



**TRANSGOURMET**

seafood

# FRISCHFISCHPORTIONEN

LOINS, PORTIONIERTE  
FISCHCONVENIENCE & MEE(H)R



FÜR HOTELLERIE,  
GEHOBENE GASTRONOMIE,  
BETRIEBSGASTRONOMIE  
& CATERING



# EINLEITUNG



**Arnd Huber.**  
Einkaufsleiter und Category Manager  
Fisch & Seafood

Aufgrund immer stärker wachsender Nachfrage haben wir unser Angebot an portionierten Fischfilets deutlich ausgeweitet. Das neue Sortiment an Frischfischportionen aus Bremerhaven ist flächendeckend erhältlich und sucht in Frische & Qualität seinesgleichen. Alle frischen Fischportionen werden speziell für die Kunden in Auftragsproduktion hergestellt. Sowohl exklusive Feinfische wie Heilbutt, Wolfsbarsch oder Dorade als auch gängige Konsumfische wie Seelachs, Kabeljau, Lachs oder Viktoriasebarsch können Kunden bedarfsgenau als frische Fischportionen bei uns bestellen. Der stets auftragsbezogene Einkauf der Rohware sorgt für Frische und Transparenz.

**Qualität & Frische kennen dabei keine Kompromisse.**



## Kalkulationssicher

Das vielseitige Angebot von Transgourmet Seafood ermöglicht eine schnelle, verlässliche Pro-Kopf-Kalkulation. Parrierverluste, Abfälle oder zusätzliche Personalkosten für die Portionierung entfallen. So trägt man den engen Budgetvorgaben Rechnung. Gerade bei größeren Gästezahlen kann die Portionierung vor Ort in der Küche unvorhersehbare Probleme mit sich bringen.

Darüber hinaus bieten wir die Fischportionen kalkulationssicher als Stückpreis an.

**FRISCHFISCHPORTIONEN**  
für Hotellerie, gehobene  
Gastronomie, Betriebs-  
gastronomie und Catering



Hier gibt es  
Fangfrischen Fisch  
aus nachhaltigem Fischfang



**Frischfisch ist nicht  
immer teurer als  
TK-FISCH**

Frischfischpreise sind auktionen- und saisonabhängig. Frischer Fisch wird in Tages- und Wochenpreisen gehandelt. Achten Sie bei TK-Fisch auf Glasuren, Auftauverluste, höhere Prozesskosten, Herkünfte und Spezies: Doppel- und Dreifachfrostungen, Landfrost oder Seefrostware sowie Frostdatum sind weitere Entscheidungsfaktoren.

Warum soll ich lieber

## FRISCHFISCHPORTIONEN KAUFEN?

- Frischfisch schmeckt einfach besser und leckerer!
- Bei Frischfisch habe ich keine Tauerluste; der Frischfisch verliert kein Fischgewebewasser durch zerstörte Zellen oder falsche Auftauprozesse. Frischfisch liegt nicht im Tauwasser und wird dadurch nicht kontaminiert.
- TK-Fisch wird schneller trocken, die Fischfarbe geht ins grünlich-grünliche. Frischer Fisch ist fest, glänzt und riecht nicht muffig, sondern frisch nach Meer und Natur.
- Frischer Fisch fällt nicht so schnell auseinander. Aufgetauter TK-Fisch ist oftmals wie ein Schwamm.
- Frischer Fisch ist leicht zu handeln. Der Arbeitsaufwand ist relativ gering. TK-Fisch muss professionell aufgetaut werden (Lochsiebe). Die dazu notwendigen Hygienemaßnahmen sind einzuhalten (Säubern der Lochsiebe, des Arbeitsplatzes zum Auftauen). TK-Fisch muss abgetrocknet werden. Man muss die notwendige Fischmenge auftauen.
- Wie lange war der TK-Fisch eingefroren?  
Im Laufe des Lagerprozesses verliert der Fisch an Geschmack.
- Frischfischportionen werden in Auftragsproduktion hergestellt. Frischer geht es nicht! Keine Kapitalbindung! Kein Lagerplatzbedarf! Kein Inventurbestand! Keine Überlagerung, kein Frostbrand.

Letztendlich ist der Einsatz von TK-Fisch  
oder Frischfisch immer eine Glaubensfrage!

**Wir meinen:**

Frischfisch bietet der Küche die Chance sich als Profi zu profilieren. Es klingt einfach besser, wenn man seinen Gästen erzählen kann, dass man frischen Fisch verarbeitet. Wer frischen Fisch verarbeitet, dem vertraut man und spricht ihm hohe Kompetenz zu! Wenn dieser Fisch dann auch noch nachhaltig gefangen wurde, hat man gewonnen.



**Frank Gettkandt.**  
Einkäufer Frischfisch TGS



# BESTELLABLAUF FÜR DEN SAMMELBEREICH FRISCHFISCHPORTIONEN

TRANSGOURMET SEAFOOD

JETZT  
auch bei



Like



Facebook

[www.facebook.com/TransgourmetSeafood](http://www.facebook.com/TransgourmetSeafood)

Bestellung Eingang bis 15 Uhr bei TGS	Verladung ex Bremerhaven	Auslieferung zum Kunden je nach Tourenplan
Donnerstag	Samstag	Montag/Dienstag
Freitag	Dienstag	Mittwoch
Montag	Mittwoch	Donnerstag
Dienstag	Donnerstag	Freitag/Samstag

## Wichtig für Ihre Bestellung!

**Vorbestell-Artikel: 3 Tage Vorlauf erbeten!**

Soweit nicht anders angegeben, sind die Portionen ohne Haut! Bei dem angegebenen Gewicht besteht ein Differenz-Spielraum von ca. +/- 10% je Portion. Berechnungseinheit ist ein Stück.

### Definition:

- ,geschnitten':** Die Portion wurde aus einem großen Filet geschnitten.
- ,Naturfilet':** Die Portion entspricht einem kalibrierten, natürlichen Filet.
- ,praktisch grätenfrei':** Die Portionen sind entgrätet, **eine 100% Sicherheit kann nicht gegeben werden.**

Seafood Star  
2016

Seafood Star  
2016



Seafood Akademie,  
Bremerhaven

Beste überbetriebliche Seafood Schulung

Prämiiert von FischMagazin  
Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



Fischmagazin

Transgourmet Seafood

# AKADEMIE

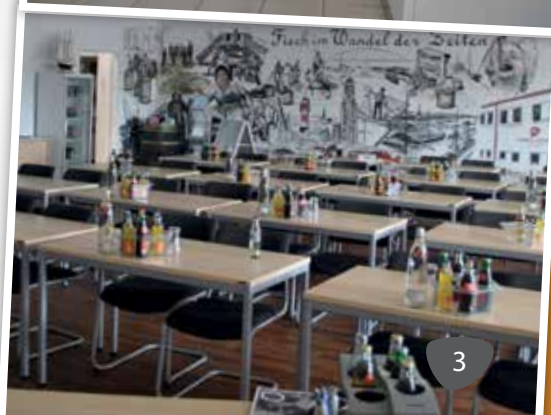
Besuchen Sie unsere Seafood Akademie  
in Bremerhaven.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



TRANSGOURMET

akademie





# FAKTEN



## Norwegischer Lachs aus Aquakultur

Lachs ist heute der beliebteste Fisch in Deutschland. Fast drei von vier Deutschen essen Lachs in irgendeiner Form im Laufe eines Monats. Das meiste davon ist norwegischer Lachs, vor allem wenn es frischer Lachs ist. Nur 24 Stunden nachdem der Lachs aus dem kalten norwegischen Meer geholt wurde, ist er schon bei uns in Deutschland.



### Wie viel Lachs sollten wir denn essen?

Zuerst geht es darum, wie viel Fisch wir essen sollten, um eine ausgewogene Ernährung sicherzustellen. Die Weltorganisation, wie auch die norwegische Gesundheitsbehörde und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. empfehlen:

Wir sollten zwei bis drei Mahlzeiten mit Fisch pro Woche zu uns nehmen. Davon sollte die Hälfte fetthaltiger Fisch wie zum Beispiel Lachs, Makrele oder Hering sein. Wenn wir also zwei bis drei Mahlzeiten mit Fisch pro Woche essen und davon die Hälfte fetthaltiger Fisch ist, stellen wir sicher, dass unser Körper die notwendige Menge an Omega-3-Fettsäuren sowie an Jod, Selen und weiteren wichtigen Vitaminen bekommt.

### Sollten alle Menschen zwei- bis dreimal pro Woche Fisch essen?

Ja, alle Menschen sollten zwei- bis dreimal pro Woche Fisch essen, egal ob jung oder alt. Auch Schwangere, stillende Mütter und Kinder sollten dieser Empfehlung folgen. Außer Menschen, die bereits an Herz- oder Arterienerkrankungen leiden – ihnen wird empfohlen, den Konsum von fettreichen Fischen noch zu erhöhen, um ihren Omega-3-Gehalt aufzufüllen.

### Wie lange dauert es bis der Lachs ausgewachsen ist?

Zwei bis drei Jahre braucht der Norwegische Lachs, bis er vier bis fünf Kilo Körpergewicht hat und fertig für den menschlichen Konsum ist.

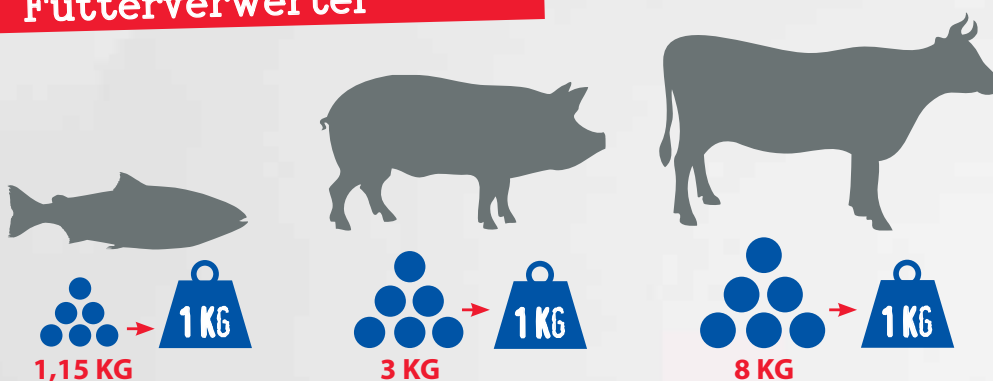
Erst mit einem Jahr ist der Lachs stark genug, um vom Süßwasser in das Salzwasser der kalten Fjorde des norwegischen Meeres überzusiedeln.

### Können wir uns darauf verlassen, dass der norwegische Lachs, der bei uns verkauft wird, sicher und gesund ist?

Ja, denn norwegischer Lachs wächst nicht nur in Gewässern auf, die kaum einer Umweltbelastung ausgesetzt sind, er wird zudem ständig überwacht und streng kontrolliert.

Jedes Jahr werden in Norwegen 12.000 Lachse, die bereit sind für den menschlichen Verzehr, nach dem Zufallsprinzip vom zuständigen unabhängigen wissenschaftlichen Forschungsinstitut kontrolliert. Dabei wurden noch nie Rückstände von unerlaubten Arzneimitteln oder anderen illegalen Fremdstoffen gefunden.

## Lachs: der effiziente Futtermittelverwerter



### Wie viel Futter bekommt ein Lachs, bis er aufgewachsen ist?

Um ein Kilo Lachs zu erhalten, wird ca. 1,5 Kilo Fischfutter benötigt. Demnach hat ein Lachs in seinem Leben um die 6-7 Kilo Futter bekommen. Im Vergleich zu anderen Tieren ist das sehr wenig. Für 1 Kilo Schweinefleisch werden beispielsweise 3 Kilo Futter benötigt. Für 1 Kilo Rindfleisch sogar 8 Kilo Futter.





# KONSUM- & FEINFISCHPORTIONEN LACHS- UND FJORDFORELLE

Wir sagen „Ja“ zu

**FISCH AUS  
NORWEGEN!**



## Lachs gesteckt

vom 3/4er Superior Lachs, Lachs in ca. 200 g Steaks  
geschnitten, Kopf und Schwanzstück beiliegend  
Art.-Nr. 653039 Styropor-Box 3-4 kg



## MENÜ-TIPPS

**GEGRILLTE LACHSSTEAKS** mit Kräuterbutter  
und Ofenkartoffel, dazu Salatauswahl

**SURF & TURF: LACHS UND RINDERHÜFTSTEAK** mit  
milder Knoblauchsauce, dazu Broccoli und  
Kartoffelgratin

**GEDÜNSTETER LACHS** mit Zitronenbutter, dazu  
Petersilienkartoffeln und Broccoli

**LACHSFILET** auf Lauchgemüse im Nudelnest

**GEDÜNSTETER KABELJAU** mit Rahm-Blattspinat  
und Salzkartoffeln

**GEBRATENES KABELJAUFILLET** mit Zucchini-  
Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln



## Lachssteak in Portionen

**3 Tage Vorlauf**

geschnitten, mit Haut, ohne Bauchlappen,  
mit Schuppen, mit Gräten, aus Aquakultur in  
Norwegen

**Neu**

Art.-Nr. 388948 Styropor-Box 25 Stück à ca. 200 g  
388955 Styropor-Box 50 Stück à ca. 200 g

## Royal-Portionen Lachs

Premium Lachsfilet-Portionen, ohne Bauchlappen, sauber getrimmt und exakt portioniert



**3 Tage Vorlauf**

## Premium Lachsfilet in Portionen

geschnitten, nur Mittelstücke, ohne Haut, praktisch  
grätenfrei

Art.-Nr. 75501 Styropor-Box 50 Stück à ca. 60 g



**3 Tage Vorlauf**

## Premium Lachsfilet in Portionen

geschnitten, nur Mittelstücke, ohne Haut, praktisch  
grätenfrei

Art.-Nr. 75500 Styropor-Box 50 Stück à ca. 100 g



# STANDARD

## Lachsfilet-Portionen

### BITTE BEACHTEN SIE:

Gewichtsdifferenzen von +/- 10% bei Fischportionen sind markt- und handelsüblich



3 Tage Vorlauf

#### Lachsfilet in Portionen

geschnitten, mit Haut, **geschuppt**, praktisch grätenfrei

Art.-Nr. 505051 Styropor-Box 50 Stück à ca. 120 g

Neu

3 Tage Vorlauf

#### Lachsfilet in Portionen

geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen

Art.-Nr. 298667	Styropor-Box 50 Stück à ca. 80 g
488429	Styropor-Box 50 Stück à ca. 120 g
388801	Styropor-Box 25 Stück à ca. 140 g
388818	Styropor-Box 50 Stück à ca. 140 g
388825	Styropor-Box 25 Stück à ca. 160 g
388832	Styropor-Box 50 Stück à ca. 160 g
388849	Styropor-Box 25 Stück à ca. 180 g
388856	Styropor-Box 50 Stück à ca. 180 g
220088	Styropor-Box 40 Stück à ca. 225 g

3 Tage Vorlauf

#### Lachsfilet in Portionen

geschnitten, mit Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen

Art.-Nr. 389112	Styropor-Box 25 Stück à ca. 180 g
389129	Styropor-Box 25 Stück à ca. 180 g

#### Lachsfilet

Trim C aus 3/4er Lachsen geschnitten, mit Haut, **geschuppt**, praktisch grätenfrei, superior, lose verpackt, Filet 1,0 - 1,4 kg

Art.-Nr. 533711 Styropor-Box ca. 5 kg

Neu

## LACHSFILET-PORTIONEN IM VERGLEICH

Ein Fisch – 2 Portionsvarianten



Lachssteak 200 g & Lachsfilet-Portion 225 g



80 g vs. 160 g

Unsere 80 g Portionen sind der Renner im GV Bereich

## - UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG -

Fjordforelle aus Norwegen

MEERWASSER  
Zucht

## DIE VORTEILE

- Tiefrote Farbe
- Geringerer Fettanteil
- Bester Geschmack
- Trendy

3 Tage Vorlauf

#### Fjordforellenfilet in Portionen

geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert

Art.-Nr. 444001 Styropor-Box 50 Stück à ca. 90 g



# KONSUM- & FEINFISCHPORTIONEN

## SEELACHSFILET-PORTIONEN



80 g

150 g

180 g

Seelachsfilet-Portionen 80 g geschnitten, 150 g geschnitten, 180 g geschnitten

## MSC WARE

3 Tage Vorlauf



**Seelachsfilet-Portion, MSC-zertifiziert**

**geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei**

Art.-Nr. 489132 Styropor-Box 50 Stück à ca. 60 g

666091 Styropor-Box 50 Stück à ca. 80 g

388887 Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g

388894 Styropor-Box 60 Stück à ca. 150 g

3 Tage Vorlauf



**Seelachsfilet-Portion, MSC-zertifiziert**

**Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei**

Art.-Nr. 388924 Styropor-Box 30 Stück à ca. 180 g

388931 Styropor-Box 60 Stück à ca. 180 g

## NORMALE WARE

Seelachsfilet in Portionen

3 Tage Vorlauf

ohne Haut

Art.-Nr. 666107 geschnitten, praktisch grätenfrei, aus dem Filetmittelstück, Styropor-Box 50 Stück à ca. 80 g

388467 geschnitten, praktisch grätenfrei, Styropor-Box 30 Stück à ca. 120 g

388511 Naturfilet, praktisch grätenfrei, Styropor-Box 60 Stück à ca. 140 g

388542 geschnitten, praktisch grätenfrei, Styropor-Box 30 Stück à ca. 160 g

388535 geschnitten, Styropor-Box 60 Stück à ca. 160 g

388627 Naturfilet, praktisch grätenfrei, Styropor-Box 25 Stück à ca. 200 g

## MENÜ-TIPPS

**SEELACHS** mit Velouté aus Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche, dazu Schwenkkartoffeln und Feldsalat

**SEELACHS** mit Ingwer-Currysauce, Frühlingzwiebel-Gemüse und Mandelreis

**GEBRATENER STEINBEISSER** mit milder Senfsauce, Kaisergemüse und dazu Schwenkkartoffeln

**STEINBEISSERFILET** mit Speck und Salbei auf Tomatenreis

180 g geschnitten

180 g Naturfilet

80 g geschnitten

MSC-C-51709



Ein Teil unseres Sortiments ist MSC zertifiziert. Bitte achten Sie auf das blaue Umweltsiegel. Mehr Information unter: [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)



# KONSUM- & FEINFISCHFILETS

## ...DIE KLASSIKER!

1.

3 Tage Vorlauf

### Seelachsfilet in Portionen, MSC-zertifiziert

Naturfilet, ohne Haut

- Art.-Nr. 388924 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 30 Stück à ca. 180 g
- 388931 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 60 Stück à ca. 180 g
- 388917 Styropor-Box 60 Stück à ca. 180 g



3 Tage Vorlauf

2.

### Kabeljaufilet in Portionen

geschnitten, ohne Haut

- Art.-Nr. 535397 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 30 Stück à ca. 80 g
- 523837 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 30 Stück à ca. 200 g
- 545358 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 50 Stück à ca. 180 g

3.

3 Tage Vorlauf

### Rotbarschfilet in Portionen, Naturfilet

ohne Haut, handfiletiert

- Art.-Nr. 388641 Styropor-Box 30 Stück à ca. 110 g
- 388702 Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g
- 388726 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g

3 Tage Vorlauf

5.

### Lachsfilet in Portionen

geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei,  
aus Aquakultur in Norwegen

- Art.-Nr. 298667 Styropor-Box 50 Stück à ca. 80 g
- 388801 Styropor-Box 25 Stück à ca. 140 g
- 388849 Styropor-Box 25 Stück à ca. 180 g

3 Tage Vorlauf

### Steinbeißerfilet in Portionen

geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei

- Art.-Nr. 388788 Styropor-Box 25 Stück à ca. 150 g
- 388795 Styropor-Box 25 Stück à ca. 150 g

## Steinbeißerfilet-Portionen à 150 g





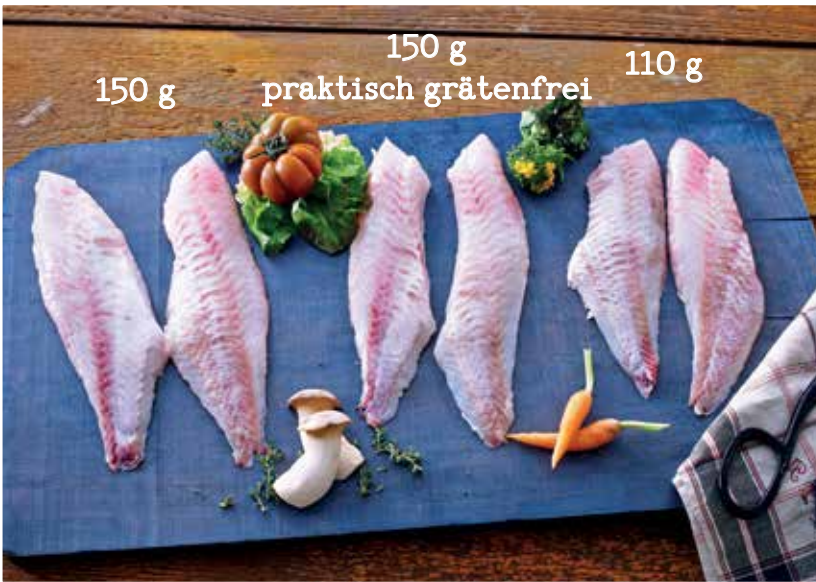


## MENÜ-TIPPS

**ROTBARSCHFILET** in Parmesan-Ei-Hülle mit Bandnudeln und Tomatensauce, dazu Blattsalat

**ROTBARSCH** mit frischer Tomate und Mozzarella überbacken, Ratatouille und Wildreis

Kabeljaufilet-Portionen 140 g geschnitten, Rotbarsch-Loin 180 g+, Steinbeißerfilet-Portionen 150 g geschnitten



150 g      150 g      110 g  
praktisch grätenfrei

## Nachhaltiger Rotbarschhandel

Um die Rotbarschbestände in der Zukunft zu erhalten und der Schwarzfischerei entgegenzuwirken, schränken wir das Fanggebiet auf Island (Nordost-Atlantik), innerhalb der 200-Meilen-Zone ein. Dabei handeln wir ausschließlich die Gattung *Sebastes marinus*, die wir durch kontinuierliche DNA-Laboruntersuchungen prüfen.

### 3 Tage Vorlauf

#### Rotbarschfilet in Portionen

ohne Haut, handfiletiert

Art.-Nr. 388641 Styropor-Box 30 Stück à ca. 110 g

388702 Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g

388726 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g

### 3 Tage Vorlauf

#### Kabeljaufilet in Portionen

geschnitten, ohne Haut

Art.-Nr. 388740 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 30 Stück à ca. 140 g

388757 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 60 Stück à ca. 140 g

388764 Styropor-Box 30 Stück à ca. 160 g

388771 Styropor-Box 60 Stück à ca. 160 g

535397 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 30 Stück à ca. 80 g

523837 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 30 Stück à ca. 200 g

545358 praktisch grätenfrei,  
Styropor-Box 50 Stück à 180 g

## MENÜ-TIPPS

**GEDÜNSTETER KABELJAU** mit Rahm-Blattspinat und Salzkartoffeln

**GEBRATENES KABELJAUFILLET** mit Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln

### 3 Tage Vorlauf

Nur von Januar-März erhältlich

**Skrei-Loin, MSC-zertifiziert**

Rückenstück, handfiletiert, praktisch grätenfrei,  
Stück 180 g+

Art.-Nr. 186940 ohne Haut, Styropor-Box ca. 3 kg

711944 mit Haut, Styropor-Box ca. 3 kg





# ZWEI KNÜLLER DER GV

3 Tage Vorlauf

1. Viktoriaseebarschfilet-Portionen 150 g
2. Seelachsfilet-Portionen 150 g

## Viktoriaseebarschfilet in Portionen

geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei

Art.-Nr. 389136 Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g

389143 Styropor-Box 60 Stück à ca. 150 g

510486 Styropor-Box 30 Stück à ca. 200 g



# KONSUM- & FEINFISCHPORTIONEN

## Heilbutt schwarz

Premium-Qualität,  
absoluter Edelfisch

## Rezept-Tipps

### Schwarzes Heilbuttfilet auf Rhabarber-Sellerie Gemüse

**REZEPTUR FÜR 10 PERSONEN:** 700 g Rhabarber in Würfel geschnitten, 700 g Staudensellerie in Würfel geschnitten, 700 g Ampelpaprika in Würfel geschnitten, Rohrzucker, Meersalz, Pfeffer, Butter, Wein, 1500 g weißer Heilbutt.

**ZUBEREITUNG:** Den Rhabarber, den Sellerie und die Paprika in gleich große Würfel schneiden. In Butter anschwanken, würzen und mit ein wenig Wein angießen. 5-6 Minuten köcheln lassen. Den Heilbutt portionieren (150 g je Person), würzen und mehlieren, dann in Butter braten und auf dem Gemüse servieren. Als Beilage sind Basmatireis oder junge Kartoffeln in Schale ideal.

### Schwarzes Heilbuttfilet auf Maronen-Sellerie Gemüse

**REZEPTUR FÜR 10 PERSONEN:** 700 g Maronen, 700 g Staudensellerie in Würfel geschnitten, 700 g Ampelpaprika in Würfel geschnitten, Rohrzucker, Black BBQ-Meersalz (Wiberg), Pfeffer, Butter, Wein, 1500 g weißer Heilbutt.

**ZUBEREITUNG:** Die Maronen, den Sellerie und die Paprika in gleich große Würfel schneiden. In Butter anschwanken, würzen und mit ein wenig Wein angießen. 5-6 Minuten köcheln lassen. Den Heilbutt portionieren (150 g je Person), würzen und mehlieren, dann in Butter braten und auf dem Gemüse servieren. Als Beilage sind Basmatireis oder junge Kartoffeln in Schale ideal.

3 Tage Vorlauf

Heilbuttfilet schwarz in Portionen **Neu**  
geschnitten, ohne Haut, aufgetaut, praktisch  
grätenfrei

Art.-Nr. 338847 Styropor-Box 30 Stück  
à ca. 90-120 g

Ganze Schollen mit Stückgewicht  
Ein Klassiker der deutschen Küche



3 Tage Vorlauf



Nur im Mai erhältlich

Maischollen-Portionen, MSC-zertifiziert

ausgenommen, mit Kopf, mit Haut

Art.-Nr. 750615 Styropor-Box 15 Stück à ca. 350 g



# KONSUM- & FEINFISCHPORTIONEN

## Rezept-Tipp

### Wolfsbarsch in Meersalzkruste

**REZEPTUR FÜR 10 PERSONEN:** Wolfsbarsch (1,5 kg, nicht geschuppt, nicht ausgenommen), 3,5 kg graues feuchtes Meersalz, Salat, 300 g Frisée, 200 g Radicchio, 50 g Rauke, 200 g kleine Tomaten, 5 Stiele Basilikum, 3 EL Zitronensaft, Meersalz, 1/2 TL Zucker, 200 ml Olivenöl, 4 EL Fenchelöl, 50 g kleine schwarze Oliven (mit Stein), Backpapier.

**ZUBEREITUNG:** Das graue Meersalz mit 120-150 ml Wasser mischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. 1/3 vom grauen Meersalz darauf verteilen. Den Fisch darauflegen und vollständig mit Salz umhüllen. Den Fisch im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 190 Grad (Gas 2-3, Umluft 180 Grad) 35-40 Minuten garen. Inzwischen Salate, Tomaten und Basilikum waschen und gut abtropfen lassen. Salate zerpfücken, Tomaten halbieren, Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Zitronensaft mit Salz, Zucker, Oliven- und Fenchelöl gut verrühren. Salate, Tomaten, Basilikum und Oliven in einer großen Schüssel mischen. Fisch aus dem Ofen nehmen. Salzkruste mit einem Messer aufbrechen. Haut abziehen, das obere Filet mit einem Löffel von der Gräte lösen. Mittelgräte mit Kopf abziehen und das untere Filet mit einem Löffel von der Haut lösen. Filets auf Tellern anrichten. Den Salat mit der Vinaigrette mischen und dazu servieren.



Doradenfilet & Wolfsbarschfilet 90-125 g



#### Wolfsbarschfilet

mit Haut, geschuppt, handfiletiert, Filet 90-125 g  
Art.-Nr. 114332 Styropor-Box ca. 3 kg  
115599 Styropor-Box ca. 6 kg



#### Dorade Royalfilet

mit Haut, geschuppt, aus Aquakultur in Griechenland, Filet 90-125 g  
Art.-Nr. 115384 Styropor-Box ca. 3 kg  
115582 Styropor-Box ca. 6 kg

## MENÜ-TIPPS

**FORELLE** gebraten mit Mandelbutter, dazu Salzkartoffeln

**KRÄUTERFORELLE** in der Folie gegart mit Gemüsereis

#### Forelle

mit Kopf, mit Haut, ganz, Stück 200-250 g  
verarbeitet in Deutschland oder Belgien  
Art.-Nr. 680608 Styropor-Box ca. 3 kg



## Rezept-Tipp

### Ganze Doraden aus dem Ofen mit Kartoffeln, Rote Bete und Fenchelgemüse

**REZEPTUR FÜR 4 PERSONEN:** 4 Doraden (à 400 g, küchenfertig), 3 große Kartoffeln, 7 EL Olivenöl, Meersalz, 1-2 TL geräuchertes Paprikapulver (Wiberg), 2 Bio-Zitronen, 4 TL brauner Rohrohrzucker, 1 Fenchelknolle, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle, Rote Bete.

**ZUBEREITUNG:** Doraden innen und außen unter fließend kaltem Wasser waschen und gründlich trocken tupfen. Die Haut leicht einschneiden. Kartoffeln gründlich waschen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl auf einem Backblech verteilen, die Kartoffelscheiben nebeneinander darauflegen und salzen. Die Doraden auf die Kartoffeln legen. Mit Paprikapulver und Meersalz würzen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Die Zitronen halbieren und die Enden abschneiden. Auf das Backblech setzen und auf jede Hälfte 1 TL Zucker geben. Fenchel putzen, längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, vorgegarte Rote Bete (im Vakuumbutel) zwischen den Fischen verteilen. Mit Pfeffer würzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der unteren Schiene 20-25 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert).



# ZUCHT WELS AUS

## Mecklenburg-Vorpommern

Unser Wels stammt aus regionaler, deutscher Aquakultur in Mecklenburg-Vorpommern. Vom Jungtier über Aufzucht, Produktionsbetrieb, bis hin zur Verarbeitung und Veredelung findet alles in Deutschland seinen Ursprung! Nachhaltige und ressourcenschonende Zucht- und Verarbeitungsbedingungen schützen hierbei nicht nur die Umwelt, sondern sorgen auch für ein natürliches, qualitativ hochwertiges und gesundheitsförderndes Produkt der Extraklasse! Jedes Produkt kann lückenlos bis hin zum Ursprung verfolgt werden.



## LEIDENSCHAFT FÜR DEN FISCH

& hohe Professionalität, die man spürt & schmeckt...

**5x0** Jungtiere • Aufzucht • Produktionsbetriebe  
Verarbeitung • Veredelung

### Warum diesen Wels?!

Der Wels verfügt über eine einzigartige Fleischqualität. Das rötliche Fleisch besitzt einen milden charakteristischen Eigengeschmack, ist von angenehm fester Konsistenz und überzeugt deshalb mit hervorragenden sensorischen Eigenschaften sowie einem tollen Mundgefühl. Im Gegensatz zu den für Süßwasserfischen typischen feinen Muskelgräten, ist das filetierte Welsfilet praktisch grätenfrei.

Auch für eine gesundheitsbewusste Ernährung eignet sich der Wels optimal. Er verfügt über einen überdurchschnittlichen hohen Gehalt an wertvollen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, weshalb er sich besonders gut als verwertbare, gesunde Proteinquelle für den Genuss ohne Reue anbietet.



Welsfilet-Portionen 100-120 g geschnitten

## FRISCHE FISCH

Welsfilet in Portionen **3 Tage Vorlauf**

geschnitten, ohne Haut, ohne Bauchlappen, ohne Schwanz, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland

Art.-Nr. 983914 Styropor-Box 30 Stück à 100-120 g

## TK-FISCH

Welsfilet-Portionen, Natur

roh, ohne Haut, ohne Bauchlappen, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar, Portion ca. 110 g

Art.-Nr. 984874 Karton 4,5 kg Abtropfgewicht



**3 Tage Vorlauf**

### Hasetal Edelwallerloin

ohne Bauch, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland, Stück 300-500 g

Art.-Nr. 579155 mit Haut, Styropor-Box ca. 3 kg

579162 ohne Haut, Styropor-Box ca. 3 kg



**UNSER TIPP**  
für die  
Gastronomie



# FRISCHFISCH-LOINS

DAS BESTE VOM FISCH



Für die Loins gilt der normale Frischfisch  
Bestell- und Lieferrhythmus von 48 Stunden.

1.

## Lachs-Loin

ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei,  
Stück 0,4-1,0 kg

Art.-Nr. 417983 Styropor-Box ca. 5 kg

2.

## Kabeljau-Loin

Rückenstück, praktisch grätenfrei

Art.-Nr. 115742 ohne Haut, Stück ca. 140 g+,  
Styropor-Box ca. 5 kg

448390 mit Haut, Stück 250 g+,  
Styropor-Box ca. 5 kg



## Kabeljau-Loin, MSC-zertifiziert

Rückenstück, praktisch grätenfrei

Art.-Nr. 463775 ohne Haut, Stück ca. 140 g+,  
Styropor-Box ca. 5 kg

464017 mit Haut, Stück 140g+,  
Styropor-Box ca. 5 kg

3.

## Viktoriasebarsch-Loin

ohne Haut, praktisch grätenfrei, Stück ca. 200 g+

Art.-Nr. 205047 Styropor-Box ca. 3 kg

4.

## Rotbarsch-Loin

ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei,  
Stück ca. 180 g+

Art.-Nr. 115407 Styropor-Box ca. 5 kg

5.

## Seelachs-Loin

ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei,  
Stück ca. 150 g+

Art.-Nr. 115414 Styropor-Box ca. 5 kg

6.

## Steinbeisser-Loin

ohne Haut, Rückenstück, handfiletiert, praktisch  
grätenfrei, Stück ca. 180 g+

Art.-Nr. 115506 Styropor-Box ca. 5 kg



## Schellfisch-Loin, MSC-zertifiziert

ohne Haut, praktisch grätenfrei, Stück ca. 150 g

Art.-Nr. 781855 Styropor-Box ca. 5 kg



## Seelachs-Loin, MSC-zertifiziert

ohne Haut, praktisch grätenfrei, Stück 150 g+

Art.-Nr. 393263 Styropor-Box ca. 3 kg



**Nur von Januar-März erhältlich**

## Skrei-Loin, MSC-zertifiziert

Rückenstück, handfiletiert, praktisch grätenfrei,  
Stück 180 g+

Art.-Nr. 186940 ohne Haut, Styropor-Box ca. 3 kg  
711944 mit Haut, Styropor-Box ca. 3 kg

MSC-C-51709

ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de



Ein Teil unseres Sortiments ist  
MSC zertifiziert. Bitte achten  
Sie auf das blaue Umweltsiegel.  
Mehr Information unter:  
[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)



# BLACK LABEL



## Premiumfilets

**DIE BLACK LABEL PREMIUMFILETS SIND VON BESONDERER QUALITÄT.**

Bauchlappen, Kragenstücke und Schwanzenden wurden sauber abgetrennt. Dieser besondere „Royal Trim Schnitt“ zeichnet die Premiumfilets aus und bietet dem Verwender die Möglichkeit der optimalen Portionierung nach seinen eigenen, individuellen Wünschen. Alle Filets werden auf schwarzen Trays vakuumiert.

**„Nur das Beste – sonst nichts!“**

1. Royal Norway Lachsfilet
2. Royal Alaska Black Cod Filet
3. Royal Alaska Sockeye Wildlachsfilet
4. Royal Norway Fjordforellenfilet





# BLACK LABEL

## Premiumfilets

Black Label  
SELECTED QUALITY

Art.-Nr.

Bezeichnung

### Royal Alaska White Chinook (Königslachs) Filet **Nur begrenzt verfügbar!**

Einer von Tausend! – von den Indianern als heiliger Fisch verehrt!  
Der White Chinook oder weiße Königslachs fällt durch seine  
schneeweiße Filetfarbe besonders auf.

Nur einer von tausend Lachsen hat diese Besonderheit. Die Verfügbar-  
keit ist begrenzt. Der White Chinook ist der seltenste, teuerste und  
i.d.R. größte Wildlachs. Sein hoher Fettgehalt und der feine Geschmack  
machen ihn besonders beliebt.

Royal Trim Schnitt, Pinbones in, mit Haut, vakuumiert auf schwarzem  
Tray, ca. 0,8-1,2 kg Filet, Alaska Rohware  
2 Stück pro Styropor-Box = ca. 2,5 kg



Wild, Natürlich & Nachhaltig

557252



### Royal Norway Fjordforellenfilet

Royal Trim Schnitt, Pinbones out, mit Haut, Superior Ware, Premium  
Qualität, vakuumiert auf schwarzem Tray,  
ca. 0,8-1,2 kg Filet, norwegische Rohware  
2 Stück pro Styropor-Box = ca. 2,5 kg



557337



### Royal Norway Lachsfilet

Royal Trim Schnitt, Pinbones out, mit Haut, Superior Ware, Premium  
Qualität, vakuumiert auf schwarzem Tray, ca. 0,8-1,2 kg Filet,  
norwegische Rohware  
2 Stück pro Styropor-Box = ca. 2,5 kg



557276



### Royal Alaska Sockeye Wildlachsfilet

Die Sockeye Wildlachse werden noch an Bord der Fischerboote gefroren.  
Nach dem Köpfen und Ausnehmen wird der Wildlachs nach Größe &  
Qualität sortiert und anschließend einzeln gefrostet und leicht glasiert.  
In Bremerhaven werden die ganzen Lachse schonend aufgetaut und  
filetiert, vakuumiert und auf Eis verpackt.

Royal Trim Schnitt, aus 6/9 Lachsen, Pinbones in, mit Haut, geschnitten,  
vakuumiert auf schwarzem Tray, ca. 0,8-1,2 kg Filet, Alaska Rohware  
2 Stück pro Styropor-Box = ca. 2,5 kg



Wild, Natürlich & Nachhaltig

557269



### Royal Alaska Black Cod Filet ‚Kohlenfisch‘

Der Kohlenfisch (Black Cod) besticht durch seinen außergewöhnlichen  
Geschmack und zählt vor allem in Japan zu den begehrtesten Speise-  
fischen. Sein Fleisch ist weiß und zart.

Er gehört nicht der Kabeljaufamilie an und lebt in Tiefen unter 200 m.  
Premium Filet, Royal Trim Schnitt, sauber getrimmt, Pinbones in, mit  
Haut, vakuumiert auf schwarzem Tray, ca. 0,7-1,2 kg Filet,  
Alaska Rohware, 2 Stück pro Styropor-Box = ca. 2,5 kg



Wild, Natürlich & Nachhaltig

557238



Wild, Natürlich & Nachhaltig





# THUNFISCH SPEZIALITÄTEN

## WARENKUNDE:

### Qualitätsstufen beim Gelbflossen-Thunfisch

#### Thunfisch Premium-Qualität

Die Premium-Qualität zeichnet sich durch eine tiefröte Farbe aus, welche über eine Woche stabil bleibt. Es wird eine andere Rohware als bei der Standardqualität verwendet.

Bauchlappen und Blutlinien werden komplett entfernt. Das Filet ist ohne Haut und die oftmals mit Sehnen durchzogene Schicht unter der Haut wird komplett und tief weggeschnitten.



#### Premium Thunfischfilet-Loin

ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei  
Art.-Nr. 115377 Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg

**UNSER  
TIPP**

3.



1.

#### Thunfisch-Loin

aufgetaut, ohne Haut, im Wasabituch  
Art.-Nr. 473000 Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg

**GV  
TIPP**

#### Standard Ware (Brat- und Grillqualität)

Die günstigste Thunfisch-Qualität. Diese Qualitätsstufe ist ausschließlich preisorientiert und wird in der Regel für große Cateringveranstaltungen oder zum Braten und teilweise zum Grillen verwendet. Die Hautschichten werden nur oberflächlich und die Blutlinien grob entfernt. Dünnere Endstücke sind vorhanden. Für das LEH-Thekengeschäft ist die Standardqualität nicht zu empfehlen.

#### Thunfisch Sashimi-Qualität im Leinentuch

Bei der Sashimi-Qualität wird eine noch hochwertigere Rohware als bei der Premium-Qualität eingesetzt. Die Färbung des Thunfisches ist noch rötlicher und enthält weniger Sehnen als die Premium-Qualität. Durch spezielle physikalische Testverfahren und durch langjährige Erfahrung von Spezialisten im Thunfischgeschäft wird ermittelt, wie farbstabil die Fleischfärbung ist. Nur die beste Qualität wird der Sashimi-Qualität zugeordnet. Nahezu alle unbrauchbaren Fleischbereiche werden entfernt, es wird auf einen Mindestdurchmesser von 10 bis 15 cm geachtet. Die Farbe bleibt über 10 Tage nach der Produktion stabil. Zum besseren Schutz von farbverändernden UV-Strahlen und zur Aufnahme von austretenden Flüssigkeiten werden die Filets in ein Leinentuch gewickelt. Dieser Thunfisch wird vornehmlich von der gehobenen Gastronomie oder Asiaten gewünscht.

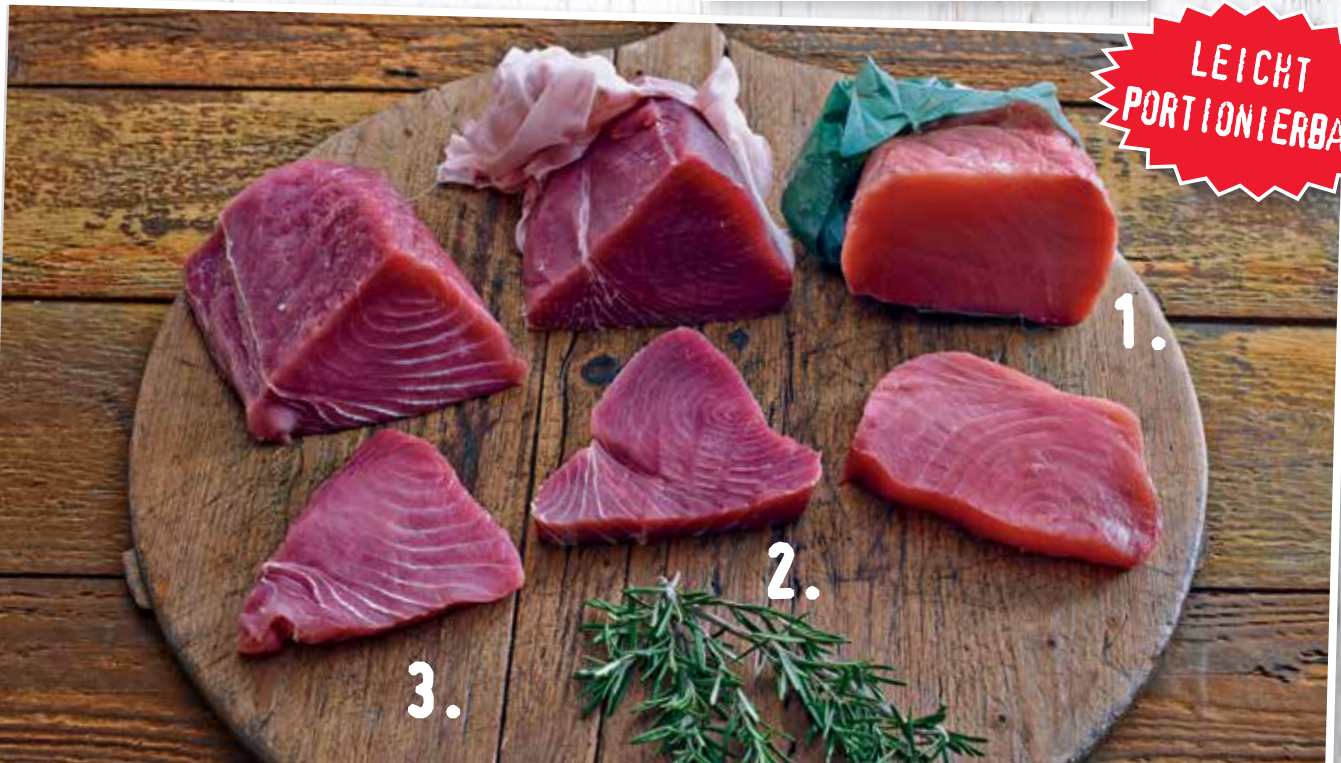
2.



#### Premium Thunfischfilet-Loin, Sashimi'

ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, im Leinentuch  
Art.-Nr. 114073 Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg

**LEICHT  
PORTIONIERBAR**



1.

2.

3.



# PORTIONIERTE FISCHCONVENIENCE



## Grillspieß Box ‚Asia‘

Neu

Lachsbeißer-, Lachswürfel Teriyaki- und Lachs-Garnelen-Spieße, mariniert auf Holzspieß

Art.-Nr. 505112 MAP-Schale 1 kg (=10 Spiesse),  
Fischeinwaage 900 g

## Grillspieß Box ‚Mediterran‘

Neu

Lachsfilet Tomate Salsa, Lachsfilet Senf und Lachsfilettasche Frischkäse, mariniert

Art.-Nr. 505113 MAP-Schale 1 kg (6 Stück),  
Fischeinwaage 900g



## Lachs-Kammuschel-Spiess in Marinade

roh, zwei Lachsfilets (praktisch grätenfrei) in Orangen-Marinade und eine Kammuschel in Basilikum-Marinade auf einem Spiess, Spiess 100-120 g

Art.-Nr. 147125 MAP-Schale ca. 750 g  
Fischeinwaage 570 g



## Garnelen-Kammuschel-Spiess in Marinade

roh, Garnelen ohne Schale in Orangen-Marinade und Kammuschelfleisch in Basilikum-Marinade auf einem Holzspieß, Spiess 75-85 g

Art.-Nr. 147118 MAP-Schale ca. 750 g  
Fischeinwaage 700 g

## Bärlauch Räuchergarnelen am Spiess

zwei gekochte, in Öl marinierte und geräucherte Garnelen und zwei Ananasstücke auf einen Spiess gesteckt

Art.-Nr. 129626 Karton 4 Schalen à 160 g  
(= 4 Spiesse à ca. 40 g)



## Riesengarnelenspiess in Kräuterbutter

41/50, Garnelen geschält, entdarmt, roh mit Kräuterbutter mariniert, gespiest

Art.-Nr. 519083 MAP-Schale 450 g  
(= 5 Spiesse),  
Fischeinwaage 400 g



## Grillspieß ‚African Queen‘

Viktoriasebarsch-Filetstücke ohne Haut (praktisch grätenfrei) und Black Tiger Garnelen ohne Schale auf einem Holzspieß, mit Grillbutter mariniert, Spiess 90-100 g

Art.-Nr. 694445 MAP-Schale 1 kg  
Fischeinwaage 900 g



# PORTIONIERTE FISCHCONVENIENCE



## Wahoo-Medaillons in Grillbutter

roh, pazifische Kingfish-Medaillons (Familie der Makrelen- und Thunfische), ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Grillbutter mariniert

MAP-Schale 600 g  
Art.-Nr. 519250 (= 12 Stück à ca. 50 g)  
Fischeinwaage 540 g



## Riesengarnelen-Spiess, Alabama'

41/50, Garnelen geschält, entdarmt, roh mit einer rauchigen BBQ-Pfeffernote mariniert, gespießt

Art.-Nr. 519076 MAP-Schale 450 g (= 5 Spiesse)  
Fischeinwaage 405 g



## Lachsbeisser, Kräuterbutter'

roh, Lachsfiletscheiben ohne Haut, praktisch grätenfrei auf einem Holzspieß, in Kräuterbutter-Marinade, Spiess 80-100 g

Art.-Nr. 130400 MAP-Schale 1,5 kg  
Fischeinwaage 1350 g



## Lachswürfel-Spiess, Yakiniku'

roh, Lachswürfel mit Yakiniku-Marinade (Knoblauch/Sojasauce) und Kokosraspeln auf einem Spiess

Art.-Nr. 821667 Schale 550 g (= 5 Spiesse)  
Fischeinwaage 450 g



## Lachswürfel-Spiess, Teriyaki'

roh, Lachswürfel mit Teriyaki-Marinade und Sesammantel auf einem Spiess

Art.-Nr. 821643 Schale 550 g (= 5 Spiesse)  
Fischeinwaage 450 g



## Lachsfilet-Spiess, Kokos'

roh, Lachsfilet mit Thai-Kokos-Marinade und Kokosstreuselmantel auf einem Spiess

Art.-Nr. 821636 Schale 700 g (= 5 Spiesse)  
Fischeinwaage 600 g





**Black Tiger Garnelen-Spiess in Orangenmarinade**

roh, 3 Black Tiger Garnelen ohne Schale auf einem Holzspiess und in einer fruchtigen Orangen-Marinade, Spiess ca. 45 g

Art.-Nr. 147064 MAP-Schale 900 g  
Fischeinwaage 810 g



**Lachsfilet, Tomate-Salsa'**

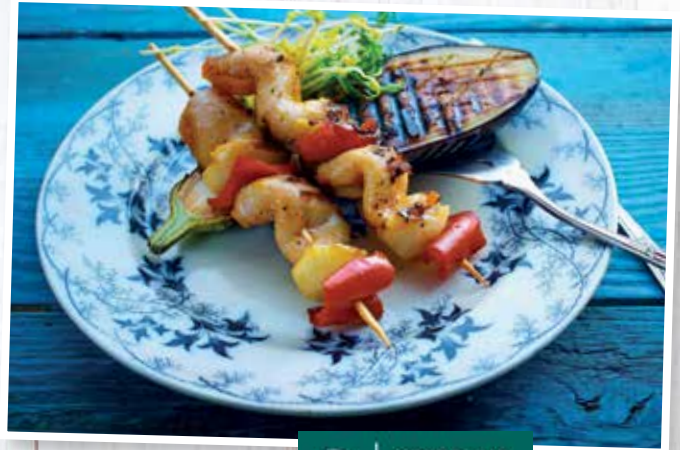
roh, Lachsfilet, praktisch grätenfrei, in italienischer Tomaten-Würzmarinade, Filet 120-150 g

Art.-Nr. 130387 Schale 1,5 kg (= 10 Stück)  
Fischeinwaage 1350 g

**Lachsfilet, Dijon'**

roh, Lachsfilet, praktisch grätenfrei, in würziger Öl-Senf-Marinade, Filet 120-150 g

Art.-Nr. 130363 Schale 1,5 kg (= 10 Stück)  
Fischeinwaage 1350 g



**URSPRUNG**

**Wels-Spiess nach Schaschlik-Art**

Welsfiletwürfel mit Zwiebeln und Paprika auf einem Spiess, mit Grillbutter-Marinade

Art.-Nr. 980609 Schale 500 g (= 5 Spiesse)  
Fischeinwaage 350 g



**Steckerlfisch, Dorade'**

ausgenommen, mit Kopf, auf Holzstab gespiesst, mariniert mit grüner Kräutermarinade, Barbecue'

Art.-Nr. 821827 Schale 1,5 kg (= 3 Spiesse)  
Fischeinwaage 1350 g

**Steckerlfisch 'Forelle'**

ausgenommen, mit Kopf, auf Holzstab gespiesst, mariniert mit grüner Kräutermarinade, Barbecue'

Art.-Nr. 821681 Schale 1,5 kg (= 3 Spiesse)  
Fischeinwaage 1350 g

**Heringsdoppelfilet mit Lachs**

Heringsdoppelfilet mit Haut, praktisch grätenfrei, gefüllt mit Lachsfiletstreifen, in Kräuterbutter-Marinade

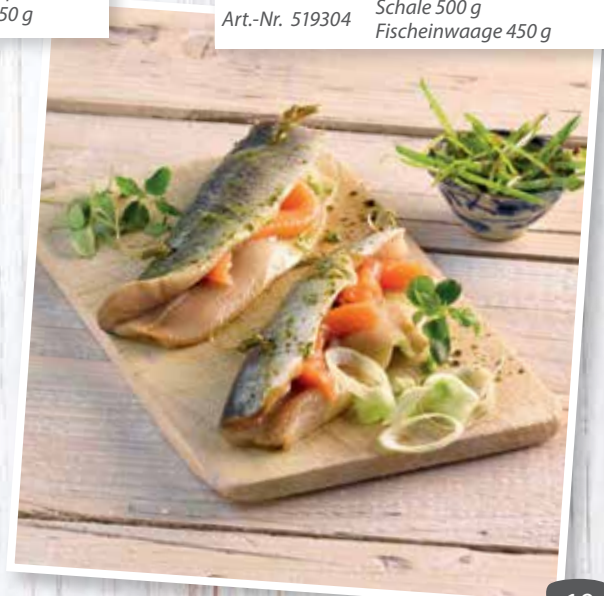
Art.-Nr. 519304 Schale 500 g  
Fischeinwaage 450 g



**Dorade, Provençal'**

ganz, ausgenommen, mit Haut und Gräten, mit Kopf und Schwanz, mit einer kräftigen Kräutermarinade, Stück ca. 290-350 g

Art.-Nr. 649926 Schale à 1,6 kg































# TK-FISCHPORTIONEN

## ALS ALTERNATIVE FÜR FRISCHWARE bei Lieferengpässen

NATUR  
TK

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	
668774	 <b>Seelachsfilet Center Cuts, MSC-zertifiziert</b> roh, Mittelstücke/Mittelfilet vom Seelachs, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 33 Stück à 140-160g)	
668781	 <b>Seelachsfilet-Tails, MSC-zertifiziert</b> roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 29 Stück à 160-180g)	
668804	 <b>Seelachsfilet-Tails, MSC-zertifiziert</b> roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 33 Stück à 140-160g)	
668811	 <b>Lachsfilet-Portionen</b> roh, ohne Haut, tiefenenthüetet, einzeln vakuumverpackt	Karton 5 kg (= 33-34 Portionen à ca. 150 g)	
79006	 <b>Lachsfilet-Portionen</b> roh, ohne Haut, tiefenenthüetet, einzeln vakuumverpackt	Karton 5 kg (= ca. 25 Stück à ca. 200 g)	
80729	<b>Rotbarschfilet</b> roh, ohne Haut, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 29 Stück à 160-180g)	
856713	<b>Rotbarschfilet</b> roh, ohne Haut, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 25 Stück à 180-220g)	
977623	 <b>Viktoriasee-Barschfilet</b> roh, Portionsfilet ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 33 Stück à 140-160g)	
518147	 <b>Kabeljaufilet</b> roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 15% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,25 kg Abtropfgewicht (= ca. 33 Stück à 140-160g)	
472944	 <b>Kabeljaufilet</b> roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 15% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,25 kg Abtropfgewicht (= ca. 29 Stück à 160-180g)	
473033	<b>Lachs-Steak</b> roh, mit Haut und Knochen, rotfleischig, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 25 Stück à 175-225 g)	
818520	<b>Dorade Royal Filet</b> mit Haut, 10% Glasur, geschuppt, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 43 Stück à 90-120g)	
246552			

## LOINS

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	
668743	 <b>Seelachsfilet-Loin, MSC-zertifiziert</b> roh, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 33 Stück à 140-160g)	
668750	 <b>Kabeljau-Loin</b> roh, Rückenfilet vom Kabeljau, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 29 Stück à 160-180g)	
674294	 <b>Kabeljau-Loin</b> roh, Rückenfilet vom Kabeljau, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 4,5 kg Abtropfgewicht (= ca. 29 Stück à 160-180g)	



# AMERICA MEETS FISHTOWN

Burger gehören zu jedem Grillvergnügen dazu!

Jetzt finden Sie den begehrten Allrounder auch bei uns im Fischsortiment. Leckere Burger mit einzigartigem Geschmack und vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten. Interpretieren Sie den konventionellen Burger doch mal ganz neu und überzeugen Sie sich von dem fantastischen Geschmack unserer etwas anderen Burger.



### Grill-Fischfrikadelle ,big'

paniert, vorgebraten, Frikadelle aus Heringsfilet, Seelachs und Kabeljau, mit Zwiebeln verfeinert, ideal zum Grillen

Art.-Nr. 821698 MAP-Schale 8 Stück à 170-175 g



### Fischfrikadelle

vorgebraten, kleine Frikadellen aus Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln, würzig abgeschmeckt, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 735384 Karton 50 Stück à 80 g



### Norwegischer Lachsburger

roh, Fischstücke gewürzt und geformt, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 726931 Karton 30 Stück à 100 g



### Dänische Fischfrikadelle

gegart, ca. 75% Fischanteil, verfeinert mit frischen Zwiebeln und Gewürzen

Art.-Nr. 447096 MAP-Schale 40 Stück à ca. 60 g



### Grill-Fischfrikadelle ,small'

paniert, vorgebraten, Frikadelle aus Heringsfilet, Seelachs und Kabeljau, mit Zwiebeln verfeinert, ideal zum Grillen

Art.-Nr. 821711 MAP-Schale 18 Stück à 70-75 g

## Unsere Burger – für jeden Geschmack etwas dabei

- MSC Rotbarsch Burger (Art.Nr. 75600)
- Lachsburger (Art.Nr. 75599)
- Garnelen Burger (Art.Nr. 75598)
- MSC Alaska Seelachs Burger (Art.Nr. 75601)
- Grill-Fischfrikadelle "Big" (Art.Nr. 821698)



### Fischfrikadelle

Nur ausgesuchte Filetstücke werden in unseren, nach geheimen Familienrezept hergestellten, Fischfrikadellen verarbeitet. Allerlei feine Gewürze verleihen den einzigartigen raffinierten Geschmack. Für den klassischen, leckeren Fischgenuss.

Fischfrikadellen nach traditioneller Art, verzehrfertig

Art.-Nr. 667654 MAP-Schale 9 Stück à ca. 100 g

Art.-Nr. 146678 MAP Schale 5 Stück à ca. 100 g





**NEU**

# FISCHWÜRSTE

FIEDLERS  
FISCHMARKT  
ANNO 1908  
FEINSTE HERZHAFTLICHKEITEN  
AUS MEERESFRISCH



### Küstengriller

Bratwurst aus Lachs und Riesenkalmar, gewürzt, im Collagendarm, pasteurisiert

Art.-Nr. 811910 Packung 5 Stück à ca. 80 g



### Küstenknacker

Brühwurst hergestellt aus Lachs und Riesenkalmar traditionell gewürzt, im Collagendarm, geräuchert, pasteurisiert

Art.-Nr. 811903 Packung 5 Stück à ca. 80 g



### Havener Original Fischbratwurst

Fischbratwurst ohne Darm aus ausgesuchten Fischarten verfeinert mit einer Gewürz- und einer Kräutermischung

Art.-Nr. 338267 Packung 5 Stück à ca. 80 g

### Havener Original Fischbratwurst Chili

Fischbratwurst ohne Darm aus ausgesuchten Fischarten verfeinert mit einer Gewürz- und einer Kräutermischung sowie Chilis

Art.-Nr. 338266 Packung 5 Stück à ca. 80 g



### Lachsknacker

geräucherte Lachswurst, aus ausgesuchten Lachsfiletstücken, mit Meersalz verfeinert, behutsam im Ofenrauch gereift, im Natursaitling

Art.-Nr. 667524 Packung 5 Stück à ca. 70 g

672344 Packung 10 Stück à ca. 70 g





URSPRUNG

**Wels-Bratwurstschnecke**

Rostbratwurst aus fein zerkleinertem Welsfilet, zur Schnecke gedreht und mit einem Holzspieß fixiert, mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, im Saitling, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 980814 Karton 20 Stück à 75 g



URSPRUNG

**Wels-Rostbratwurst**

Fischbratwurst aus fein zerkleinertem Welsfilet, würzig im Geschmack, im Naturdarm (Schwein), einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 981095 Karton 25 Stück à 100 g



URSPRUNG

**Fischbratwurst ‚Rügener-Art‘**

weiße Bratwurst aus fein zerkleinertem Welsfilet, würzig im Geschmack, im Eiweiß-Saitling, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 982108 Karton 25 Stück à 75 g



URSPRUNG

**Wels-Wurst ‚Wiener Art‘**

knackige Fischbrühwurst ‚Wiener Art‘ aus fein zerkleinertem Welsfilet, geräuchert, mit zartem Biss und feinem Aroma, im Eiweiß-Saitling, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 981439 Karton 25 Stück à 75 g



URSPRUNG

**Fischbratwurst ‚Stralsunder-Art‘**

rote Bratwurst aus fein zerkleinertem Welsfilet, geräuchert, würzig im Geschmack, im Eiweiß-Saitling, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 981712 Karton 25 Stück à 75 g



**Zander-Grillwürstchen**

vorgegart, feine Fischfarce vom Zander, verfeinert mit kleinen Räucherlachswürfeln, gewürzt, im Naturdarm (Lamm), mit max. 5% Glasur, vakuumverpackt, Stück ca. 50 g

Art.-Nr. 774000 Karton 1 kg (= 2 Beutel à 500 g)





# PULLED SALMON

LEICHT  
PORTIONIERBAR

INNOVATIV, RAFFINIERT & VIELSEITIG



Eine kulinarische Delikatesse, die sich vielseitig und raffiniert einsetzen lässt – ideal als Begleiter für Salat, Pasta und Suppen, hervorragend auf Burger, Pizza und Sandwich

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
770279	<b>Pulled Salmon ‚Natur‘</b> heißgeräucherte Stremellachsflocken, naturbelassen	Karton 6 Schalen à 100 g
770286		Schale 500 g
770309	<b>Pulled Salmon ‚Pfeffer‘</b> heißgeräucherte Stremellachsflocken, mit Pfeffer verfeinert	Karton 6 Schalen à 100 g
770316		Schale 500 g
770293	<b>Pulled Salmon ‚BBQ‘</b> heißgeräucherte Stremellachsflocken, mit pikanter Barbecue-Sauce verfeinert	Karton 6 Schalen à 100 g
770262		Schale 500 g





Für Ihre Kalkulations-Sicherheit

# MATJES & MARINADEN

mit garantierter Stückzahl – Maximal +/- 1 Stück

Erstmals ist es Transgourmet gelungen, garantierte Stückzahlen pro Gebindeeinheit für Ihre Kalkulations-Sicherheit mit den Produzenten zu vereinbaren. Sieben Produkte im Sortiment verfügen so über eine 95 prozentige Sortierung mit Stückzahl-garantie. Diese Produkte sind vorzugsweise der GV-Verpflegung mit Budgetvorgabe zu empfehlen.



### Bratlinge, MSC-zertifiziert

zarte, saftige, pfannengebratene, goldbraune Heringsdoppelfilets, mit Haut, praktisch grätenfrei, in süß-saurer Marinade  
Art.-Nr. 491891 Eimer 6 kg (25 Stück à 130-170 g)



### Bismarckheringe, MSC-zertifiziert

zarte, handverlesene Bismarckheringe mit Haut, in mild-würziger, süß-saurer Marinade  
Art.-Nr. 491860 Schale 2,5 kg (25 Stück à ca. 80 g)



### Bratheringsfilets, MSC-zertifiziert

zarte, saftige Bratherings-Einzelfilets mit Haut, handmehliert, goldbraun gebraten, in süß-saurer Marinade  
Art.-Nr. 491884 Eimer 6 kg (50 Stück à 62-72 g)



### Bratheringsfilets im Brataufguss, MSC-zertifiziert

zarte, saftige, pfannengebratene, goldbraune Herings-einzelfilets, süß-sauer mariniert, mit Haut  
Art.-Nr. 764896 Schale 2,5 kg (25 Stück à 70-75 g)



### Rollmops, MSC-zertifiziert

Heringslappen, mit Haut, mit Gurke gerollt, in süß-saurem Aufguss  
Art.-Nr. 491921 Schale 2,5 kg (20 Stück à 80 g)



### Gabelrollmops, MSC-zertifiziert

kleiner Rollmops mit Haut, traditionell mit einem Gurkenstück gerollt, in mild-würziger, süß-saurer Marinade  
Art.-Nr. 491907 Schale 2,5 kg (40 Stück à 50-60 g)



### Gabelrollmops, MSC-zertifiziert

kleiner Rollmops ohne Haut, traditionell mit einem Gurkenstück zubereitet, in mild-würziger, süß-saurer Marinade  
Art.-Nr. 491914 Schale 2,5 kg (40 Stück à 50-60 g)



# Quality









## PRODUKTE IN GELEE/ASPIK

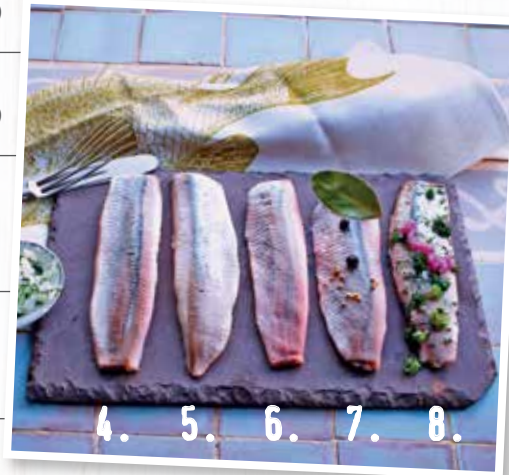


Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
147170	<b>Hering in Gelee mit Ei</b> gekochte, handverlesene Heringsstücke, mit Eischeiben garniert, überzogen mit klarem Gelee-Spiegel	Schale 1 kg (= 8 Portionen) Fischeinwaage 500 g
399180	<b>Hering in Gelee mit Karotte</b> gekochte Heringsstücke, handverlesen, mit Karottenscheiben garniert und mit Gelee gespiegelt	Schale 1 kg (= 8 Portionen) Fischeinwaage 500 g
498081	<b>Bratrollmops in Gelee</b> mit Haut, mit Gurke, Zwiebeln und Gewürzen gefüllt, mit Eischeiben dekoriert und mit fein abgeschmecktem Gelee aufgegossen	Schale 1 kg (= 8 Portionen) (Fischeinwaage 500 g)




# MATJESFILET

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
1. 582834	 <b>Kräuterfilets nach Matjesart natur, MSC-zertifiziert</b> Matjesfilet nordischer Art mit feiner Kräuternote, ohne Haut, <b>ohne Öl</b>	Schale 600 g (= 12-14 Filets à 40-50g)
2. 582858	 <b>Räuchermatjes nordischer Art natur, MSC-zertifiziert</b> zarte Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art mit feiner Rauchnote, <b>ohne Öl</b>	Schale 600 g (= 12-14 Filets à 40-50g)
3. 582865	 <b>Matjesfilets nordischer Art natur, MSC-zertifiziert</b> zarte, mild-salzige Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, <b>ohne Öl</b>	Schale 600 g (= 12-14 Filets à 40-50g)
4. 764889	 <b>Milde Nordseematjesfilets, MSC-zertifiziert</b> zartrosa Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art gereift, mild im Geschmack, in Pflanzenöl eingelegt	Schale 2,5 kg (= ca. 40 Stück à ca. 50 g)
5. 764957	 <b>Räucher-Matjesfilets in Öl, MSC-zertifiziert</b> milde Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art gereift, mit feiner Rauchnote, in Pflanzenöl eingelegt	Schale 2,5 kg (= ca. 40 Stück à ca. 50 g)
6. 240642	 <b>Milde Nordsee Matjesfilets rosé, MSC-zertifiziert</b> Nordsee-Heringe ohne Haut, nach nordischer Art gereift, zart und mild gesalzen, in Pflanzenöl eingelegt	Eimer 3 kg (= 35-40 Stück à 50-57 g)
7. 85168	 <b>Kräuter-Matjesfilets nach nordischer Art, MSC-zertifiziert</b> zarte Matjesfilets ohne Haut, mild gesalzen und in einem speziellen Reifebad mit einer Kräuter- und Gewürzmischung veredelt, in Pflanzenöl eingelegt	Eimer 2,5 kg (=30-40 Stück à 50-70 g)
8. 689304	 <b>Edle Matjesfilets ‚Kräutergarten‘, MSC-zertifiziert</b> Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art gereift, mit frischen Gartenkräutern und Zwiebeln, in Pflanzenöl eingelegt	Schale 2,5 kg (=ca. 40 Stück à ca. 50 g)



# RÄUCHERFISCH-PORTIONEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
675086	<b>Stremellachsfilet-Pralinen</b> Lachs ohne Haut in Würfel geschnitten, mild gesalzen, natur und mit Knoblauch- und Pfeffer-Gewürze bestreut, heißgeräuchert	Schale 1 kg (= ca. 60 Stück à 16-18 g)
111805	<b>Geräucherte Stremellachsfilet-Happen</b> Lachsfilets zu Happen handgeschnitten, praktisch grätenfrei, mild gesalzen, mit diversen Gewürzen bestreut, über Buchenholz heißgeräuchert	Schale 2 kg (= 35-40 Stück à 40-50 g)
573375	<b>Stremellachsfilet-Happen</b> handgeschnitten, gesalzen, mit Pfeffer, Knoblauch, Paprika und Zwiebel Gewürz bestreut und auf Buchenholz heißgeräuchert, praktisch grätenfrei	Schale 1 kg (= 20-25 Stück à 40-50 g)
112734	<b>Schwarze Heilbuttfilet-Happen</b> Formstücke vom schwarzen Heilbutt, praktisch grätenfrei, ohne Haut, gesalzen, mit diversen Gewürzen bestreut, über Buchenholz heißgeräuchert	Schale 1,5 kg (= 16-18 Stück à 80-90 g)
507455	<b>Makrelenfilet-Happen</b> Makrelen-Einzelfilets zu Happen geschnitten, praktisch grätenfrei, mildgesalzen, mit diversen Gewürzen bestreut, über Buchenholz heißgeräuchert	Schale 1,5 kg (= 30-35 Stück à 40-60 g)
816731	<b>Forelle mit Kopf</b> ausgenommen, geräuchert	Kiste 10 Stück à 200 g
984188	 <b>Geräuchertes Welsfilet ‚RETRO‘</b> mit Haut, handgesalzen, praktisch grätenfrei, einzeln aromaschutzverpackt	Karton ca. 2 kg (= 6 Stück à 320-350 g)
627368	<b>Geräucherter Stremellachs ‚Natur‘</b> norwegischer Räucherlachs, Trim D, mit Haut, praktisch grätenfrei, in kleine Stücke geschnitten, heißgeräuchert	Schale 1,5 kg (= 15 Stück à 100 g)
206297	<b>Stremellachs Mixkiste ‚Klein‘</b> geräuchert, Lachsfilet mit Haut, praktisch grätenfrei, in Stücke geschnitten, bestreut mit diversen Gewürzen: Pfeffer, Knoblauch, Fiesta	Schale 1,5 kg (= 15 Stück à 100 g)
113304	<b>Forellenfilet</b> heißgeräuchert, ohne Haut	Beutel 120-140 g (Beutel à 2 Filets)
113779	<b>Forellenfilet</b> heißgeräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei	Beutel 140-190 g (Beutel à 2 Filets)





# EGALISIERTE RÄUCHERLACHSSCHEIBEN



## IHRE VORTEILE

- Exakte Kalkulation durch gleichbleibendes Scheibengewicht
- Einfaches Entnehmen der einzelnen Scheiben
- Kostensparnis in der Arbeitszeit durch schnelle Verarbeitung
- Tolle Optik durch Entfernen absolut aller Fettränder und des Muskeldreiecks
- Keine Reste mehr, wie z.B. Haut oder Abschnitte
- Jede einzelne Scheibe sieht aus wie die Andere



### Baguette Räucherlachs

aus frischen ganzen rohen Lachsfilets ohne braunes Muskelfleisch und Haut zusammengefügt, gesalzen, geräuchert, in egalisierte Scheiben von ca. 25g (+/- 2 g) geschnitten, mit Zwischenfolie gelegt  
Art.-Nr. 543187 Karton 10 Seiten à ca. 1 kg



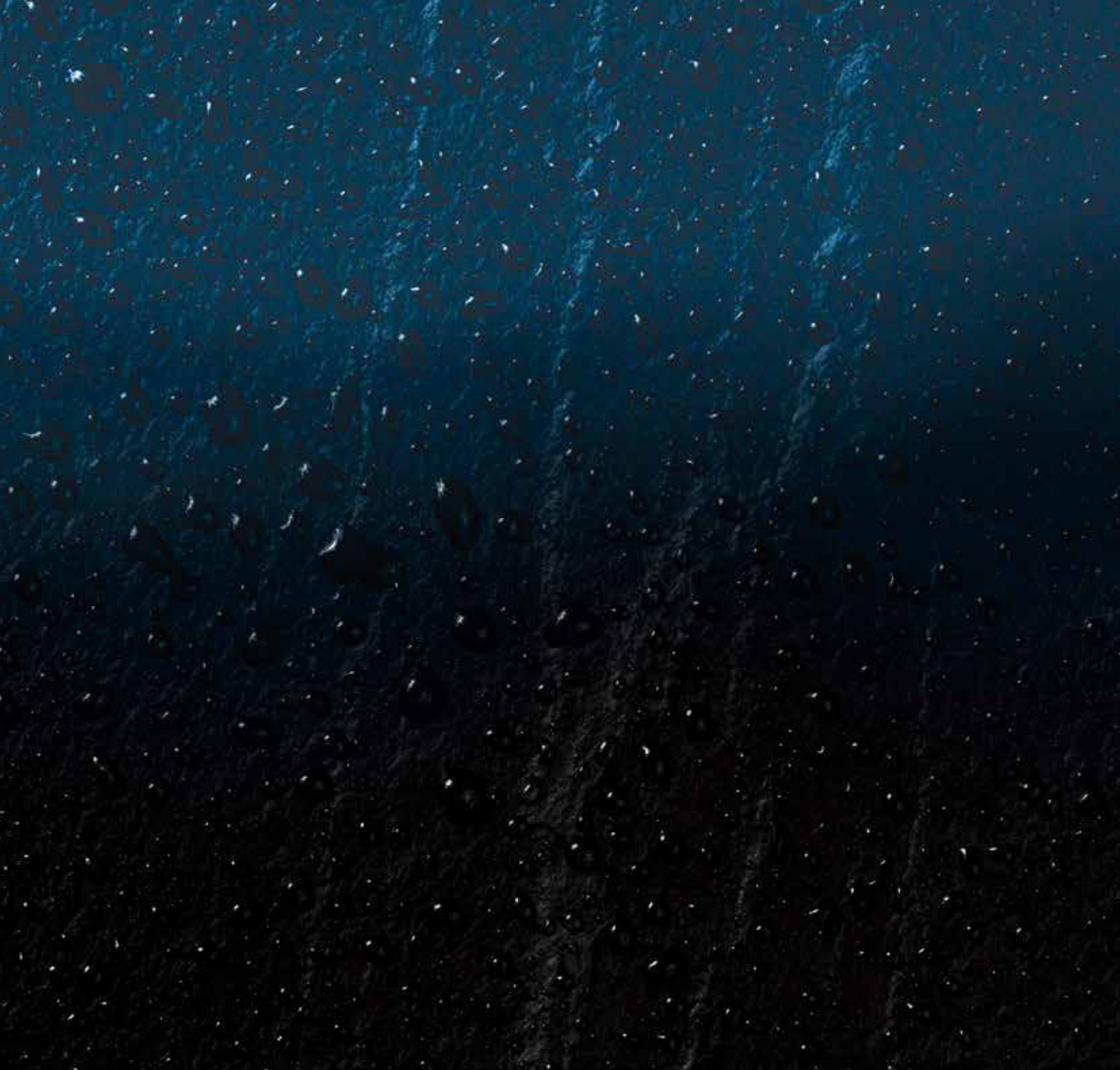
### Baguette Gravad Lachs

aus frischen ganzen rohen Lachsfilets ohne braunes Muskelfleisch und Haut zusammengefügt, mit Salz-Zucker-Dill-Mischung gebeizt, in egalisierte Scheiben von ca. 25g (+/- 2 g) geschnitten, mit Zwischenfolie gelegt

Art.-Nr. 463998 Karton 10 Seiten à ca. 1 kg







# TRANSGOURMET

**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG**  
 Amtsgericht Darmstadt, HRA 85580, Sitz: Riedstadt,  
 persönlich haftende Gesellschafter:  
 Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH,  
 Amtsgericht Darmstadt, HRB 95033, Sitz: Riedstadt  
 Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz),  
 Xavier Buro, Manfred Hofer, Holger Penndorf  
 Transgourmet Central and Eastern Europe AG,  
 Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244  
 Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren

Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt  
 E-Mail: kontakt@transgourmet.de | www.transgourmet.de

## 24 Stunden am Tag erreichbar! Unser Contact Center

Rufen Sie an unter  
**0 800 1 722 722\***

oder faxen Sie uns  
**0 800 1 744 744\***

Sie können uns auch mailen  
**kontakt@transgourmet.de**

Sie erreichen uns rund um die Uhr persönlich!  
 \*kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz

Alle Preise sind Grundpreise und gelten bei Abnahme im Originalgebinde. Auf alle Grundpreise werden die jeweils gültigen Rabatte bzw. Zuschläge gewährt bzw. erhoben. Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Alle Angebote sind freibleibend, solange der Vorrat reicht. Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Lieferung frei Haus. Für Druckfehler keine Haftung. Bio-Zertifizierung durch: DE-ÖKO-006.

