HERZHAFTES CROISSANT MIT KOCHSCHINKEN UND CHAMPIGNONS



Menù-Zutaten

20 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

40 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1

Zutaten

n.B. Blattsalat

30 g Käse in Scheiben

60 g Kochschinken

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 1 Croissant

Beide Seiten mit der Käsecreme bestreichen, dann mit allen anderen Zutaten füllen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)