



TRANS GOURMET

seafood

ISLAND – BESTER FISCH

& EINZIGARTIGE NATUR



VORWORT



FRANK GETTKANDT
EINKAUF FRISCHFISCH

Fisch aus Island gehört einfach mit zu den Fangfrischesten seiner Art! Dieser frische und pure Geschmack ist einzigartig und besonders.

Der schonende und verantwortungsvolle Umgang der Isländer:innen mit seinen natürlichen Ressourcen ist ein sehr bedeutsamer Bestandteil meines ständig wachsenden Engagements auf Island.

Die Gewässer vor und um Island zählen zu den saubersten und nährstoffreichsten der Welt.

Hier, wo der kalte Grönlandstrom und der warme Golfstrom aufeinandertreffen, werden ideale Voraussetzungen für die Artenvielfalt und ihre Ressourcen geschaffen.

Rotbarsch, Kabeljau, Steinbeißer oder Lachs sind nur einige der Fischarten, welche ich direkt von den Tagesfangschiffen auf Island kaufe.

Der persönliche Kontakt zu den Produzenten vor Ort und den Fischern ist mir äußerst wichtig, um unsere Belange und Qualitätsansprüche zu verdeutlichen.

Deshalb bin ich regelmäßig auf Island, um mit Ihnen Besonderheiten im direkten Austausch besprechen zu können. Das dadurch geschaffene Vertrauen und der faire partnerschaftliche Umgang miteinander, ist ein wichtiger Bestandteil für die besondere Mentalität der Isländer:innen.

Nur so erhalte ich die besten Qualitäten und weiß genau, was ich wo kaufe.

Wir arbeiten ständig vor Ort daran, mit unseren Partnern die Prozesse und Logistikwege nach Bremerhaven zu optimieren.

Damit wir unsere Belange und Vorstellungen auch stetig vor Ort durchsetzen können, haben wir mit dem gebürtigen Isländer Herrn Björnsson einen kompetenten Partner als verlängerten Arm auf Island geschaffen.



GLETSCHER & EISBERGE, WASSERFÄLLE, VULKANE & GEYSIRE

Island, die feurige Insel im Eis entwickelt sich immer mehr zum Anziehungspunkt für Tourist:innen aus aller Welt. Island ist das Land der unglaublichen Naturschauspiele, voller Gegensätze, Überraschungen und Geheimnisse im Bann der Naturgewalten. Island ist in seiner Art einzigartig - Natur pur!

Die Küsten und Gewässer Islands zählen dabei zu den saubersten der Welt. Das maritime Ökosystem Islands sucht seinesgleichen. Hier trifft der warme Golfstrom auf den kalten, klaren Grönlandstrom, wodurch eine saubere, sehr sauerstoff- und nährstoffreiche Umgebung für alle Arten von Fischen entsteht.

MIT KLEINEN KUTTERN, STATIONÄREN NETZEN UND LANGLEINEN

stellen die Fischer:innen hier noch den Fischen nach und das unter strikter Aufsicht. Damit die Fischbestände nachhaltig stabil bleiben und ein respektvoller Umgang mit den Ressourcen gewährleistet wird, regelt und überwacht das Ministerium für Fischerei und Landwirtschaft die Fanggebiete und Fangquoten.

UNSERE FISCHER

stammen dabei aus den Tagesfängen oder vom letzten Fangtag, sodass wir Ihnen nicht nur nachhaltige, sondern auch topfrische Qualität anbieten können. Tauchen Sie mit uns ein in die Faszination Island.



UNSER FISCH AUS ISLAND VERBINDET NACHHALTIGKEIT, GENUSS & QUALITÄT

Das reine, sauerstoff- und nährstoffreiche Gewässer bildet ideale Bedingungen für qualitativ hochwertige Delikatessen aus dem Meer. Zur Sicherung des verantwortungsvollen Fischfangs haben die Isländer:innen ein Fischereimanagement aufgebaut, das sich auf die nachhaltige und schonende Nutzung der Fischbestände sowie des marinen Ökosystems konzentriert. So überwachen und regeln das Ministerium für Fischerei und Landwirtschaft, das isländische

Meeresforschungsinstitut, das Fischerei-Institut, der Verband der isländischen Fischindustrie und die Küstenwache die Fanggebiete und Fangquoten der Schiffe.

Die Isländer:innen wissen, was sie an ihrem Nordatlantik haben und setzen einen respektvollen Umgang mit der Natur & dem Produkt Fisch um, um den hohen Qualitätsstandards langfristig gerecht werden zu können.



NACHHALTIGKEIT

Die Isländer:innen achten auf eine schonende & nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen und verankern dies in ihrem verantwortungsvollen Fischereimanagement. Zudem stammen die meisten Filets und Loins aus zertifiziertem Fang.

FRISCHE

Fische aus Tagesfängen oder vom letzten Fangtag garantieren Topfrische in höchster Qualität.

TRANSPARENZ

Wir kennen unsere Produzenten und sind regelmäßig vor Ort, um sorgfältig und verantwortungsbewusst für Fische höchster Qualität & Frische zu sorgen.

VERARBEITUNG

Unsere Filets und Loins erhalten Sie handfiletiert im perfekten Zuschnitt zur optimalen Weiterverarbeitung.

TRANSPORT

Zwischen dem Fang und der Ankunft in Bremerhaven liegen kurze Transportzeiten per Flugzeug bei lückenloser Kühlkette.

QUALITÄT

Wir garantieren Black Label Qualität „Nur das Beste – sonst nichts!“









FISCHFILETS & LOINS

ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST VON DEM BESONDEREN GESCHMACK UND DER EINZIGARTIGEN QUALITÄT UNSERER NEUEN ‚BLACK LABEL‘ PREMIUM FILETS UND LOINS AUS ISLAND



‚Black Label‘ ist die Frischware für den gehobenen Anspruch. Nur ausgesuchte Rohware erfüllen die Voraussetzung für die ‚Black Label‘ Premium-Qualität. Wer das Besondere liebt, verlässt sich auf ‚Black Label‘ Qualität. Unter diesem Gütezeichen handelt Transgourmet Seafood nur eine begrenzte Sortimentsauswahl.

Das ‚Black Label‘-Sortiment bietet Ihnen die Möglichkeit, sich vom normalen Standardsortiment positiv abzugrenzen. Für ‚Black Label‘ Produkte gilt: ‚Nur das Beste – sonst nichts!‘

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 625211	KABELJAUFILET ‚BLACK LABEL‘, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	Filet 200-400 g, Styropor-Box ca. 5 kg
 876950	KABELJAU-LOIN ‚BLACK LABEL‘, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 100 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
 625214	KABELJAU-LOIN ‚BLACK LABEL‘, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
 960401	KABELJAU-LOIN ‚BLACK LABEL‘, MSC-ZERTIFIZIERT <i>mit Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück. ca. 200-400 g Styropor-Box 3 kg
 625216	KABELJAU-LOIN ‚BLACK LABEL‘, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 500 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
 748597	KABELJAU-LOIN ‚BLACK LABEL‘, MSC-ZERTIFIZIERT <i>mit Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 800 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
 477460	SCHELLFISCH-LOIN ‚BLACK LABEL‘, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 120 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
 477467	SEELACHS-LOIN ‚BLACK LABEL‘, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 150 g+, Styropor-Box ca. 3 kg

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de





MSC-C-51709

Black LABEL SELECTED QUALITY

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 449315	STEINBEISSERFILET ,BLACK LABEL', MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	<i>Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
740988	STEINBEISSERFILET ,BLACK LABEL' <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	<i>Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
 699442	STEINBEISSER-LOIN ,BLACK LABEL', MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	<i>Stück ca. 150 g+, Styropor-Box ca. 3 kg</i>
740993	STEINBEISSER-LOIN ,BLACK LABEL' <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	<i>Stück ca. 150 g+, Styropor-Box ca. 3 kg</i>
 280931	ROTBARSCHFILET ,BLACK LABEL', MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	<i>Filet ca. 120 g+, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
 499784	ROTBARSCHFILET ,BLACK LABEL', MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	<i>Filet ca. 150 g+, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
 425906	ROTBARSCHFILET GESCHUPPT ,BLACK LABEL', MSC-ZERTIFIZIERT <i>mit Haut, geschuppt, handfiletiert, Flugware Island</i>	<i>Filet ca. 300 g+, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
 280925	ROTBARSCH-LOIN ,BLACK LABEL', MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	<i>Stück ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 3 kg</i>

GANZER KABELJAU AUS ISLAND

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 428141	KABELJAU ,BLACK LABEL', MSC-ZERTIFIZIERT <i>ganz, mit Kopf, ausgenommen</i>	<i>Styropor-Box ca. 10 kg (= 1 Stück à 8 kg+)</i>
 428140	-SCHAUFISCH-	<i>Styropor-Box ca. 25 kg (= 3 Stück à 8 kg+)</i>

UNSERE VERPACKUNGEN:

Unsere ‚Black Label‘ Produkte werden in einer tropfsicheren, geruchsneutralen Styropor-Verpackung mit Nasseis gehandelt. Ein spezielles Saugvlies nimmt das austretende Fischgewebe und Schmelzwasser auf. Ein Deckel sorgt für ausreichend Schutz vor Verunreinigungen bei Transport und Lagerung. Ein ‚Black Label‘ Aufkleber und eine Deckelverklebung sorgen für eine eindeutige visuelle Erkennung. Einige Produkte sind mit einem ‚Black Label‘- Clip versehen.



WEITERE FILETS & LOINS







WIR ❤️
FISCH



„ISLAND ~ EINE LIEBESERKLÄRUNG“

Zitat aus dem Reisebericht
www.selbstzeit.net



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 838341	KABELJAU, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ganz, mit Kopf, Island Flugware</i>	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg+
 733049	KABELJAU, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Kopf, Island Flugware</i>	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg+
 830365	KABELJAUFILLET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>mit Haut, ohne Bauchlappen, Island Flugware</i>	Filet 400-600 g, Styropor-Box 5 kg
 768859	KABELJAUFILLET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, ohne Bauchlappen, Island Flugware</i>	Filet 400-600 g, Styropor-Box 5 kg
 7575	KABELJAUFILLET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>mit Haut, ohne Bauchlappen, Island Flugware</i>	Filet 600-800 g, Styropor-Box 5 kg
 968251	KABELJAUFILLET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, ohne Bauchlappen, Island Flugware</i>	Filet 600-800 g, Styropor-Box 5 kg



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 206707	ROTBARSCHFILET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>mit Haut, Island Flugware</i>	Filet 150-180 g, Styropor-Box 3 kg
 58878	ROTBARSCHFILET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, Island Flugware</i>	Filet 150-180 g, Styropor-Box 3 kg
 834819	ROTBARSCHFILET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>mit Haut, Island Flugware</i>	Filet ca. 180 g+, Styropor-Box 3 kg
 952605	ROTBARSCHFILET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>ohne Haut, Island Flugware</i>	Filet ca. 180 g+, Styropor-Box 3 kg
 280005	ROTBARSCHFILET, MSC-ZERTIFIZIERT <i>mit Haut, geschuppt, Island Flugware</i>	Filet ca. 300 g+, Styropor-Box 3 kg



STEINBEISSERFILET, MSC-ZERTIFIZIERT

Island Flugware

Art.-Nr. 787816 Filet 400-600 g,
Styropor-Box 5 kg



KABELJAUBACKEN, MSC-ZERTIFIZIERT

Island Flugware

Art.-Nr. 15958 Styropor-Box 3 kg



SCHWARZES HEILBUTTFILET

ohne Flossen, Island Flugware

Art.-Nr. 781786 Filet 400-600 g,
Styropor-Box 5 kg



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
843726	SCHOLLENFILET, MSC-ZERTIFIZIERT ohne Haut, Island Flugware	Filet ca. 200 g+, Styropor-Box 3 kg
959872	SCHOLLE, MSC-ZERTIFIZIERT ganz, mit Kopf, Island Flugware	Stück ca. 1,5 kg+, Styropor-Box 5 kg
977158	SCHOLLE, MSC-ZERTIFIZIERT mit Kopf, Island Flugware	Stück ca. 3 kg, Styropor-Box 10 kg

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
251786	SEELACHSFILET, MSC-ZERTIFIZIERT mit Haut, Island Flugware	Filet ca. 400 g+, Styropor-Box 5 kg
843292	SEELACHSFILET, MSC-ZERTIFIZIERT ohne Haut, Island Flugware	Filet ca. 400 g+, Styropor-Box 5 kg



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de



MSC-C-51709



LACHS AUS ISLAND



ISLAND, DIE ‚INSEL AUS FEUER UND EIS‘,

besticht durch seine einzigartige Natur. Beeindruckende Landschaften, spektakuläre Naturschauspiele, heiße Quellen, tobende Wasserfälle und Vulkane machen die Perle des Nordens, wie Island auch genannt wird, zu einer außergewöhnlichen und beeindruckenden Insel.

Auch wenn sie nicht so berühmt sind wie die norwegischen, so sind die isländischen Fjorde genauso spektakulär. Zudem bieten sie durch ihr reines, nährstoffreiches und kaltes Wasser den perfekten Ort für Fischqualität der besonderen Art.

Dort wo der Golfstrom auf den arktischen Strom trifft, wird der Lachs bei geringer Besatzdichte und in reinen Gewässern gezüchtet. Die großen Gehege bieten den Fischen genügend Raum, um im schnell fließenden Meerwasser das natürliche Leben so nah wie möglich abzubilden. Der arktische Zuchtlachs aus Island ist eine reine und gesunde Delikatesse.

„Wir tun alles, was in unserer Macht steht, um den Fisch glücklich zu machen. Weil ein glücklicher Fisch auch ein gesunder und schmackhafter Fisch ist.“

ISLAND LACHS ‚BLACK LABEL‘

aus den kalten Fjorden Islands, mit Kopf, ausgenommen

Art.-Nr. 472993 Styropor-Box ca. 4 kg
(= 1 Stück à ca. 3-4 kg)



GROSSE GEHEGE BIETEN DEM

ZUCHTLACHS BEI GERINGER

BESATZDICHTE GENÜGEND RAUM,

UM IM SCHNELL FLIESSENDEN

MEERWASSER DAS NATÜRLICHE

LEBEN SO NAH WIE MÖGLICH

ABZUBILDEN.

ISLAND LACHSFILET ‚BLACK LABEL‘

Trim D, aus 3/5er Lachsen geschnitten, mit Haut, praktisch grätenfrei, lose verpackt

Art.-Nr. 581033 Filet 1,0-1,7 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



ARCTIC CHAR AUS ISLAND

EINER DER GESÜNDESTEN, NACHHALTIGSTEN & QUALITATIV HOCHWERTIGSTEN FISCHE

Der Seesaibling, wie der Arctic Char auch genannt wird, ist aber weit mehr als eine köstliche Delikatesse aus den Tiefen der kalten See. Auch seine inneren Werte überzeugen. Neben einem hohen Omega-3-Fettsäuregehalt liefert der zu der Familie der Lachsfische gehörende Arctic Char weitere gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe. Für anspruchsvolle Köche sind Arctic Char und Lachs

unbestreitbar köstlich. Sie haben einen einzigartigen, delikaten Geschmack. Zudem können sie äußerst vielseitig zubereitet werden - egal ob gedämpft, sautiert, geräuchert, gegrillt, gebacken oder pochiert. Der Arctic Char ist stets ein Gaumenschmaus der besonderen Qualität. Auch roh als Sushi oder Sashimi bietet der Fisch höchsten Genuss.

ARCTIC CHAR ,BLACK LABEL'

Seesaibling, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr. 416498 Stück 1-5 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



ARCTIC CHAR-FILET ,BLACK LABEL'

Seesaibling, mit Haut, aus Aquakultur in Island

Art.-Nr. 339030 Filet 200-800 g,
Styropor-Box ca. 5 kg



SEETEUFELSCHWÄNZE

EXZELLENTER QUALITÄT & HÖCHSTER GENUSS:

AUS DEN KLAREN & KALTEN GEWÄSSERN ISLANDS,
ÜBERZEUGT DER SEETEUFEL MIT EINEM DELIKATEN

UND FESTEN FLEISCH.



SEETEUFELSCHWÄNZE ,BLACK LABEL', MSC-ZERTIFIZIERT

mit Haut, ohne Bauchlappen, Flugware Island

Art.-Nr. 562208 Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg

Art.-Nr. 334407 Stück 2-4 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg

Saison Mai-Dezember

ARCTIC CHAR ,BLACK LABEL', ASC ZERTIFIZIERT

Seesaibling, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr. 649431 Stück 1-3 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



ARCTIC CHARFILET ,BLACK LABEL', ASC-ZERTIFIZIERT

Seesaibling, mit Haut, aus Aquakultur in Island

Art.-Nr. 649426 Filet 200-800 g,
Styropor-Box ca. 5 kg



ASC-C-00157

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur.
www.asc-aqua.org

ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS

3 MÖGLICHKEITEN DES AUFSCHNEIDENS – 3 VERSCHIEDENE GESCHMACKSERLEBNISSE

★ TOP ★
QUALITÄT

VOM SCHWANZ SCHNEIDEN



CHEF'S CUT – TRANCHEN SCHNEIDEN



VOM KOPF SCHNEIDEN

ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS ,BLACK LABEL'

Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, praktisch grätenfrei, handgesalzen, kaltgeräuchert, geschnitten, mit Haut, nach traditioneller Art geräuchert, auf Tray, vakuumverpackt

Art.-Nr. 171293 Seite 1 kg



RETRO ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS ,BLACK LABEL'

Retro Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, handgesalzen, kaltgeräuchert, ungeschnitten, mit Haut, pariert, mit leichter Rauchhaut, mit Bastband auf schwarzem Tray, vakuumverpackt

Art.-Nr. 351465 Seite ca. 800-1.200 g



QUALITÄTSSICHERUNG/-MANAGEMENT WIRD BEI UNS GELEBT

DIE TRANSGOURMET SEAFOOD ARBEITET STRENG NACH HACCP-RICHTLINIEN.

Qualitätssicherungssystem garantiert **Topqualität** von der Produktion und Lieferantenauditing bis hin zum Kunden.

Alle Produkte unterliegen den **strengen Prüfkriterien der hauseigenen Qualitätssicherung**.

Zusätzlich zur **betriebseigenen Qualitätskontrolle** wird der Frischfisch **wöchentlich** durch einen öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen für **Qualitätskontrollen** vor Ort stichprobenartig extern untersucht und überprüft.



Unser

Qualitätsmanagement-

Handbuch setzt Maßstäbe in der Branche. Modernste Verpackungsmethoden, tropffrei und geruchsneutral garantieren maximale Frische, ermöglichen die problemlose Lagerung zusammen mit anderen Produkten im Kühlhaus und bieten ausreichend Schutz vor Verunreinigungen bei Transport und Lagerung.

ZERTIFIZIERUNGEN

• IFS 6 Food Higher Level



• IFS 6 Cash & Carry und Großhandel Higher Level



• Bio



DE-ÖKO-006

• Naturland



• FOS



• MSC



MSC-C-51709

• ASC



ASC-C-00157

• HACCP

• Eigenes QM Handbuch

• Beruf & Familie



AUSGEWÄHLTE SPITZENQUALITÄT, HÖCHSTER GENUSS & NACHHALTIGE BEWIRTSCHAFTUNG NATÜRLICHER RESSOURCEN

- Tagesfrische Spezialitäten
- Schnellstmöglicher Transport
- Schonende Verarbeitung
- Perfekter Zuschnitt von Filets & Loins
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit
- Bestandsschonend & nachhaltig
- Strenge Qualitätskontrolle
- Enge Partnerschaft



