

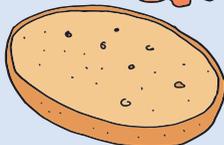
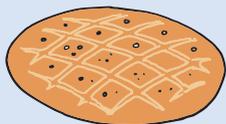
REZEPTIDEE

Überbackenes Fladenbrot mit SALAKIS® Tradition Feta



Salakis


Überbackenes Fladenbrot mit SALAKIS® Tradition Feta



Anleitung

- ← 1/2 Fladenbrot (Deckel)
- ← 5 g Rucola (zur Garnitur)
- ← **40 g SALAKIS® Tradition Feta** (verteilen)
- ← 3-5 Stk. getrocknete Tomaten (verteilen)
- ← 10 g Peperoni, Scheiben (verteilen)
- ← 20 g Oliven grün, Scheiben (verteilen)
- ← 30 g Pesto Rosso (auf dem Boden verstreichen)
- ← 1/2 Fladenbrot (Boden)



SALAKIS® Tradition Feta

- ✓ Echter Feta aus Ziegen- und Schafsmilch, in Griechenland hergestellt aus geschütztem Ursprung (g.U.)
- ✓ Besonders mild und cremig – dank sorgfältig ausgewählter Käsekulturen
- ✓ Hochwertige Markenqualität
- ✓ Praktische Blockform für Profi-Leistungen
- ✓ Vielfältige Verarbeitung in Scheiben, Crumble oder Würfel
- ✓ Optimierte Verbrauchs- & Kostenkontrolle
- ✓ Ideal für vielfältige Anwendung für mediterrane und klassische Gerichte wie Salate, als Brötchenbelag oder zum Verfeinern gegrillter Snacks
- ✓ Geschmackvolle Alternative zu Fleisch: für Vegetarier geeignet

