

THUNFISCHSTÜCKE

Pouch Pack, 3 kg

605519

Thunfischstücke in Öl
Pouch Pack

ATG 2925 kg

1 Pkg á 3 kg

6,65 / kg (€ 19,95/VE)



Thunfischstücke in Sonnenblumenöl

Entdecken Sie unsere saftigen Thunfischstücke in Sonnenblumenöl im praktischen Pouch Pack – ideal für den professionellen Einsatz in Bäckerei und Gastronomie. Platzsparend, effizient und vielseitig einsetzbar! Effizient in der Handhabung und optimal abgestimmt auf die Anforderungen von Bäckerei und Gastronomie.

/// THUNFISCHSTÜCKE IM POUCH-PACK – die clevere Wahl für Bäckerei & Gastronomie:

- **Vielseitig einsetzbar:** Ideal für herzhafte Backwaren, Füllungen, Quiches, Salate, belegte Weckerl oder Snacks – flexibel einsetzbar in kalten und warmen Speisen.
- **Proteinreich & gesund:** Thunfisch liefert hochwertiges Eiweiß und enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren – perfekt für bewusste Ernährungskonzepte.
- **Ready to serve & effizient:** Direkt gebrauchsfertig – kein Abschütten oder Vorbereiten nötig. Die flexible Verpackung ermöglicht einfache Portionierung und reduziert Lebensmittelverschwendung.
- **Sicher & hygienisch:** Kein Dosenöffner nötig, keine scharfen Kanten – für sauberes und verletzungsfreies Arbeiten im hektischen Küchenalltag.
- **Nachhaltig & platzsparend:** Pouch-Packs benötigen weniger Verpackungsmaterial als Dosen, erzeugen weniger Müllgewicht und lassen sich leicht recyceln – gut für Umwelt und Lagerlogistik.



Rezeptideen
auf der Rückseite

Alle unsere Angaben verstehen sich freibleibend, solange der Vorrat reicht. Exklusiv aller Steuern. Irrtümer vorbehalten.

THUNFISCHSTÜCKE

Pouch Pack, 3 kg



/// REZEPT GUACAMOLE THUNFISCH SNACK

Zutaten	Artikelnummer
Gebäck nach Wahl	
Guacamole	610979 (TK)
Thunfischstücke in Öl	605519
Remoulade	72356
gekochtes Ei	606200 oder 72443 (TK)
Salz & Pfeffer	

ZUBEREITUNG

- den Thunfisch mit Remoulade, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen
- die Guacamole nach Wunsch mit Gewürzen oder Tomatenstückchen verfeinern
- Gebäck halbieren und großzügig mit der Guacamole bestreichen
- die Thunfisch-Mayo-Mischung darauf verteilen
- mit gekochten Eierscheiben belgen
- Deckel auflegen – fertig!

/// REZEPT THUNFISCH KICHERERBSEN SALAT

Zutaten	Artikelnummer
Thunfischstücke in Öl	605519
Kichererbsen	
Cocktailtomaten	
Stangensellerie	
Babyspinat od. Vogelsalat	
Zitronensaft	
Olivens (im Glas oder in der Dose)	71108 / 77151
Olivensöl, Salz & Pfeffer	

ZUBEREITUNG

- Cocktailtomaten halbieren & Sellerie in feine Scheiben schneiden
- Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen
- Thunfisch samt etwas Öl aus dem Pouch leicht zerpfücken und in eine große Schüssel geben
- Tomaten, Sellerie, Kichererbsen und Spinat dazugeben und vorsichtig vermengen
- Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und nach Bedarf etwas Olivenöl abschmecken.
- Nach Wunsch mit frischer Petersilie oder Kräutern garnieren.

