

Fish & Food Master Arne van Grondel



MARINEX invia nuovi modi con Krust Filet® nella ristorazione Care- und Catering

Gli omnipresenti Filetti alla pordelese e altri con poca quota di pesce erano ieri. Mediterraneo significa il nostro creda a Krusty Filet®: Toccato italianità, leggero e delizioso, delicati e croccanti ... e ben digeribile !

Porzioni di pesce con un strato leggero al gratin e profumo fino

In collaborazione con esperti svizzeri di sanità e di catering, abbiamo sviluppato una selezione esclusiva e raffinata di belle porzioni di pesce profumati con un strato leggero al gratin sani: Krusty Filet®. Tutti gli ingredienti sono scelti dal punto di vista di una buona digeribilità e l'atteggiamento moderna ad una dieta sana.



Baccalà Krusty Filet
Parmigiano-Pomodoro

Ricerca attuale della Norvegia

► Alimentazione con del pesce e più sana

Descrizione di Krusty Filet

Il pesce di pesca fresca e lavorato subito dopo l'atterraggio. Nella produzione sono porzionati e ben tagliati. Successivamente, le porzioni calibrati al pesce sono dotati di un delicato strato di gratin al profumo leggero. Uscendo dal forno son immediatamente congelate e confezionato.



Merluzzo Krusty Filet
Parmigiano-Erbe

Fish & Food Master Arne van Grondel



Scopri qui le creazioni „caldi“ di Krusty Filet®

Gratin al Parmigiano-Erbe

Composto dal migliore pesce, un poco di pangrattato panco, parmigiano grattugiato, prezzemolo riccio, del cerfoglio piccante, erba cipollina fine, timo e un pizzico di spezie. Tutto condito con olio di colza raffinato ed un tocco di sale e pepe.



Gratin al Parmigiano-Pomodoro

Gratin al Parmigiano-Erbe

Composto dal migliore pesce, un poco di pangrattato panco, parmigiano grattugiato, prezzemolo riccio, un pochino d'aglio, un pizzico d'olio d'oliva. Del pomodoro come Topping e olio di colza, un pizzico tondo di spezie con un tocco di sale e pepe.



Ricommendazio per Care & Catering

Tutti gli ingredienti sono scelti dal punto di vista di una buona digeribilità e alla domanda moderna ad una dieta sana. Perciò sono atte specialmente per Care & Catering, la ristorazione di scuole, Health e ospedali.



Lachs Krusty Filet
Parmesan-Tomaten

Preparazione

La scongelazione non è necessaria. I Krusty Filet sono già completamente cotte. Mettere le porzioni di pesce ancora congelate nel forno e gratinarle fino alla croccantezza desiderata.

Fish & Food Master Arne van Grondel



Solamente con pesce certificato

Per Krusty Filet® solo la prima qualità di Salmone d'aquacultura ASC e del Baccalà, Merluzzo d'Alaska e Merluzzo da pesca MSC e la migliore



MSC-C-52511

Certificato MSC e ASC

Con del pesce MSC e ASC Krusty Filet® garantisce una tracciabilità completa e senza compromessi per un acquisto sostenibile e credibile di pesce e frutti di mare di sorse durabili.



ASC-C-00495

Così, per noi pescatori e per i nostri clienti, con i loro ospiti, è importante sapere che il pesce acquistato e consumato, è ecologico ed è stato prodotto riguardando il futuro !

Durabilità garantita

Perché sappiamo, che solo una peschiera durabile fa, che per un lungo tempo può venire del pesce sano sui nostri piatti - rispettando la natura e mantenendo i stock marini.



Merluzzo Krusty Filet
Parmigiano-Pomodoro

Fish & Food Master Arne van Grondel



Marca Krusty Filet®

La gamma di porzioni di pesce al gratin fino e esclusivamente fornita dalla marca Krusty Filet®.

Più informazioni: www.marinex.ch/c/EN/KrustyFilet

Krusty Filet®

Leadership attraverso l'innovazione

Leadership attraverso l'innovazione

Noi della Marinex soddisfiamo questa domanda di prodotti ittici sani e sostenibili per il Care & Catering e mettiamo à disposizione una gamma esclusiva di Krusty Filet con strato fino al gratin e profumati leggermente. Questi prodotti sono selezionati accuratamente. Tutto da produzione sostenibile. Siamo convinti che il cibo ittico sano può venire vicino alla natura e delle risorse durabili, anche con un alto gradi di convenienze.



**Merluzzo d'Alaska Krusty
Filet Parmigiano-Erbe**



**Merluzzo d'Alaska Krusty
Filet Parmigiano-
Pomodoro**