



PULLED SALMON

Zieht Genießer unwiderstehlich an!

„Zart gezupft“

Das ist der Mega-Trend, bei dem Genießer schwach werden. Denn nach dem Motto „slow and low“ zubereitetes Fleisch ist so wunderbar zart und saftig, dass es sich mit der Gabel auseinanderzupfen lässt. Dafür räuchern wir frisches Lachsfiletfleisch bei etwas über 100 °C.

So schnell geht: „perfekt!“

Sie können es fertig gezupft der MAP-Schale entnehmen und sofort zubereiten. Seien Sie kreativ und fügen Sie Würzsaucen oder Remoulade nach Ihrem Gusto hinzu.

Zaubern Sie im Nu perfekte Edelfisch-Snacks, z.B.:

- Pulled Salmon Burger
- Pulled Salmon Burritos + Wraps
- Pulled Salmon als Topping auf einem Flammkuchen

Vielseitig einsetzbar!



Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Inhalt/Karton
7477	Pulled Salmon Gastro MAP	500 g	16 Packungen
7482	Pulled Salmon, vakuum verpackt	1 kg	10 Packungen

Verarbeitet und veredelt in Deutschland