

SAISONHIGHLIGHT

PARTYBOX für den Winter

Unsere neue Partybox bietet vielseitige und individuelle Kreationsmöglichkeiten und ist bestens für Parties oder Veranstaltungen geeignet. Egal ob für Weihnachten oder Feiertage bietet unsere Partybox immer zur Saison passende und schmackhafte Rezeptmöglichkeiten.

Von einer Box werden ca. drei Personen satt und durch kreative Rezepte ist für jeden Geschmack etwas dabei – auch für Vegetarier!

Überraschen Sie ihre Kunden mit einer bunten, winterlichen Auswahl an Partyboxen in ihrer Theke!

BACKSCHALE

99100021 PARTYBOX

50 Stk. | Unterer Rand: 20 x 20 cm
Oberer Rand: 22 x 22 cm
Höhe: 6 cm



PARTYBOX „RACLETTE“

ZUTATEN:

- 160 g Jungbullen-Hüfte
 - 40 g Bratpaprika (Pimientos)
 - 160 g Schweinefilet
 - 250 g Kartoffeln gegart
 - 250 g Raclette-Käse mind. 45 % Fett i. Tr.
 - 20 g **I56230** DEKORA® Provence Brillant OKZ
 - 160 g Prinzessbohnen TK
 - 40 g Bacon in Scheiben
 - 50 g rote Zwiebel
 - 50 g Gemüsepaprika gelb roh
 - 50 g Champignon roh
 - 100 g Zucchini roh
 - 30 g Oliven schwarz
 - 10 g **I56230** DEKORA® Provence Brillant OKZ
 - 10 g **PFEFFY® Gewürzsalz o. geschm. verstärkende Zuzstzsto.**
- 1 Stk. **99100021** Partybox

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Rinderhüfte auf der Aufschnittmaschine in 3mm dünne Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe um eine Pimiento wickeln. Vier Stück in einer Ecke der Box platzieren.

Das Schweinefilet in 4mm dünne Schmetterlingssteaks schneiden. Diese in der gegenüberliegenden Ecke platzieren.

Die Kartoffel in 5mm dicke Scheiben schneiden und mit DEKORA® Provence Brillant marinieren. Vom Raclette-Käse die Rinde entfernen und abwechselnd mittig in der Box platzieren.

Die Bohnen heiß abwaschen, jeweils je nach Größe 7-8 Bohnen mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Diese in einer der freien Ecken legen.

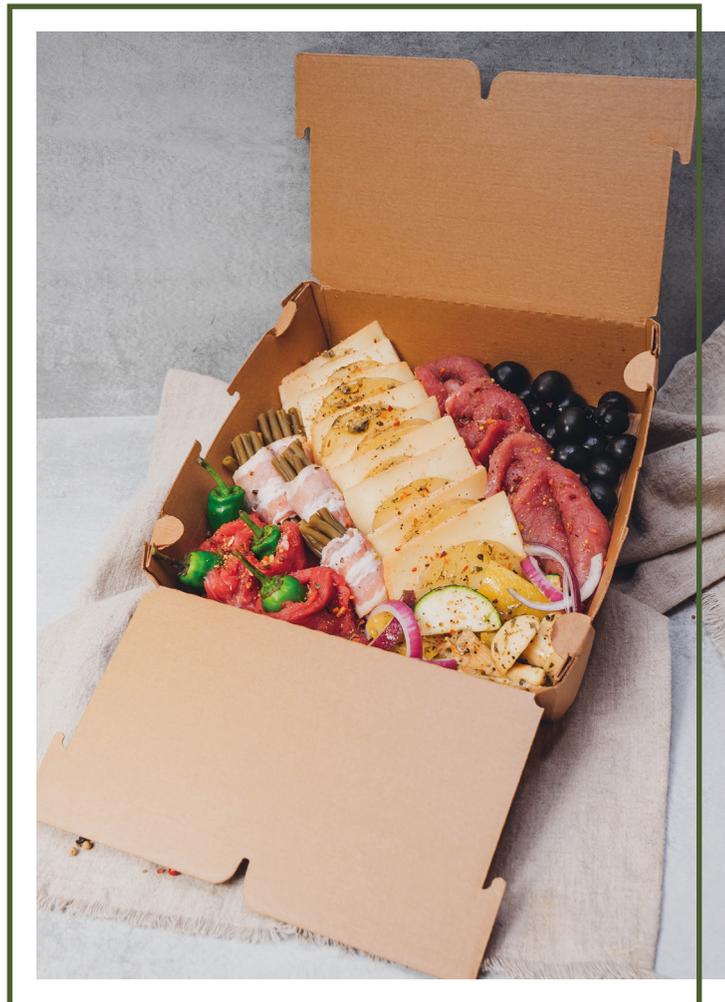
Das restliche Gemüse in Stücke schneiden und mit DEKORA® Provence Brillant marinieren. Dieses mit den Oliven in die letzte Lücke geben.

Die Fleischerzeugnisse leicht mit Pfeffy Gewürzsalz bestreuen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Der Deckel von der Box, wird an der Perforation abgetrennt.

Den Backofen auf 200°C vorheizen, anschließend im Backofen die Partybox für 10-12 Minuten garen.



MEHR LESEN:



HERSTELLUNGSVIDEO:

Ein Herstellungsvideo finden Sie hier:

