-ANGEBOT AUFMISCHT!

Das Croissant ist in vielen europäischen Ländern wie etwa Schweden oder Spanien die Basis zur Zubereitung köstlicher Sandwiches ... Werden Sie schwach bei diesen Beispielen für leckere Rezepte, die wunderbar zu diesem Vollkorn-Croissant passen!

1 In Skandinavien

Rezept nach skandinavischer Art, wo Meeresprodukte hoch im Kurs stehen.

1. Vermischen Sie in einer Schale kleine rosa Garnelen, kleine Apfelwürfel, Estragon und Mayonnaise. Schmecken Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer ab.
2. Schneiden Sie das Croissant in 2 Hälften. Legen Sie einige helle Salatblätter auf die untere Hälfte des Croissants und bestreichen Sie sie anschließend mit der Garnelenmischung.

2 In Spanien

Rezept nach spanischer Art, wo das Vollkorn-Croissant den Geschmack regionaler Spezialitäten verstärkt.

1. Schneiden Sie das Croissant in 2 Hälften.
2. Legen Sie einige Blätter Feldsalat auf die untere Hälfte des Croissants.
3. Legen Sie dann einige Scheiben Serrano-Schinken, einige Stücke Manchego-Käse, getrocknete Tomaten und frisches Basilikum darauf.

3 In Frankreich

Klassisches französisches Rezept, verfeinert durch den Schmelz des Landcroissant.

1. Schneiden Sie das Croissant in 2 Hälften.
2. Legen Sie dann einige Blätter Spinat auf die untere Hälfte des Croissants.
3. Legen Sie vorsichtig einige Scheiben gekochten Schinken darauf und geben Sie darüber einige Scheiben Camembert sowie fein geschnittenen Schnittlauch.



TECHNISCHE INFORMATIONEN

38185 Landcroissant 70g



45 Min.
bis 1 h bei
Raumtemperatur



16-17 Min. bei
165°C - 170°C



70 Stück



64 Kartons



12
Monate



 **CHEF**
Gourmet

in @ f

www.chefgourmet.ch

info@chefgourmet.ch