

ABRAHAMS

FEINE FISCHKOST

Genialer

LACHS-GENUSS FÜR IHR UMSATZPLUS!

Lachsfilet in Kochfolie
Neuartiges Convenient-
Produkt im TK-Bereich



ABRAHAMS
FEINE FISCHKOST

LACHS-
FILET

Thai-Curry
In mild exotischer
Curry-Marinade.
Direkt mit der
Kochfolie garen.

In
9 Min.
fertig!

ABRAHAMS
FEINE FISCHKOST

LACHS-
FILET

Classic
Fein mariniert und
fertig gewürzt.
Direkt mit der
Kochfolie garen.

In
9 Min.
fertig!

ABRAHAMS
FEINE FISCHKOST

LACHS-
FILET

Toscana
Mit einer mediterranen
Kräutermarinade.
Direkt mit der
Kochfolie garen.

In
9 Min.
fertig!

150 g

150 g

VOLLSAFTIGER GENUSS

SCHNELL UND EINFACH ZUBEREITET

✓ Küchenfertig fein mariniert

✓ In Kochfolie vakuumiert

Das schonende Kochen in der Folie vermeidet jedes Austrocknen.
Kein Fettzusatz, keine Fettspritzer, kein Bratfischgeruch.



1. Gefrorenes Lachsfilet in der Kochfolie für 20 Min. im handwarmen Wasser auftauen lassen.



2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.



3. Aufgetauten Lachs in der Kochfolie hineingeben und 9 Min. garen.



4. Beutel herausnehmen, abtropfen lassen, mit der Schere aufschneiden.

OHNE

- ✓ Zusatzstoffe
- ✓ Konservierungsstoffe
- ✓ Aromen

RAFFINIERTER REZEPTE AUF UNSERER WEBSITE

Zum Beispiel Thai-Curry Lachsfilet mit
Ofenkarotten, Joghurt und Ras el Hanout.

Art-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt / Karton
27427	Lachsfilet Classic 150 g - in Kochfolie	5 Packungen
27428	Lachsfilet Thai-Curry 150 g - in Kochfolie	5 Packungen
27429	Lachsfilet Toscana 150 g - in Kochfolie	5 Packungen



Verarbeitet und veredelt in Deutschland

