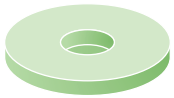


Schnittarten



Ananasscheiben



Brunoise



Schuppen



Emenciert



Filet



Gehackt



Geraffelt/Röstischnitt



Julienne



Kugeln



Mirza



Paysanne



Ringe



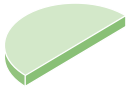
Röschen



Salzkartoffel (Achtel)



Scheiben



Scheiben halbiert



Scheiben Halbmond



Schnitze/Country Cuts (ungeschält)



Stengel/Sticks



Streifen



Tourniert



Würfel



Zylinder/
Zylinder halbiert

Salatvariationen



Blatt –
ganze Blätter



Grobschnitt –
ca. 40 mm breit



Standard –
ca. 20 mm breit



Feinschnitt –
ca. 10 mm breit