

# Culinarische Genusswochen

5. – 27. September 2020



## Forellen Knusperli der Extra Klasse im Cider-Teig (Thurgauer Apfelweinteig)

Angeln Sie sich die Besten! Die Regenbogenforellen wachsen frei von Chemikalien, Antibiotika oder Microplastics auf. Die Quellen mit fliessend, reinem Quellwasser sorgen dafür, dass der Fettgehalt der Regenbogenforellen tief, das Aroma neutral und die Konsistenz fest ist. Sie werden sorgfältig filetiert und entgrätet. Die Filetstreifen werden von Hand beteigt und vorfrittiert.

### Preise:

Im Karton lose gefroren 1kg CHF 25.80

Im Beutel lose gefroren 500g CHF 14.90

Im Beutel lose gefroren 400g CHF 15.90

Wir beziehen Forellen Knusperli vom Kundelfingerhof.

**CULINARIUM**  
regio•garantie

Während den «Culinarischen Wochen» bieten wir Produkte mit Zutaten aus der Region an und unterstützen damit die Grundsätze des Trägervereins

