

Fish & Food Master Arne van Grondel



MARINEX beschreitet mit Krusty Filet® neue Wege in der Care- und Catering-Verpflegung

Die allgegenwärtigen Schlemmerfilets mit kleinem Fischanteil waren gestern. Mediterran heisst unser Credo bei Krusty Filet®: Ein Hauch Italianità, leicht und lecker, fein und knusprig ... und bekömmlich!

Fisch-Portionen mit fein duftenden und bekömmlichen Gratin-Auflagen

In Zusammenarbeit mit Schweizer Health Care- und Catering-Experten haben wir ein exklusives und feines Sortiment an fein duftenden Fisch-Portionen mit bekömmlichen Gratin-Auflagen entwickelt und für Sie zusammengestellt: Krusty Filet®. Alle Zutaten sind unter dem Gesichtspunkt einer guten Bekömmlichkeit und der modernen Einstellung nach einer gesunden Ernährung ausgewählt.



Kabeljau Krusty Filet
Parmesan-Tomaten

Aktuelle Studie aus Norwegen

► Ernährung mit Fisch ist gesünder und sättigender

Produkte-Beschreibung

Die fangfrischen Fische werden sofort nach dem Anlanden zu Filets verarbeitet. Im Produktionsbetrieb werden diese portioniert und sauber getrimmt. Danach werden die gewichts-kalibrierten Portionen mit einer leichten und fein duftenden Gratin-Auflage versehen und im Ofen gebacken und vorgratiniert. Anschliessend sofort schockgefrostet und verpackt.



Seehecht Krusty Filet
Parmesan-Kräuter

Fish & Food Master Arne van Grondel



Hier entdecken Sie die „heissen“ Kreationen von Krusty Filet®

Parmesan-Kräuter Gratin-Auflage

bestehend aus allerbestem Fisch, wenig Panco-Paniermehl, geriebenem Parmesan, krausem Petersilie, würriger Kerbel, feinem Schnittlauch, etwas Thymian sowie eine Prise an Gewürzen, und abgerundet mit feinem Rapsöl und einem Hauch von Salz und Pfeffer.



Parmesan-Tomaten Gratin-Auflage

bestehend aus allerbestem Fisch, weing Panco-Paniermehl, geriebenem Parmesan, krausem Petersilie, ganz wenig Knoblauch, einem Schuss feinsten Olivenöl, Tomatenstückchen als Topping, sowie eine Prise an Gewürzen un abgerundet mit einem Hauch von Salz und Pfeffer.



Empfehlung für Care & Catering

Mit der leichten und bekömmlichen Gratin-Auflage eignen sich die Krusty Filet® als Convenience-Produkte besonders für die Care & Catering-Grossverpflegungsküche in den Bereichen Health Care, Schulmensen und Kantinen.



Lachs Krusty Filet
Parmesan-Tomaten

Zubereitung

Auftauen nicht notwendig. Die bereits im Ofen vorgatinierten Krusty Filets® sind komplett durchgegart. Die Fisch-Portionen müssen nur noch im Umluft-Backofen gebacken werden, damit die gewünschte Knusprigkeit erreicht wird.

Fish & Food Master Arne van Grondel



Nur aus zertifiziertem Fisch

Für Krusty Filet® wird nur die allererste Qualität aus ASC-Aquakulturen für Lachs sowie aus MSC-Fischerei für Kabeljau, Alaska Seelachs und vom Seehecht verwendet.



MSC-C-52511

MSC und ASC-zertifiziert

Mit MSC und ASC-Fischen garantiert Krusty Filet® eine lückenlose Rückverfolgbarkeit für einen glaubwürdigen und zuverlässigen Einkauf von Fisch- und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei.



ASC-C-00495

So ist es auch, für uns Fischhändler und für unsere Kunden, mit ihren Gästen, wichtig zu wissen, dass der Fisch, den sie kaufen und essen, umweltverträglich, mit Blick auf die Zukunft, gefangen wurden !

Nachhaltigkeit garantiert

Denn 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.



Seehecht Krusty Filet
Parmesan-Tomaten

Fish & Food Master Arne van Grondel



Marke Krusty Filet®

Für die Linie der Fisch-Portionen mit feinen Gratin-Auflagen wurde eigens die Marke Krusty Filet® geschaffen.

Mehr Infos unter: www.marinex.ch/c/DE/KrustyFilet

Krusty Filet®

Führung durch Innovation

Führung durch Innovation

Wir von der Marinex erfüllen diese Nachfrage nach gesunden und nachhaltigen Fischprodukten für die Care & Catering-Verpflegung und bieten Ihnen ein exklusives Angebot an sorgfältig ausgewählten Krusty Filets mit feinen Gratin-Auflagen 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.



**Alaska Seelachs Krusty Filet
Parmesan-Kräuter**



**Alaska Seelachs Krusty Filet
Parmesan-Kräuter**