



*gusto  
italiano*



**F**  **RNO  
d'ASOLO**

FORNO  
d'ASOLO





Seit 1985 ist Forno d'Asolo in der Produktion von hochqualitativen Backwaren und Desserts spezialisiert, die besonders zum Frühstück sowie als Hauptmahlzeit und Snack geeignet sind. Der Firmensitz ist in Maser (Treviso - Italien) am Fuße der antiken und renommierten Stadt Asolo. Bei Forno d'Asolo finden Sie gefüllte Cornetti, süße Torten sowie herzhaft Snacks und die traditionellen Pizzen, Panini und Focacce.

# FRISCH & TIEFGEFROREN *im Vergleich*

DIE ENTSCHEIDUNG,  
TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE  
ZU SERVIEREN, BIETET VIELE  
VORTEILE IM VERGLEICH  
ZUR VERWENDUNG FRISCHER  
PRODUKTE:



Du kannst aus einem sehr großen Angebot wählen und häufig wechseln. Du kannst deine Vorräte effizient und ohne Verschwendung verwalten.

Der Duft frisch gebackener Produkte verleitet zum Kauf.

Du kannst deinen Gästen ein köstliches, frisch gebackenes Produkt servieren.

Das tiefgefrorene Produkt bietet mehr Sicherheit im Hinblick auf Hygiene und Gesundheit.

Durch eine effizientere Organisation der Arbeit deiner Mitarbeiter kannst du deine Marge vergrößern.

## DIE VORTEILE TIEFGEFRORENER PRODUKTE

Die organoleptischen Eigenschaften des Produkts bleiben bis zum Ende der Haltbarkeit unverändert erhalten. Du kannst frei entscheiden, wann du das Produkt verwendest, je nach Bedarf in deinem Lokal.

Du kannst deinen Gästen konstante Qualität bieten, egal welcher Mitarbeiter gerade an der Theke bedient.

## HINWEISE ZU FRISCHEN PRODUKTEN

Durch den Zeitaufwand, der für die Erzeugung und die Lieferung erforderlich ist, gelangt das frische Produkte erst einige Stunden nach dem Backen in dein Lokal, sodass die Gefahr besteht, dass dem Gast ein bereits "altes" Produkt serviert wird.

Produkte können ausverkauft sein (entgangene Verkäufe) und unverkaufter Ware kann nicht weiter aufbewahrt werden (entgangener Gewinn).





*knusprig*

*duftend*

*frisch gebacken*

---

# DIE EFFIZIENTE *verwaltung* DER TIEFKÜHLBESTÄNDE

Auf ein großes Angebot und die Frische von frisch gebackenen Produkten zählen zu können, ist heute von grundlegender Bedeutung, um die Gäste in jeder Hinsicht zufrieden zu stellen und unverkaufte Ware oder entgangene Verkäufe zu vermeiden. Genau deshalb sind Tiefkühlprodukte und ihre Verwaltung der Schlüssel zum Erfolg deines Lokals.





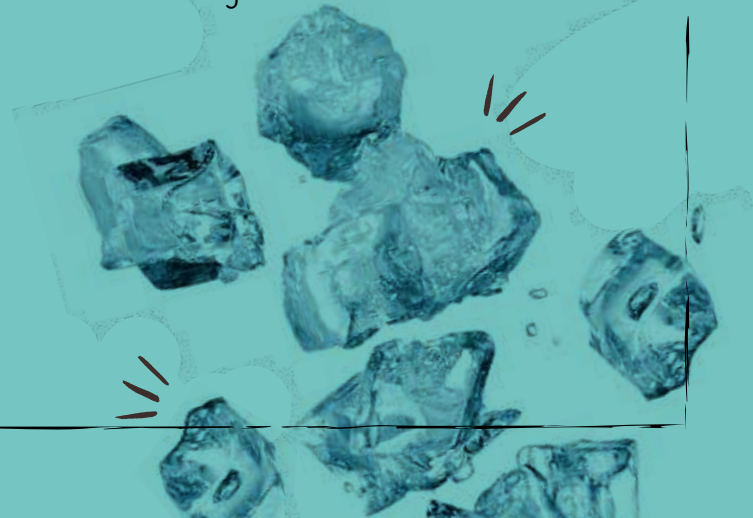
# KORREKTER GEBRAUCH UND WARTUNG DER TIEFKÜHLTRUHE



- ✓ Wenn die Tiefkühltruhe neu ist, warte 24 Stunden, bevor du sie an das Stromnetz anschließt, damit sich das Kältemittel korrekt verteilen kann. Stelle sicher, dass die Temperatur in der Tiefkühltruhe immer im Bereich von  $-18^{\circ}\text{C}$  bis  $-22^{\circ}\text{C}$  liegt und die Tiefkühltruhe immer korrekt geschlossen ist.
- ✓ Achte darauf, dass der Lüfter vom Motor nicht verstopft ist. Saug bei Bedarf den Staub ab und halte ausreichend Abstand zu anderen Gegenständen. Das garantiert für ein optimales Tiefkühlen und senkt den Stromverbrauch.



- ✓ Stelle sicher, dass der Stecker ganz in der Steckdose eingesteckt ist, und kontrolliere den Betrieb der Tiefkühltruhe hin und wieder am Display.
- ✓ Wenn sich Eis bildet, muss die Tiefkühltruhe abgetaut werden. Die Temperatur vom Eis ( $0^{\circ}\text{C}$ ) ist höher als die Temperatur in der Tiefkühltruhe ( $-18^{\circ}\text{C}$ ). Das kann dazu führen, dass die Tiefkühlware teilweise auftaut und die Qualität des Produkts beeinträchtigt wird, so dass es beim Backen nicht korrekt aufgeht.
- ✓ Stelle sicher, dass der Thermostat die Temperatur in der Tiefkühltruhe korrekt misst, insbesondere, wenn das Gerät bereits 7 oder 8 Jahre alt ist.
- ✓ Gib nicht mehr Produkte in die Tiefkühltruhe, als die maximale Kapazität zulässt, um die Kältezirkulation nicht zu beeinträchtigen.







## VERWALTUNG DER WARE



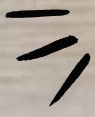
- ✓ Für eine optimale Hygiene und Optimierung vom verfügbaren Platz sollten die Tüten mit den Produkten in der Tiefkühltruhe anhand des Angebots für den Tag und des Zeitpunkts des Verzehrs sortiert werden. Achte dabei darauf, dass sich die schwereren und weniger empfindlichen Produkte am weitesten unten befinden.
- ✓ Achte darauf, die gelagerte Ware immer gleich in der Tiefkühltruhe anzuordnen. So kannst du mit einem Blick erkennen, wo die Produkte sind und ob du sie nachbestellen musst.

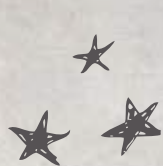


- ✓ Benutze die Gitterkörbe, damit die Luft zirkulieren kann. Die Luft kühlt das Produkt und sorgt dafür, dass es tiefgefroren bleibt.
- ✓ Verschließe die Verpackung immer sorgfältig, um zu vermeiden, dass das Produkt austrocknet und dass sich Eis am Produkt bildet.
- ✓ Wenn sich oben in der Tiefkühltruhe Eiskristalle bilden, prüfe die Funktionstüchtigkeit der Tiefkühltruhe und stelle sicher, dass der Deckel der Tiefkühltruhe immer korrekt geschlossen ist.
- ✓ Nach dem Auftauen können die Produkte nicht wieder eingefroren werden.
- ✓ Bitte denke daran, dass auch tiefgekühlte Produkte altern, und achte deshalb darauf, immer die ältesten Produkte zuerst zu verwenden. Denke daran, das Haltbarkeitsdatum zu kontrollieren.



Brr...





TIPPS



für das  
optimale

Backen

\*HÖRNCHEN



\*CROISSANTS



\*BLÄTTERTEIGTEILCHEN



PIZZA-FOCACCIA



\* QUICHE



\* Temperaturangaben für Elektro-Umluftofen. Die Leistung des eigenen Backofens muss in jedem Fall geprüft werden







### KORREKTE ANORDNUNG DES PRODUKTS AUF DEM BACKBLECH

Beim Verteilen der Produkte auf dem Backblech muss darauf geachtet werden, einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen den Produkten einzuhalten, da sie beim Backen aufgehen. Auf jedes Backblech passen ca. 6 - 8 Hörnchen oder 8 Blätterteigteilchen. Das Backpapier kann mehrmals verwendet werden. Die Heißluft, die vom Gebläse kommt, trifft auf die Scheibe vom Ofen und strömt von dort zurück durch die Lücken zwischen den Produkten. Nur so werden die Produkte perfekt gebacken!



### TRENNEN DER PRODUKTE NACH TYP

Eine Grundregel ist, dass süße und salzige Produkte nicht gemeinsam gebacken werden sollten, da sich sonst die verschiedenen Aromen vermischen. Hörnchen, Croissants und Blätterteiggebäck sollten ebenfalls nicht gemischt werden, da sie unterschiedliche Backtemperaturen und Backzeiten erforderlich machen. Wenn ein Blätterteigteilchen neben einem anderen Produkt mit hohem Feuchtigkeitsgehalt gebacken wird, geht es nicht richtig auf. Das führt dazu, dass es nicht knusprig wird und außerdem unschön aussieht.



### ÜBERWACHUNG DES BACKVORGANGS BIS ZUM ERREICHEN PERFEKTEN BRÄUNUNG

Ob sich ein Produkt verkaufen lässt oder nicht, hängt vom korrekten Backen ab. Wie oft kommt es vor, dass man in Eile ist und deshalb die Backtemperatur erhöht und die Backzeit verkürzt?

Das Ergebnis ist ein Produkt, das außen verbrannt und innen roh ist.



## Einige einfache Regeln für das perfekte Backen der Produkte:

1

Schalte den Backofen ein und stelle die Temperatur ein, die auf der Packung angegeben ist. Schiebe das Produkt erst dann in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

2

Benutze Backpapier und verteile die tiefgefrorenen Produkte auf dem Backblech. Die Backbleche müssen sauber sein, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.

3

Achte auf die Backtemperatur und die Backzeit, damit die Produkte korrekt gebacken werden und nicht zum Beispiel außen verbrannt und innen noch roh sind.

4

Vermeide es, den Ofen in den ersten 15 Minuten zu öffnen, da sonst die Feuchtigkeit und Hitze aus dem Backofen entweichen, die erforderlich sind, damit das Produkt perfekt aufgeht.

5

Stelle den Timer so ein, dass er eine Minute vor Ablauf der Backzeit klingelt, um die Produkte zum richtigen Zeitpunkt aus dem Ofen zu nehmen. Falls erforderlich, drehe das Backblech um 180° für eine gleichmäßige Färbung des Produkts.

6

Denke daran, dass kleine Produkte schneller fertig sind als größere Produkte.

7

Nachdem du die Produkte aus dem Ofen genommen hast, lasse sie einige Minuten abkühlen, bevor sie serviert oder in der Theke ausgestellt werden.

8

Halte den Ofen immer sauber: Entferne verbrannte Rückstände, da sie nicht nur die Dichtung beschädigen, sondern auch den Geschmack der Backwaren beeinträchtigen können.

WENN EIN PRODUKT AUSSIEHT, ALS OB ES FERTIG GEBACKEN IST, ABER IN SICH ZUSAMMENFÄLLT, BEDEUTET DAS, DASS DIE BACKTEMPERATUR ZU HOCH WAR



# AB IN DEN OFEN!

1

2 cm bei Hörnchen  
1 cm bei  
Blätterteigteilchen



die Produkte  
in die Ecken  
legen, damit das  
Backpapier nicht  
gehoben wird

2

max. 6 - 8  
Hörnchen,  
je nach Größe



Umluftofen



175°



20-22"

DAS PRODUKT IST FERTIG, WENN ES EINE GLEICHMÄSSIGE,  
GOLDBRAUNE FARBE HAT UND SICH KNUSPRIG ANFÜHLT.





# AUF WERTEN



## 1

### FÜLLUNGEN UND DEKORATIONEN MACHEN DEIN PRODUKT EINZIGARTIG

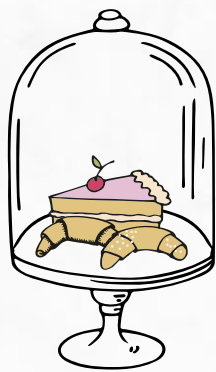


Die Personalisierung eines Produkts mit einer besonderen Dekoration oder Füllung sowie ein originelles Anrichten und Servieren sind die Visitenkarte des Lokals und seines Inhabers. Es ist deshalb wichtig, auch das einfachste Produkt in etwas ganz Besonderes zu verwandeln, das die Gäste begeistert und sie dazu bewegt, das Lokal erneut zu besuchen. Alles, was man braucht, um neue Rezepte zu kreieren und die ausgestellten Produkte mit kleinen Dekorationen "aufzupeppen", ist etwas Fantasie. Ziel ist es:

- die Verkaufszahlen zu steigern,
- dem Lokal ein einzigartiges und originales Image zu geben
- (kostenlose) Mund-zu-Mund-Werbung, die neue Gäste in das Lokal lockt!

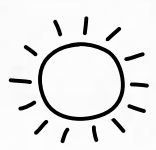






## WAHL DER KORREKTEN PRÄSENTATION

Die Produktpräsentation ist von ausschlaggebender Bedeutung, um den Gast zu einem spontanen Kauf oder zum Probieren zu bewegen. Die Verwendung eines besonderen Tellers, eines rustikalen Schneidbretts, eines Brotkörbchens oder einer eleganten Etagerie, die zum Produkt passen, sind eine optimale Visitenkarte für das Lokal. Das besondere Etwas macht den Unterschied!

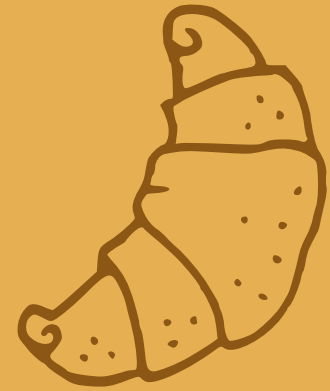


## DIE ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG DIREKT VOR DEM GAST ERHÖHT DEN WAHRGENOMMENEN WERT DES PRODUKTS

Eine Technik, die die Vorstellung des Gastes von der Qualität und Frische des Produkts stärkt, ist das Füllen und Dekorieren des Produkts direkt vor den Augen des Gastes. Eine Vorgehensweise, die zum Probieren auffordert und für die Natürlichkeit der Zutaten, für Professionalität und für einen schnellen Service garantiert.



# PERSONALISIERE deine Hörnchen



VIER EINFACHE TIPPS, UM DEIN ANGEBOT ZU VERBESSERN,  
ZU ÜBERRASCHEN UND NEUE GÄSTE ZU GEWINNEN

## ZUBEREITUNG

Die Hörnchen ca. 20 Minuten bei 175°C backen und dann vor dem Füllen mindestens 5 Minuten abkühlen lassen.

1.

### HÖRNCHEN RE BORBONE GLASIERT MIT NOUGAT-CREME UND GESALZENEN PISTAZIEN:

Die Rückseite vom Hörnchen waagrecht aufschneiden, mit Nougatcreme füllen und mit grob gehackten gesalzenen Pistazien garnieren.

2.

### HÖRNCHEN RE BORBONE GLASIERT MIT KONDITORCREME UND ZARTBITTER- SCHOKOLADENSTREUSEL:

Die Rückseite vom Hörnchen waagrecht aufschneiden, mit Konditorcreme füllen und mit Zartbitter-Schokoladenstreuseln garnieren.

Die Produkte so in der Vitrine ausstellen, dass die gefüllte Seite zum Gast zeigt und ihn dazu verlockt, das Produkt zu probieren.

3.

### HÖRNCHEN RE BORBONE GLASIERT MIT ORANGENMARMELADE

Das Hörnchen oben einschneiden. Das geht ganz einfach mit einer Schere. Mit Orangenmarmelade füllen und mit einer getrockneten Orangenscheibe garnieren. Die Orangenscheiben lassen sich einfach zubereiten: Eine Orange in dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben auf dem Backpapier verteilen, mit Zucker bestreuen und 2 - 3 Stunden im Ofen bei 100°C trocknen.

4.

### HÖRNCHEN RE BORBONE GLASIERT MIT KONDITORCREME UND WALDFRÜCHTEN

Das Hörnchen oben einschneiden. Das geht ganz einfach mit einer Schere. Mit Konditorcreme füllen und mit frischen Waldfrüchten garnieren.





*Pistazien*



*Schokolade*

1.



2.



3.



4.



*Orange*



*Waldfrüchte*



# SO WIRD DER KRAPPEN ZUM DESSERT



## KRAPFEN MIT EISCREME

*perfekt für die Eisdielen*

Die Krapfen auftauen und dabei darauf achten, dass sie eingepackt bleiben, damit die Feuchtigkeit nicht verloren geht und die Krapfen schön weich bleiben. Den Krapfen wie ein Brötchen aufschneiden und mit Eiscreme füllen. Nach Belieben mit Schokolade, Früchten und Puderzucker garnieren.



## KRAPFEN MIT RICOTTA-CREME, SCHOKOLADE UND PISTAZIEN

*perfekt für das Restaurant*

Die Krapfen auftauen und dabei darauf achten, dass sie eingepackt bleiben, damit die Feuchtigkeit nicht verloren geht und die Krapfen schön weich bleiben. Den Krapfen oben kreuzförmig einschneiden, etwas aushöhlen und mit Ricotta - Creme füllen. Geschmolzene Schokolade darüber gießen und mit gehackten Pistazien und Schokoladendekoration garnieren.



## REZEPT FÜR RICOTTA-CREME

### *Zutaten:*

100 g Ricotta (eventuell aus Schafsmilch)  
50 g Sahne  
25 g Puderzucker  
1 Esslöffel Schokoladentropfen oder Orangeat

### *Zubereitung:*

Den Ricotta mit dem Puderzucker und der geschlagenen Sahne verrühren, die Schokoladentropfen oder das Orangeat unter die Creme rühren, die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Krapfen mit der Creme füllen.





## KRAPFEN MIT RICOTTA-CREME *ideal für Kaffeebars*

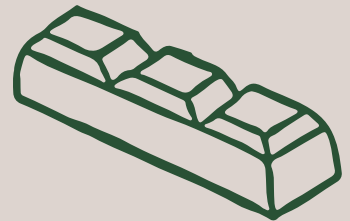
Die Krapfen auftauen und dabei darauf achten, dass sie eingepackt bleiben, damit die Feuchtigkeit nicht verloren geht und die Krapfen schön weich bleiben. Den Krapfen oben längs einschneiden und mit Ricotta-Creme füllen. Nach Belieben mit Puderzucker oder Orangeat dekorieren.



*Schmeckt besonders lecker warm serviert:*

DAZU DEN BEREITS AUFGESCHNITTENEN KRAPFEN 3 MINUTEN BEI 150°C IM OFEN ERWÄRMEN, FÜLLEN UND SOFORT SERVIEREN.

# SCHOKOSOUFFLÉ MIT FONDANTHERZ



---

## AN FRISCHEN BEEREN

### *Zutaten*

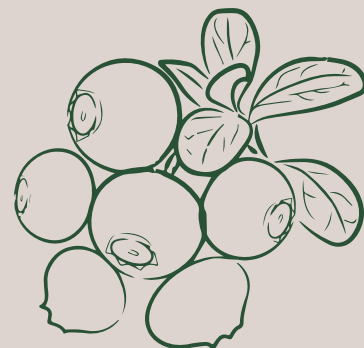
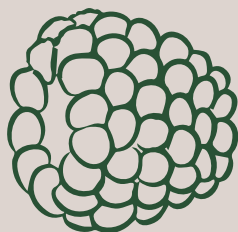
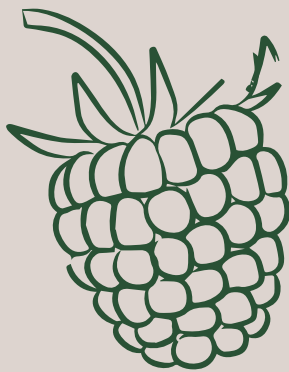
Schokoladentörtchen  
Erdbeeren  
Himbeeren  
Johannisbeeren  
Puderzucker

### *Zubereitung*

Das Törtchen aus dem Förmchen nehmen und für 50 Sekunden bei 750 W in die Mikrowelle geben.

Das Törtchen muss außen eine weiche Hülle um den flüssigen Kern bilden, damit die Schokolade beim Hineinstecken langsam ausläuft.

Den Teller am besten vorwärmen und mit roten Beeren garnieren, um dem Törtchen eine frische Note zu verleihen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



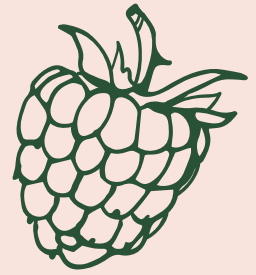
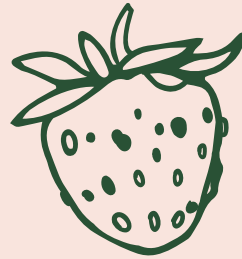
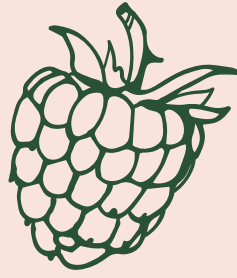








# PANNA COTTA



---

## MIT WALDFRÜCHTEN UND HIMBEERCOULIS

Ein raffiniertes und elegantes Rezept,  
das sich schnell und einfach zubereiten lässt.

### *Zutaten*

6 Panna Cotta  
100 g frische Waldfrüchte  
zum Garnieren (Heidelbeeren,  
Johannisbeeren, Brombeeren,  
Himbeeren, Erdbeeren)

### *Zutaten für den Himbeercoulis*

200 g Himbeeren  
100 g Puderzucker  
20 g Zitronensaft  
Minzeblätter

### *Zutaten*

Die Panna Cotta auftauen und im  
Kühlschrank aufbewahren. Die Himbeeren  
mit den Zitronensaft und dem Puderzucker  
in eine Schüssel geben und mit dem  
Pürierstab pürieren. Dann durch ein Sieb  
streichen, um eine glatte Himbeermasse  
ohne Klümpchen zu erhalten. Die  
Himbeercoulis und die Panna Cotta auf  
einem Teller anrichten und mit den frischen  
Waldfrüchten und einem Blättchen Minze  
garnieren, um die Frische des Desserts zu  
unterstreichen.



# TORTA DELLA NONNA

---

## *Zutaten*

Torta della nonna  
Schokoraspeln aus Zartbitterschokolade  
Pinienkerne  
Granatapfelkerne  
Pinienkerneis

## *Zubereitung*

Aus den Schokoraspeln einen Ring am Tellerrand bilden und mit Pinien- und Granatapfelkernen dekorieren.  
In der Mitte des Teller ein Stück Torte diagonal anrichten.  
Vor dem Servieren mit einer Kugel Eis garnieren.

---











# SCHIACCIATA



---

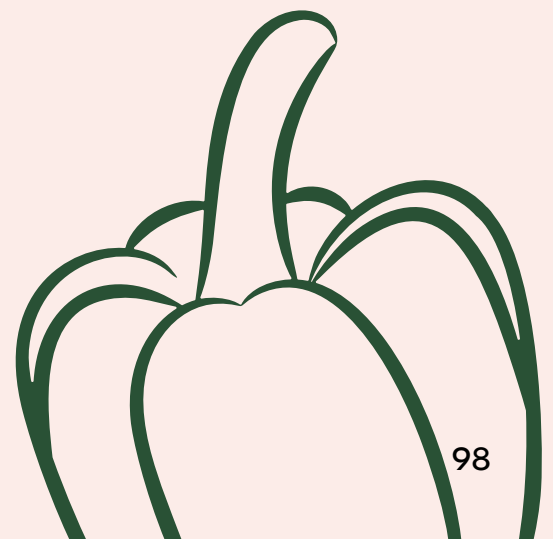
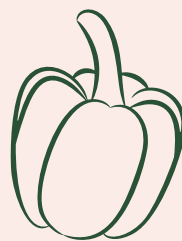
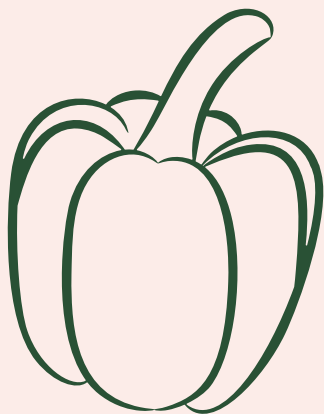
## MIT SALSICCIA UND GEGRILLTER PAPRIKA

### *Zutaten*

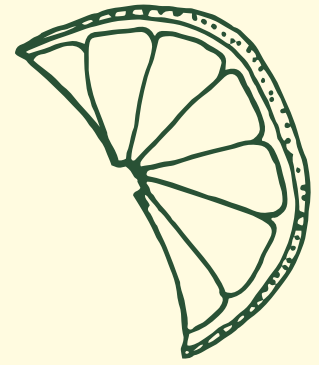
Schiacciata romana, vorgeschnitten  
2 italienische Salsiccia (alternativ rohe  
Bratwürste) von je 100g  
6 Stücke gegrillte Paprika  
Zwiebelringe  
Mayonnaise

### *Zubereitung*

Die Schiacciata ganz aufschneiden  
und mit Frischkäse bestreichen.  
Die Salsiccia öffnen und die Fleischmasse  
in einer Pfanne zerteilen und braten.  
Zusammen mit der gegrillten Paprika  
und den Zwiebelringen das Brot belegen.  
In der Pfanne 4 Minuten lang rösten.



# SCHIACCIATA



---

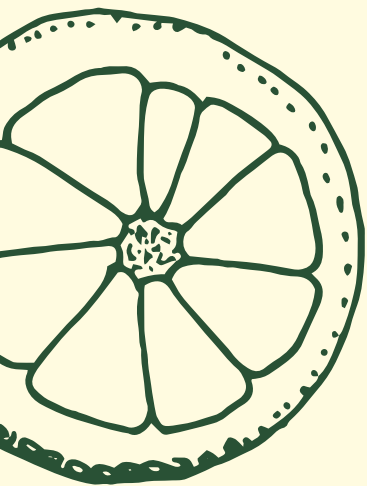
## FISCHCROSTINI

### *Zutaten*

Schiacciata Romana, vorgeschnitten  
Räucherlachs und Limone  
Garnelen und Salat  
Lachs, Avocado und eingelegte  
Kirschtomaten  
Kaviar und Schnittlauch  
Frischkäse

### *Zubereitung*

Die Schiacciata toasten und in 12  
Stückchen schneiden. Auf der Innenseite  
mit Frischkäse bestreichen und je 3  
Crostini wie folgt belegen:  
•Eine Scheibe Lachs mit zwei dünnen  
Scheiben Limone  
•Eine Scheibe Lachs mit Avocado und  
eingelegten Kirschtomaten  
•Garnelen und Salat  
•Kaviar und kleingeschnittener  
Schnittlauch





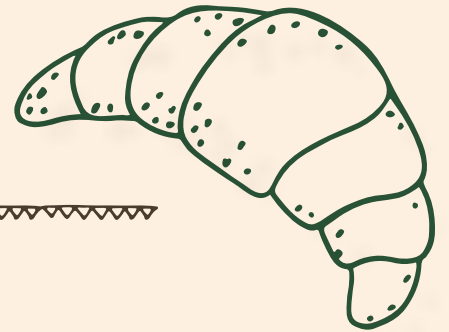








# VEGANES HÖRNCHEN



---

## MIT SESAM, MOHN UND PAPRIKA-HUMMUS

### *Zutaten*

Für ca. 250 ml Paprika-Hummus:  
2 rote Paprikaschoten  
100 g gegarte Kichererbsen  
3 Esslöffel geröstete Sesamsamen  
1 Knoblauchzehe  
Zitronensaft  
Salz, Paprikapulver (edelsüß), Olivenöl  
Extra Vergine nach Belieben

### *für den Belag des Hörnchens*

2 Esslöffel Hummus  
4 Gurkenscheiben  
2 Scheiben rote Zwiebeln der Sorte  
Tropea  
2 Tomatenscheiben  
50 g in Scheiben geschnittener Kürbis  
Salz und Olivenöl nach Belieben  
Lauchsprossen zum Garnieren

### *Zubereitung*

Das vegane Vollkorn-Hörnchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 175°C backen. Vor dem Belegen mindestens 15 Minuten abkühlen lassen. Für den Hummus: Die Sesamsamen und das Öl in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Die gegrillte Paprikaschote, die Kichererbsen, den Knoblauch und den Zitronensaft dazugeben, mit Salz und Paprikapulver abschmecken und mixen, bis eine glatte Creme entsteht. Den Kürbis ca. 20 Minuten im Ofen garen und dazu mit etwas Salz bestreuen und mit Öl beträufeln. Das Hörnchen aufschneiden und die untere Hälfte gleichmäßig mit dem Hummus bestreichen. Mit den Gurkenscheiben, den Tomatenscheiben, den Zwiebeln und dem Kürbis belegen. Mit den Lauchsprossen garnieren. Die Oberhälfte aufsetzen und das Hörnchen servieren.

# BELEGTE FOCACCIA



---

## MIT ROHEM SCHINKEN UND MOZZARELLA

Ein einfaches und leckeres belegtes brötchen

### *Zutaten*

1 Focaccia Attorcigliata mit Sesam  
und Olivenöl Extra Vergine  
4-5 Scheiben Parmaschinken  
1 Mozzarella  
2 Salatblätter  
1 Tomate



### *Ingredienti per la salsa*

100 g Streichkäse  
1 Teelöffel Senf  
1 Teelöffel Akazienhonig



### *Zubereitung*

Sauce: Den Streichkäse, den Senf und den Akazienhonig zu einer glatten Creme verrühren. Beide Hälften der Focaccia mit der Sandwich-Creme bestreichen. Den Mozzarella und die Tomate in dicke Scheiben schneiden. Die Unterhälfte der Focaccia mit Parmaschinken, Salatblättern, Mozzarella und Tomate belegen. Kann mit Zimmertemperatur serviert oder vor dem Servieren im Kontaktgrill erhitzt werden.

---









# VEGANE VOLLKORN-FOCACCIA

---

## MIT GUACAMOLE UND AVOCADO

Ein einfaches und leckeres belegtes brötchen

### *Zutaten*

1 Vegane Vollkorn-Focaccia  
1 Tomate  
1 Avocado  
Limettensaft  
Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben  
Alfalfa-Sprossen

### *Für die Guacamole*

Die Avocado schälen und den Kern entfernen. Die Hälfte des Fruchtfleischs der Avocado in Würfel schneiden, den Limettensaft dazugeben und mit der Gabel zu einer Creme zerdrücken. Die gewürfelten Tomaten dazugeben und mit Salz abschmecken.

### *Zubereitung*

Die Focaccia 5-8 Minuten bei 200°C im Ofen backen. Die Focaccia abkühlen lassen und dann aufschneiden. Die zweite Hälfte der Avocado in fächerförmig in Scheiben schneiden und die Scheiben mit Limettensaft beträufeln. Die Unterhälfte der Focaccia mit der Guacamole bestreichen, mit den Avocadoscheiben belegen, mit den Alfalfa-Sprossen garnieren, mit Salz und Pfeffer bestreuen und servieren.





**F**  **RNO**  
**d'ASOLO**







**FORNO D'ASOLO DEUTSCHLAND S.P.A.**

WÜRMTALSTRASSE, 85

81375 MÜNCHEN, GERMANIA

INFO@FORNODASOLO.IT

FORNODASOLO.IT