



Im tiefgekühlten  
Zustand **zubereiten**

# Jalapescos

## Lachs oder Seelachs

Schnell und lecker



## Jalapescos Lachs oder Seelachs

Die **knusprigen Jalapescos** sind entweder mit **Lachs und grünen Jalapenos** oder mit **Seelachs und roten Jalapenos** gefüllt. Jalapescos aus Lachs oder Seelachs haben unter der **knusprigen Panade** ein sehr **saftiges Fleisch**. Im Produkt sind außerdem rote und grüne Jalapenos verarbeitet, die dem **Fleisch ein schmackhaftes Aroma verleihen**. Sie sind **ideal als Snack, Vorspeise, Beilage, Street Food oder am Buffet**.

- **Schnelle und einfache Zubereitung** im Ofen oder in der Fritteuse (9 min.)
  - Vorgebacken
- Zubereitung **direkt aus dem Gefrierschrank** – kein Auftauen
- **Viele Serviermöglichkeiten** – als Snack, Vorspeise, Beilage oder Street Food
- Ideal für Portionen – **praktische Größen**
- Jalapescos Seelachs – **MSC zertifiziert**
- Köstlich und lecker



**Tipp!**  
Die Lachs oder Seelachs Jalapenos für 9 Minuten bei 165°C braten.  
  
2 Jalapenos auf einen Spieß stecken.  
Mit Pommes und Kräuterdip servieren.



Seelachs Jalapenos, rote Jalapenos  
Gewicht: 50g/Stück, 3 X 1 kg  
Artikelnummer: 161 054 133

**MSC zertifiziert.** Seelachsmus mit Tomatenwürfeln – paniert mit Weizenmehl, Roggenmehl, Gerste und Petersilie



Lachs Jalapenos, grüne Jalapenos  
Gewicht: 50g/Stück, 3 X 1 kg  
Artikelnummer: 161 054 141

**Lachsmus** mit Kürbiswürfeln – paniert mit Weizenmehl, Roggenmehl, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Petersilie

