

Tapas - aromatische Früchte im Speckmantel



Geniales Fingerfood mit Pep!



- Früchte mit einer Scheibe Bauchspeck ummantelt
- Traditionell über Buchenholz geräuchert
- Händisch, fertig gerollt für einfaches Handling
- Nach Zubereitung auch kalt ein Genuss
- Sortenrein verpackt

Unsere Tapas überzeugen in den Varianten Dattel und Pflaume. In einen herzhaften Baconmantel gehüllt, müssen sie nur noch im Airfryer, einer Pfanne, in Ofen oder Mikrowelle zubereitet werden und machen in gemütlicher Atmosphäre oder auf dem Buffet einfach immer eine gute Figur.



Tapas Datteln

Art.-Nr.	Stück/ Packung	Gewicht/ Packung	Karton- inhalt	Karton/ Palette
66235	6	100 g	5	343
66231	6	100 g	10	168

Tapas Pflaumen

Art.-Nr.	Stück/ Packung	Gewicht/ Packung	Karton- inhalt	Karton/ Palette
66035	6	100 g	5	343
66031	6	100 g	10	168

Lagertemperatur bei unter + 7 °C
RLZ 35 Tage



Wir beraten Sie gerne zu diesen und weiteren Produkten aus unserem Sortiment.

Bacon ist Spezialisten-Sache

Qualitativ hochwertige Fleischprodukte aus besten Rohwaren, das ist der Anspruch von Henri van de Bilt seit 1959. Fleischwaren aus ganzen Fleischstücken entwickeln in unserem dreistufigen Verfahren aus Trockensalzen, Räuchern über Buchenholz und Reifen in der Klimakammer ihren ausgezeichneten Geschmack und zarten Biss. Unser umfangreiches Sortiment reicht von Koch- / Rohpökelware, Brat- oder Slow-Cooked-Produkte bis zu gegrilltem Gemüse.

Kontaktieren Sie uns gerne: +49 821 25285-0 | info@osieurope.com | www.gelderland.de

