

SIMO – bringt Fisch in Form!

SIMO – we put fish into the right shape!

SIMO – met le poisson en forme!



FISHPROCESSING

## Lachsburger

## Salmon Burger

## Burger saumon

**Hochwertiger Lachsburger  
aus bestem Atlantischen Lachs  
(Aquakultur)**

- Natur oder
- Gewürzt mit Kräutern

### Verwendung

- Streetfood
- Better Burger
- Grill & Pfanne
- HORECA

### Gewichte

- 70, 80, 100 g
- Andere auf Anfrage

### Produktvorteile

- ✓ IQF gefrostet
- ✓ Sehr niedrige Keimzahlen
- ✓ Individuelle Rezepturen
- ✓ Excellenter Biss und beste Textur
- ✓ Hervorragender Geschmack
- ✓ Einzigartige Optik

**High quality Salmon Burger  
made of Atlantic salmon  
(farmed)**

- Plain or
- Seasoned with spices

### Use

- Streetfood
- Better Burger
- Barbecue & Skillet
- HORECA

### Weights

- 70, 80, 100 g
- Other weights on request

### Advantages

- ✓ IQF frozen
- ✓ Very low micro values
- ✓ Bespoke recipes possible
- ✓ Unique texture
- ✓ Excellent taste
- ✓ Visually perfect

**Burger au saumon premium  
Saumon atlantique  
(aquaculture)**

- Nature ou
- Assaisonné

### Usage

- Streetfood
- Better Burger
- Grill & Poêle
- HORECA

### Poids

- 70, 80, 100 g
- Autres poids sur demande

### Avantages

- ✓ Surgelé IQF
- ✓ Microbiologie optimisée
- ✓ Recettes à façon
- ✓ Texture incomparable
- ✓ Valeur gustative
- ✓ Visuel unique

### SIMO Fishprocessing

Hilbringer Strasse 2-4  
D-66663 Merzig | Germany  
Tel. +49 6861 912 11 0  
Fax +49 6861 912 11 10  
info@simo.de  
www.simo.de

