

Tapas

Geniales
Fingerfood
mit Pep!

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



auch als
Tapas Spieße
erhältlich

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

Dattel

Art.-Nr.	Variante	Stück / Pkg.	Karton / Palette	Lagerung
66250	600 g	32	81	
66260	600g	32	81	
66270	300g	16	81	
66230	100g	9	81	

Pflaume

Art.-Nr.	Variante	Stück / Pkg.	Karton / Palette	Lagerung
66050	600 g	32	81	
66060	600g	32	81	
66070	300g	16	81	
66030	100g	9	81	



600 g | 300 g



100 g



600 g | 300 g



100 g

Lagertemperatur bei unter -18 °C
RLZ mind. 3 Monate

Lagertemperatur bei unter +7 °C
RLZ 28 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 2431 9550790 | service@osi.de | www.foodworks.com

henri van de bilt
passie voor vleeswaren

An OSI Group Company