



Schlemmer Canapés mit Cambozola - auf Roggenbrot

Art.-Nr.: 1021-6-20

Anzahl - rustikale Emmentaler Canapés

10 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	29,- €
20 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	58,- €
30 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	87,- €
40 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	116,- €
50 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	145,- €

Lieferzeit Catering Artikel

Gewünschte Lieferzeit (Datum + Uhrzeit) bitte im Warenkorb unter "Mein Kommentar" eingeben

29,- €

Grundpreis: 2,90 €/Stück

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Beschreibung:

Schlemmer Canapés mit Cambozola - herzhaft belegt auf frisch gebackenem Roggenbrot - ab 20 Stück Canapés sind mundgerecht zubereitete Häppchen, die mit ein bis zwei Bissen genossen werden können. Diese zwei Bissen sollen jedoch ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten. Deshalb belegen wir unsere feinwürzigen Cambozola Feinkost Canapés auf einer Brotscheibe aus frisch und cross gebackenen Kaviarstangen (Roggenbrot). Bestellungen von Canapés können wegen passender Verpackung und dem Herstellprozess ab 20 Stück aufgegeben werden. Gerne dürfen Sie die mind. 20 Canapés individuell zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass Catering-Artikel nicht versendet, sondern nur abgeholt oder persönlich geliefert werden können. Bei Lieferwunsch muss im Warenkorb bei "Catering Lieferkosten" über der Summe netto unbedingt der Haken gesetzt werden. Als Grundlage für den leckeren Geschmack unserer feinwürzigen Cambozola Feinkost Canapés dient eine frische, streichzarte Butter. Hauchdünn geschnitten, entwickelt unser Feinkost-Schweizer Emmentaler ein äußerst weiches Geschmackserlebnis. Auf die feinwürzigen Cambozola Feinkost Canapés geben wir einen großzügigen Tupfer frisch zubereitete Käsecreme. Diese rundet einmal den außergewöhnlich feinen Geschmack unserer Canapés ab.

Zusätzlich sorgt diese Frischkäsecreme für einen besseren Halt der feinen Dekoration. Feinwürzige Cambozola Feinkost Canapés bedeutet bei Feinkost-Weber ausschließliche Verwendung von erlesenen, feinen Naturgewürzen, Bickelbacher naturreinem Steinsalz und selbstverständlich eine Feinkost Zubereitung von Hand. Wir bei Feinkost-Weber sehen dies als klares Plus für mehr Gesundheit und deutlich besseren Geschmack. Als i-Tüpfelchen unserer feinwürzigen Cambozola Feinkost Canapés sehen wir die Dekoration. Diese soll dem Auge knackige Frische und zarte Aromen kommunizieren, jedoch vor allem für eine Abrundung des außergewöhnlichen Geschmackserlebnisses sorgen. Hier variieren wir bei Feinkost-Weber je nach Saison zwischen frischer Petersilie, herzhaften Oliven, intensiven Beeren, Früchten oder anderen knackfrisch angelieferten Feinkost-Zutaten. Catering-Mengenempfehlung bei Schlemmer Canapés mit Cambozola auf herzhaftem Roggenbrot: bei einem Sektempfang 2-3 Canapés / Person als Hauptmahlzeit 5-6 Canapés / Person Zubereitung von Schlemmer Canapés mit Cambozola auf herzhaftem Roggenbrot: nur mit erlesenen, feinen Naturgewürzen Feinkost Zubereitung von Hand feinwürziger Cambozola nur mit Bickelbacher naturreinem Steinsalz Bitte beachten Sie!!! Canapés werden nur ab einer Bestellmenge von mind. 20 Stück erstellt und nur im Umkreis von 5 Km des Postleitzahlgebietes 65843 Sulzbach ausgeliefert. Gerne dürfen Sie eine Bestellung von mind. 20 Canapés in unserem Feinkost Ladengeschäft abholen.

Passend dazu



Rustikale Pfeffersalami Canapés auf Roggenbrot

Grundpreis: 2,45 €/Stück
24,50 €*



Schlemmer Canapés mit Räucherlachs auf Roggenbrot

Grundpreis: 3,45 €/Stück
34,50 €*



Rustikale Kasseler Canapés auf Roggenbrot

Grundpreis: 2,45 €/Stück
24,50 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten