

Neu & exklusiv bei Deutsche See

# LACHS- KNUSPERSTICKS



## So haben Ihre Gäste Lachs noch nie erlebt:

Für die neuen Knuspersticks in den Sorten „Pesto“ und „Rauchpaprika“ verfeinern wir filigrane Lachsstäbe mit einer würzigen Marinade und umhüllen sie mit einem dünnen Bricketeig. Knusprig und goldbraun gebacken bieten Ihnen diese handgefertigten Unikate aus unserer Manufaktur vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Sie sind echte Hingucker auf jedem Buffet, punkten als ausgefallenes Fingerfood oder verleihen Tellergerichten das gewisse Etwas. Optisch und erst recht am Gaumen sorgen sie damit bei Ihren Gästen garantiert für einen Wow-Effekt.

**Ideal für Fingerfood, Bankett und Catering  
sowie in der Event- und Freizeitgastronomie**



Noch mehr Infos & Kontakt

### Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Innovative, einzigartige Rezeptur
- Hochwertige, gastronomische Optik
- Echte Handarbeit – wie von Ihnen selbstgemacht
- TK-Produkt: einzeln entnehmbar, einfaches Handling
- Sofort garfertig im Kombidämpfer, ohne Auftauen
- Servierfertig in nur 17 Minuten

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
89710	<b>Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“</b> Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Bricketeig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45%)	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Minuten garen
88793	<b>Lachs-Knusperstick „Pesto“</b> Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Pesto-Würzmarinade, umhüllt von Bricketeig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45%)	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Minuten garen



Lachs-Knuspersticks mit verschiedenen Dips im Glas



Lachs-Knusperstick „Pesto“ mit Tomaten-Burrata-Salat