



BELEGTE BROTE



... so machen Sie es richtig!



1

Brot mittig parallel zur kurzen Seite des Broteinschlagpapiers legen, je nach Brotgröße das Papier leicht einschlagen und ca. 1/5 vom Ende des Papiers falten.



3

Die Papierenden mit Klebeband fixieren.



2

Die andere Seite des Broteinschlagpapiers auf das Brot falten und die schon eingefaltete Seite darüber legen.



4

Vom überstehendem Broteinschlagpapier die Ecken zur Mitte hin falten.



5

Beide eingefalteten Ecken auf das Brot falten.



6

Die Enden mit Klebeband fixieren und den verpackten Snack umdrehen.



7

Den Sticker passend zum Snack wählen und leicht schräg zum Rand kleben. Anschließend bis auf die unterste Seite des Broteinschlagpapiers durchschneiden und knicken. Fertig ist Ihr professionell verpackter Snack!

8



BELEGTE BROTE (KALT)

VOLLKORNBROT SCHINKEN UND KÄSE ARTIKEL NR. _____ PREIS _____



Zutaten:

Vollkornbrot	2 Scheiben
Frischkäse	0,015 kg
Mischsalat	1 Blatt
Tomate	1 Scheibe
Gurke	1 Scheibe
Ei	1 Scheibe
Schinken	2 x 1 Scheibe
Käse	1 Scheibe

Zubereitung:

- Vollkornbrotscheiben mit Frischkäse bestreichen,
- Mischsalat auf die Unterseite streuen,
- Tomate, Ei und Gurke auf den Salat geben,
- Schinken und Käse nacheinander auflegen,
- Deckel auflegen und in dass beschichtete Broteinschlagpapier (BÄKO) einpacken
- Brot bis auf die untere Schicht Papier aufschneiden,
- Brot aufgeklappt präsentieren

1 mit Süßungsmittel 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff
4 Antioxidationsmittel 5 mit Phosphat 6 mit Geschmacksverstärker 7 jodiertes Speisesalz

8 mit Stabilisator 9 mit Emulgator 10 geschwefelt
11 geschwärzt 12 gewachst 13 Verdickungsmittel
14 Coffein

BELEGTE BROTE (KALT)

KÖRNERBROT MIT KAROTTENSALAT (VEGAN)

ARTIKEL NR. _____

PREIS _____



Zutaten:

Körnerbrotsscheibe 12 x 12 cm	2 Stk.
Veganer-Aufstrich	0,030 kg
Mischsalat	0,020 kg
Karottensalat	0,060 kg
Radieschenstifte	0,020 kg
BÄKO Broteinschlagpapier	
Nr.: 640321	

Zubereitung:

- Körnerbrotsscheiben mit Veganer-Aufstrich bestreichen,
- Mischsalat auf die Unterseite streuen,
- Karottensalat auf den Mischsalat geben, Radieschenstifte auf den Karottensalat streuen,
- Deckel auflegen und in dass beschichtete Broteinschlagpapier (BÄKO) einpacken
- Brot bis auf die untere Schicht Papier aufschneiden,
- Brot aufgeklappt präsentieren.

1 mit Süßungsmittel 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff
4 Antioxidationsmittel 5 mit Phosphat 6 mit Geschmacksverstärker 7 jodiertes Speisesalz

8 mit Stabilisator 9 mit Emulgator 10 geschwefelt
11 geschwärzt 12 gewachst 13 Verdickungsmittel
14 Coffein

BAKO

BELEGTE BROTE (KALT)

KÖRNERBROT MIT RATATOUILLE (VEGAN) ARTIKEL NR. _____ PREIS _____



Zutaten:

Vollkornbrotsscheibe 12x12cm 2 Scheiben
Hummus (Veganer Aufstrich) 0,020 kg
Rucola 0,010 kg
Ratatouille (Gemüse) 0,080 kg
BÄKO Proteinschlagpapier 1 Blatt
Nr.: 640321

Zubereitung:

- Ratatouillegemüse mit Olivenöl und den Kräutern im Ofen dünsten,
- Brotsscheiben Oberseite und Unterseite mit dem Hummus (Veganer Aufstrich) bestreichen,
- Salat (Rucola) auflegen,
- Das gedünstete Ratatouille-Gemüse aufstreuen,
- Deckel auflegen und in dass beschichtete Proteinschlagpapier (BÄKO) einpacken,
- Brot bis auf die untere Schicht Papier aufschneiden,
- Brot aufgeklappt präsentieren.

1 mit Süßungsmittel 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff
4 Antioxidationsmittel 5 mit Phosphat 6 mit Geschmacksverstärker 7 jodiertes Speisesalz

8 mit Stabilisator 9 mit Emulgator 10 geschwefelt
11 geschwärzt 12 gewachst 13 Verdickungsmittel
14 Coffein

SNACK
EXPRESS