

TRADICIONALNO

MODERNO

NOVO INTERPRETIRANO

IDEJE RECEPATA MAULTASCHEN ZA PROFESIONALNE KUHINJE

Benissent d.o.o.

Plitvička ulica 2

HR - 10370 Dugo Selo – Tel. +385 91 527 8568

Email: info@benissent.hr

www.benissent.hr

BÜRGER
PROFIKÜCHE

www.buerger-profikueche.de

Poštovani,

ono što Maultaschen čini posebnim, osim njihova punog okusa, jesu različite maštovite mogućnosti pripreme kojima ćete vaše goste zadiviti i oduševiti.

Zbog različitih želja i preferencija korisnika prilagođavamo naš asortiman proizvoda, tako da imate velik i raznovrstan izbor za vaš jelovnik.

BÜRGER MAULTASCHEN – PROIZVODI KOJE BI SVAKA PROFESIONALNA KUHINJA TREBALA IMATI NA SVOME JELOVNIKU

1. ODABRANE SIROVINE

Sastojci visoke kvalitete i kontrolirana proizvodnja podrazumijevaju se u BÜRGERU. Stoga se sve BÜRGER Maultaschen izrađuju od odabranih sirovina i ne sadrže aditive i boje za poboljšanje okusa.

2. JEDNOSTAVNO I SIGURNO KALKULIRANJE PORCIJA

Sve BÜRGER Mautaschen vade se jednostavno i pojedinačno iz pakiranja. To omogućuje točno izračunavanje broja proizvoda za planirane porcije i sukladno tome izračun potrebne količine za narudžbu.

3. JEDNOSTAVNA PRIPREMA

Bilo u tavi, loncu, pećnici ili konvektomatu – Maultaschen se brzo i lako pripremaju čak i u velikim količinama.

4. POVEĆANJE PROSJEČNE DOBITI

Mautaschen se s oduševljenjem prihvaćaju i konzumiraju kao glavni sadržaj na tanjuru. Tako se automatski povećava prodajna vrijednost jela, a s nižom ulaznom cijenom proizvoda povećava se i vaša dobit.

5. MNOGOBROJNE MOGUĆNOSTI PRIPREME

Brojne mogućnosti pripreme čine Maultaschen svestranim u kuhinji. Bilo u juhi, pečene ili u salati - švapski klasik nudi univerzalnu upotrebu i ne postavlja granice vašoj kreativnosti.

Raznolikost jelovnika je zajamčena!

U ovoj brošuri pronaći ćete sjajne i nadahnjujuće ideje za recepte za ponudu vašim gostima. Jer, Maultaschen iz BÜRGER Profi kuhinje uvijek idu!

Srdačan pozdrav
Vaš BÜRGER-tim

MAULTASCHEN

ŠVAPSKA KUHINJA

(ŠVAPSKA JE REGIJA U JUŽNOJ NJEMAČKOJ)

Kuhinju regije u južnoj Njemačkoj - Švapske karakteriziraju izdašna i originalna jela izvrsnih okusa i raznolika klasična jela.

Uz Spätzle, Maultaschen su najpopularniji proizvod u južnoj Njemačkoj.

OTKRIJTE ŠVAPSKE KLASIKE:

• Maultaschen tava s gljivama	Str. 4
• Pržene Mautaschen s jajima	Str. 5
• Mautaschen umotane u pancetu sa zelenom salatom	Str. 6
• Mautaschen sa švapskom krumpir salatom, lukom i tamnim umakom	Str. 7

MAULTASCHEN – PRIČA O USPJEHU

Postoje mnoge legende i mitovi koji se vežu za nastajanje Maultaschen.

Najvjerodostojnija je priča cistercitskih redovnika iz samostana Maulbronn. Tijekom korizme redovnici su dobili veliki komad mesa pa su ga htjeli blagovati bez izazivanja sablazani. Stoga su ga nasjeckali i pomiješali sa začinskim biljem i špinatom kako bi se dobio dojam bezmesnog obroka. Za dodatnu kamuflažu, smjesa je bila skrivena u tijestu za tjesteninu koje je podijeljeno na četvrtaste jastučiće. Tako je nastao legendarni Maultaschen.

Danas ih ima u mnogim varijantama - s nadjevom od mesa ili povrća, ali i s brojnim drugim ukusnim nadjevima, za svačiji ukus.

Ali to nije oduvijek bilo tako, zbog velikih troškova nisu se mogle proizvoditi u velikom stilu. Godine 1963. BÜRGER počinje industrijsku proizvodnju, a izumom Maultaschen stroja 1964. započela je priča o uspjehu koja traje do danas.

Mnogo je razloga za dugogodišnji uspjeh koji traje do danas - ali jedan od najvažnijih je svakako vrhunska kvaliteta proizvoda BÜRGER Maultaschen.

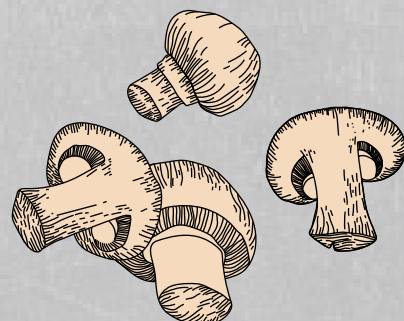
-  **Maultaschen s povrćem, cca. 50 g**
Art.-br. 1020007 - pakiranje à 36 kom./4 pak./kutiji
-  **Maultaschen s povrćem, cca. 50 g**
Art.-br. 1010013 - pakiranje à 25 kom./4 pak./kutiji
-  **Maultaschen s povrćem rezane**
Art.-br. 1010014 - pakiranje à 3 kg/2 pak./kutiji
-  **Bio-Maultaschen s povrćem, cca. 50 g**
Art.-br. 1010022 - pakiranje à 1,25 kg/4 pak./kutiji

MAULTASCHEN punjene povrćem u svježem umaku od šampinjona

PRIPREMA

Luk i šampinjone dinstati te zatim dodati bijelo vino i vrhnje za kuhanje. Maultaschen izrezati na ploške, dodati umaku od gljiva i 10-12 minuta zajedno kuhati. Na kraju ukasiti peršinom i vlascem.

Ovo ukusno vegetarijansko jelo omiljeno je i brzo se priprema. Savršeno nadopunjuje vaš jelovnik.



SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, luk, šampinjoni, suho bijelo vino, vrhnje za kuhanje, peršin i vlasac.



tri Maultaschen
po porciji



cca. 1,31 €
po porciji za Maultaschen

Maultaschen u kombinaciji s gljivama
kao kulinarski užitek za vaše goste

-  **Švapske Maultaschen g.g.A.*, cca. 50 g**
Art.-br. 1020001 - Pakiranje 36 kom. | 4 pak./kutiji
-  **Rolane Maultaschen, cca. 85 g**
Art.-br. 1020002 - Pakiranje 24 kom. | 4 pak./kutiji
-  **Švapske Maultaschen g.g.A.*, cca. 50 g**
Art.-br. 1010001 - Pakiranje 25 kom. | 4 pak./kutiji
-  **Maultaschen s jajima**
Art.-br. 1010007 - Pakiranje 5 kg/kutiji

ŽELITE LI
MAULTASCHEN S
JAJIMA KAO PRIPREMLJENU
KOMBINACIJU?
ART.-BR. 63095
SMRZNUTO

MAULTASCHEN pržene s jajima

PRIPREMA

Maultaschen narezati na ploške i popržiti s obje strane. Umutiti jaja i prelići preko Maultaschen dok se smjesa ne stegne. Posoliti i popapriti te dodati vlasac.

Ovaj klasik ne bi trebao izostati s vaše ponude jelovnika.

Maultaschen s jajima je jednostavno i ukusno jelo uz koje savršeno ide zelena salata.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, jaja, sol, papar, vlasac



četiri Maultaschen od 50 g po
porciji



cca. 1,63 €
po porciji za Maultaschen

JESTE LI ZNALI, ...

... da mnogi švapski specijaliteti imaju dugu tradiciju, posebno Maultaschen? Teško da je bilo koji drugi švapski proizvod toliko popularan i daleko izvan granica Baden-Württemberga. Ponosni smo na to! Od 2009. godine „Schwäbische Maultasche“ nosi oznaku g.g.A., što znači zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.

-  Rolani Maultaschen, cca. 85 g
Art.-br. 1020002 - pakiranje à 24 kom./4 pak./kutiji.
-  Rolani Maultaschen, cca. 85 g
Art.-br. 1010009 - pakiranje à 12 kom./10 pak./kutiji
-  Rolani Maultaschen junetina, cca. 85 g
Art.-br. 1010011 - pakiranje à 25 kom. /2 pak./kutiji



PRIPREMA

Dvije kriške pancete namazati krem sirom i s njima umotati 1 komad Maultaschen. Peći u pećnici 15 do 18 minuta. Pečene Maultaschen staviti na salatu te dodati luk i začiniti s jabučnim octom.

Maultaschen su idealni kao izdašna komponenta za salate i izvrsna su alternativa uobičajenim dodacima.

SASTOJCI

BÜRGER Maultaschen, zelena salata, luk, panceta, krem sir, jabučni ocat

 tri Maultaschen
po porcij

 cca. 2,45 €
po porcij za Maultaschen

MAULTASCHEN

umotane u hrskavu pancetu sa svježom salatom

-  Rolani Maultaschen, cca. 85 g
Art.-br. 1020002 - pakiranje à 24 kom./4 pak./kutiji
-  Rolani vegetarijanski Maultaschen, cca. 85 g
Art.-br. 1010023 - pakiranje à 25 kom./2 pak./kutiji
-  Maultaschen junetina, cca. 50 g
Art.-br. 1010002 - pakiranje à 25 kom./4 pak./kutiji



MAULTASCHEN

s krumpir salatom i prženim lukom u umaku od vrhnja

PRIPREMA

Za krumpir salatu skuhati krumpir, oguliti i narezati na ploške. Za preljev pomiješati ulje, juhu od povrća i senf. Luk popržiti na tavi, a umak od vrhnja pripremiti od preostalih sastojaka. Maultaschen ispeći na tavi i servirati ih s krumpir salatom, prženim lukom i umakom od vrhnja.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, luk, krumpir, juha od povrća, senf, ulje, vrhnje, maslac, koncentrat rajčice

 tri Maultaschen
po porcij

 cca. 1,24 €
po porcij za Maultaschen

Ovo izdašno jelo spaja najbolje od švapske kuhinje na jednom tanjuru. Ukusni Maultaschen u kombinaciji s krumpir salatom je samostalno i dostatno jelo. U kombinaciji sa zapečenim lukom i zaokruženo s umakom od vrhnja prava je poslastica.



Krumpiri su prava superhrana bogata vlaknima, proteinima, vitaminima i stoga su izvrsni kao ukusan prilog za Maultaschen.

-  **Maultaschen mini, cca. 10 g**
Art.-br. 1010005 - pakiranje à 2,5kg|2 pak./kutiji
-  **Maultaschen mini s povrćem, cca. 10 g**
Art.-br. 1010020 - pakiranje à 2,5 kg|2 pak./kutiji
-  **Švapske Maultaschen g.g.A.*, cca. 50 g**
Art.-br. 1020001-pakiranje à 36 kom.|4 pak./kutiji



MAULTASCHEN u juhi

PRIPREMA

Zelenje za juhu sitno nasjeckati i skuhati u temeljcu od povrća. Dodati Maultaschen i zajedno kuhati te na kraju ukrasiti peršinom.

Ova svježa juha impresionira brzom pripremom i intenzivnim okusom. Korištenjem različitih vrsta povrća ovo jelo možete lako prilagoditi sezoni.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, zelenje za juhu, juha od povrća, peršin

 15 Maultaschen mini po porciji

 cca. 1,33 € po porciji za Maultaschen

JESTE LI ZNALI, ...

S različitim veličinama BÜRGER Maultaschen svoje porcije možete prilagoditi ciljnoj skupini i jelima. Maultaschen za juhu nisu prikladni samo kao dodatak juhi, već su posebno dobri i za dječje obroke, budući da je ova mini verzija klasičnog Maultaschen vrlo popularna kod djece.

BÜRGEROVE Maultaschen ČINJENICE



2,5 komada
po danu
Mil.



JASTUČIĆI ili ROLE

Različite Maultaschen forme



BITNA JE VELIČINA

BÜRGER Maultaschen dostupne su u različitim veličinama. Težina jednog komada je između 10 g i 120 g.



10 g Maultaschen za juhu



120 g Manufaktorni-Maultaschen



ZAŠTITA ŠVAPSKOG TRADICIONALNOG OKUSA

Mnogi švapski specijaliteti imaju dugu tradiciju, posebno Maultaschen. Teško da je bilo koji drugi švapski proizvod toliko popularan i daleko izvan granica Baden-Württemberga. Ponosni smo na to! Od 2009. godine „Schwäbische Maultasche“ nosi oznaku g.g.A., što znači zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.

MAULTASCHEN U MODERNOJ KUHINJI

Kuhinja se stalno mijenja i prilagođava nutricionističkim trendovima te željama i potrebama gostiju. S Maultaschen iz profesionalne kuhinje BÜRGER mogu se zadovoljiti sve vrste prehrane.

Imajući tu tvrdnju na umu, razvijeni su veganski, vegetarijanski i mesni Maultaschen koji impresioniraju svojom kvalitetom i okusom.

OTKRIJTE IZBOR JELA ZA MODERNU KUHINJU:

- Maultaschen all'italiana s pikantnim umakom od rajčice Str.11
- Vegetarijanska Maultaschen Caprese salata Str.12
- Mini Maultaschen s lisičarkama i umakom od začinskog bilja Str.13
- Veganski Maultaschen složenac sa špinatom u umaku od zobenog vrhnja Str.14
- Varivo od Maultaschen i sezonskog povrća Str.15

MODERNA KUHINJA



-  **Maultaschen junetina, cca. 50 g**
Art.-br. 1010002 - pakiranje à 25 kom./4 pak./kutiji
-  **Rolane Maultaschen junetina, cca. 85 g**
Art.-br. 1010011 - pakiranje à 25 kom./2 pak./kutiji
-  **Rolane vegetarijanske Maultaschen, cca. 85 g**
Art.-br. 1010023 - pakiranje à 25 kom./2 pak./kutiji

MAULTASCHEN u pikantnom umaku od rajčice

PRIPREMA

Za umak od rajčice pirjati luk s rajčicama i češnjakom te ih, po želji, pasirati. Maultaschen zajedno s umakom u pećnici zapeći i kada je gotovo dodati pinjole i parmezan

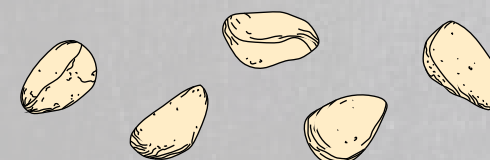
Ovo jelo je jednostavno za pripremu i aromatičnog je okusa.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, koktel rajčice, pinjoli, luk, češnjak i parmezan

 tri Maultaschen
po porciji

 cca. 1,24 €
po porciji za Maultaschen



Pinjoli čine jelo savršenim, ne samo vizualno već i okusom.

-  **Vegetarijanske Maultaschen, cca. 85 g**
Art.-br. 1010016- pakiranje à 25 Stk./4 pak./kutiji
-  **Rolane Maultaschen, cca. 85 g**
Art.-br. 1020002- pakiranje à 24 Stk./4 pak./kutiji
-  **Maultaschen povrće narezane**
Art.-br. 1010014 - pakiranje à 3 kg/2 pak./kutiji |

**PRIPREMA**

Posložiti caprese salatu od rajčica i mozzarelle. Skuhati Maultaschen, narezati ih na ploške i poredati po salati. Salatu začiniti preljevom od ulja i octa.

Ova nova interpretacija klasične Caprese salate je prekrasna alternativa i s dodatkom Maultaschen izvrsnog je okusa i posebno dobra.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, rajčice, mozzarella, bosiljak, ulje, ocat

 tri vegetarijanske Maultaschen po porciji

 cca. 1,26 € po porciji za Maultaschen

MAULTASCHEN CAPRESE SALATA

sa svježim rajčicama, mozzarellom i bosiljkom

-  **Veganske Maultaschen mini, cca. 10 g**
Art.-br. 1010021 – pakiranje à 2,5 kg/2 pak./kutiji



VEGANSKE MINI MAULTASCHEN

s lisičarkama, brokulom i umakom od začinskog bilja

PRIPREMA

Brokulu u slanoj vodi skuhati, lisičarke pržiti i dodati nasjeckani luk i peršin. Maultaschen pripremi prema uputama na pakiranju. Brašno zapeći na rastopljenom maslacu, zatim dodati soja sos, posoliti i uliti povrtni temeljac. Kuhati dok ne nastane gusti, kremasti umak. Umak dodati u lisičarke i sve ponovno kratko prokuhati. Mini Maultaschen servirati s brokulom i lisičarkama u začinskom umaku.

SASTOJCI

BÜRGER Maultaschen mini, lisičarke, brokula, luk, peršin, maslac, brašno, soja sos, povrtni temeljac

 cca. 10 mini Maultaschen po porciji

 cca. 0,89 € po porciji za Maultaschen

 **Veganske Maultaschen, cca. 50 g**
Art.-br. 1010012 - pakiranje à 1 kg|3 pak./kutiji

**PRIPREMA**

Poredati Maultaschen u posudu za pečenje, po vrhu dodati špinat i zobeno vrhnje te posuti sirom i zapeći.

S veganskim jelima možete se obratiti potpuno novoj i ekološki osviještenoj ciljnoj skupini. BÜRGER profesionalna kuhinja podržava vas raznim ukusnim veganskim proizvodima.

SASTOJCI

BÜRGER Profi veganske Maultaschen, špinat, zobeno vrhnje, veganski sir



četiri veganske Maultaschen
po porciji



cca. 1,67 €
po porciji za Maultaschen

VEGANSKI MAULTASCHEN SLOŽENAC

u umaku od zobenog vrhnja

 **Rolani Maultaschen junetina, cca. 85 g**
Art.-br. 1010011 - pakiranje à 25 kom.|2 pak./kutiji

 **Rolani vegetarijanski Maultaschen, cca. 85 g**
Art.-br. 1010023 - pakiranje à 25 kom.|2 pak./kutiji

 **Veganske Maultaschen, cca. 50 g**
Art.-br. 1010012 - pakiranje à 1 kg|3 pak./kutiji



SEZONSKO VARIVO OD POVRĆA S MAULTASCHEN

PRIPREMA

Maultaschen pripremiti prema uputi u konvekcijskoj pećnici ili loncu. Očistiti i narezati sezonsko povrće. Luk sitno nasjeckati i propirjati zajedno s povrćem za juhu te dodati vodu i kuhati. Dodati preostalo povrće i Maultaschen i poslužiti.

Ovo povrtno varivo impresionira svojom raznolikošću i varijacijama ovisno o sezoni. Bürger Maultaschen idealni su u varivu. Bilo s mesom, vegetarijansko ili vegansko – što god vam treba.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, sezonsko povrće, luk, povrće za juhu



tri Maultaschen
po porciji



cca. 1,67 €
po porciji za Maultaschen



Korjenasto povrće i poriluk daju svim juhama i varivima svjež i lagan okus. Nijanse okusa svježeg povrća savršeno se slažu s Maultaschen.

MAULTASCHEN

NOVE INTERPRETACIJE

Raznolikost Maultaschen ogleda se također i u novointerpretiranim jelima. Tako se internacionalna jela nadopunjuju i oplemenjuju uz Maultaschen, a kreativnost ne poznaje granice. Jela su uvjerljiva s novim okusima koji će zasigurno oduševiti vaše goste.

INTERNACIONALNA TOP-JELA S MAULTASCHEN NOVE INTEPRETACIJE:

- | | |
|---|---------|
| • Maultaschen u carry kobasica stilu | Str. 17 |
| • Chili con Maultaschen | Str. 18 |
| • Maultaschen-Bowl sa svježim povrćem | Str. 19 |
| • Indijska curry juha s Maultaschen | Str. 20 |
| • Maultaschen-burger - s mesom, vege und veganski | Str..21 |

NOVE INTERPRETACIJE

-  **Rolane Maultaschen, cca. 85 g**
Art.-br. 1020002 - pakiranje à 24 kom./4 pak./kutiji
-  **Švapske Maultaschen g.g.A.*, cca. 50 g**
Art.-br. 1010001 - pakiranje à 25 kom./4 pak./kutiji
-  **Rolane Maultaschen narezane**
Art.-br. 1010010 - pakiranje à 3 kg | 2 pak./kutiji



MAULTASCHEN

u stilu curry kobasice

PRIPREMA

Carry umak izraditi od kečapa, luka i ostalih sastojaka. Maultaschen izrezati, popržiti i poslužiti s carry umakom.

Maultaschen su izvrsna alternativa klasičnom currywurstu i znatno su sočniji zahvaljujući svom nadjevu. Ova varijanta oduševit će vaše goste!

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, kečap, luk, balzamični ocat, med, carry začin, soja sos, maslinovo ulje, koncentrat rajčice

 tri Maultaschen
po porciji

 cca. 1,22 €
po porciji za Maultaschen

JESTE LI ZNALI, ...

... da su Maultaschen dugo svježije nakon pripreme? Zbog toga su savršene i za kantine i menze, čak i uz raniju pripremu.

**Rolane Maultaschen, cca. 85 g**

Art.-br. 1020002 - pakiranje à 24 kom./4 pak./kutiji

**Rolane vegeta. Maultaschen, cca. 85 g**

Art.-br. 1010023 - pakiranje à 25 kom./2 pak./kutiji

**Veganske Maultaschen, cca. 50 g**

Art.-br. 1010012 - pakiranje à 1 kg/3 pak./kutiji

CHILI CON MAULTASCHEN

PRIPREMA

Chili con carne pripremiti od rajčice, crvenog graha, luka i začina. Maultaschen izrezati u kriške i dodati u chili.

Meksički klasik reinterpretiran uz Maultaschen. Kombinacija koja će iznenaditi i oduševiti vaše goste

SASTOJCI

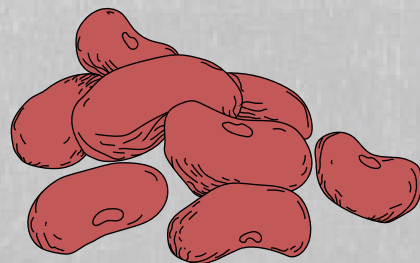
BÜRGER Profi Maultaschen, pelate, crveni grah, chili, luk, začini



tri Maultaschen
po porciji



cca. 1,75 €
po porciji za Maultaschen



Crveni grah sadrži puno biljnih proteina i vlakana. Zajedno s veganskim Maultaschen mogu se napraviti izvrsne kreacije bez mesa.

**Veganske Maultaschen, cca. 50 g**

Art.-br. 1010012 - pakiranje à 1 kg/3 pak./kutiji

**Maultaschen s povrćem, cca. 50 g**

Art.-br. 1010013 - pakiranje à 25 kom. | 4 pak./kutiji

**Maultaschen mini, cca. 10 g**

Art.-br. 1010005 - pakiranje à 2,5 kg/2 pak./kutiji

TRENDI MAULTASCHEN-BOWL

sa svježim povrćem

PRIPREMA

Maultaschen popržiti na tavi. Povrće izrezati, pripremiti i s Maultaschen posložiti u zdjelu te začiniti prema ukusu.

Bowls oduševljavaju s Maultaschen, raznolikim povrćem i šarenim bojama.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, mladi špinat, grašak, bijeli kupus, rotkvice ili drugo povrće po želji



cca. deset Maultaschen mini
po porciji



cca. 1,01 €
po porciji za Maultaschen

JESTE LI ZNALI, ...

Bowls je moguće složiti u mnogobrojnim varijacijama i prilagodljive su željama vaših gostiju. Osobito ih dobro prihvaćaju mlađe generacije.

-  **Veganske Maultaschen, cca. 50 g**
Art.-br. 1010012 - pakiranje à 1 kg|3 pak./kutiji
-  **Maultaschen s povrćem, cca. 50 g**
Art.-br. 1010013 - pakiranje à 25 kom.|4 pak./kutiji
-  **Maultaschen mini s povrćem, cca. 10 g**
Art.-br. 1010020 - pakiranje à 2,5 kg|2 pak./kutiji



INDIJSKA CURRY JUHA s Maultaschen

PRIPREMA

Curry s povrćem kuhati dok povrće ne bude al dente. Zatim dodati Maultaschen i kuhati još 6-10 min.

Maultaschen u kuhinji južne Azije – ovo jelo odlična je alternativa klasičnoj pripremi Maultaschen u kojem će vaši gosti zasigurno uživati.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, curry, češnjak, luk, đumbir, chili, tikvica, mrkva, brokula, paprika, povrtni temeljac, kokosovo mlijeko



tri veganske Maultaschen
po porciji



cca. 1,31 €
po porciji za Maultaschen

JESTE LI ZNALI, ...

... da se Maultaschen, osim u azijskoj kuhinji, izvrsno uklapaju i u južnoameričku i istočnjačku kuhinju, kao i u sve ostale svjetske kuhinje.

-  **Rolane Maultaschen junetina, cca. 85 g**
Art.-br. 1010011 - pakiranje à 25 kom.|2 pak./kutiji
-  **Veganske Maultaschen, cca. 50 g**
Art.-br. 1010012 - pakiranje à 1 kg|3 pak./kutiji
-  **Maultaschen s povrćem, cca. 50 g**
Art.-br. 1010013 - pakiranje à 25 kom.|4 pak./kutiji



PRIPREMA

Maultaschen pripremiti prema uputi u konvektomatu ili tavi. Burger pecivo zagijati, namazati umakom, te preko slagati povrće i Maultaschen.

Burgeri su jednako raznoliki kao i sami Maultaschen. I zato, upotrijebite svoj jelovnik trendi burgerima. Klasična pljeskavica ovdje se jednostavno zamjenjuje s dva Maultaschen po burgeru i tako podiže burger na višu razinu.

SASTOJCI

BÜRGER Profi Maultaschen, burger pecivo, burger umak po želji, povrće (npr. rajčica, zelena salata, prženi luk, krastavac), sir



dva Maultaschen
po porciji



cca. 0,87 €
po porciji za Maultaschen

MAULTASCHEN-BURGER

JOŠ VIŠE OKUSA ZA VAŠU KUHINJU?!

Ove ideje za recepte pokazuju samo djelić mogućnosti na koji način možete pripremati Maultaschen u vašoj profesionalnoj kuhinji. Bilo s mesom, vegetarijanska ili veganska, jela možete prilagoditi potrebama i željama vaših korisnika.

Maultaschen nude kulinarsku raznolikost u vašem jelovniku kao nijedan drugi proizvod.

MAULTASCHEN IMPRESIONIRAJU ZBOG...

- ... mogućnosti pripreme raznovrsnih jela
- ... svojeg fantastičnog okusa
- ... svojeg dugog vremena svježine nakon pripreme (moguća ranija priprema)
- ... svojeg jednostavnog porcioniranja
- ... sigurne kalkulacije

Želite li još više inspiracija za Maultasche ili druge proizvode iz BÜRGER Profi kuhinje?

Posjetite našu stranicu <https://www.buerger-profikueche.de/> ili slijedite ovaj QR-cod.



BÜRGER PROFI KUHINJA – PREGLED BROŠURA

BÜRGER profesionalna kuhinja impresionira velikim izborom različitih proizvoda. Ovdje ćete pronaći odgovarajuće proizvode za svoje kuhinje.

1. Asortiman Bio – Produkti najviše kvalitete



2. Asortiman vrtičke i školske prehrane – Svježa jela za svježe umove



3. Asortiman vegetarijanski i veganski – Za sve prehranbene navike



4. Asortiman Cook & Chill – Za više ukusa



5. Asortiman za osobe starije dobi – Savršena jela za stariju dob



6. Asortiman talijanskih proizvoda – Užitak kao u Italiji



Benissent d.o.o.

Plitvička ulica 2

HR - 10370 Dugo Selo – Tel. +385 91 527 8568

Email: info@benissent.hr

www.benissent.hr



www.buerger-profikueche.de