

WE CARE



**VALÓDI KENYÉR**  
mesterek kezéből

The image displays three slices of bread stacked vertically. The top slice is white with a fine, porous crumb. The middle slice is a darker, whole-grain variety with visible seeds and a more textured crumb. The bottom slice is a dark, rich brown, likely rye or pumpernickel, with a very dense and fine crumb structure. Each slice is accompanied by a handwritten-style label and an arrow pointing to it.

*Classico*  
*del Mastro Panettiere*



*Cereale*  
*del Mastro Panettiere*



*Vital*  
*del Mastro Panettiere*



# HARAPJON CSAK BELE..

## Classico, Cereale és Vital del Mastro Panettiere!

**Egy kenyér, amely olyan ízű, amilyennek a kenyérnek lennie kell!** A Classico, a Cereale és a Vital del Mastro Panettiere a Schär csúcstermékei: az ízletes, puha szeletelt kenyerek hozzájárulnak a gondtalan mindennapokhoz.

A gondosan válogatott, természetes hozzávalóknak és a kellő ideig érlelt kovásznak köszönhető az új kenyerek pompás íze.

A saját fejlesztésű, visszazárható csomagolás különlegesen hosszú ideig tartja puhán a praktikusan előszeletelt kenyeret és napok múltán is olyan, mint a frissen sült kenyér, tartósítószerrel hozzáadása nélkül.

**Csak vegye ki a csomagolásból és élvezze!**





## **CLASSICO DEL MASTRO PANETTIERE**

Világos, puha, lágy ízű, a mindennapok klasszikusa, amely az egész család kedvence lehet. Ballasztanyagokban, kovászban, kölesben és quinoában gazdag. Nemcsak kitűnő ízű, de táplálkozási szempontból is különlegesen értékes.

# CLASSICO DEL MASTRO PANETTIERE MARHAHÚSSAL ÉS AIOLIVAL

## Hozzávalók:

4 szelet "Classico del Mastro Panettiere"

200 g marhahús

1 paradicsom szeletelve

4 champinyongomba szeletelve

2 kis cukkini hosszában felezve

3 ek. olívaolaj

2 ek. citromlé

tengeri só, frissen őrölt feketebors

100 g rucola

1 összeaprított fokhagymagerezd

5 ek. salátamajonéz

## Elkészítés:

A marhahúst fűszerezze meg és olívaolajjal, citromlével marinálja. A felszeletelt paradicsomot, champinyongombát és a cukkinit tegye tálba, fűszerezze meg és jól elegyítse össze. Először a marhahúst serpenyőben, olajon 3-4 percig süsse, majd adja hozzá a paradicsomot, a gombát és a cukkinit. A felaprított fokhagymagerezdet keverje a majonézbe. Mossa meg a rucolát és szárítsa meg. Egy szelet Classico kenyeret fokhagymás majonézzel kenjen meg. Rakja rá a rucolát, majd a marhahúst és a zöldségeket. Végül takarja be egy szelet Classico kenyérral.



## **CEREALE DEL MASTRO PANETTIERE**

Ízben, ballasztanyagokban gazdag, és változatos finomságot rejt a csomagolás. Természetes kovász, lenmag, napraforgómag, szójapehely, szójacsíra és bőséges ballasztanyagok: a természet legjavából sütvé - ezt ígéri a Cereale többmagvas szeletelt kenyér a gabona eredeti ízével.

# CEREALE DEL MASTRO PANETTIERE AVOKÁDÓS SZENDVICSKRÉMMELE

## Hozzávalók:

4 szelet "Cereale del Mastro Panettiere"

1 avokádó

1 ek. citromlé

1 csomó metélőhagyma

100 g tehéntúró

jódozott só, frissen őrölt bors

őrölt szerecsendió

100 g szárított paradicsom

100 g fűszeres sajt

## Elkészítés:

Vágja félbe az avokádót, vegye ki a magját, a gyümölcsbúst nyomkodja össze és citromlével keverje össze. A metélőhagymát vágja apróra. Az avokádót és a tehéntúrót keverje össze a metélőhagymával és fűszerezze meg. A paradicsomot csepegtesse le. A fűszeres sajtot vágja vékony szeletekre. Kenjen meg egy szelet Cereale kenyeret avokádókrémmele. Tegye rá a lecsepegtetett paradicsomot és a fűszeres sajtot.



### **VITAL DEL MASTRO PANETTIERE**

Még sötétebb, még több maggal,  
még több ballasztanyaggal. Lenmag  
és napraforgómag, szemescirok- és  
gesztenyeliszt: erős, jellegzetes íz  
és sok-sok energiával!



# VITAL DEL MASTRO PANETTIERE TEHÉNTÚRÓVAL, JOGHURTTAL ÉS SZALONNÁVAL

## **Hozzávalók:**

4 szelet "Vital del Mastro Panettiere"

150 g füstölt szalonna

200 g tehéntúró

100 g görög joghurt

1 tk. rozmaring és kakukkfű

½ csomó metélőhagyma

8 db hónapos retek

8 salátalevél

## **Elkészítés:**

A szalonnát vágja kis kockákra, teflon- vagy kerámiaserpenyőben süsse ropogósra, majd vegye ki a serpenyőből és hagyja lehűlni. A tehéntúrót keverje össze a joghurttal és a fűszerekkel. A metélőhagymát mossa meg, szárítsa, majd vágja finomra. A metélőhagyma felét és a kihűlt szalonnával tegye a szendvicskrémbe. A hónapos retket és a salátát mossa meg, a retket vágja szeletekre. Egy szelet friss kenyérre tegyen egy salátalevelet, rá a szendvicskrémot és a retekszeleteket. Metélőhagymával díszítse.

...a **köles** pozitív hatással van a csontokra és ízületekre?



...a **kovács** létfontosságú ásványi tápanyagokat tartalmaz?



...a **quinoát** már 5000 évvel ezelőtt Dél-Amerikában az inkák is termesztették?

...a **cirok** Afrika  
legfontosabb  
gabonanövénye?

...a **lenmagnak**  
mogyorós íze van?

...a **gesztenyét** valamikor  
a „szegények kenyerének“  
nevezték. Tudja, miért?

...a **napraforgómagot** a spanyol  
hódítók hozták be Európába a  
16. században?

! Minden választ megtalál a  
[www.global.schaer.com/maestro\\_hu](http://www.global.schaer.com/maestro_hu)



Dr. Schär SPA, Winkelau 9, 39014 Postal (BZ), Olaszország  
contact\_en@schaer.com, www.schaer.com