

SIMO – bringt Fisch in Form!

SIMO – we put fish into the right shape!

SIMO – met le poisson en forme!



FISHPROCESSING

Lachstartar

Salmon tartar

Tartare de saumon

**Feines Lachstartar
aus bestem Atlantischen Lachs
(Aquakultur)**

- Mariniert
- Individuelle Rezeptur möglich

Verwendung

- Apéritif und Vorspeise
- Buffet
- Foodservice, HORECA
- Heimdienst

Gewichte

- Individuell kalibrierbar:
von 20 g bis 100 g
- oder: IQF-streufähig

Produktvorteile

- ✓ IQF gefroren
- ✓ Sehr niedrige Keimzahlen
- ✓ Hervorragender Geschmack
- ✓ Einzigartige Optik

**Finest Salmon tartar
made of Atlantic salmon
(farmed)**

- Marinated
- Bespoke recipes possible

Use

- Starters and appetizers
- Buffet
- Foodservice, HORECA
- Home delivery

Weights

- Individual weights:
from 20 g up to 100 g
- or: IQF

Advantages

- ✓ IQF frozen
- ✓ Very low micro values
- ✓ Excellent taste
- ✓ Visually perfect

**Tartare de saumon
de qualité supérieure
Saumon atlantique (aquaculture)**

- Mariné
- Recettes à façon possible

Usage

- Apéritif et entrée
- Buffet
- Foodservice, HORECA
- Livraison à domicile

Poids

- Calibrage individuel:
de 20 g à 100 g
- ou: IQF

Avantages

- ✓ Surgelé IQF
- ✓ Microbiologie optimisée
- ✓ Saveur excellente
- ✓ 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

