Heute ist Fischtag

EDEKA MARKT KÜCHE

EDEKA Südwest

Markt-Bäckerei



Produktübersicht



Produktbezeichnung:

Laugeneck mit Räucherlachs

Grundprodukt:

TK Laugenecke

Laugenecke 100X100g

Weitere Zutaten:

G&G Räucherlachs, Rucola, G&G Sahnemeerrettich,

AVO Sesamsaat

PLU Nummer/ Rezeptnummer

178643/ 972

Zubereitung:

Rucola gründlich waschen, gut abtropfen lassen.

Veredelte Laugenecke, nach Backanleitung backen, auskühlen lassen und mittig aufschneiden.

Die Unterseite mit Räucherlachs belegen und mit Rucola dekorieren. Oberseite mit Meerrettich bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf den Rucola legen.



Produktbezeichnung:

Lachsbaguette

Grundprodukt:

Baguette 440g

MBK Pain Baguette 15X400g

Weitere Zutaten:

Delikant Beste Remoulade, Lollo Bionda, G&G Räucherlachs,

Gartenfrisch Jung Eier gekocht Scheiben 450g

PLU Nummer/ Rezeptnummer

178803/ 1012

Zubereitung:

Salat gründlich waschen. Baguette zur Hälfte aufschneiden und mit der Remoulade auf beiden Seiten bestreichen, nun die Salatblätter nach außen richtend auf das Baguette legen, den Lachs gleichmäßig auf dem Baguette verteilen.
Die Eierscheiben auf den Lachs legen, nun die Oberseite des Baguettes auflegen.
Das Baguette in 3 gleichgroße Teile schneiden.

.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:

Lachsburger

Grundprodukt:

K&U Kaiserbrötchen mit Sesam

Kaiserbrötchen Tgl. 120X79g

Weitere Zutaten:

Delikant Beste Remoulade, Lollo Bionda, Abelm. Lachsfrikadelle 90g, Tomate, Gurke, Gemüsezwiebel

PLU Nummer/ Rezeptnummer

Folgt

Zubereitung:

Salat gründlich waschen. Brötchen zur Hälfte aufschneiden und die Salatblätter auf das Brötchen legen, die Frikadelle platzieren.

Remoulade auf der Frikadelle verteilen, mit Tomate, Zwiebel und Gurke belegen.



Produktbezeichnung:

Seelachs Brötchen

Grundprodukt:

K&U Kaiserbrötchen

Kaiserbrötchen Tgl. 120X79g

Weitere Zutaten:

Delikant Beste Remoulade, G&G Alaska Seelachsscheiben, Lachsersatz Scheiben 100g, U.H. Vesper Eier BH 2 St. Oder U.H. Vesper Eier BH 6er

PLU Nummer/ Rezeptnummer

178795/ 1005

Zubereitung:

Salat gründlich waschen. Das Brötchen zur Hälfte aufschneiden und mit der Remoulade auf beiden Seiten bestreichen, nun die Salatblätter auf das Brötchen legen, den Lachs gleichmäßig auf dem Brötchen verteilen.

Die Eierscheiben auf den Lachs legen, nun die Oberseite des Brötchens auflegen.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:

Heringsbrötchen

Grundprodukt:

K&U Kaiserbrötchen

Kaiserbrötchen Tgl. 120X79g

Weitere Zutaten:

Delikant Beste Remoulade, Salat, MSC Bismarckhering 3 kg, Zwiebel,

PLU Nummer/Rezeptnummer

178802/1011

Zubereitung:

Heringe aus der Packung nehmen und abtrocknen. Den Salat gründlich waschen. Brötchen aufschneiden und beide Seiten mit Remoulade bestreichen mit dem Salat, Bismarckhering und Zwiebeln belegen.



Produktbezeichnung:

Matjesbrötchen

Grundprodukt:

K&U Kaiserbrötchen

Kaiserbrötchen Tgl. 120X79g

Weitere Zutaten:

Delikant Beste Remoulade, Salat, MSC Ouwehand Matjes Doppelfilets netto 1kg

PLU Nummer/ Rezeptnummer

178794/ 1004

Zubereitung:

Matjes aus der Packung nehmen und abtrocknen, Brötchen aufschneiden und beide Seiten mit Remoulade bestreichen mit dem gründlich gewaschenen Salat, Matjes und Zwiebeln belegen.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:
Backfisch Brötchen

Grundprodukt:
K&U Kaiserbrötchen



Weitere Zutaten:
MSC G&G Knusperfilets 400g, Delikant Beste Remoulade 750ml, Salat, Zwiebel,

PLU Nummer/ Rezeptnummer
179102/835

Zubereitung:
Die Fischfilets auf Kerntemperatur 75 °C ausbacken und im Kühlraum auf unter +7 °C abkühlen lassen. Brötchen aufschneiden, mit Blattsalat und Zwiebel belegen, dann ein gebackenes durchgekühltes Fischfilet darauf legen und mit Remoulade bestreichen.



Produktbezeichnung:
Thunfisch Wrap

Grundprodukt:
G&G Tortilla Wraps Weizen 372g

Weitere Zutaten:
Delikant Beste Remoulade 750ml, Salat, Beeck Thunfischsalat Gior 1 kg, Tomaten, Paprika Mix

PLU Nummer/ Rezeptnummer
179101/981

Zubereitung:
Das Gemüse gründlich waschen und den Salat, Paprika klein schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden, den Wrap mit der Delikant Remoulade bestreichen. Den Thunfischsalat darauf verteilen. Das geschnittene Gemüse auf dem Thunfischsalat verteilen. Die Seiten des Wraps einschlagen und den Wrap stramm aufrollen.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:

KostBar Lachsbaguette

Grundprodukt:

Körner-Baguette 250g halbgebacken

Weitere Zutaten:

Bio Edeka Räucherlachs, Bio Edeka Frischkäse, Vesper Eier, Salat

PLU Nummer/ Rezeptnummer:

179790/ 875

Zubereitung:

Salat gründlich waschen. Das Körner Baguette aufschneiden und mit Bio Frischkäse auf beiden Seiten bestreichen. Mit Salatblättern, Lachs und Eier belegen. Baguette halbieren.



Produktbezeichnung:

Laugen Pizza Lachs

Grundprodukt:

Laugenstange

Weitere Zutaten:

G&G Räucherlachs, Unsere Heimat Schmand, Frühlingszwiebel, Pfeffer, Salz

PLU Nummer/ Rezeptnummer

178989/ 917

Zubereitung:

Die Laugenstange auftauen lassen und anschließend länglich in der Mitte einschneiden. Den Teig aus der Mitte heraus in die Breite ziehen. Schmand mit Pfeffer und Salz auf den Teigling streichen und mit Lachs belegen. Frühlingszwiebel waschen, schneiden und auf den Belag streuen.

Auf Brezelprogramm backen.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:

Pizza Lachs Spinat

Grundprodukt:

Teigf. Ed. Pizzaboden 38cm 20X600g

Edenh Pizzaboden 38er 20x600g tiefgefroren

Weitere Zutaten:

Unsere Heimat Schmand 24%, Blattspinat frisch, G&G Räucherlachs, Mini Roma Tomaten

PLU Nummer/ Rezeptnummer:

199644/ 129

Zubereitung:

Tiefgefrorener Pizzaboden mit 100g Schmand bestreichen, Pizzakäse gleichmäßig bis zum Rand auf die Pizza streuen. Spinat mit dem restlichen Schmand vermengen und auf der Pizza verteilen. Lachs in gleichgroße Stücke schneiden und auf die Pizza legen. Drei Cocktailtomaten halbieren und neben dem Lachs verteilen.

Auf dem Backprogramm „Pizza“ backen.



Produktbezeichnung:

Pizza Thunfisch

Grundprodukt:

Teigf. Ed. Pizzaboden 38cm 20X600g

Edenh Pizzaboden 38er 20x600g tiefgefroren

Weitere Zutaten:

Pomito Pizza & Pasta Sauce, G&G Pizzakäse gerieben, Edeka Thunfisch, Rote Zwiebeln

PLU Nummer/ Rezeptnummer

199645/ 130

Zubereitung:

Tiefgefrorener Pizzaboden mit Tomatensauce bestreichen. Pizzakäse gleichmäßig bis zum Rand auf die Pizza streuen. Thunfisch abtropfen lassen und gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Rote Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und auf der Pizza gleichmäßig verteilen. Restlichen Pizzakäse bis zum Rand auf die Pizza streuen.

Auf dem Backprogramm „Pizza“ backen.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:

Seelachsfilet Burger

Grundprodukt:

G&G Hot Dog Rolls 4St 250g

Weitere Zutaten:

MSC G&G Alaska Seelachsfilet paniert 800g, Delikant beste Remoulade,
Frische Zwiebel

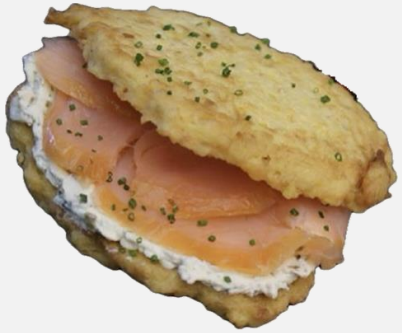
PLU Nummer/ Rezeptnummer:

199006/ 498

Zubereitung:

Seelachsfilet laut Zubereitungsangabe erhitzen. Zwiebel schälen und würfeln, Hot Dog Bun teilen. Auf die obere Bunhälfte die Hälfte der Remoulade in Spiralform auftragen und die Zwiebelwürfel verteilen.

Auf den unteren Bun die zweite Hälfte der Remoulade in Spiralform verteilen und das Seelachsfilet platzieren. Obere Bun auf den unteren Bun legen.



Produktbezeichnung:

Highspeed Ofen Rösti mit Räucherlachs

Grundprodukt:

Kirn Elsässer Rösti classic

Weitere Zutaten:

Delikant Joghurt-Rahm Aufstrich, G&G Räucherlachs

PLU Nummer/ Rezeptnummer

198191/ 329

Zubereitung:

Das erste Rösti mit dem Joghurt- Rahmaufstrich bestreichen. Lachs vollflächig darauf verteilen. Das zweite Rösti darauf platzieren.

Bei Bestellung im Highspeed Ofen auf Programm Rösti backen.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:
Kombi Lachs-Spinat-Lasagne

Grundprodukt:
Herzstücke Lasagne 500g, G&G norwegisches Lachsfilet

Weitere Zutaten:
Frischer Blattspinat, Pomito Pizza & Pasta Sauce,
G&G Edamer gerieben, Sauce D Avo Bechamelsauce, Wasser

PLU Nummer/ Rezeptnummer:
198995/ 488

Zubereitung:
Gemüse waschen, Lachs im Kühlschrank auftauen lassen. Lachs ohne Haut in Würfel schneiden. Wasser und Saucenpulver miteinander verrühren.

Zutaten schichtweise in die emaillierte GN-Auflaufform schichten. Angefangen mit der Tomatensauce, Teigplatte, Tomatensauce, Lachs/ Spinat, Bechamelsauce, Teigplatte…) Zum Schluss mit Käse überstreuen.

Das Programm „Lachs Auflauf“ starten. Nach dem Vorheizen den Kombidämpfer mit Schmorgut bestücken, zudecken und den Programmaufforderung folgen.

Produktbezeichnung:
Kombi Lachs, Gnocchi und Spinat überbacken

Grundprodukt:
G&G Gnocchi, G&G norwegisches Lachsfilet

Weitere Zutaten:
Frischer Blattspinat, Kirschtomaten, Herzstücke Gorgonzola,
G&G Edamer gerieben, Sauce D Avo Bechamelsauce, Wasser

PLU Nummer/ Rezeptnummer
198997/ 490

Zubereitung:
Gemüse waschen, Lachs im Kühlschrank auftauen lassen. Lachs ohne Haut in Würfel schneiden. Wasser und Saucenpulver miteinander verrühren.

Gnocchi, Lachswürfel, Spinat und halbierte Kirschtomaten in die emaillierte GN-Auflaufform geben und miteinander vermengen. Mit Sauce übergießen und mit Käse überstreuen.

Das Programm „Wildlachs Gnocchi Auflauf“ starten. Nach dem Vorheizen den Kombidämpfer mit Schmorgut bestücken, zudecken und den Programmaufforderung folgen

Produktübersicht



Produktbezeichnung:

Kombi Grillgemüse mit gegrilltem Lachs und Bechamelsauce

Grundprodukt:

Herzstücke Grillgemüse, G&G norwegisches Lachsfilet

Weitere Zutaten:

Avo Lafiness Spicy Lemon, Frische Bio Zitrone, Sauce D Avo Bechamelsauce, Wasser

PLU Nummer/ Rezeptnummer:

198994/ 487

Zubereitung:

Gemüse waschen, Lachs im Kühlschrank auftauen lassen. Lachs in Rautenform einschneiden und mit Spicy Lemon marinieren. Wasser und Saucenpulver miteinander verrühren.

Marinierter Wildlachs in die emaillierte GN Auflaufform geben und mit je zwei Scheiben Zitrone belegen. Das Programm „gegrillter Wildlachs mit Sauce“ starten. Vorheizen- Bestücken. Nach der Anbratphase den Lachs mit Bechamelsauce auffüllen. Kerntemperaturfühler einstechen, zudecken und den Programmaufforderungen folgen.



Produktbezeichnung:

Backfisch mit Kartoffelsalat

Grundprodukt:

Neptun Backfisch, UH Traditioneller Kartoffelsalat

Weitere Zutaten:

Backfisch Remoulade, Zitrone, Petersilie (Deko)

PLU Nummer/ Rezeptnummer

199605/ 133

Zubereitung:

Backfisch auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Backfisch im Konvektomat bei 160 Grad 15 Minuten garen. Zitrone und Petersilie waschen. Den Kartoffelsalat mit einer Kelle auf eine Tellerseite legen. Fertigen Backfisch daneben platzieren. Remoulade an den Tellerrand geben. Backfisch mit einer Zitronenscheibe garnieren und den Kartoffelsalat mit Petersilie bestreuen.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:

Kombi Spaghetti mit gegrilltem Lachs und Bechamelsauce

Grundprodukt:

Herzstücke Spaghetti 1000g, G&G norwegisches Lachsfilet

Weitere Zutaten:

Avo Lafiness Spicy Lemon, Frische Bio-Zitrone, Sauce D Avo Bechamelsauce, Wasser

PLU Nummer/ Rezeptnummer:

198993/ 486

Zubereitung:

Gemüse waschen, Lachs im Kühlschrank auftauen lassen. Lachs in Rautenform einschneiden und mit Spicy Lemon marinieren. Wasser und Saucenpulver miteinander verrühren.

Marinierter Wildlachs in die emaillierte GN-Auflaufform geben und mit je zwei Scheiben Zitrone belegen.

Das Programm „gegrillter Wildlachs mit Sauce“ starten. Vorheizen- Bestücken. Nach der Anbratphase den Lachs mit Bechamelsauce auffüllen. Kerntemperaturfühler einstechen, zudecken und den Programmaufforderungen folgen



Produktbezeichnung:

Kombi Spaghetti mit Garnelen in mediterraner Tomatensauce

Grundprodukt:

Herzstücke Spaghetti, Herz. ASC E. White Tigerganelen

Weitere Zutaten:

Pomito Pizza & Pasta Sauce, Frische Zwiebeln, Trinkwasser, G&G Rapsöl

G&G Tafelsalz, E. original Parmesan Regg. gehobelt

PLU Nummer/ Rezeptnummer

198996/ 489

Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten.

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Garnelen, Zwiebel und Öl miteinander vermengen. In einen 1/1 emaillierten GN gleichmäßig verteilen. Das Programm „Spaghetti Garnelen TomaSauce“ am Kombidämpfer nutzen.

Nach Aufforderung die Tomatensauce über die Garnelen geben. Die Form abdecken, zurück in den Kombidämpfer geben und das Programm fortsetzen.

Nach Beendigung Zutaten vermengen, anrichten und mit Parmesan servieren.

Produktübersicht



Produktbezeichnung:
Salat mit Lachs und Garnelen

Grundprodukt:
Salat, Nafa Kartoffelsalat

Weitere Zutaten:
Salatgurken, Cocktail Tomaten, G&G Garnelen, Räucherlachs, G&G bunte Eier aus Bodenhaltung, frischer Dill und Bio Zitrone (Deko)

PLU Nummer/ Rezeptnummer:
198986/ 479

Zubereitung:
Karottensalat in der Schalenmitte platzieren. Den gewaschenen Salat darüber verteilen. Gurke und Tomaten waschen. Tomaten halbieren und die Gurke in Scheiben schneiden. Die Tomatenhälften und Gurkenscheiben an der Seite des Salates anordnen. Den Lachs wellenförmig in der Mitte plazieren. Die Garnelen auf den Lachs legen. Gekochtes Ei schälen und in Scheiben schneiden und fächerartig auf die gegenüberliegende Seite der Tomate und Gurke legen. Mit gewaschenem Dill und Zitronenscheiben verzieren.



Produktbezeichnung:
Salat mit Thunfisch

Grundprodukt:
Salat, Nafa Weißkrautsalat

Weitere Zutaten:
Salatgurken, Nafa Karottensalat, G&G Thunfisch im eigenen Saft, G&G Sonnenmais, Paprikamix, G&G bunte Eier

Frischer Dill und frischen Schnittlauch (Deko)

PLU Nummer/ Rezeptnummer
198989/ 482

Zubereitung:
Weißkraut- und Kartoffelsalat in der Mitte der Schale anordnen. Gewaschenen Salatmix darüber verteilen. Thunfisch abtropfen lassen und mittig platzieren. Mais und in Streifen geschnittene Paprika um den Thunfisch herum anordnen. Gekochtes Ei schälen, in Scheiben schneiden und neben den Thunfisch platzieren.

Den Salat mit gewaschenen Dill und Schnittlauch verzieren.

Zweitplatzierung an der Frischetheke

Nutzen Sie die Möglichkeit der Zweitplatzierung denn eine zusätzliche Platzierung unserer Brötchen erhöht die Aktionswahrnehmung unserer Kunden. Wir erhalten eine stärkere Warenpräsenz und erzielen dadurch mehr Umsatz.





Werbemittel

Emma Pfad:

Ware/Sortimente > Markt-Bäckerei > Snacks > Heute ist Fischtag

Ein Thekenaufsteller ist ein wirkungsvolles Verkaufsinstrument da es die Aufmerksamkeit der Kunden genau im entscheidenden Moment auf sich zieht.

Der Thekenaufsteller hilft dabei unser Angebot schnell zu erfassen und verhindert, dass das Produkt übersehen wird.

Die Sichtbarkeit wird erhöht und der Mehrwert des Produkts wird hervorgehoben. So wird der Verkauf nachhaltig gefördert.



Herzlichen Dank.

Wir ♥ Lebensmittel.

EDEKA Südwest

