



## Bircher Müsli „Spezial“

GASTRO Bircher Müsli  
verfeinert mit Haferflocken,  
frischem Obst und einer  
köstlichen Erdbeersauce im  
stylishen To-Go Becher.

Rezept-Tipps von GASTRO:  
schnell, raffiniert  
und einfach köstlich.

**Produkte, Infos und Ideen:**  
[www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)



**GASTRO**  
Vielfalt aus  
Milch

# Bircher Müsli „Spezial“

## Zubereitung

1. Apfel und Orangen schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Haferflocken unter das GASTRO Bircher Müsli heben.
2. Je 1 EL Erdbeersauce in einen To-Go Becher füllen und mit der Bircher Müsli-Spezial-Mischung auffüllen.
3. Mit Erdbeersauce nappieren und garniert mit gehackten Haselnüssen servieren.

3 kg



Ohne **K**ennzeichnungspflicht  
auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

## Zutaten

- 2 Äpfel
- 3 Orangen
- 200 g Haferflocken, fein
- 1.500 g GASTRO Bircher Müsli
- 400 ml Erdbeerfruchtsauce
- 100 g Haselnüsse, gehackt

### Nährwerte pro Portion (285 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.876	443	7,9 g	11,1 g	75,5 g

# GASTRO