



Das Beste vom Besten.

Bistro-Fibel

Beleg-Varianten für Brötchen & Co.

**SNACK!
TO GO!**







Das Beste vom Besten.

Bistro-Fibel

Inhaltsverzeichnis

- 1** **Hot Dogs**
ohne Kühlung haltbar
- 2** **Pulled Pork „BBQ-Style“**
Pulled Chicken „natur“
- 3** **American Rip-Hacksteak**
Das universelle Multitalent!
- 4** **Truthahn-Pastrami „New York Style“**
aus dem Brustfilet-Naturstück
- 5** **Mini-Hackfleischbällchen**
Die Rechenbaren!
- 6** **Hähnchen-Geschnetzeltes**
vielseitig verwendbare Bistro-Helfer
- 7** **Italienische Salami „Spianata“**
Salami-Baguette „next level“
- 8** **Handwerker-Schnitte**
Der zünftig-deftige Snack!
- 9** **Gebratene Mini-Haxe**
Der Hit zum Oktoberfest!

1

NEU



Das Beste vom Besten.

Hot Dogs ohne Kühlung haltbar

77252
Hot Dogs
skinless, zart geräuchert
Verpackung:
vacu, 12 x 85 g = 1.020 g
Kartoninhalt: 6
MHD: 180 Tage

77253
Hot Dogs
zart geräuchert
Verpackung:
vacu, 8 x 90 g = 720 g
Kartoninhalt: 6
MHD: 180 Tage

77202
Hot Dogs Chili Cheese
pikant geräuchert
Verpackung:
vacu, 8 x 90 g = 720 g
Kartoninhalt: 6
MHD: 180 Tage



OHNE Kühlung haltbar!
180 Tage MHD

1

NEU



Das Beste vom Besten.

Hot Dogs ohne Kühlung haltbar

Hot Dog „Germany“

Zutaten:

Hot Dogs - zart geräuchert
(Art.Nr. 77253)

Hot Dog-Brötchen

Sauerkraut-Relish

Hot Dog-Dressing

Ketchup

Bacon-Streifen

rote Zwiebeln

Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Das Hot Dog-Brötchen etwas toasten oder im Backofen erwärmen.

Hot Dogs aus dem Steamer oder Rollengrill in das vorgeschchnittene Brötchen legen.

Eine Portion Sauerkraut-Relish links vom Hot Dog und eine Portion Hot Dog-Dressing und Ketchup rechts vom Hot Dog aufbringen.

Anschließend mit gebratenen Bacon-Streifen, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln garnieren.



77253

OHNE Kühlung haltbar!
180 Tage MHD



Serviervorschlag

1

NEU



Das Beste vom Besten.

Hot Dogs ohne Kühlung haltbar

Hot Dog „Mediterran“

Zutaten:

Hot Dogs skinless - zart geräuchert

(Art.Nr. 77252)

Hot Dog-Brötchen

Hot Dog-Dressing

Ketchup

Mozzarella

Tomate

Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Das Hot Dog-Brötchen etwas toasten oder im Backofen erwärmen.

Hot Dogs aus dem Steamer oder Rollengrill in das vorgeschchnittene Brötchen legen.

Eine Portion Hot Dog-Dressing links vom Hot Dog und eine Portion Ketchup rechts vom Hot Dog aufbringen.

Anschließend mit Mozzarella, Tomate und Lauchzwiebeln garnieren.



77252

OHNE Kühlung haltbar!
180 Tage MHD



Serviervorschlag

1

NEU



Das Beste vom Besten.

Hot Dogs ohne Kühlung haltbar

Hot Dog „Mexiko“

Zutaten:

Chili Cheese Hot Dogs

- pikant geräuchert

(Art.Nr. 77202)

Hot Dog-Brötchen

Hot Dog-Dressing

Ketchup

Mais

Kidney-Bohnen

rote Paprika

Lauchzwiebeln

Nachos

evtl. Chili-Ringe

Zubereitung:

Das Hot Dog-Brötchen etwas toasten oder im Backofen erwärmen.

Chili Cheese Hot Dogs aus dem Steamer oder Rollengrill in das vorgeschchnittene Brötchen legen. Eine Portion Hot Dog-Dressing links vom Hot Dog und eine Portion Ketchup rechts vom Hot Dog aufbringen.

Dann mit Mais, Kidney-Bohnen, roter Paprika und Lauchzwiebeln garnieren.

Abschließend den Hot Dog mehrmals quer einschneiden und mit Nachos dekorieren.

Je nach Geschmack können auch Chili-Ringe verwendet werden.



77202

OHNE Kühlung haltbar!
180 Tage MHD



Serviervorschlag

2



Das Beste vom Besten.

Pulled Pork „BBQ“

Der Ursprung des Pulled Pork liegt in den Südstaaten der USA. Das kräftig gewürzte Schweinefleisch wird über Stunden langsam im heißen Rauch gegart, bis es sich ganz leicht mit der Gabel auseinanderziehen lässt (pulled = ziehen, reißen). Nicht nur Barbecue-Fans schwören auf dieses zarte und schmackhafte Fleisch, das sich auf so viele verschiedene Arten zubereiten lässt.

Pulled Chicken „natur“

Auch dieses Produkt hat seinen Ursprung in der südamerikanischen Küche und wird wie das Pulled Pork sehr langsam gegart. Durch den feinen Eigengeschmack „Nature-Style“ ist es besonders vielseitig verwendbar und eine magere, zarte Alternative zu unserem Pulled Pork „BBQ-Style“.

Zubereitung Pulled Pork „BBQ-Style“ & Pulled Chicken „Nature-Style“:

Schmeckt heiß oder kalt!

Beide Spezialitäten sind bereits verzehrfertig vorgegart.

Für den Warmverzehr je 100 g in einer mikrowellengeeigneten Form bei 600 Watt 1 Minute erhitzen.

Sie können Pulled Pork „BBQ-Style“ & Pulled Chicken „Nature Style“ als Hauptmahlzeit oder kleinen Snack zwischendurch genießen.

Ideal für leckere Burger-Brötchen, Toast-Sandwiches, Paninis oder Wraps! Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt: Klassisch mit Tomate & Zwiebeln, amerikanisch mit Farmersalat, mexikanisch mit Mais & roten Bohnen, asiatisch mit Curry & Ananas...

Beide Spezialitäten schmecken auch als Topping für Ofenkartoffeln oder Salate, im Auflauf oder einfach pur!

Wir wünschen guten Appetit!

25500

Pulled Pork „BBQ-Style“

mageres Schinkenfleisch aus der ganzen Schweinenuss, schonend gegart

Verpackung: vacu, 500 g

Kartoninhalt: 8

MHD: 40 Tage

25510

Pulled Chicken „natur“

mageres Hähnchenfilet, schonend gegart

Verpackung: vacu, 500 g

Kartoninhalt: 8

MHD: 40 Tage



2



Das Beste vom Besten.

Pulled Chicken „natur“

Fladenbrot „Brasil“

Zutaten:

Hein-Pulled Chicken
(Art.Nr. 25510)

- ca. 300 g

Fladenbrot

Jalapeno-Creme mit Ananas

Farmersalat

Tomatenscheiben

Gurkenscheiben

Zubereitung:

Ein großes Fladenbrot in zwei Hälften (oben und unten) schneiden.

Die untere Hälfte mit Farmersalat belegen.

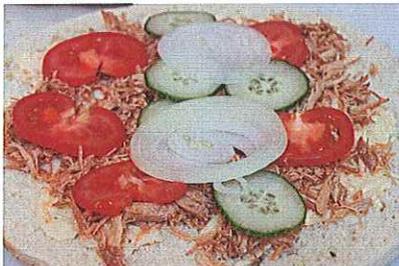
Darauf das Pulled Chicken gleichmäßig verteilen.

Mit Tomaten- und Gurkenscheiben garnieren.

Die obere Fladenbrot-Hälfte mit Jalapeno-Creme bestreichen und auf die belegte untere Hälfte legen.

Das Fladenbrot in 8 gleich große Stücke schneiden.

Je nach Gusto kann das Fladenbrotstück vor dem Verzehr kurz unter einem Kontaktgrill erwärmt werden.



25510



Serviervorschlag

2



Das Beste vom Besten.

Pulled Pork „BBQ“

„Hot Dog BBQ“

Zutaten:

Hein-Pulled Pork
(Art.Nr. 25500)

- ca. 60 g

Hot Dog-Brötchen

BBQ-Sauce

Lollo Bianco

Zwiebelringe

Paprikawürfel

Zubereitung:

Das Hot Dog-Brötchen zu dreiviertel einschneiden.

Die untere Hälfte mit BBQ-Sauce bestreichen und mit Lollo Bianco belegen.

Das Pulled Pork entweder bei 600 Watt ca. 15 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen oder kalt darauf legen.

Mit roten Zwiebelringen und gelben Paprikawürfeln garnieren und die obere Brötchenhälfte leicht andrücken.

25500



Alternativ ganz klassisch mit Tomaten- und Gurkenscheiben und ein paar Zwiebelwürfeln garnieren.



Serviervorschlag

2



Das Beste vom Besten.

Pulled Pork „BBQ“

„BBQ“-Wrap

Zutaten:

Hein-Pulled Pork
(Art.Nr. 25500)
Wraps
Tomaten-Salsa-Dip
Philadelphia-Frischkäse
oder Creme Fraiche
Farmersalat
Salat-Mischung

Zubereitung:

Wrap nicht backen, nicht befeuchten - kann so verarbeitet werden.
Obere Hälfte des Wrap mit dem Frischkäse bzw. Creme Fraiche bestreichen (geht gut mit einem Löffel).
Kompletten Wrap mit dem Tomaten-Salsa-Dip bestreichen.
Mittig 2 Hände voll Salat-Mix als kleine „Rolle“ legen, mit Pulled Pork und Farmersalat belegen und untermischen.
Wrap an den Seiten einklappen, aufrollen und „ranziehen“.
Rolle verpacken, Schräge anschneiden, mit Wrap-Papier „to go“ verkaufen.



25500

Serviervorschlag

2



Das Beste vom Besten.

Pulled Pork „BBQ“

Party-Brötchen

Zutaten:

**Hein-Pulled Pork
(Art.Nr. 25500)**

- ca. 50 g pro Hälfte

Brötchenhälften

Jalapeno-Paprika-Creme

Paprikawürfel rot/grün

Zwiebelwürfel

Tomatenwürfel

geraspelter Gouda

Zubereitung:

Brötchen halbieren und mit der Jalapeno-Paprika-Creme bestreichen. Alle anderen Zutaten vermengen und die Brötchenhälften damit belegen.

Mit etwas geraspelttem Gouda bestreuen.

Fertige Brötchenhälften im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 5 Minuten überbacken oder im Merry Chef erwärmen.

25500



Serviervorschlag

American Rip-Hacksteak

Das universelle Multitalent! Ideal für Baguettes oder als Tellergericht.

Zartes Schweinefleisch - mit Käse- und Salamistückchen ofengebacken.

Ideal für herzhaftes Baguettes oder auch einfach mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken.

Zubereitung:

Tischfertig - schmeckt warm oder kalt!

Für den Warmverzehr je Rip-Hacksteak 60 Sekunden bei 600 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Als Tellergericht mit etwas Tsatsiki oder Ayvar und Krautsalat, Kartoffelsalat, Farmersalat oder Pommes Frites servieren.

78461

American Rip-Hacksteak

Verpackung:

Frischepack, 10 x 100 g = 1,0 kg

Kartoninhalt: 2

Satteneinhalt: 8

MHD: 21 Tage



3



Das Beste vom Besten.

American Rip-Hacksteak

Riphack-Ayvar-Baguette

Zutaten:

Hein - Rip-Hacksteak (Art.Nr. 78461)
Baguettebrötchen
Ayvar-Sauce
BBQ-Sauce
Lollo Rosso
Paprikastreifen, rot
Zwiebelwürfel

Zubereitung:

Baguette zu dreiviertel einschneiden.
Untere Hälfte mit Ayvar bestreichen und mit Lollo Rosso belegen.
Das Rip-Hacksteak warm oder kalt auf das Salatblatt legen und mit BBQ-Sauce bestreichen.
Mit roten Paprikastreifen und Zwiebelwürfeln garnieren.
Obere Baguettehälfte wieder auflegen.

78461



Serviervorschlag

3



Das Beste vom Besten.

American Rip-Hacksteak

Überbackenes Riphack-Baguette

Zutaten:

Hein - Rip-Hacksteak (Art.Nr. 78461)
Baguettebrötchen-Hälfte
Ayvar-Sauce
Tomatenwürfel
Zwiebelringe
Schmelzkäse, 2 Scheiben

Zubereitung:

Baguette halbieren und die Hälften mit Ayvar-Sauce bestreichen.
Auf jede Baguette-Hälfte ein Riphacksteak legen.
Mit Zwiebelringen und Tomatenwürfeln garnieren.
Mit zwei Schmelzkäse-Scheiben belegen und im vorgeheizten Backofen (bei 180 °C) oder im Merry Chef kurz überbacken.

78461



Servivorschlag

4

NEU



Das Beste vom Besten.

Truthahn-Pastrami

„New York Style“

Köstlich als Brotbelag oder auch geraspelt für Wraps - garniert zum Beispiel mit Blattsalat, Tomaten, Gewürzgurken oder Paprikawürfeln.

In Streifen geschnitten auch lecker als Salat-Topping oder zum Spargel.

Gewürfelt mit Ananas oder Weintrauben eine Idee für das Tapas-Buffet!

Tipp: Kurz in Olivenöl in der Pfanne anschwemmen!



73552

Truthahn-Pastrami

„New York Style“

geschnitten,

aus dem Brustfilet-Naturstück,

mit Edel-Gewürzen pikant zubereitet

Verpackung: Frischepack, 300 g

Kartoninhalt: 10

MHD: 21 Tage

4

NEU



Das Beste vom Besten.

Truthahn-Pastrami

„New York Style“

Wellness-Baguette

Zutaten:

Truthahn-Pastrami
(Art.Nr. 73552)
Körner-Baguette
Rucola
Guacamole/Remoulade
Gurken-Scheiben

Zubereitung:

Körner-Baguette zu dreiviertel einschneiden.
Beide Hälften mit Guacamole (oder Remoulade) bestreichen
und mit Rucola belegen.
Truthahn-Pastrami in kleinere Stücke reißen und darauf legen.
Mit Gurken-Scheiben und Rucola garnieren.
Baguette wieder zuklappen.

73552



Serviervorschlag

Mini-Hackfleischbällchen

Die Rechenbaren! Leckere Mini-Hackfleischbällchen nach Frikadellenart. Deftig-würzig nach Hausmacher Art oder pikant-raffiniert mit Käse und scharfer Chili. Vielseitig verwendbar: Für Party-Spieße, im Baguette, als Salat-Topping oder einfach pur. Kalt oder warm ein Genuss!

78610

Würzige

Hackfleischbällchen

nach Frikadellenart

Verpackung:

Frischepack, 60 x 20 g = 1,2 kg

Kartoninhalt: 2

MHD: 21 Tage

78064

Mini-Frikadelle mit Cheese-Chili

das besondere Geschmackerlebnis

Verpackung:

Frischepack, 40 x 20 g = 800 g

Kartoninhalt: 2

MHD: 21 Tage



5



Das Beste vom Besten.

Mini-Hackfleischbällchen

Pikante Hackbällchen-Laugenstange

Zutaten:

Mini-Frikadellen
Cheese-Chili (Art.Nr. 78064)
- 2 Stück
Laugenstange
Lollo Bianco
BBQ-Sauce
Remoulade

Zubereitung:

Die Laugenstange zu dreiviertel einschneiden und die Unterseite mit der BBQ-Sauce bestreichen. Die Cheese-Chili-Bällchen halbieren und nebeneinander auf die untere Hälfte legen. Mit Lollo Bianco und Remoulade garnieren.

78064 Mini-Hackfleischbällchen 40 x 20 g
Eine Packung reicht für ca. 20 Laugenstangen
(je nach Länge der Laugenstangen)!



Serviervorschlag

5



Das Beste vom Besten.

Mini-Hackfleischbällchen

Laugenstange „Köttbullar“

Zutaten:

Mini-Hackfleischbällchen
(Art.Nr. 78610)
- 2 Stück
Laugenstange
Mozzarellakugeln - 2 Stück
Lollo Bianco
Feigen-Scheiben
Frischkäse
Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Die Laugenstange zu dreiviertel einschneiden und die Unterseite mit Frischkäse bestreichen. Die Frikadellenbällchen halbieren und abwechselnd mit den Mozzarellakugeln auf die untere Hälfte legen. Mit Feigen-Scheiben, Lollo Bianco und Preiselbeer-Marmelade garnieren.

78610 Mini-Hackfleischbällchen 60 x 20 g
Eine Packung reicht für ca. 30 Laugenstangen!



Alternativ ohne Mozzarellakugeln und Feigenscheiben belegen.



Serviervorschlag

Mini-Hackfleischbällchen

Party-Spieße



Serviovorschlag

**Bambusspieße
eignen sich
hervorragend
für Grill & Pfanne!**

78610



78064

Für's kalte Buffet:

Der Klassiker:

Goudawürfel, Weintrauben und Hackbällchen abwechselnd auf Bambusspieße stecken.

Der Italiener:

Mozzarella-Kugeln, Cocktailtomaten, Oliven und Cheese-Chili-Bällchen auf Bambusspieße stecken.

Für Grill & Pfanne:

Der Feurige:

Eingelegte Peperoni abwechselnd mit den Cheese-Chili-Bällchen auf Bambusspieße stecken. Nach dem Grillen etwas marinieren.

Der Fruchtige:

Cheese-Chili-Hackbällchen mit Backpflaumen und getrockneten Aprikosen auf Bambusspieße stecken.

Der Gemüse:

Gelbe Paprika in größere Würfel und Zucchini in Scheiben schneiden. Mit Champignonköpfen in der Pfanne leicht anbraten. Das Gemüse abwechselnd mit Hackbällchen auf Bambusspieße stecken.

Der Mediterrane:

Vorgekochte kleine Rosmarin-Kartoffeln abwechselnd mit Hackbällchen auf Bambusspieße stecken. Nach dem Grillen leicht marinieren.

Der Exotische:

Ananasstücke und Datteln abwechselnd mit den Cheese-Chili-Bällchen auf Bambusspieße stecken.

6



Das Beste vom Besten.

Hähnchen-Geschnetzeltes

Vielseitig verwendbar!

Ideal für leckere Baguettes, Toast, Wraps und Paninis, als Salat-Topping, zu Nudeln oder Reis, zu Folienkartoffeln, im Auflauf, für Wok-Gerichte, zum Dippen, pur Snacken oder oder... Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf!

Schmeckt heiß oder kalt!

Wir wünschen guten Appetit!

74311

Hähnchen-Geschnetzeltes

fettarm gebraten, mager,

100 % Geflügel

Verpackung: Frischepack, 500 g

Kartoninhalt: 6

MHD: 14 Tage



6



Das Beste vom Besten.

Hähnchen-Geschnetzeltes

Hähnchen-Fitness-Baguette

Zutaten:

Hein-Hähnchen-Geschnetzeltes
(Art.Nr. 74311)
Rustico-Baguette
Kräuter-Frischkäse
Feldsalat
Tomatenscheiben

Zubereitung:

Das Baguette zu dreiviertel einschneiden.
Untere und obere Hälfte mit Kräuter-Frischkäse
bestreichen.
Die untere Hälfte mit Feldsalat und Hähnchen-
Geschnetzeltem belegen.
Mit den Tomatenscheiben oder Paprikastreifen
garnieren und die obere Baguette-Hälfte wieder
leicht andrücken.



74311

Serviervorschlag



6



Das Beste vom Besten.

Hähnchen-Geschnetzeltes

Hähnchen-Feigen-Baguette

Zutaten:

Hein-Hähnchen-Geschnetzeltes

(Art.Nr. 74311)

Körnerbaguette

Frischkäse

Salatblätter

Mozzarella-Scheiben

Feigen-Scheiben

Rote Beete-Aufstrich

Zubereitung:

Das Körnerbaguette zu dreiviertel einschneiden.

Untere Hälfte mit Frischkäse und obere Hälfte mit Rote Beete-Aufstrich (alternativ Honig-Senf-Dip) bestreichen.

Die untere Hälfte mit Salatblättern (z. B. Eichblattsalat), Hähnchen-Geschnetzeltem, Mozzarella-Scheiben und Feigen-Scheiben belegen.

Baguette wieder leicht zusammendrücken.

74311



Serviervorschlag

7



Das Beste vom Besten.

Original italienische Salami „Spianata Romana“

12311

Original italienische Salami „Spianata Romana“
geschnitten

Verpackung: Frischepack, 300 g, ca. 40 Scheiben

Kartoninhalt: 8

MHD: 35 Tage



Original italienische Salami „Spianata Romana“

Salami-Baguette

Zutaten:

**Salami „Spianata Romana“
(Art.Nr. 12311)**
- 4 Scheiben
Baguette
Kräuter-Frischkäse
Rucola

Zubereitung:

Das Baguette zu dreiviertel einschneiden.
Die untere Hälfte mit dem Kräuter-Frischkäse bestreichen.
Die 4 Salami-Scheiben röschenartig aufrollen und
auf dem Baguette verteilen.
Mit Rucola garnieren und die obere Baguette-Hälfte
auflegen.



12311



Serviervorschlag

8



Das Beste vom Besten.

Lyoner Schinkenwurst

„Der deftige Snack“

73367

**Lyoner Schinkenwurst
in Scheiben**

Verpackung: Frischepack, 5 x 85 g = 425 g

Kartoninhalt: 6

MHD: 21 Tage



Lyoner Schinkenwurst

Zünftige Handwerker-Schnitte

Zutaten:

Lyoner Schinkenwurst
(Art.Nr. 73367)

- 1 Scheibe
Mehrkorn-Brötchen
Senf
Salatblatt
Gurkenscheibe
Tomatenscheibe
Eierscheibe
Petersilie

Zubereitung:

Das Mehrkorn-Brötchen zu dreiviertel einschneiden.
Die untere Hälfte mit Senf bestreichen und einem
Salatblatt belegen.

Darauf eine Fleischwurst-Scheibe legen.
Mit Tomate, Gurke, Ei und Petersilie nach Belieben
garnieren.

73367



Serviervorschlag

Gebratene Mini-Haxe

78530

Gebratene Mini-Haxe

am kleinen Speichenknochen

Verpackung: Frischepack,

7 x ca. 230 g = ca. 1,6 kg

MHD: 21 Tage

Zubereitung:

Tischfertig - schmeckt warm und kalt!
Für den Warmverzehr im vorgeheizten
Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten
erhitzen. Zwischendurch mit dunklem
Bier bestreichen.

Dazu reichen Sie bayrischen Kartoffel-
salat oder deftige Bratkartoffeln mit
Sauerkraut.

Guten Appetit!



Gebratene Mini-Haxe

„Oktoberfest“-Haxen-Semmel

Zutaten:**Hein-Mini-Haxe****(Art.Nr. 78530)**

- 1 Stück

Brötchen

Senf

Lollo Bianco

Krautsalat

Radieschen-Scheiben

Zwiebelringe

Zubereitung:

Das Brötchen zu dreiviertel einschneiden.

Die untere Hälfte mit Senf bestreichen und mit Lollo Bianco belegen.

Darauf Fleischstücke von der Mini-Haxe legen und mit Krautsalat, Zwiebelringen und Radieschen-Scheiben garnieren.

Kalt oder warm ein Genuss!

78530



Serviervorschlag



Das Beste vom Besten.

Tipps & Hinweise

Kalkulieren Sie Ihr Produkt, um den optimalen Verkaufspreis festlegen zu können. Der Einsatz von HEIN-Systemaufschnitt mit gleichmäßigem Scheibengewicht und gleichmäßiger Scheibenzahl im Frischepack garantiert eine optimale Kalkulation. Außerdem sparen Sie Zeit und haben keine Reste, wie z. B. Abschnitte.

Lagern Sie alle Produkte bei 2-7°C.

Achten Sie auf verkaufsorientiertes Produzieren - somit haben Sie immer frische Produkte für Ihre Kunden.

Der Kaufimpuls im Bistro-Bereich wird hauptsächlich durch ansprechende Optik gegeben. Ein lecker zubereiteter und garnierter Bistro-Artikel lässt sich besser verkaufen!

Brötchen, Baguettes etc. nicht halbieren, sondern seitlich einschneiden. So wird das Verzehren erleichtert, da sich die Hälften nicht gegeneinander verschieben und außerdem sparen Sie Belagmenge bei hervorragender Optik.

Verwenden Sie als Grundlage für den jeweiligen Belag Remoulade, Mayonnaise oder andere Cremes/Saucen.

Belegen Sie die Snacks nach Möglichkeit mit einem Blatt Eisbergsalat oder Lollo Rosso/Bianco (bleibt lange frisch & knackig). Dieses sollte jedoch nicht mehr als 1,5 cm über den Brötchenrand reichen.

Falls Salate, Krautsalate etc. verwendet werden, bitte gut abtropfen lassen!

***Wir wünschen Ihnen viel Erfolg
mit den HEIN Bistro-Produkten!***