

Fish & Food Master Arne van Grondel



Gebratene und gefrorene Fisch-Filet-Portionen

...für die schnelle Küche. Fein & gesund! ... mit dem beliebten, unverwechselbaren, leichten, feinen Bratgeschmack eines goldgelb zubereitenden Fisches. Hhhmmm.... lecker, lecker! Beliebt bei „jung & alt“, ob in der Schul- oder in der Care- und Catering-Verpflegung.

Teller frei für die gebratenen Fisch-Filet-Portionen

...mit nachhaltigem Fisch, versteht sich. In Zusammenarbeit mit Health Care- und Catering-Experten hat [Animare](#) ein exklusives und feines Sortiment an gebratenen Fisch-Filet-Portionen entwickelt und für Sie zusammengestellt. Ob Lachsportionen, Rückenfilets vom Pangasius und vom Tilapia aus [ASC-Aquakultur](#) oder perfekte getrimmte Rückenfilets vom Kabeljau, Seehecht und vom Seelachs aus MSC-Fischerei, sowie Filets von der Scholle (Goldbutt) aus [MSC-Fischerei](#) – Sie finden bestimmt ein passendes Produkt für Ihre Convenience-Küche.

Produkte-Beschreibung

...die fangfrischen Fische werden sofort nach dem Anlanden zu Filets verarbeitet. Im Produktionsbetrieb werden diese portioniert und sauber getrimmt. Die gewichtsportionierten Filets werden leicht gewürzt und kurz in bekömmlichem Pflanzenöl gebraten. Anschliessend sofort schockgefrostet und verpackt.

Einsatz / Empfehlung

...ausgewogen gewürzt, eignen sich die gebratenen Fisch-Filet-Portionen als Convenience-Produkt besonders für den Health Care-Bereich und die Grossverpflegungs-Küche.

Zubereitung

...auftauen nicht notwendig. Die bereits durchgegarnte Fisch-Filet-Portion muss nur noch erwärmt werden (Backofen, Konvektomat, Tellerregenerierung, Mikrowelle).



ASC Lachsportion gebraten



ASC Pangasius Rückenfilet gebraten



MSC Goldbutt-Schollenfilet gebraten

Fish & Food Master Arne van Grondel



MSC und ASC-zertifiziert

...und mit MSC & ASC, die eine lückenlose Rückverfolgbarkeit für einen glaubwürdigen und zuverlässigen Einkauf von Fisch- und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei garantieren, können die Gastronomen der Schweizer Gastronomie, für einen gesunden und sinnvollen Fisch-Konsum, überzeugt werden.

Nachhaltigkeit garantiert

...wir wissen ja, nur eine nachhaltige Fischwirtschaft macht es auf die Dauer möglich, den Menschen das hochwertige und genussreiche Lebensmittel Fisch auf den Teller zu bringen um zugleich die Bestände zu erhalten.

Glaubwürdigkeit durch fachliche Kompetenz

...denn Glaubwürdigkeit, Zuverlässigkeit und fachliche Kompetenz in der Beschaffung sind daher die grosse Herausforderung.

Führung durch Innovation

...und wir von der [Marinex](#) erfüllen diese Nachfrage und bieten Ihnen ein exklusives Angebot an sorgfältig ausgewählten gebratenen Fisch-Produkten aus garantiert nachhaltiger Produktion. Wir sind überzeugt, dass Fisch, als gesunde Nahrungsmittel naturnah und ressourcen-schonend, auch mit einem hohen Convenience-Grad, produziert werden können.

Produkt-Entwicklung

...fragen Sie nach den detaillierten Spezifikationen. Sollten Sie Wünsche zu eigenen Spezifikationen – Kaliber, Grösse, Gewicht, Fisch – haben, dann kontaktieren Sie uns.



MSC Kabeljau Rückenfilet



MSC Seelachs Rückenfilet
gebraten



ASC Tilapia Rückenfilet
gebraten



MSC Seehecht Rückenfilet
gebraten

