SABOREAL WRAP

Ein perfektes Rezept zum Mitnehmen!
Probieren Sie es aus!



05 min kalt

Wrap:

- Saboreal Makrele Habanero Petiscada
- 1 Packung Wraps
- Salat
- Tomate
- Gurke
- Avocado
- Rotkohl (Optional)

Dressing:

- Naturjoghurt (1 Becher)
- Zitrone
- Salz
- Minze (2-4 Blätter)
- Knoblauch (Optional)

Dressing: Für die Sauce alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Nach Belieben würzen und kühl stellen. Wrap: Verteilen Sie das Gemüse auf dem Wrap und fügen zwei großzügige Löffel von dem Meeräsche-, oder Makrelen Habanero Petiscada hinzu. Zubereitungszeit Ca. 5 Minuten.



SABOREAL

SABOREAL PASTETE

Mit SABOREAL RECIPES sparen Sie Zeit für das, was wirklich wichtig ist!



30 min Herd

Zutaten:

- Saboreal Petiscada Ihrer Wahl
- Kartoffelstampf
- Bereiten Sie den Kartoffelstampf vor.

Nun schichten Sie abwechselnd Stampf und Ihren Lieblings-Petiscada. Bestreichen Sie die oberste Schicht mit geschlagenem Ei und backen das Ganze im Ofen bis es goldbraun ist. Zubereitungszeit Ca. 30 Minuten.

SABOREAL

SABOREAL BOWL

Zutaten:

- 1 Saboreal Petiscada nach Ihrer Wahl
- Reis (gekocht)
- Rote Beete
- Radieschen
- Gurke
- Brokkoli
- Sesam
- Sojasauce

Platzieren Sie den Reis in der Mitte der Schale und fügen einige Esslöffel des Pretiscada hinzu. Füllen Sie den Rest der Schale mit Gemüse Ihrer Wahl. Würzen Sie das Gemüse mit etwas Sojasauce oder Sauce Ihrer Wahl und bestreuen Sie das Ganze mit einigen Sesamsamen.
Zubereitungszeit Ca. 15 Minuten (Gemüse und Reis vorbereiten).

Einfache, schmackhafte und leckere Rezepte mit einer SABOREAL Petiscada.



15 min

Herd

1



1- Kochen Sie nur das Gemüse und den Reis.

SABOREAL

HAMBURGER SABOREAL

SABOREAL RECIPES sparen Zeit für das, was wirklich wichtig ist!



02 min

Herd



Zutaten:

- Hamburgerbrötchen
- Salat
- Saboreal Thunfisch-Süßkartoffel Petiscada
- Pommes nach Belieben

Halbieren Sie das Brötchen und belegen es mit Salat und dem Petiscada.
Ein Gericht in weniger als 2 Minuten!
Zubereitungszeit Ca. 2 Minuten.

SABOREAL

WRAP SABOREAL

Ein perfektes Rezept zum Mitnehmen!
Probieren Sie es aus!



Wrap:

- Saboreal Olhalvo Petiscada
- 1 Packung Wraps
- Salat
- Tomate
- Gurke
- Avocado
- Rotkohl (Optional)

Dressing:

- Naturjoghurt (1 Becher)
- Zitrone
- Salz
- Minze (2-4 Blätter)
- Knoblauch (Optional)

05 min

Kalt



Dressing: Für die Sauce alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Nach Belieben würzen und kühl stellen. Wrap: Verteilen Sie das Gemüse auf dem Wrap und fügen zwei großzügige Löffel von dem Meeräsche-, oder Olhalvo Petiscada hinzu. Zubereitungszeit Ca. 5 Minuten.

SABOREAL

Sie benötigen weitere Informationen?



VINCENT

DEP. COMMERCIAL

(+351) 916 141 249

(+351) 916 141 249

VINCENT.JONCKHEERE@SABOREAL.PT



MANUEL

PRODUKTION & QUALITÄT

(+351) 916 141 244

(+351) 916 141 244

MANUEL.MENDES@SABOREAL.PT



VERA

KOMMUNIKATION & IMAGE

(+351) 967 281 808

(+351) 967 281 808

COMUNICACAO.SABOREAL@GMAIL.COM

Bedienelemente

(+351) 282 498 170

(+351) 916 141 249

(+351) 916 141 249

COMERCIAL@SABOREAL.PT

WWW.SABOREAL.PT

CONSERVEIRA DO ARADE, LDA

NIPC: 513367470

ADRESSE: ZONA INDUSTRIAL DO PATEIRO,

LOTE 8, 8400-651 PARCHAL

LAGOA - PORTUGAL

FOLGEN SIE UNS

INSTAGRAM.COM/SABOREAL

FACEBOOK.COM/CONSERVEIRASABOREAL