

Coup de pâtes[®]

TRADITION & INNOVATION

TRAMEZZINI
REZEPT-INSPIRATIONEN



WAS SIND TRAMEZZINI?

TRAMEZZINI HABEN IHREN URSPRUNG IN ITALIEN
UND WURDEN ALS PENDANT ZUM ENGLISCHEN SANDWICH ENTWICKELT.

Auf den ersten Blick scheinen sie wie ein „ganz normales Toastbrot“, dessen Kruste entfernt wurde. Bei näherem Hinsehen stellt man jedoch fest, dass Zutaten und Beschaffenheit sich deutlich unterscheiden: Tramezzini besitzen eine wesentlich feinere Porung als Toastbrot und überzeugen durch die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten. Sie werden in größeren Scheiben hergestellt, sodass mehrere Tramezzini auf einmal produziert werden können und die Füllung gleichmäßiger verteilt ist.

Wussten Sie,
dass...?

Tramezzini ist die Mehrzahl
von Tramezzino und das
italienische Wort für
Sandwiches!



22326

Tramezzini hell

ABMESSUNG: 400 X 300 X 8 MM
GEWICHT ± 260 G.
VERKAUF IM KARTON Á 10 STÜCK.



22315

Tramezzini multicereal

ABMESSUNG: 400 X 300 X 8 MM
GEWICHT ± 260 G.
VERKAUF IM KARTON Á 10 STÜCK.



26071

Tramezzini dunkel

ABMESSUNG: 400 X 300 X 8 MM
GEWICHT ± 250 G.
VERKAUF IM KARTON Á 10 STÜCK.

Die Tramezzini sind einzeln entnehmbar, da sich ein Trennpapier zwischen den Platten befindet. Mit den Maßen 400 x 300 x 8 mm sind sie besonders gut für den Gastronomiebereich geeignet, da es wenig Verschnitt gibt.

Die Rezeptideen im Innenteil lassen sich mit allen drei Tramezzini gleichermaßen umsetzen.

VEGGIE-ROLL

ZUTATEN FÜR 5 VEGGIE-ROLLS:

- 1 PLATTE TRAMEZZINI HELL (ARTIKELNUMMER 22326)
- 150 G ITALIEN CREME (ARTIKELNUMMER 20689)
- 1 GROBE AVOCADO (ETWA 350 G)
- 1 KUGEL MOZZARELLA
- ½ ROTE PAPRIKA IN STREIFEN
- 50 G RUCOLA

TIPP:
Ideal für die
Zwischenverpflegung in
der Betriebsgastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung
oder Bäckereien.



1 Platte Tramezzini auftauen lassen und mit 150 g Italien Creme bestreichen. Danach mit Avocado, Mozzarella, Paprika und Rucola belegen und einrollen.

Nach Belieben, z.B. mit Gurke und Tomate auf einem Holzspießchen garnieren und bei Bestellung in Portionen schneiden.

PREIS PRO PORTION: 1,08 € / WARENEINSATZ

BACON & EGG SURPRISE

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

- 1 PLATTE TRAMEZZINI HELL (ARTIKELNUMMER 22326)
- 150 G ITALIEN CREME (ARTIKELNUMMER 20689)
- 5 POCHIERTE EIER
- 10 BACON STREIFEN
- 5 HOLZSPIEBCHEN

TIPP:
Schneiden Sie die Reste
des Tramezzinis klein und
legen Sie diese unter den
Deckel.



Tramezzini längs in 5 Streifen á 2 cm schneiden, diese rund arrangieren und mit einem Holzspießchen fixieren. Von der Tramezzini Platte Kreise mit 11,5 cm Durchmesser ausstechen, mit Italiencreme bestreichen und als Deckel auf die aufgespießten Kreise legen. Pochiertes Ei darauf platzieren und mit Bacon sowie Salatblättern nach Belieben garnieren.

PREIS PRO PORTION: 0,94 € / WARENEINSATZ

ITALIENISCHE APÉRO-HÄPPCHEN

ZUTATEN FÜR 20-25 STÜCK:

- 1 PLATTE TRAMEZZINI HELL (ARTIKELNUMMER 22326)
- 75 G PESTO ROSSO (ARTIKELNUMMER 20688)
- 4 SCHEIBEN ITALIENISCHE MORTADELLA
- 75 G FRISCHKÄSE
- BALSAMICOWIEBELN (NACH BEDARF)

TIPP:
Servieren Sie Ihren
Gästen die italienischen
Mini-Sandwiches auch
in größeren Portionen
als Snack für
Zwischendurch.



Tramezzini Platte in drei gleichgroße Stücke schneiden und jeweils 1 Teil mit Frischkäse bzw. Pesto rosso bestreichen. Eine bestrichene Platte als Boden verwenden und mit Mortadella belegen, die unbestrichene Platte darauf platzieren und ebenfalls mit Mortadella belegen. Abschließend die dritte Platte darauf platzieren, in 20-25 gleichgroße Stücke schneiden und nach Belieben mit Balsamicowiebeln, Basilikum und einem Holzspießchen garnieren.

PREIS PRO STÜCK: 0,21-0,29 € / WARENEINSATZ

ERDBEER-SCHNITTE

ZUTATEN FÜR 6 ODER 20 STÜCK:

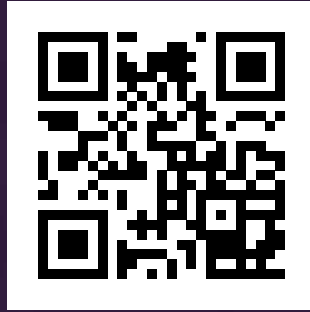
- 1 PLATTE TRAMEZZINI DUNKEL (26071)
- 150 G SPEISEQUARK
- 250 G ERDBEEREN

TIPP:
Ob als Kuchenstück
zum Kaffee, oder als Petits
Fours in Seminarpausen...
Die Erdbeer Schnitte kann
in beliebig große Teile
geschnitten werden und
ist daher besonders
vielseitig!



Tramezzini Platte halbieren und mit Speisequark bestreichen. Eine Platte als Boden benutzen, die geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Die zweite Platte darauf legen und ebenfalls mit Erdbeeren belegen. Je nach Bedarf in sechs oder zwanzig gleich große Teile schneiden und nach Belieben, z.B. mit Minze garnieren.

PREIS PRO STÜCK: 1,00 € / WARENEINSATZ (6 STÜCK)
PREIS PRO STÜCK: 0,29 € / WARENEINSATZ (20 STÜCK)



Hiestand & Suhr
Handels- und Logistik GmbH

Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg

Zentrale: +49 (0)761 7049-0
Bestellhotline: +49 (0)761 7049-10
Telefax: +49 (0)761 7049-19

kontakt@hiestand-suhr.de
www.hiestand-suhr.de

Coup de pâtes[®]
TRADITION & INNOVATION