



CERNYs
FISCH&FEINKOST

CERNYs F(r)ische-Welt!

CERNYs Wochenspezialitäten von 23.1.-27.1.2012 (KW 4)



BACHFORELLE

Salmon trutta, frisch, ganz, ausgenommen, aus Aquakultur in Österreich

Art. Nr. 7976
ca. 300-350 g

Preis je kg
8,99



LACHSFORELLENFILET

Oncorhynchus mykiss, frisches Filet, mit Haut, aus Aquakultur in Österreich

Art. Nr. 4899
ca. 200 g +

Preis je kg
14,99



KABELJAUFILET WILDFANG

Gadus morhua, frisches Filet, ohne Haut, gefangen im Nordostatlantik

Art. Nr. 9802
ca. 200-400 g

Preis je kg
9,99



ANGLER (SEETEUFELSCHWÄNZE)

Lophius spp., frisch, ohne Kopf, gefangen im Nordostatlantik

Art. Nr. 8029
ca. 2-4 kg

Preis je kg
19,99

CERNYs REZEPT-EMPFEHLUNGEN DER WOCHE!



VENUSMUSCHEL FRISCH (VONGOLE VERACI)

Venerupis spp., frisch, Vongole veraci (strahlige Venusmuschel), ca. 6 cm, hellbraun, gefangen im Mittelmeer

Art. Nr. 7195
1 kg
Packung

Preis je kg
8,99

„Vongole à la Napoli“

- 1.) Vongole in Salzwasser kochen
- 2.) Sauce Napoli erwärmen
- 3.) Muscheln mit warmer Sauce Napoli vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit knusprigem Weißbrot servieren!

CERNYs SAUCE „NAPOLI“

Fruchtig-würzige Tomatensauce mit rotem Paprika, Tomaten und Oliven, Zwiebeln, Thymian, Basilikum und Oregano

Art. Nr. 15560
2 kg
Gebinde

Preis je kg
5,49



AT-BIO-902



Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen:

CERNYs FISCH & FEINKOST GMBH, Hermann Gebauer Strasse 18, 1220 Wien

Tel +43 1 73213 44 Fax +43 1 73213 647 Email verkauf@cernys.at www.cernys.at

Für den Inhalt verantwortlich: CERNYs Fisch & Feinkost GmbH, Hermann Gebauer Strasse 18, 1220 Wien. Abbildungen sind Serviervorschläge, Abweichungen zum Produktangebot möglich. Preise für Gastronomie in Euro, exkl. USt., Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Ab vereinbartem Mindestbestellwert übernimmt CERNYs die gesamten Kosten für die Zustellung für Sie. Wir bitten Sie um Verständnis, dass Kleinstlieferungen unter € 100,- nicht möglich sind.