

PITA PARTY-SERVICE TEX MEX

- im Steinofen gebackenes Fladenbrot
- einfaches Handling: nur auftauen; schnell zubereitet
- warm oder kalt servierbar

WARENKOSTEN	CHF 1.03
PREISEMPFEHLUNG	CHF 2.50
MARGE	CHF 1.47



I Stk.	41666	TK-Mini-Pita Pocket , gebacken, Coup de pates®, 6×6 cm, 220×18 g
10G	3304	Philadelphia nature 10 kg
30G	10615	Sandwichfüllung Tex Mex Gemüse, Amor Traiteur 1.5 kg
1G	10770	Zwiebel-Sprossen 360 g

1. Auftauen Pita Brot:

- Backofen: Pitabrot mit Wasser befeuchten; im vorgeheizten Ofen bei 80–90°C max. 5–6 Minuten backen
- Toaster/Grill: knusprig grillieren
- ohne Backen: Pitabrot im Plastiksack bei max. 5°C während ca. 2 Stunden auftauen

2. Pita halbieren; die obere Seite mit Philadelphia bestreichen

3. Tex Mex Masse auf der Unterseite verteilen; mit Sprossen bestreuen

4. Deckel drauflegen

Weitere Inspiration finden Sie unter pistor.ch/inspiration