

Oliven-Ciabatta Napoli



Zutaten & Kalkulation

Artikel- nr.	Bezeichnung	Menge pro Brötchen	Mengen- einheit	Wareneinsatz pro Brötchen	
	Oliven-Ciabattabrötchen	1	Stück	0,25 €	
4641	Vortella-Rucola-Frischkäse	20	g	0,17 €	
	Lollo Bionda 1 Blatt	10	g	0,03 €	
4747	Vortella-Salami Mailänder Art hauchdünn	4	Scheiben	0,19 €	
4617	Hartkäse, grob gehobelt	10	g	0,08 €	
	Oliven halbiert	2	Stück	0,05 €	
Wareneinsatz				Summe	0,78 €



Das Oliven-Ciabattabrötchen aufschneiden, mit Vortella-Rucola-Frischkäse bestreichen und mit Lollo Bionda belegen.



Vier Scheiben Vortella-Salami Mailänder Art als Tüte zusammenrollen und auflegen. In jeder Rolle eine halbe Olive platzieren und mit dem gehobelten Hartkäse abstreuen. Deckel auflegen.