

## Petits pains salés bavarois



Suggestion de présentation

Recettes Snacking

N° d'art.	N° d'EAN 4002231		Grammage (g/pièce)	Contenu		Caractéristiques particulières
				Pièces	Poids	
1101002	056302		env. 100 g	env. 30	3 kg	• Beau marqué grill

Tendre filet de poulet savoureux, avec 8 % d'épices liquides, cuit, avec marqué grill, surgelé

### Zutaten:

- Petit pain salé de type bretzel à 100 g
- 1 **Filet de poulet non pané, cuit avec marqué grill HANNA** (env. 100 g)
- 50 g d'obazda
- 10 g d'oignons frits
- 5 g de ciboulette ciselée
- 5 g de fines pousses de radis pourpre
- ■ 1 feuille de laitue Lollo Rosso ou Lollo Bianco



1. Préparer le filet de poulet cuit avec marqué grill suivant les conseils de préparation



2. Couper le petit pain en deux dans le sens de la longueur et tartiner une partie de l'obazda sur la partie inférieure



3. LY déposer la feuille de laitue et le filet de poulet cuit avec marqué grill






4. Répartir l'obazda restant sur le filet de poulet cuit avec marqué grill et les oignons frits



5. Garnir de la ciboulette ciselée et des fines pousses de radis pourpre avant de refermer le petit pain salé

#### Filet de poulet non pané cuit avec marqué grill

##### Nos conseils de préparation :

-  Surgelés, préparer au four mixte préchauffé à 140 °C (Chaleur 50 H / Vapeur 50) pendant env. 16 min.
-  Surgelés, préparer au four préchauffé à 200° C, chaleur de voûte et de sole, pendant 24 min.
-  Surgelés, préparer à 650 Watt pendant env. 5 min. Utiliser une cloche à micro-ondes. (1 filet à la fois)

Ces indications peuvent varier en fonction du type d'équipement utilisé et de la température du produit.

#### HANNA-Feinkost AG

Boker Straße 41  
33129 Delbrück  
Tél.: 0800 90 46 31  
Fax: +49 (0) 52 50 / 51 07- 43  
E-Mail: hanna-france@hanna.de  
www.hanna.de/fr

#### Votre succès nous tient à cœur !

Nous vous proposons des solutions snacking avec les ingrédients premiums de notre gamme professionnelle. Contactez-nous, nous vous conseillerons avec plaisir !

Votre équipe **HANNA**