

TRENDIGE

SNACK-INSPIRATIONEN

VEGAN & VEGETARISCH



Zubereitet und präsentiert
im BÄKO Studio von
Andreas Vogt (BÄKO)
und Meike Engelmann (Bel)



FOODSERVICE

FIND-ICH-GUT BAGUETTE

VEGAN



nurishh

Mediterran und würzig kross überbacken mit
Nurishh® Veganer Reibegenuss – rein pflanzlich.
Das schmeckt einfach lecker.



FIND-ICH-GUT BAGUETTE

VEGAN

Zutaten:

Baguette Brot, 30g vegane Schmand-Alternative oder Hummus, 80g Grillgemüse, 30g Körnermischung mit Nurishh® Veganer Reibegenuss Cheddar- und Mozzarella-Geschmack



1. Schritt: ein Baguette-Brot der Länge nach aufschneiden und halbieren
2. Schritt: 30g vegane Schmand-Alternative oder Hummus aufstreichen
3. Schritt: 80g Grillgemüse aufbringen



4. Schritt: 30g Körnermischung mit Nurishh® Veganer Reibegenuss Cheddar- und Mozzarella-Geschmack aufstreuen
5. Schritt: backen bei 190°C ca. 6 Minuten mit etwas Dampf
6. Schritt: anrichten auf Brett mit Beilagen Salat und Dressing oder aber in der Snacktheke. Das Baguette kann schnell erwärmt werden zum Verkauf.



Sehen Sie sich das Video zur Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



FLAVOUR FLADEN

VEGAN



nurishh

Der Fladenklassiker aber rein pflanzlich mit Nurishh® Vegane Genuss-Scheiben Natur und Cheddar-Geschmack



FLAVOUR FLADEN

VEGAN

Zutaten:

Fladen, vegane Schmand-Alternative, Salat, Tomate, Gurke
4 Nurish® Vegane Genuss-Scheiben Natur
2 Nurish® Vegane Genuss-Scheiben Cheddar-Geschmack



1. Schritt: Fladen aufschneiden
2. Schritt: beide Seiten mit 60g veganer Schmand-Alternative bestreichen
3. Schritt: untere Seite mit Salatmischung oder Ruccola bedecken
4. Schritt: 4 Nurish® Vegane Genuss-Scheiben Natur auflegen
2 Nurish® Vegane Genuss-Scheiben Cheddar-Geschmack auflegen



5. Schritt: mit Tomate und Gurkenseibe im Wechsel garnieren
6. Schritt: Fladen in 4/4 Teile schneiden
7. Schritt: in Bäcker-Snack Tüte/To-go Verpackung legen
8. Schritt: mit Nurishh® Fähnchen als vegan kennzeichnen



Sehen Sie sich das Video zur
Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



FLAVOUR FLADEN

VEGETARISCH



Der Fladenklassiker mit Leerdammer® und Kiri Frischkäse*
für Vegetarier und Ernährungsbewusste.
Oder weil es einfach lecker schmeckt!

* bezieht sich auf Kiri Schale 500g



FLAVOUR FLADEN

VEGETARISCH

Zutaten:

Fladen, Kiri Frischkäse*, Salat,
6 x Leerdammer®, Tomate, Gurke, gekochtes Ei



1. Schritt: Fladen aufschneiden
2. Schritt: beide Seiten mit 60g Kiri Frischkäse* bestreichen
3. Schritt: untere Seite mit Salatmischung oder Rucola bedecken
4. Schritt: 6x Leerdammer®-Scheiben auflegen



5. Schritt: mit Tomate, Gurkenscheiben und Ei ausgarnieren und mit Schnittlauch bestreuen
6. Schritt: Fladen in 4/4 Teile schneiden
7. Schritt: in Bäcker-Snack Tüte/To-go Verpackung legen
8. Schritt: mit Fähnchen kennzeichnen



Sehen Sie sich das Video zur
Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



VITALER START

VEGETARISCH



LEERDAMMER®

kiri

Bonbel



So lecker kann der Tag beginnen. Ein Frühstück mit
Leerdammer Original, Kiri Bio, Bonbel und Mini Babybel.



VITALER START

VEGETARISCH

Zutaten:

Korb mit Brot und Brötchen, frisches Obst, 1 gekochtes Ei,
2 x Leerdammer®, 2 x Bonbel, 2 Mini Babybel, 2 Kiri BIO, Gemüsesticks



1. Schritt: Korb mit Brot und Brötchen anrichten
2. Schritt: frisches Obst auf Teller setzen (Obst der Saison)
3. Schritt: 1 gekochtes Ei
4. Schritt: 2x Leerdammer®, 2x Bonbel, 2x Mini Babybel, 2x Kiri BIO
5. Schritt: Gemüsesticks auf Käse Scheiben legen



6. Schritt: Bonbel und Leerdammer® Oblaten platzieren
Alternativ: als To-go Frühstück in einer Einwegschiene und in einer Cellotüte verpacken



Sehen Sie sich das Video zur
Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



DICKER KNUPPEN

VEGAN



nurishh

Der herzhafte Laugensnack
mit Nurishh® Veganer Reibegenuss
Cheddar- und Mozzarella-Geschmack

bel
for all for
good

DICKER KNUPPEN

VEGAN

Zutaten:

TK BÄKO-Laugenbrötchen 100g, Tiger-Gewürzpaste,
Körnermischung mit Nurishh® Veganer Reibegenuss Cheddar- und Mozzarella-Geschmack



1. Schritt: TK BÄKO-Laugenbrötchen mit Tiger-Gewürzpaste bestreichen
2. Schritt: in Körnermischung mit Nurishh® Veganer Reibegenuss-Mischung drücken
3. Schritt: dann backen auf Brötchenprogramm



4. Schritt: aufschneiden, beide Hälften mit 20g Hummus oder veganer Schmand-Alternative bestreichen
5. Schritt: Unterseite mit Salatblatt Lollo belegen
6. Schritt: 50g Rote-Bete-Aufstrich (Naarmann vegane Schmand-Alternative, rote Bete, Salz, Pfeffer) aufportionieren
7. Schritt: als Deko Schnittlauch, Tomatenscheibe und Nurishh® Holzspieß einsetzen



Sehen Sie sich das Video zur
Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



KROSSE KANTE

VEGAN



nurishh

Herzhaft und würziger Brotsnack
mit Nurishh® Vegane Genuss-Scheiben
Natur und Cheddar-Geschmack.



KROSSE KANTE

VEGAN

Zutaten:

2 Scheiben Kastenbrot Ihrer Wahl (10 mm), Tiger-Gewürzpaste, Hummus, Ruccola,
3 Nurishh® Vegane Genuss-Scheiben Natur und Cheddar-Geschmack, 60g Grillgemüse



1. Schritt: Kastenbrot Scheibe Oberteil mit Tiger-Gewürzpaste bestreichen, etwas Kräutermischung aufstreuen und rösten
2. Schritt: Kastenbrot Scheibe Unterteil mit Hummus bestreichen und mit Ruccola belegen



3. Schritt: mit 3 Nurishh® Vegane Genuss-Scheiben Natur und Cheddar-Geschmack im Wechsel belegen
4. Schritt: mit 60g Grillgemüse belegen
5. Schritt: geröstetes Oberteil innen mit Hummus bestreichen und zusammenlegen

Servieren: auf Teller anrichten oder in Brotpapier einwickeln und Päckchen halbieren.
Mit offenem Anschnitt in der Theke präsentieren.



Sehen Sie sich das Video zur
Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



KROSSE KANTE

VEGETARISCH



LEERDAMMER

kiri

Knusprig gerösteter Brotsnack mit Tiger-Gewürzpaste, Leerdammer® und Kiri Frischkäse*.

* bezieht sich auf Kiri Schale 500g



KROSSE KANTE

VEGETARISCH

Zutaten:

2 Scheiben Kastenbrot Ihrer Wahl (10 mm), Tiger-Gewürzpaste, Ruccola,
3 Scheiben Leerdammer®, Kiri Frischkäse*, 60g Grillgemüse



1. Schritt: Kastenbrot Scheibe Oberteil mit Tiger-Gewürzpaste bestreichen, etwas Kräutermischung aufstreuen und rösten
2. Schritt: Kastenbrot Scheibe Unterteil mit Kiri Frischkäse* bestreichen und mit Ruccola belegen



3. Schritt: mit 3 Scheiben Leerdammer® belegen
4. Schritt: mit 60g Grillgemüse belegen
5. Schritt: geröstetes Oberteil innen mit Kiri Frischkäse* bestreichen und zusammenlegen

Servieren: auf Teller anrichten oder in Brotpapier einwickeln und Päckchen halbieren.
Mit offenem Anschnitt in der Theke präsentieren.



Sehen Sie sich das Video zur
Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



HOPP-UND-WEG

KONFEKT

VEGAN



nurishh

Die herzhafte Nascherei aus Laugengebäck.
Würzig überbacken mit Nurishh® Veganer
Reibegenuss Cheddar- und Mozzarella-Geschmack



HOPP-UND-WEG KONFEKT

VEGAN

Zutaten:

TK BÄKO-Laugenbrötchen 100g, Tiger-Gewürzpaste, Körnermischung mit Nurishh® Veganer Reibegenuss Cheddar- und Mozzarella-Geschmack



1. Schritt: TK BÄKO-Laugenbrötchen oder Laugenstange antauen lassen
2. Schritt: mit Tiger-Gewürzpaste bestreichen
3. Schritt: in Körnermischung mit Nurishh® Veganer Reibegenuss Cheddar- und Mozzarella-Geschmack drücken



4. Schritt: mit Spachtel portionieren und auf Bleche setzen
5. Schritt: bei 190°C ca. 12 Minuten mit Dampf backen
6. Schritt: verpacken in Bäcker-Snack Tüte mit Nurishh-Sticker als vegan kennzeichnen



Sehen Sie sich das Video zur Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



NATURBURSCHEN

VEGAN



nurishh

Der herzhafte Dinkelsnack mit
Nurishh® Vegane Genuss-Scheiben
Natur und Cheddar-Geschmack.



NATURBURSCHEN

VEGAN

Zutaten:

Dinkelteigling, Nurishh® Vegane Genuss-Scheiben Natur und Cheddar-Geschmack, 30g Hummus-Aufstrich oder vegane Schmand-Alternative, Salat Lollo, Tomate und Gurke



1. Schritt: Dinkelteigling mit 1 Nurishh® Vegane Genuss-Scheibe Natur oder Cheddar-Geschmack belegen und abbacken mit Dampf
2. Schritt: beide Seiten mit 30g Hummus-Aufstrich oder veganer Schmand-Alternative bestreichen
3. Schritt: Unterseite ein Salatblatt Lollo auflegen



4. Schritt: 2 Scheiben Tomate und Gurke
5. Schritt: 1 Nurishh® Vegane Genuss-Scheibe Natur oder Cheddar-Geschmack halbiert auflegen
6. Schritt: mit Schnittlauch abstreuen, Nurishh® Spieß draufsetzen



Sehen Sie sich das Video zur Herstellung auf YouTube an:
Bel Foodservice Deutschland - YouTube



VIEL ERFOLG



FOODSERVICE