

FINGERFOOD

Fingerfood zijn luxe hapjes die gemakkelijk tussen de duim en wijsvinger gegeten kunnen worden. Vaak worden ze gepresenteerd op kleine bordjes, lepels of in glaasjes. Fingerfood gaat verder dan de "standaard" bittergarnituur zoals een bitterballetje of knakworstje. Het zijn culinaire hapjes die gemakkelijk klaar te maken zijn. Een kok is vaak niet eens nodig. Een combi-steamer, magnetron of oven is in de meeste gevallen voldoende. Zo kunt u op een flexibele manier eten aanbieden. Niet teveel, niet te duur, maar wel zeer verrassend en gevarieerd. Ideaal dus voor op het terras, maar ook tijdens buffetten, recepties of brunches.

PanESCO heeft verschillende zeer verrassende en smakelijke fingerfood items in het assortiment. We hebben voor u een selectie gemaakt.

KANT & KLAAR producten (alleen ontdooien)

5000055 ZWEEDS TUNNBRÖD (64 x 37 gr.)





5000484 TRAMMEZINO
5000779 TRAMMEZINO ROGGE
5000963 TRAMMEZINO TOMAAT

Afmeting per plak is 45 x 10 x 0.9 cm
Per 10 plakken verpakt in luchtdichte
folie - 6 folieverpakkingen in een
omdoos.

5000416 VIKINGBRÖD (72 x 50 gr.)

Doorsnede 16 cm, voor toepassingen en
tips zie laatste pagina.



Nieuw



MAGNETRON

5001164 MINI CHEESE BURGER
(24 x 4 x 25 gr.)

De terras hit van 2011 !
Een burger van 4,5 cm doorsnede,
met rundvlees, Goudse kaas, ketchup
en mosterd.
Snel en eenvoudig in de magnetron
te bereiden
(4 stuks 1,5 minuut - 600 W)



AF TE BAKKEN

5001148 FOUR TO SHARE (15 x 150 gr.)

Een smakelijk "tear & share" broodje bestaande uit 4 mini broodjes gebakken met knoflookboter.

Gedurende 4 - 5 minuten afbakken op 200°C

5001170 NACHO BEEF BITES
(100 x 20 gr.)

Canapé van tortilla, met rundergehakt, Cheddar kaas, ui, kruiden en specerijen.

Nieuw



5001163 MINI MOSCOVITES
(64 x 30 gr.)

Deze aardappeltjes (bintje) zijn gekookt in de schil, uitgehold en opnieuw gevuld met mornay saus en 4 verschillende toppings : garnaaftjes, zalm, bacon en Emmenthaler kaas.

4 - 5 minuten opwarmen op 180°C en warm serveren !



SUGGESTIES & TIPS

RAVIOLI van TRAMMEZINO of TUNNBRÖD

- maak een mengsel van eimimosa, groene aspergepunten en gerookte zalm
- schep iets van de vulling op de TRAMMEZINO of TUNNBRÖD en vorm met behulp van de raviolimaker een gesloten "kussentje".



LASAGNA van VIKINGBRÖD

- besmeer de eerste laag VIKINGBRÖD met tomatenpuree en vervolgens beleggen met tonijn, kappertjes, groene olijven en een paar uiringen
- dan een nieuwe plak VIKINGBRÖD en beleggen met guacamole en garnalen
- vervolgens de laatste plak VIKINGBRÖD en afgarneren met rucola

ROLLADE van TUNNBRÖD

- besmeer een plakje TUNNBRÖD met roomkaas (Boursin, Philadelphia)
- vervolgens beleggen met plakjes chorizo, dobbelsteentjes van gele en rode paprika en ijsbergsla
- vervolgens oprollen en schuin trancheren (eventueel vastzetten met prikkers)

VIKINGBRÖD gravad laks (als boterham of envelop met prikker)

- besmeer een plak VIKINGBRÖD met boter
- vervolgens beleggen met gemarineerde zalmfilet (gravad laks)
- garneren met gemengde salade en dille-mosterdsaus

