



# 8 Ideen FÜR UNVERGESSLICHE SNACKS

Peppe deine Speisekarte mit unseren acht einfachen, aber außergewöhnlichen Rezepten für Snacks und Appetizer auf.

**P!CKERS**

BY  FOODSERVICE SOLUTIONS

**GEMACHT** *zum*  
**TEILEN!**

# 1. Korean Style MOZZARELLA STICKS

Mozzarella Sticks im Streetfood-Style: mit Gochujang-Sauce,  
Sesam und Koriander



## ZUTATEN:

- Beer Battered Mozzarella Sticks
- Gochujang-Sauce
- Sesam
- Koriander, gehackt



**SCHRITT 1:** Mozzarella Sticks in der Fritteuse bei 175 °C für 2:30 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren überschüssiges Öl abtropfen lassen.



**SCHRITT 2:** Je 3 Mozzarella Sticks auf einen Holzspieß stecken.



**SCHRITT 3:** Mit Gochujang-Sauce garnieren.



**STEP 4:** Mit Sesam und Koriander bestreuen und servieren.



# 2. Mediterrane MEZZE

Zwei verschiedene Zwiebelringe auf einem cremigen Bett aus Hummus, getoppt mit Zwiebeln und Zatar



## ZUTATEN:

- Spicy Onion Rings
- Beer Battered Onion Rings
- Hummus
- Eingelegte rote Zwiebeln
- Frühlingszwiebeln, in Ringen
- Zatar-Gewürz



**SCHRITT 1:** Beide Onion Rings zusammen in der Fritteuse bei 175 °C für 2:30 – 3 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren überschüssiges Öl abtropfen lassen.



**SCHRITT 2:** Einen großzügigen Löffel Hummus auf einer Servierplatte verteilen und eine Vertiefung in der Mitte formen.



**SCHRITT 3:** Jeweils vier der beiden verschiedenen Onion Rings auf dem Hummus anrichten.



**SCHRITT 4:** Mit den restlichen Zutaten garnieren und mit etwas Olivenöl toppen.



# 3. Die P!CKERS PLATTE

DIE Platte zum Teilen – mit verschiedenen Appetizern, Dips, Gemüse und mehr ist hier für jeden Geschmack etwas dabei!



## ZUTATEN:

- Spicy Onion Rings
- Beer Battered Onion Rings
- Mini Smoky Cheese Donuts
- Rote-Bete-Dip
- Frischkäse-Dip
- Oliven
- Auswahl an Schinken und Salami
- Radieschen, in Scheiben
- Gurke, in handlichen Stücken



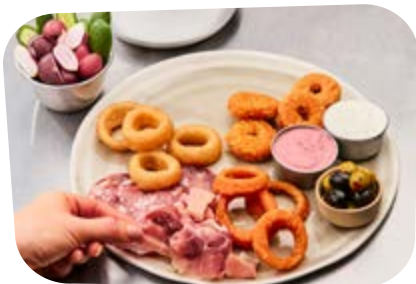
**SCHRITT 1:** Beide Onion Rings und Mini Smoky Cheese Donuts zusammen in der Fritteuse bei 175 °C für 2:30 – 3 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren überschüssiges Öl abtropfen lassen.



**SCHRITT 2:** Jeweils vier der verschiedenen P!CKERS auf einer Servierplatte anrichten.



**SCHRITT 3:** Die Dips und Oliven in kleinen Schälchen um die Appetizer herum anrichten.



**SCHRITT 4:** Mit dem Fleisch und Gemüse garnieren und servieren.



# 4. Dreifach **SPICY**

Unsere Nacho Cheese Triangles sind im wahrsten Sinne des Wortes vielseitig – und auch in dieser Variante mit Koriander-Dressing und Jalapeños in Topform



## ZUTATEN:

- Nacho Cheese Triangles
- Koriander-Sauce oder -Öl
- Jalapeños, gehackt



**SCHRITT 1:** Nacho Cheese Triangles in der Fritteuse bei 175 °C für 3 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren überschüssiges Öl abtropfen lassen.



**SCHRITT 2:** Je neun Nacho Cheese Triangles auf einer kleinen Servierplatte anrichten.



**SCHRITT 3:** Etwas Koriander-Dressing auf jedes der Triangles geben.



**SCHRITT 4:** Mit Jalapeños toppen und servieren.





# SureCrisp<sup>TM</sup> MAX

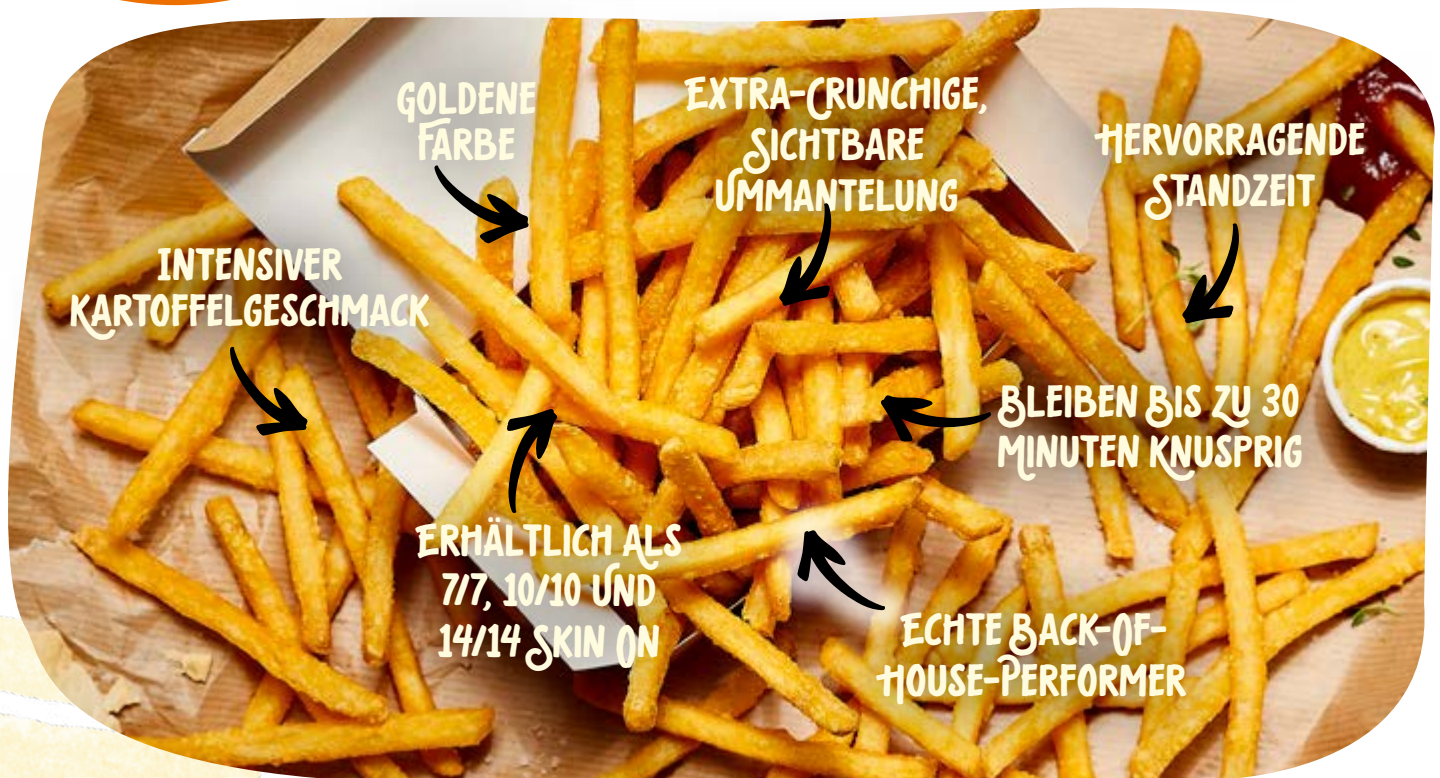
NEU IM  
SORTIMENT

## JETZT KANNST DU NOCH INTENSIVERE ERFAHRUNGEN LIEFERN, ÜBERALL.



Die neuen und trendigen **SureCrisp MAX** sind so knusprig, dass du den Crunch hören kannst! Und mit ihrem leicht gesalzenem Geschmack werden deine Gäste jeden Bissen genießen.

Ihre besondere Ummantelung sorgt dafür, dass sie extra-crunchy bleiben – die perfekte Beilage für Delivery und Take-away, aber auch im Restaurant: für ein crunchiges Erlebnis und den speziellen Knack bis zur letzten Pommes.






## SURECRISP MAX 7/7

Gesalzene Julienne-Pommes frites mit einer extra-crunchigen Ummantelung, vorfrittiert und tiefgefroren. Die neuen trendigen Pommes frites, die so crunchy sind, dass man das Knacken hören kann.

Dank des einzigartigen dünnen Schnitts erleben deine Gäste überall Knusprigkeit, ob vor Ort im Restaurant oder bei einer Lieferung.

4 x 2,5 kg = 10 kg • Art.-Nr.: 1000011396

 2 Min. 45 / 175°C

 9 Min. / 200°C




## SURECRISP MAX 10/10

Gesalzene Pommes frites im klassischen Schnitt mit einer extra-crunchigen Ummantelung, vorfrittiert und tiefgefroren. Die neuen trendigen Pommes frites, die so crunchy sind, dass man das Knacken hören kann.

Dank SureCrisp MAX erleben deine Gäste überall Knusprigkeit, ob vor Ort im Restaurant oder bei einer Lieferung.

4 x 2,5 kg = 10 kg • Art.-Nr.: 1000011406

 3 Min. 30 / 175°C

 10 Min. / 200°C



## SURECRISP MAX 14/14 SKIN ON

Gesalzene Pommes frites im breiten 14-mm-Schnitt mit einer extra-crunchigen Ummantelung, vorfrittiert und tiefgefroren. Die neuen trendigen Pommes frites, die so crunchy sind, dass man das Knacken hören kann.

Dank der 14mm dicken SureCrisp MAX erleben deine Gäste das volle Kartoffelerlebnis, mit maximaler Knusprigkeit, ob vor Ort im Restaurant oder bei einer Lieferung.

4 x 2,5 kg = 10 kg • Art.-Nr.: 1000011407

 4 Min. / 175°C

 11 Min. / 200°C



# 5. Chili Cheese DONUTS

Rauchige Mini Smoky Cheese Donuts treffen  
auf extra-viel Chili



## ZUTATEN:

- Mini Smoky Cheese Donuts
- Chili-Sauce
- Rote Chilis, in Scheiben



**SCHRITT 1:** Mini Smoky Cheese Donuts in der Fritteuse bei 175 °C für 2:30 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren überschüssiges Öl abtropfen lassen.



**SCHRITT 2:** Je sechs Mini Smoky Cheese Donuts in einer kleinen Schüssel anrichten.



**SCHRITT 3:** Die Chili-Sauce über die Donuts geben.



**SCHRITT 4:** Mit Chilis toppen und servieren.



# 6. Teriyaki ONION RINGS

Onion Rings japanisch inspiriert: mit einer knusprigen Panko-Panade, Teriyaki-Sauce und Nori-Topping



## ZUTATEN:

- Panko Onion Rings
- Teriyaki-Sauce
- Nori-Algen



**SCHRITT 1:** Onion Rings in der Fritteuse bei 175 °C für 2:30 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren überschüssiges Öl abtropfen lassen.



**SCHRITT 2:** Je neun Onion Rings mit etwas Teriyaki-Sauce anrichten, mit Nori-Algen bestreuen und servieren.



# 7. Die ultimative GENIESSER-BOWL

Noch mehr Genuss geht nicht: Camembert Bites  
mit Chili-Honig und knusprigem Bacon



## ZUTATEN:

- Camembert Bites
- Chili-Honig (Hot Honey)
- Chili-Flocken
- Bacon, knusprig gebraten und gehackt



**SCHRITT 1:** Camembert Bites in der Fritteuse bei 175 °C für 3 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren überschüssiges Öl abtropfen lassen.



**SCHRITT 2:** Je neun Camembert Bites in eine kleine Schüssel geben und mit Chili-Honig vermengen.



**SCHRITT 3:** Den Bacon dazugeben, erneut vermengen und anschließend anrichten.



# 8. Caprese MAL ANDERS

Die Sonne Italiens zum Snacken: Tomato Mozza Melters mit grünem Pesto, frischem Basilikum und Pinienkernen



## ZUTATEN:

- Tomato Mozza Melters
- Grünes Pesto
- Pinienkerne, geröstet
- Frisches Basilikum



**SCHRITT 1:** Tomato Mozza Melters in der Fritteuse bei 175 °C für 4 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren überschüssiges Öl abtropfen lassen.



**SCHRITT 2:** Je acht Tomato Mozza Melters in eine Schüssel geben und Pesto darüber verteilen.



**SCHRITT 3:** Mit Pinienkernen toppen.



**SCHRITT 4:** Mit frischem Basilikum garnieren und servieren.



# Unsere **PRODUKTE**

Produktname	Artikelnummer
Beer Battered Mozzarella Sticks	1000011517
Spicy Onion Rings	1000008023
Beer Battered Onion Rings	306501
Mini Smoky Cheese Donuts	10000011543
Nacho Cheese Triangles	1000011253
Panko Onion Rings	1000012961
Camembert Bites	1000011514
Tomato Mozza Melters	1000005330

