



MARE SCELTO
QUALITÄT UND FRISCHE

TATARS

- ✓ *100% NATÜRLICH*
- ✓ *100% aus fangfrischen FISCHEN*
- ✓ *100% mit hochwertigem MEERWASSER riservadimare®*
- ✓ *OHNE ZUSATZSTOFFE OHNE CHEMIE*
- ✓ *SASHIMI-QUALITÄT*
- ✓ *SCHOCKGEFROSTET, nur 2% GLASUR*
- ✓ *HANDGESCHNITTENE Würfel in der praktischen Skin 2 x á 100 g*



MARE SCELTO
QUALITÄT UND FRISCHE



Qualità
Qualität



Sostenibilità
Nachhaltigkeit



Rispetto
Respekt

„ UNSERE TATARS WERDEN MIT SAUBEREM UND REINEM MEERWASSER STERALMAR® VERARBEITET

Wer denkt, dass die Fischverarbeitung ÜBERALL gleich ist- liegt weit von Realität entfernt. In unseren Werken wird kein Leitungswasser mit Salz zum Waschen und Verarbeitung von Fischprodukten verwendet, sondern ausschließlich gereinigtes Meerwasser. Diese Art von Verarbeitung gibt dem Tatar und allen unseren Produkten einen natürlichen Geschmack.

PREMIUM SEA WATER

„Wir bringen Ihre Speisen zum Leben“



SYNERGIE
FieldMarketing

Fische



Lachs mit besonders geschmacksintensivem und kräftig gefärbtem Fleisch, aus Färöer Inseln.

TARTARE DI SALMONE

LACHS

(Salmo salar)



Das weiße, feste Fleisch der Dorade hat ein unverkennbar würziges Aroma.

TARTARE DI ORATA

GOLDBRASSE

(Sparus aurata)



Das feste, zarte & leicht nussig schmeckende Fleisch lässt das Herz jeden Tatar-Fans höher schlagen.

TARTARE DI OMBRINA

ADLERFISCH

(Umbrina cirrosa)



Der Wolfsbarsch hat ein unverkennbar würziges Aroma und festes, weißes Fleisch.

TARTARE DI SPIGOLA

WOLFSBARSCH

(Dicentrarchus labrax)



Thunfisch mit zarten, tiefroten Fleisch und milde, nussige Geschmack.

TARTARE DI TONNO

THUNFISCH

(Thunnus albacares)



Gelbflossenmakrele - eine Delikatesse für Fischfood Liebhaber.

TARTARE DI RICCIOLA

GELBSCHWANZMAKRELE

(Seriola lalandi)

SKIN 2 x 100g

Fische



Sie ist von der Speisekarte erstklassiger Restaurants nicht mehr wegzudenken!

TARTARE DI DENTICE

ZAHNBRASSE

(Dentex dentex)



Der Schwertfisch ist ein ganz besonderes Exemplar unter den Meeresbewohner.

Hat festes, weißes Fleisch und ein angenehm frischer und würziger Geschmack



Einer der edelsten Fischen, mit festem und besonders feinem Fleisch.

TARTARE DI PESCEPADA

SCHWERTFISCH

(Xiphias gladius)

TARTARE DI STORIONE

STÖR

(Acipenser sturio)

SKIN 2 x 100g

Krustentiere



Die feuerrote Tiefseegarnele ist eine kulinarische Delikatesse und eine absolute Rarität!



Der feste, zarte & leicht nussig schmeckende Garnele lässt das Herz jeden Meeresfrüchte-Fans höher schlagen.

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

ROTE GARNELE

(Aristaeomorpha foliacea)

TARTARE DI GAMBERO VIOLA

LILA GARNELE

(Aristeus antennatus)

SKIN 2 x 100g



Das Fleisch des Kaisergranats erinnert am meisten an das des Hummers



Leicht süßliches Aroma - saftiges, zartes Fleisch.

TARTARE DI SCAMPI

KAISERGRANAT

(Nephrops norvegicus)

TARTARE DI MAZZANCOLLE

TIEGERGARNELE

(Melicertus kerathurus)



DAS PERFEKTE FINISH... *TASTE the DIFFERENCE!*

Um Präsentation des Tatars zu verschönern und sein Geschmack aufzuwerten - einfach nach dem Anrichten auf dem Teller mit hochwertigem Meerwasser besprühen! Unser riservadimare® ist reines Meerwasser aus der Adria speziell für Lebensmittelanwendung. Gewonnen durch einen patentierten Prozess, der keine chemische Substanzen verwendet. Man kann dieses Meerwasser in der Küche als Ersatzprodukt für Salz einsetzen.

WARUM riservadimare®?

Im Gegensatz zu Kochsalz (Natriumchlorid) enthält riservadimare® 92 Mineralsalze & Spurenelemente wie Magnesium, Eisen, Kalium, Jod, Calcium etc., die wichtig für das Wohlbefinden des Organismus sind.





**JETZT PROBIEREN &
SICH SELBST
ÜBERZEUGEN!**

DERADO

UN MARE DI QUALITÀ



Vertrieb Deutschland

SYNERGIE
FieldMarketing

SYNERGIE - FM
Arbachtalstr. 6 – 72800 Eningen u. A.
Mob.: +(0)172 4272050
E-Mail: info@synergie-fm.com
WWW.SYNERGIE-FM.COM

