



## BELLA RONDELLA / „PIĘKNY KRAŻEK”



Składniki ciasto croissant

Nadzienie/Dekoracja:

olej aromatyzowany tj : chili lub czosnek

tarty dojrzały ser

oliwki: czarne i zielone

pomidorki koktajlowe

kostki sera feta

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkować ciasto do grubości od 2,5 do 2,75 mm i szerokości 60 cm. Posmaruj ciasto aromatyzowanym olejem (przyprawy czosnkowe, pieprzowe lub innym smakiem typ chłodzący). Następnie posypujemy tartym dojrzałym serem (lekko go dociskając). W razie potrzeby dodać pokrojone oliwki, pokrojone pomidory i / lub ser Mozzarella. Zwinąć delikatnie w rulon. Ciąć w odstępach co 3 cm i pozostawić do wyrośnięcia na blasze do pieczenia przez 60 minut. Przed pieczeniem dodaj trochę dekoracji (połówki pomidorków koktajlowych, połówki zielonych i czarnych oliwek oraz kostek sera feta).

Parować bardzo lekko w czasie pieczenia przez około 18 minut w temperaturze 220 ° C.

**PRODUCENT: D. Van der Pol & ZnDe Kroon 21 4261 TW Wijk en Aalburg The Netherlands**

**PARTNER BIZNESOWY W POLSCE**

Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64 , 98-200 Sieradz

tel.mobil: +48 669-696-802 fax.: +48 43 827-96-01 e-mail: [poland.cooperation@wp.pl](mailto:poland.cooperation@wp.pl)