

Fish & Food Master Arne van Grondel



MARINEX innove avec Krusty Filet® dans la restauration Care & Catering

Les filets bordelaise et autres avec leurs petite contenue de poisson étaient hier. Méditerranée signifie notre credo à Krusty Filet®. Touché Italianità, légère et délicieux, délicate et croustillant ... et bien digestible !

Portions de poisson au gratin fin et bien digestible

En coopération avec des professionnels de soins et santé et de la restauration Suisse, nous avons développés une sélection exclusive de portions de poisson parfumées fines au gratin légère. Tous les ingrédients sont choisis du point de vue d'une bonne digestibilité et l'attitude moderne pour une alimentation saine.



Cabillaud Krusty Filet
Parmesan-Tomates

Recherche actuelle de Norvège

► Alimentation avec du poisson et plus saine

Description du produit

Le poisson frais de pêche et traité immédiatement après l'atterrissage en filets. Dans la production, ils sont portionnés et bien coupés. En suite, les portions calibrées de poids sont fournis avec un délicat gratin au parfum fin et léger. En suite prégratinés au four. En sortant du four il sont immédiatement congelés et emballés.



Merlu Krusty Filet
Parmesan-Herbes

Fish & Food Master Arne van Grondel



Découvrez ici les créations „chaudes“ de Krusty Filet®

Gratin au Parmesan-Herbes

Constitué du mieux poisson, un peu de chapelure Panco, Parmesan râpé, persil frisé, cerfeuil épicé, ciboulette fine, un peu de thym et une pincée d'épices. Tout surmonté d'huile fin de colza et une touche de sel et de poivre.



Gratin au Parmesan-Tomates

Constitué du mieux poisson, un peu de chapelure Panco, Parmesan râpé, très peu d'ail, un tiret d'huile meilleure d'olive et comme topping des morceaux de tomates. Tout arrondi avec des épices et une touche de sel et de poivre.



Recommandation pour Care & Catering

Grâce au gratin fin les Krusty Filet conviennent spécialement pour la gastronomie Care & Catering dans le Health Care, les cantines scolaires et dans les domaines de la santé.



Saumon Krusty Filet
Parmesan-Tomates

Préparation

Décongeler n'est pas nécessaire. Les Krusty Filet sont déjà complètement cuits au four. Mettre les portions de poisson encore congelés dans le four et les gratinés jusqu'à la croustillance désiré.

Fish & Food Master Arne van Grondel



Seulement du poisson certifié

Pour Krusty Filet® seulement la première qualité de saumon d'aquaculture ASC et de cabillaud, lieu d'Alaska et de merlu de pêche certifié MSC et la bonne !



MSC-C-52511

Certifié MSC et ASC

Avec du poisson certifié MSC et ASC Krusty Filet® garantit une traçabilité complète pour un achat crédible et fiable de poissons et de fruits de mer de la pêche durable.



ASC-C-00495

Il est donc, pour nous, poissonniers et pour nos clients, avec leurs invités, important de savoir que le poisson qu'ils achètent et mangent, respectueux de l'environnement, ont été pris à l'égard de l'avenir !

Durabilité garantit

Car nous savons que l'industrie de la pêche durable, est dans le long terme possible pour amener les gens de la qualité et du poisson de nourriture agréable sur l'assiette en même temps de préserver des stocks.



Merlu Krusty Filet
Parmesan-Tomates

Fish & Food Master Arne van Grondel



Marque Krusty Filet®

Pour la ligne des portions de poisson au gratin fin à été créé spécialement la marque Krusty Filet®.

Plus d'information:

www.marinex.ch/c/FR/KrustyFilet

Krusty Filet®

Leadership grâce à l'innovation

Leadership grâce à l'innovation

Nous, de la Marinex répondons à cette demande pour des produits de poisson sains et durables pour la restauration de soins Care & Catering et proposons une gamme exclusive de Krusty Filets soigneusement sélectionnés avec une couche fine de gratin de la production durable, garanti. Nous sommes convaincus que les poissons, comme des aliments sains proches de la nature et des ressources de respectant l'environnement, peuvent également être produits avec un haut degré de commodité.



**Colin d'Alaska Krusty Filet
Parmesan-Herbes**



**Colin Alaska Krusty Filet
Parmesan-Tomates**