



Marktinformation KW 11/10

Lachsseite Royal aus Norwegen

Gutes noch besser machen ist eines unserer Ziele. Wir möchten Ihnen diese Woche ein neues Produkt vorstellen, welches wir nach diesem Motto entwickelt haben.

Hierbei haben wir, wie bei allen Produkten, Wert auf gleichbleibend hohe Qualität und auf optimales Preis-Leistungs-Verhältnis gelegt.

Die Lachsseite ist voll pariert, komplett ohne Gräten und anders als andere Lachsseiten sehr eng geschnitten, ohne das schmale Schwanzstück und die flach laufenden Teile des Lachsfilets. Somit haben Sie keinerlei Abschnitte. Das Filet kann zu 100% komplett portioniert werden. Durch die neue Verpackung auf Goldpappe vakuumiert, kann das Filet direkt auf dieser Pappe portioniert werden.

Noch nie war ein Lachsfilet so kosteneffizient. Die Rohware selber bleibt beim Braten sehr saftig und hat ein hervorragendes Aroma.

Testen Sie es – Sie werden begeistert sein!

Art.Nr. 5304

TK Wildgarnele aus Nigeria

Diese prachtvollen Tiere werden in Nigeria auf dem offenen Meer gefangen und an Bord sofort gefroren und verpackt. Dieses Vorgehen sichert die absolute Frische und 100% kontrollierbare Lieferkette. Kaum im Hafen eingelaufen, werden die gefrorenen Garnelen sofort in TK-Container verladen und auf den Seeweg nach Europa gebracht. Die Schale der Garnele ist dunkelbraun bis rot gemustert und hat mit 6/8 per lbs eine stattliche Größe, die beeindruckt und – da keine Glasur verwendet wird – auch nach dem Auftauen so bleibt. Sie hat einen hohen Schwanzanteil und ist sehr vollfleischig. Das aromatische Fleisch bleibt knackig beim Zubereiten, optimal zum glasig Braten. Ein Garnelengenuss der besonderen Art! Probieren Sie es aus und kalkulieren Sie es einmal durch, auch hier werden Sie vom Preis-Leistungs-Verhältnis überrascht sein.

Wir liefern Ihnen dieses Produkt in 2-kg-Boxen mit Kopf und Schale. Weitere Größen auf Anfrage.

Art.Nr. 28946