



CHAUPAIN
Exclusieve brood & patisserie

Creatief met
Bruschetta



Bruschetta tomaten en knoflook



Bruschetta paddenstoelen en
parmezaanse kaas



Bruschetta gekruid gehakt en nachos



Bruschetta avocado, feta en dukkah



Bruschetta prosciutto di parma
en gorgonzola



Bruschetta gegrilde zalm



Bruschetta salami en prosciutto di parma



Bruschetta gegrilde perzik en burrata



Bruschetta rauwe ham en groene asperges



Bruschetta gerookte tonijn en chioggia biet



Bruschetta gegrilde vijg en ricotta



Bruschetta tomaat en mozzarella

rozemarijn-knoflook art.nr. 8162
tomaat-paprika art.nr. 8161

Chaupain

liefde voor Brood

De bruschetta bestaat uit gegrild brood, ingesmeerd met knoflook en besprenkeld met extra virgine olijfolie, zout en peper. Naast de klassieke bruschetta met tomaat zijn er nog veel meer varianten mogelijk. Bruschetta kan geserveerd worden als heerlijk lunchgerecht of als voorgerecht.

De basis van een goede bruschetta begint bij een heerlijke plak desem brood van Chaupain. Zo kunt u bijvoorbeeld kiezen voor Chaupain desem XL wit (art.nr. 5029), bruin (art.nr. 5030) of meergranen (art.nr. 5031). De broodplakken even kort grillen, insmeren met knoflook en daarna beleggen naar eigen smaak.

Bruschetta is de ideale aanvulling op uw menukaart en margetechnisch zeer interessant. Door bruschetta in uw menukaart op te nemen, kunt u brood voor meer doeleinden gebruiken en hierdoor waste beperken.

Bekijk alle bruschetta recepten op www.chaupain.nl/recepten