

REZEPTIDEE

Mehrkornbrötchen „Provence“

mit PRÉSIDENT® Lingot Weichkäse



Mehrkornbrötchen „Provence“ mit PRÉSIDENT® Lingot Weichkäse



Anleitung

- ← ½ Mehrkornbrötchen (Deckel)
- ← 1 Prise schwarzer Pfeffer
- ← 4 Blätter Rucola
- ← frischer Thymian
- ← 3 Scheiben **PRÉSIDENT® Lingot**
- ← 1 TL geröstete Pinienkerne
- ← 4 getrocknete Tomaten oder 2 bis 3 Scheiben frische Tomaten
- ← 20 g **GALBANI® Latticino Frischkäse** (gleichmäßig verstreichen)
- ← ½ Mehrkornbrötchen(Boden)



PRÉSIDENT® Lingot

- ✓ Fein-milder sahniger Geschmack
- ✓ Zart-schmelzende, cremige Textur: perfekte Kombination von cremig-weichem Rand und zartschmelzendem Innerem.
- ✓ Einfach portionierbar zur optimierten Verbrauchskontrolle
- ✓ Perfekt schnittfest
- ✓ Konstante und gleichbleibende Qualität

GALBANI® Latticino Frischkäse

- ✓ Frischer, ausgewogen milchiger Geschmack
- ✓ Hervorragende Streichfähigkeit für eine einfache Zubereitung mit niedrigem Zeitaufwand
- ✓ Konstant glatte Textur: während der Verarbeitung homogen, ohne zu verklumpen