NORDISCHE BRUSCHETTA



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
q.b. Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Würstel giganti affumicati senza pelle (Geräucherte Riesenbockwürste ohne Haut) - SXH

Zutaten

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra toasten. Mit Käse für Bruschetta..Mia bestreichen und 2-3 Minuten überbacken. Mit Grancrema mit Spargeln, Grancrema mit Parmesan und Bockwurstscheiben füllen. Für weitere 2 Minuten erhitzen und servieren.

© 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)