



# PRODUKT Neueinführung

100 JAHRE  
Geschmack. Persönlich. Wir.



## TK Barramundi-Filet

Bezeichnung	TK Barramundi-Filet mit Haut
Art.-Nr.	54289
Verpackung	KT à 5,0 kg
Inhalt	ca. 25 Stück à 170-230 g
Beschreibung	Barramundi-Filet Portionen, roh mit Haut, geschuppt und nahezu grätenfrei, tiefgefroren, einzeln entnehmbar. Herkunft: Aquakultur Vietnam.

### Zubereitung:

In der Pfanne: Die Filets in heißem Fett ca. 5 - 7 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Im Kochtopf: Die Filets ca. 8 - 12 Min. bei 180°C dämpfen.

Im Konvektomat: Die Filets mit etwas Flüssigkeit ca. 8 - 12 Min. bei mittlerer Hitze garen.

Aufgetauta Ware nicht wieder einfrieren!

Einführung: Ab 10.11.25

