

# LACHSMOUSSE

als Füllung in Apéro-Pastetli,  
kleinen Choux (Brandteigbeutel) oder  
kalten Omelettenrollen (Crêpes),

gespritzt auf Pumpernickel oder  
Crackers, zu Geschwellten (Pellkartoffeln), etc.

Wichtig: zum sofortigen Verbrauch bestimmt, da ohne  
Konservierungsmittel und Gelatine hergestellt

# LACHSBUTTER

SCHAUMIG GESCHLAGENE BUTTER MIT  
ALASKA-WILDLACHS UND GEWÜRZEN ABGESCHMECKT

kalte Küche: als Füllung in Laugenbrezel  
als Dip mit Gemüsestäbchen  
gespritzt auf kleine, dunkle Toastscheiben

warme Küche: Garnitur zu grilliertem Fisch,  
Mandelblättchen darin anrösten für zu «Fisch meunière»

Haltbarkeit: 1 Woche im Kühlschrank, 2 Monate im Tiefkühler,  
zum streichen frühzeitig aus Kühlung nehmen