

NEU



LACHSBRATWURST „PARMESAN“



LACHS TRIFFT BRATWURST

- > 92 % Lachs
- > Hoher Proteingehalt!
- > Schnelle, einfache Zubereitung
- > Feiner Parmesan (Umami)
- > Omega-3-Fettsäuren
- > Viele kreative Servierideen

Serviervorschläge



Hot Dog



als Tortilla-Wrap



Snackplatte



mit Caesar Salat

Ihre Vorteile im Überblick

Wo?

- Restaurants, Bistros
- Quickservice, Lieferdienste
- Freizeitgastronomie
- Event & Catering
- Betriebs- und Sozialgastronomie
- Bildungsstätten

Für wen?

- Fischfans, Flexitarier und alle, die sich bewusst ernähren und offen für Alternativen sind

Wofür?

- Modernes Seafood-Angebot ohne Fine-Dining-Zwang
- Von klassischem Menü bis Streetfood

Zubereitung und Handling

- Einfache, schnelle Zubereitung
- Geringer Schulungsaufwand
- Kleine Entnahmeeinheiten - 5er Packs

Unser Tipp:



Preis und Kalkulation

- Kalkulationssicher durch konstante Qualität und Grammatur

Nährwert und Mehrwert

- Hoher Proteingehalt (33 %)
- Hoher Anteil an Omega-3-Fettsäuren: 1,6 g pro 100 g (EPA 2 % und DHA 3,5 %)
- Hoher Anteil an Ölsäure (41,2 %) positiv für den Cholesterinspiegel
- Kaum Kohlenhydrate, <0,5 g Zucker (geeignet für Low Carb, Keto, ggf. Diabetiker)

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Regenerierfertig	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
NEU 85571	Lachsbratwurst „Parmesan“ Bratwurst aus Lachsfiletstücken, gewürzt, verfeinert mit Parmesan, im Schafsaitlein, gebrüht, vakuumverpackt		ca. 85 g	5,1 kg (12 Pakete je 425 g / 5 Stück)	Bratpfanne: Etwas Pflanzenfett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen. Kombidämpfer: Produkt mit Öl vermengen und einstechen. Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 6 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.

Rechnungseinheit: kg