



Lecker

PULLED SALMON

DER MEGA-TREND
ZARTGEZUPFT !



ZIEHT GENIESSEMER UNWIDERSTEHLICH AN!

✓ Küchenfertig gezupft

✓ Schnelle Verarbeitung

„DER MEGA-TREND“

Hier werden Genießer schwach. 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.

IN „NATUR“ ODER ALS „TERIYAKI“ - UNWIDERSTEHLICH LECKER!



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

- PULLED SALMON BURGER
- PULLED SALMON WRAPS
- PULLED SALMON ALS TOPPING
AUF EINEM FLAMMKUCHEN
ODER EINER BOWL

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Inhalt/ Karton
Art.-Nr. 7482	„Natur“, vakuumverpackt	1 kg	10 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 7477	„Natur“, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	16 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7478	„Natur“, unter Schutzatmosphäre verpackt	125 g	5 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7480	„Teriyaki“, mit Teriyaki-Marinade gewürzt, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	16 MAP Schalen/ Ktn.



Verarbeitet und veredelt in Deutschland