



BAVARIAN



62225: LEBERKÄSE: Terrina Bávara de carne horneada picado grueso, 77% carne de cerdo, típico del sur de Baviera.
 74207: FLEISCHKASE: Magro de carne horneado del sur de Baviera, 56% Carne de cerdo picado fino y 25% carne de vacuno.



Pan tipo **baguetina** de 115g (Ref.42298)
 (Cocción 13 min.)



El pan se debe cortar con un cuchillo de sierra por el lateral realizando un corte hasta destaparlo.



APTO PARA CONGELACIÓN

1. Cortar el pastel de carne en lonchas de un grosor aproximado de 1 cm o menos.



2. Darle vuelta y vuelta en la plancha o grill.



3. Cortar la rodaja de pastel en forma diagonal.



4. Agregar la ensalada (lechuga 0g y 3 rodajas de tomate). Colocar el queso (Ref.39229) loncheado.



5. Colocar la rodaja de pastel separada por el corte diagonal.



6. Aplicar la salsa Remoulade de punta a punta 10g y añadir la cebolla frita bien repartida 10g.

Supervivencias



> Elaborado: 3 horas
 > Calentado: 10 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Plancha



3 min. a 150°C

Grill



Elaboración: 3 min
 Marcado: 30-40 seg

Recomendaciones:

Repartir uniformemente los ingredientes en el bocadillo.



En el grill, marcar el bocadillo de 30-40 seg.

Single



Choucroute

Cebolla frita

Menú



Complementos

Cebolla frita

Curry Ketchup

Remoulade salsa alemana de mayonesa con pepinillos y hierbas



Mostaza dulce

Ketchup

Mostaza picante