



Panini mit Kräuterquark

Knusprige Snack-Idee:
ideal für das To-go-Geschäft
und besonders beliebt zur
Grillsaison.

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

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de



30

10

€/l
1,98

GASTRO
Kräuterquark
Speisequarkzubereitung mit 4,5% Fett-
säuregehalt, 40% Fett i. Ö., im Milcheismilch.
Zutaten: Speisequark, Lauch, Knoblauchöl,
Zitronensaft, Speisemehl, Zucker, Schmelz-
käse, Petersilie, Meeres Salz, pflanzliches Öl (Raps), Frucht-
essigsäure, Stabilisator (E401), Konservierungs-
mittel (E202).
Lagerfrist bei +4°C max. 12 Wochen haltbar bis zur Ver-
brauchung.
5 kg
4 811428 900334

GASTRO
Vielfalt aus
Milch

Panini mit Kräuterquark

Zubereitung

1. Panini aufschneiden und die Ober- und Unterseite mit je 1 EL GASTRO Kräuterquark bestreichen.
2. Unterseite mit 2 Scheiben Parmaschinken, gegrillter Paprika und Rucola belegen. Oberseite aufsetzen.
3. Panini im Kontaktgrill knusprig grillen.



GASTRO Kräuterquark

- Cremig und würzig im 5-kg-Großgebinde
- Perfekt portionierbar für Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- Ideal als Frühstück, Dessert oder Zwischenmahlzeit



Ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 10 Panini
- 800 g GASTRO Kräuterquark
- 20 Scheiben Parmaschinken
- 20 St. gegrillte und marinierte Paprika (gelb und rot)
- 500 g Rucola

€/l
1,98

Ø Wareneinsatz
pro Portion zzgl. Garnitur

Nährwerte pro Portion (270 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.646	390	20,5 g	12,9 g	45,5 g

GASTRO