



AVOCADO TOPPING

**FRISCH, CREMIG UND
SOFORT EINSATZBEREIT**



Das Cuisin'easy Avocado-Topping ist eine frische, gebrauchsfertige Komponente für moderne, leichte Gerichte. Cremige Avocado wird ergänzt durch Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln sowie eine feine Note von Zitrone und Limette.

Ideal für Profiküchen, die Effizienz und konstante Qualität kombinieren möchten.

WARUM DIESES TOPPING?

Sofort einsatzbereit & zeitsparend

Keine Vorbereitung nötig, direkt im Service einsetzbar.

Konstante Qualität

Immer perfekte Reife, Geschmack und Textur.

Frisch & modern

Wertet jedes Gericht optisch und geschmacklich auf.

Vielseitig einsetzbar

Für Bowls, Toasts, Wraps, Burger und Sharing-Gerichte.

PRAKTISCH

✓ Auftauen und servieren

✓ Mehrere Tage haltbar nach dem Auftauen

✓ Für kalte und warme Anwendungen geeignet

**ERLEBEN SIE
ES SELBST IN
IHRER KÜCHE!**



Entdecken Sie die einfache Anwendung und den Geschmack dieses Avocado-Toppings.

- Muster hier anfordern
- Produktblatt mit Rezepten herunterladen

LOADED NACHOS MIT AVOCADO-TOPPING UND PULLED PORK

4 Portionen

Zutaten:

- 300 g Nachos
- 100 g Cheddar (gerieben)
- 200 g Pulled Pork
- Avocado-Topping Darta
- 1–2 Jalapeños
- 2 Tomaten
- 150 g Sauerrahm
- 2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Nachos mit Käse belegen und 8–10 Minuten backen.
3. Mit Topping und weiteren Zutaten garnieren.



Das Rezept online ansehen

Tipp: zusätzliche Toppings separat servieren.



GEGRILLTER TOAST MIT AVOCADO, LACHS UND POCHIERTEM EI

4 Portionen

Zutaten:

- 4 Eier
- 4 Brotscheiben
- 2 Avocados
- 200 g Räucherlachs

Zubereitung:

1. Brot grillen und Eier pochieren.
2. Mit Topping bestreichen, Lachs und Ei darauf geben.
3. Mit Sauce Mousseline servieren.



IDEAL FÜR BRUNCH ODER LUNCH.



Das Rezept online ansehen

**DIESE REZEPTE
AUSZUPROBIEREN?**



Jetzt Muster anfordern und testen