



PRODUKT

Neueinführung



ohne Haut,
einzeln
entnehmbar

TK Kap-Seehecht-Loins

| | |
|--------------|--|
| Bezeichnung | TK Kap-Seehecht-Loins |
| Art.-Nr. | 54246 |
| Verpackung | Karton à 5,0 kg |
| Inhalt | 50 Stück à 90-110 g |
| Beschreibung | Kap-Seehecht Filet in Loinform, geformt, aus Fischstücken zusammengesetzt. Ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar. |

Zubereitung:

Das Produkt aufgetaut verarbeiten.
Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren!

In der Pfanne: Die Filets in heißem Fett ca. 5-7 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.
Im Kochtopf mit Dampfeinsatz: Die Filets ca. 8-12 Min. mit etwas Flüssigkeit dämpfen.

Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

Einführung: Ab 13.11.23

