



HIGH CONVENIENCE & REGENERIERFERTIG

TK-Fischfilets für Regenerierwagen oder Kombidämpfer

NEU
im Sortiment



**MR.
STEAM**
Perfekt für den Kombidämpfer

Stand: Februar 2026

HIGH CONVENIENCE & REGENERIERFERTIG

TK-Fischfilets für Regenerierwagen oder Kombidämpfer

Küchenstress war gestern!

Einfaches Handling, kein Fachwissen nötig

- Produkte sind bereits vorportioniert und gegart, müssen nur erwärmt werden

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

- Ideal für die schnelle Profi-Küche und Snackkonzepte
- Für Gastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Imbiss

Qualität und Nachhaltigkeit

- Krosse Panaden: knusprig und goldbraun
- Gleichbleibende Produktqualität: Geschmack und Konsistenz bleiben konstant
- Hohe Hygienesicherheit
- Alaska-Seelachs und Pazifisches Schollenfilet aus einer Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. [msc.org](https://www.msc.org)

Zeitersparnis & Effizienz

- Zubereitungszeit wird auf ein Minimum reduziert

Wirtschaftlichkeit

- Energieersparnis
- Weniger Küchenabfälle

Bedarfsgerechte Gebindegrößen

- Klein kalibriert, einzeln entnehmbar

Lagerung & Saisonsunabhängigkeit

- Lange haltbar, leicht zu lagern und unabhängig von der Jahreszeit verfügbar (dank tiefgekühlter Produkte)

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Regenerierfertig	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
NEU AB JUNI	85504 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Burger“, gegart Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Knusperpanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 70 g (53 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220°C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
NEU	85453 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55%, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 85 g (55 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
NEU	85451 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Tempurateig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einem Tempurateig, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 85 g (55 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
NEU	85473 MSC	Kibbelinge, gegart Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, in einem Tempurateig, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 25 g (75 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
NEU	85474 MSC	Pazifisches Schollenfilet „nach Müllerin Art“ Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, zitronig-frisch paniert, mit Petersilie verfeinert, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	55-75 g (65 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Regenerierfertig

Definition: High Convenience, gegarte Komponenten oder Menülösungen, die durch Aufwärmen verzehrfertig gemacht werden. Die Erwärmung dient hierbei dem optimalen Geschmackserlebnis.



85504 Alaska-Seelachsfilet „Burger“, gegart mit 25831 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“, 07737 Potato Wedges und 25927 Barbecue Chutney



85453 Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade mit Reis, Kimchi und geräuchertem Tofu



85451 Alaska-Seelachsfilet im Tempurateig auf Udon Nudeln mit 25921 Teriyakisauce, Koriander und Sriracha-Sauce



85473 Kibbelinge mit 28492 Guacamole, 26448 Tomatensalsa, 25916 Mango-Chili-Dip, 28584 Jalapeno und Tortillachips



85474 Pazifisches Schollenfilet „nach Müllerin Art“ mit 308 Gurkensalat in Joghurtdressing, 29823 Bacon und Kartoffelchips

NOCH MEHR KNUSPRIGE TK-FISCHFILETS

Aufbereitfertige Varianten für Kombidämpfer oder Regenerierwagen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Aufbereitfertig	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
NEU 85454 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55%, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		ca. 85 g (55 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
NEU 85452 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Röstzwiebelpanade Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55%, praktisch grätenfrei, mit einer Röstzwiebelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		ca. 85 g (55 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
NEU 85199 MSC	Jumbo Fischstick Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-See-lachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		ca. 70 g (55 %)	4,9 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225°C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
NEU AB APRIL 85460 MSC	Schellfischfilet im Tempurateig Saftige, portionierte Filets, praktisch grätenfrei, in einem gluten- und laktosefreien Tempurateig, anritiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		ca. 90 g (56 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220°C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Aufbereitfertig

Definition: Aufbereitfertige Produkte müssen noch zu Ende gegart werden. Dabei müssen die Produkte während der Zubereitung für 2 Minuten auf mind. 70 °C Kerntemperatur erhitzt werden, um die mikrobiologische Produktsicherheit zu gewährleisten.



85454 Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade im Brötchen mit 604 Remoulade mit Ei



85452 Alaska-Seelachsfilet in Röstzwiebelpanade mit 26460 Paprika-Frischkäse-Aufstrich



85199 Jumbo Fischstick und 26838 Couscous-Salat mit Blattpetersilie



85460 Schellfischfilet im Tempurateig mit 28469 Süßkartoffel-Pommes „Crispy“, 25894 Rote Chili Creme, 25856 Mayonnaise mit Trüffelgeschmack und 25916 Mango-Chili-Dip