

# Apero & FINGERFOOD



## Olive ascolane

Oliven gefüllt mit Fleisch

Code 1240 / 1 kg

190°C  
2 - 3 min



## Provoline

Geräucherte Provoline paniert

Code 1247 / 1 kg

190°C  
2 - 3 min



## Mozzarelline

Mozzarelline paniert

Code 1245 / 1 kg

190°C  
2 - 3 min



## Parmigianine mix 3

Apero-Häppchen - Mix 3

Code 1234 / 48 Stück

180°C 12 min



## Panzerottini pomodoro & mozzarella

Mini-Calzone gefüllt mit Tomatensauce & Mozzarella

Code 0154 / 28 gr / 2 x 1 kg

220°C 5 - 7 min



## Fior zucchini in pastella

Zucchini Blüten im Teig frittiert

Code 1231 / 1 kg

170°C 3 min oder 200°C 8 - 10 min



## Carciofi in pastella

Artischocken im Teig frittiert

Code 1232 / 1 kg

170°C 3 min oder 200°C 8 - 10 min



## Borragine in pastella

Borretschblätter im Teig frittiert

Code 1236 / 1 kg

170°C 3 min oder 200°C 8 - 10 min



## Fior zucchini in pastella cacio e pepe

Zucchini Blüten mit Cacio & Pepe Käse gefüllt

Code 0222 / 1 kg

170°C 3 min oder 200°C 8 - 10 min



## Friggitelli in pastella

Süsse Chilischoten im Teig frittiert

Code 1235 / 1 kg

170°C 3 min oder 200°C 8 - 10 min



## Verdure integrali mix

Gemügesticks im Vollkornteig frittiert

Code 1230 / 1 kg

170°C 3 min oder 200°C 8 - 10 min