



**TRANS**GOURMET

seafood

# SUSHI & SASHIMI BOWLS, RAMEN & MEE(H)R

SORTIMENT & WARENKUNDE



# DREI PROFIS FÜR IHREN ERFOLG

Liebe Kund:innen, Kolleg:innen, Geschäftspartner:innen und Freund:innen der Transgourmet Seafood,

Sushi & Sashimi sind heute fester Bestandteil deutscher Kulinarik. Sushi-Restaurants haben in den letzten Jahren einen richtigen Boom ausgelöst und sind heute weit mehr als ein bloßer Trend. Die Begeisterung für Sushi kennt da keine Grenzen. Sushi ist gesund, Reis sorgt für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl und Sushi gilt als kalorienarm.

Als Transgourmet Seafood haben wir das Thema Sushi & Sashimi lange vernachlässigt, obwohl wir eigentlich alle Voraussetzungen für eine perfekte und professionelle Beschaffung erfüllen. Thunfisch, Lachs, Oktopus, Japan-Barsch, Algen oder Garnelen sind unser Kerngeschäft. Wir sind hier bestens aufgestellt, importieren aus aller Welt Seafood-Produkte und verfügen über ein weltweites Seafood-Netzwerk sowie die notwendigen Kontakte.

Gemeinsam mit unseren Partnern Hamburger Feinfrost und Sterk Seafood aus Lemmer/Urk haben wir uns jetzt entschlossen, bei Sushi & Sashimi Flagge zu zeigen. Neben einer kleinen Warenkunde wollen wir Ihnen auch unsere Produkt- und Qualitätsphilosophie näherbringen. Bei Sushi & Sashimi, bei rohem Fisch gibt es für Qualität & Frische keine Kompromisse.

Bei Lachs, Thunfisch und Oktopus/Pulpo liegen wir weit vorne und scheuen keinen Vergleich. Bei Hamachi/Hiramasa, Waller, Arctic Char oder auch Algen setzen wir neue Maßstäbe. Der geräucherte Wels bietet eine perfekte Alternative zum Aalfilet (Unagi). Für die veganen No Salmon Sashimi und No Thuna Sashimi Saku Blöcke wurde in Amsterdam der internationale Peta Award verliehen. Unser Produktportfolio lässt dabei keine Wünsche offen.

Unsere Inspirationen sollen Ihnen neue Ideen vermitteln und Sie zum kreativen Ausprobieren inspirieren. Mit Küsten-Sushi, Bowls und Ramen geben wir Ihnen weitere neue Anregungen. Probieren Sie es aus, wir würden uns freuen!

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Ralf Forner



RALF FORNER  
Geschäftsführer  
Transgourmet Seafood

*„Qualität & Frische  
kennen bei uns keine  
Kompromisse!“*





SEAFOOD IST UNSERE LEIDENSCHAFT, DER HANDEL UNSER GESCHÄFT UND HAMBURG UNSER ZUHAUSE

Als Tochterunternehmen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG ist die Hamburger Feinfrost GmbH der bevorzugte Importeur für die Transgourmet Seafood.

Unser Sortimentsschwerpunkt liegt im Bereich Seafood und die Hafro steht u. a. für asiatische Spezialitäten in gehobener Qualität. Wir zählen inzwischen bei der Transgourmet und anderen Kunden aus dem Großhandel zu den führenden Anbietern von Garnelen. Dazu gehören auch Sushi-Produkte wie Nobashi und Ebi, Fisch in Sashimi-Qualität - aber auch Spezialitäten wie Hijiki, Wakame oder Chuka Ika.

Ein weltweit umspannendes Netzwerk von internen und externen Partnern verschafft uns und vor allem Ihnen die Sicherheit, nur beste und verlässliche Lebensmittel zu beschaffen. Mit unseren Sourcing-Partnern mit Offices in den wichtigsten Ursprüngen haben wir jederzeit unseren „verlängerten Arm“ direkt bei den Produzenten. Dadurch gewährleisten wir stets das Einhalten der auf hohem Niveau vorgegebenen Standards, die ständig überprüft, erforderlichenfalls angepasst und vor Verschiffung kontrolliert werden.

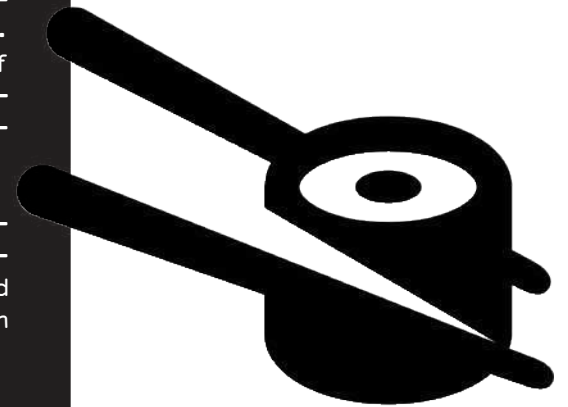
Regelmäßige Besuche und Audits bei den Herstellern gehören zu unserem Programm. Wir schaffen dadurch gegenseitiges Vertrauen zwischen Exporteur und Importeur und bauen so langjährige Beziehungen zu unseren Partnern auf.

EIN ECHTES FAMILIENUNTERNEHMEN MIT EINEM HERZ FÜR DIE PRODUKTE.

Sterk Seafood B.V. ist ein niederländisches Fisch & Seafood Familien- und Traditionsunternehmen in sechster Generation mit Hauptsitz in Lemmer. Als strategischer Partner arbeiten wir bereits seit vielen Jahren eng mit der Transgourmet Seafood zusammen. Dabei übernehmen wir Bündelungs- und Importfunktionen wie z. B. Zander aus Kasachstan, Alaska Seelachs aus Alaska, Plattfische aus den holländischen Auktionen, Thunfisch aus Korea, vegane Sashimi Produkte aus Taiwan oder Japan-Barsch aus Japan. Gemeinsame Produktentwicklungen und individuelle Kundenprojekte schweißen beide Unternehmen eng zusammen. Bei dem Thema Sushi waren wir sofort begeistert und haben gern unseren entsprechenden Wissens- und Produktbeitrag zu einem professionellen und in dieser Form einzigartigen Sortiment beigetragen. Mit unserem -60 Grad superfrozen Thunfisch AAA sowie den veganen Produkten bspw. den preisgekrönten No Thuna Sashimi und No Salmon Sashimi setzen wir neue Maßstäbe. Jahrelange Erfahrung, ein breites Sortiment und zahlreiche Möglichkeiten machen uns zu einem exzellenten Dienstleistungspartner im Bereich der Fisch- und pflanzlichen Ersatzprodukte. Wir freuen uns Teil dieses spannenden und aktuellen Themas zu sein und wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren.



CARSTEN SIEVERS  
Geschäftsführer  
Hamburger Feinfrost



BERTIN STERK  
Geschäftsführer  
Sterk Seafood B.V.

# SUSHI

## DER FOODTREND

**Roher Fisch, Reis und Algen** - was vor Jahren vielen Deutschen noch als ungenießbar erschien, ist heute als Sushi zum Foodtrend in Deutschland geworden.

Die befüllten japanischen Leckerbissen sind mittlerweile fester Bestandteil deutscher Kulinarik. Sushi Bars sind in den letzten Jahren wie Pilze aus dem Boden geschossen. Omnipräsent zeigt sich Sushi in unterschiedlichsten Formen und Variationen.

Die neuesten Trends gehen in die Richtung Sushi Burger, Sushi Donuts, Sushi Burritos, Frühstücks-Sushi, Kaiten-Zushi, Kimbap, Frucht-Sushi oder auch Küsten-Sushi. Sushi - ein Trend, der nicht endet und sich laufend neu erfindet. Die Nachfrage boomt und wird noch weiter wachsen.

Das traditionelle Sushi ist allerdings eine Kunst, welche mit vielen Facetten der asiatischen und vor allem japanischen Tradition verbunden ist. Dabei verlangt die Zubereitung von Sushi besonders hohes Kaufgeschick, Fingerfertigkeit und Präzision. Die Kunst des Sushis bedingt ein vielfältiges Zusammenspiel von Zutaten, Aromen und Gewürzen. Dabei spielt die Qualität und Frische der Ware eine bedeutsame Rolle.

### Was sollten Sie unbedingt beachten?

1. Das europäische Lebensmittelrecht verlangt, dass roher Fisch vor dem Verzehr 24 Stunden bei mindestens  $-20^{\circ}\text{C}$  eingefroren werden muss. Grund: Abtöten von möglichen Parasiten (Fadenwürmer/Nematoden) und Keimvermeidung.
2. Idealerweise nutzen Sie Ware, die direkt nach dem Fang auf dem Schiff eingefroren wurde (z. B.  $-60^{\circ}\text{C}$  Thunfisch-Loins oder Saku Blöcke).
3. Nur top-frische Qualitäten verwenden (bei Lachs möglichst pre-rigor Ware oder Label Rouge Qualitäten, frischer Geruch, knallrote leuchtende Kiemen, klare Augen, druckfest).
4. Hohe hygienische Anforderungen bei der Zubereitung.
5. Zeitnahe Zubereitung, roher Fisch zählt aus mikrobiologischer und hygienischer Sicht zu den besonders empfindlichen Lebensmitteln.
6. Je frischer der Fisch nach dem Fang gekühlt wurde, desto besser ist die Haltbarkeit und Qualität.

### Ist Sushi gesund?

Tatsächlich punktet Sushi mit einer Vielzahl an Pluspunkten für eine gesunde Ernährung:

1. Dank der Omega-3-Fettsäuren (ungesättigte Fettsäuren) hat Sushi einen äußerst positiven Einfluss auf die Gefäße und das Herz. Der Fischverzehr hilft, Schlaganfällen und Herzinfarkten vorzubeugen.
2. Sushi erzeugt ein langes Sättigungsgefühl und der Reis liefert wichtige Kohlenhydrate.
3. Sushi gilt als kalorienarme Mahlzeit.
4. Die verschiedensten Zutaten wie Meeresalgen und Gemüse sind sehr fettarm und proteinhaltig. Nori-Algenblätter gelten als gesund.
5. Den klassischen Sushi-Produkten wird oft eine cholesterinsenkende Wirkung zugesprochen.

I love  
Sushi



# SUSHI

## ARTEN I FISCHSORTEN

### Für Sushi & Sashimi geeignete Fischarten & Meeresfrüchte

- Akagi (Klaffmuschel)
- Amaebi (Eismeergarnele)
- Anago (Meeraal)
- Awabi (Seeohr)
- Ebi (Riesengarnele)
- Odori ebi (Sashimi von lebenden Garnelen)
- Fugu (Kugelfisch)
- Hamachi/Buri (Japanische Seriola)
- Hirame (Japanische Flunder)
- Hotategai (Jakobsmuschel)
- Ika (Kalmar)
- Katsuo (Echter Bonito)
- Kaki (Auster)
- Kanpachi (Gelbschwanzmakrele)
- Kohada (Gefleckter Pazifikhering)
- Mekajiki (Schwertfisch)
- Maguro/Toro (Thunfisch)
- Mirugai (Elefantenrüsselmuschel)
- Saba (Makrele)
- Sake (Lachs - besonders außerhalb Japans beliebt)
- Sanma (Pazifischer Makrelenhecht)
- Suzuki (Japanischer Barsch)
- Tai (Seebrasse)
- Tako (Riesenkrake)
- Unagi (Aal)

### Füllungen:

- Ikura (Rogen vom Lachs)
- Kazunoko (Rogen vom (pazifischen) Hering)
- Mentaiko (Rogen vom Alaska Seelachs (gesalzen, scharf))
- Kani (Krabbenfleisch)
- Kobashira (Muschelfleisch)
- Tarako (Rogen vom Kabeljau)
- Tobiko (Rogen von fliegenden Fischen)
- Uni (Seeigelpaste)



### SUSHI-ARTEN

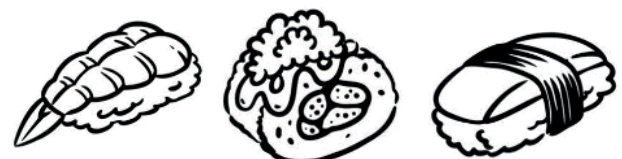
Grundsätzlich unterscheidet man Sushi in zwei Grundformen:

AKI und NIGIRI. Auf diesen beiden Formen basieren alle anderen Sushi-Varianten. Bei MAKI werden der Reis, der Fisch und das Gemüse i.d.R. mit einem Nori-Algenblatt gerollt - bei NIGIRI liegt der Fisch lose auf dem Reis. MAKIS sind gerollte Sushi.

Befindet sich das Algenblatt außerhalb, sprechen wir von sogenannten HOSO-MAKI oder auch FUTO-MAKI. Ist die Füllung außen und das Nori-Blatt innen, dann sprechen wir von URA MAKI.

### UNTERSCHIED SUSHI & SASHIMI

Sashimi wird nicht mit Reis serviert. Für Sashimi werden ausschließlich top-frische Filetqualitäten verwendet, die in 3-4 mm dicke Tranchen geschnitten werden. Man benötigt dafür ein sehr scharfes Messer. Sashimi-Qualitäten gelten als besonderes Prädikat.



# SUSHI

## SORTE

## BESCHREIBUNG

NIGIRI

Klassiker des Sushi, oval geformtes Reisbällchen mit einer Auflage vom feinsten Fischfilet



HOSO MAKI

„Dünne Rolle“ - Nori-Algenblatt halbiert mit einer oder maximal zwei Zutaten gefüllt und gerollt



FUTO MAKI

„Dicke Rolle“ - große Variante der Makirolle, drei und mehr Füllungen



URA MAKI  
INSIDE OUT  
CALIFORNIA ROLL

Die Zutaten wie Fisch und Gemüse werden direkt vom Norialgenblatt umhüllt, der Reis befindet sich außen an der Rolle. Er wird dann mit Gamasio, Sesam oder Fischeiern (Kaviar) dekoriert



TE MAKI

Kleine spitze Tütchen aus Noriblättern gefüllt mit Reis, Fisch und Gemüse



GUNKAN MAKI

„Schlachtschiff Rollen Sushi“, niedrige Noriblattrollen mit Boden aus Reis, mit Füllungen aus Fischrogen/Kaviar





# SUSHI ZUTATEN

## HAUPTZUTAT

### SUSHIREIS:

- REISESSIG
- SALZ
- ZUCKER

### ALGEN:

- NORI ALGEN-  
BLÄTTER
- GOMA WAKAME
- HIJIKI
- CHUKA IKA

### GEMÜSE:

- GURKEN
- MÖHREN
- PAPRIKA
- AVOCADO
- RETTICH
- SHIITAKE PILZE
- SCHNITTLAUCH

### GEWÜRZE:

- SESAM
- KOKOSRASPELN

### SONTIGES:

- EIER/OMELETTE

### NEU I EUROPÄISCH:

- FRISCHKÄSE
- MAYONNAISE
- TOFU

## FISCH & SEAFOOD

- THUNFISCH
- LACHS
- GARNELEN (EBI)
- PULPO I OKTOPUS
- SURIMI
- AAL (UNAGI)
- MAKRELE
- MASAGO I KAVIAR
- JAKOBSMUSCHEL
- TOBIKKO (ROGEN)
- IKURA (LACHSROGEN)
- SEPIA
- ALASKA HEILBUTT

### NEUE VORSCHLÄGE

- GELBSCHWANZMAKRELE  
„HIRAMASA“
- ARCTIC CHAR
- EUROPÄISCHER WALLER
- WELSFILLET (UNAGI ERSATZ)
- NO THUNA SASHIMI
- NO SALMON SASHIMI
- JAPAN-BARSCH

## SAUCEN

### WASABI

### INGWER

### TERIYAKI-SAUCE

### JAPANESE DRESSING

### GOMA DRESSING

### SUSHI MAYO

### SOJASAUCE



# HYBRID FOOD SUSHI

Vor zehn Jahren noch ein exotischer Luxus-Snack, sind die beliebten japanischen Leckerbissen heute fester Bestandteil deutscher Kulinarik. Geradezu omnipräsent zeigen sich Sushi in unterschiedlichen Formen und Variationen - Ein Trend, der nicht endet, sondern sich laufend neu erfindet.



POKÉ BOWL  
(SUSHI BOWL)



SUSHI  
BALLS



SUSHI  
BURGER



SUSHI  
BURRITOS



SUSHI  
SANDWICH



SUSHI  
DONUT



SUSHI  
TACO



BAKED  
SUSHI



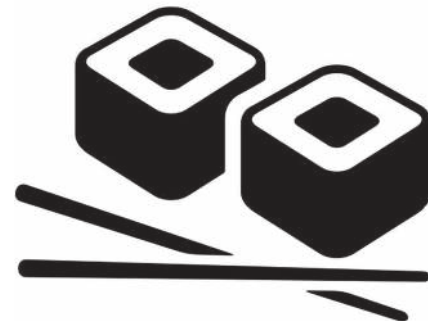
# UNSER SORTIMENT

Für die Zubereitung von Sushi und Sashimi ist die Qualität und Frische der verwendeten Rohware von elementarer Bedeutung. Nur beste Qualitäten dürfen hierfür verwendet werden.

Gemeinsam mit den Partnern von Sterk Seafood und Hamburger Feinfrost sorgen wir für die richtigen Produkte. Fischkauf ist Vertrauenssache. Wir sind schon alle lange im Einkauf tätig und wissen, wo wir welche Produkte einkaufen. Als Spezialisten sind wir für die verschiedenen Bereiche der Rohwarenbeschaffung verantwortlich. Sie sind bei uns in guten Händen!

Die eigene Abteilung für Qualitätsmanagement/-sicherung kontrolliert zusätzlich stichprobenartig die Wareneingänge.

Mit uns kaufen Sie sicher ein!



## UNSER EINKAUFSTEAM



ROBERT MÜLLER  
Einkäufer & CM TK  
Fisch & Seafood



MARTINA SCHMONSEES  
Einkäuferin TK  
Fisch & Seafood



FRANK GETTKANDT  
Einkäufer Lachs &  
Frischfisch



NADINE BECKMANN  
Einkäuferin Exoten,  
Thunfisch & Frisch-  
fisch

## UNSER QUALITÄTSMANAGEMENT / -SICHERUNG - TEAM



VON LINKS NACH RECHTS:

SASCHA LUCHT  
Leiter Qualitätsmanagement/  
-sicherung

JANINE NIEDERMAYER

JENNIFER NIKOLIC



# UNSER SORTIMENT

## WAS IST UNS WICHTIG

1.

Qualität & Frische kennen keine Kompromisse.

Für Sushi & Sashimi bieten wir nur Premiumqualitäten an. Je früher der Fisch nach dem Fang gekühlt wurde, desto besser wirkt sich das auf die Haltbarkeit aus. Deshalb gilt z. B.:

- Lachsfilets möglichst nur aus pre-rigor Ware geschnitten oder Island Lachs Flugware
- Ganze Lachse nur Label Rouge Ware aus Schottland
- Frischer Thunfisch nur aus Triple A Ware (Sashimi-Qualität)
- Arctic Char (ganze Fische oder Filet) als Flugware aus Island
- -60°C Thunfisch-Loins oder Saku-Blöcke, Triple A Ware, bereits an Bord schockgefrostet
- Ebi Garnelen im Direktimport aus Vietnam mit Inlineinspection vor Ort

2.

Bei Thunfisch empfehlen wir Produkte aus -60°C Schockfrostung. Wir haben einen wöchentlichen Wareneingang und garantieren bei uns vor Ort in Bremerhaven die Lagerung bei -60°C. Durch die Verwendung industrieller Schockfrostung ist der Qualitätsverlust kaum sichtbar. Durch den äußerst kurzen Gefrierprozess bei der Schockfrostung bildet die Zellflüssigkeit nur kleine Eiskristalle, sodass die Zellstrukturen nicht zerstört werden.

3.

Zuchtfische, die in landbasierten Becken oder geschlossenen Kreislaufsystemen aufgezogen, gezüchtet und mit kontrollierten Futtermitteln gefüttert werden, gelten als relativ sicher in Bezug auf Parasiten. Beispiele: Unser Ursprung Waller, unser Ursprung Wels, unser Black Label Arctic Char.

4.

Beim gezüchteten Atlantischen Lachs, der in schwimmenden Käfigen aufgezogen wird, ist die Wahrscheinlichkeit einer Parasiteninfektion laut EFSA als gering zu bewerten. In unserem für Sushi geeignetem Sortiment verzichten wir allerdings auf das Angebot von Wildlachsen aufgrund hoher Nematodengefahr.







LACHSZUCHT IM EINKLANG MIT DER NATUR IN DEN WESTFJORDEN ISLANDS -  
PERFEKTE BEDINGUNGEN FÜR EINEN GESUNDEN, NATÜRLICHEN LACHS

- Ursprüngliches Klima und nährstoffreiches Wasser schaffen die perfekte Umgebung für den Island-Lachs.
- In Ökologie und Nachhaltigkeit setzt dieser natürlich gezüchtete Fisch neue Maßstäbe.
- Der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen sorgt für maximal schonende Zuchtbedingungen.
- Das limitierte „Boutique Farming“ der Fische unterliegt der strengen Lizenzvergabe durch den Staat Island.
- Die Fische kommen aus Coldwater-Farming. Das bedeutet, die geringe Besatzdichte der Anlage von 1:99 liegt weit unter der sonst branchenüblichen in Norwegen.
- Wasserreinheit ist das oberste Gebot: der Island-Lachs ist frei von Antibiotika und Pestiziden, das Fischfutter ist gentechnikfrei und stammt ausschließlich aus nachhaltigem Fischfang.
- „Animal welfare“ ist entlang der kompletten Produktionskette gewährleistet und wird strengstens überwacht. Jeder Fisch lässt sich zu 100% bis zum Ei zurückverfolgen.

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>FRISCHER FISCH IN SUSHI- &amp; SASHIMI-QUALITÄT</b>		
618351	ISLAND LACHS, 3/4ER ausgenommen, mit Kopf, mit Haut, pinbone in, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands	Styropor-Box 1 Stück à 3-4 kg
269956		Styropor-Box ca. 10 kg (= 3 Stück à 3-4 kg)
238674	ISLAND LACHS, 4/5ER ausgenommen, mit Kopf, mit Haut, pinbone in, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands	Styropor-Box 1 Stück à 4-5 kg
238673		Styropor-Box ca. 15 kg (= 3 Stück à 4-5 kg)
492145	ISLAND LACHS, 5/6ER ausgenommen, mit Kopf, mit Haut, pinbone in, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands	Styropor-Box 1 Stück à 5-6 kg
492143		Styropor-Box ca. 15 kg (= 3 Stück à 5-6 kg)
618347	ISLAND LACHSFILET aus 3/5er Lachsen geschnitten, Trim D, mit Haut, pinbone out, praktisch grätenfrei, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands	Filet 1-1,7 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
618345		Filet 1-1,7 kg, Styropor-Box ca. 10 kg



# NEU IM SORTIMENT

## LANDLACHS - TORPEDO LACHSFILET

LAND BASED SALMON - GENIESSEN SIE DEN WOHL NACHHALTIGSTEN LACHS DER WELT

- Wie in einem Gewächshaus für Pflanzen, wachsen die Lachse in einem geschlossenen Kreislaufsystem, befüllt mit frischem Wasser aus dem Fjord, auf.
- Das geschlossene Biotop löst alle Herausforderungen der klassischen Aquakultur im offenen Meer, durch welche Umwelt und Tierwohl leiden können.
- Der wohl nachhaltigste Lachs ist ohne künstliche Farbstoffe, Antibiotika und Pestizide aufgezogen.
- Das Futter des Land Based Salmons wird aus einer Reihe von möglichst nachhaltig gewonnenen Zutaten zusammengestellt, um den Fischen alle erforderlichen Nährstoffe in Form von Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten, Vitaminen und Mineralien zuzuführen.
- Ständige Überwachung von Sauerstoff, CO<sub>2</sub>, Ammoniak, Biomasse und Strömung.
- Dank modernster Technologie, kann jeder produzierte Lachs vom Ei bis zur Zustellung verfolgt werden.
- Köstliche, einzigartige Marmorierung ohne künstliche Farbstoffe und genetische Manipulation ergeben ein Omega-3-reiches, festes, fettarmes Fleisch.
- Der Landlachs ist ASC-zertifiziert.



LACHSFILET LANDBASE TORPEDO, ASC-ZERTIFIZIERT  
ohne Haut, Filet 0,9-1,3 kg





Art.-Nr. 940546

Styropor-Box ca. 10 kg



# UNSER SORTIMENT

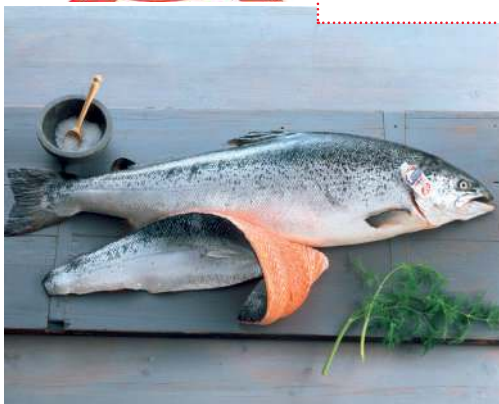
ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>FRISCHER FISCH IN SUSHI- &amp; SASHIMI-QUALITÄT</b>		
685801	LACHS 'LABEL ROUGE' mit Kopf, ausgenommen, schottischer Lachs	einzelnd verpackt, Styropor-Box 1 Stück à ca. 3,5 kg
685818		Stück 3-4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
685825	LACHSFILET 'AUS LABEL ROUGE LACHSEN' TRIM D aus 3/4er geschnitten, schottischer Lachs, mit Haut, Trim D, praktisch grätenfrei	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 2,5 kg
685832		Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
 557337	ROYAL NORWAY FJORDFORELLENFILET 'BLACK LABEL' Royal Trim Schnitt, pinbone out, mit Haut, super- rior Ware, Premium-Qualität, vakuumiert auf schwarzem Tray, norwegische Rohware	Filet ca. 800-1.200 g, 2 Stück pro Styropor-Box = ca. 2,5 kg
 557276	ROYAL NORWAY LACHSFILET 'BLACK LABEL' Royal Trim Schnitt, pinbone out, mit Haut, super- rior Ware, Premium-Qualität, vakuumiert auf schwarzem Tray, norwegische Rohware	Filet ca. 800-1.200 g, 2 Stück pro Styropor-Box = ca. 2,5 kg

Das LABEL ROUGE ist keine Handelsmarke, sondern ein amtliches Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel, das unabhängig von irgendwelchen Handelsmarken vergeben wird.

Diese Auszeichnung setzt ein amtlich genehmigtes Lastenheft strengster Kriterien voraus. Zu diesen Kriterien gehören unter anderem ein System der lückenlosen Rückverfolgbarkeit von der Herkunftsfarm bis zur Ladentheke, eine Aufzucht ge-

mäß vorbildlichen Methoden zum Wohl der Tiere und Schutz der Umwelt sowie eine geringere Besatzungsdichte als bei herkömmlichen Lachs.

Den streng kontrollierten Aufzuchtbedingungen verdankt der schottische Label Rouge Lachs sein festes, schmackhaftes Fleisch, das von anspruchsvollen Verbraucher:innen geschätzt wird, die auf Qualität und Genuss Wert legen.



Bei allen Produkten, die das LABEL ROUGE tragen dürfen, stehen 3 Merkmale im Vordergrund:

1. Eine perfekte Qualität in ernährungswissenschaftlicher, geschmacklicher und hygienischer Hinsicht.
2. Eine strenge Kontrolle in allen Stadien der Erzeugung des Erzeugerbetriebs, der Futtermittel bis zur Präsentation auf dem Ladentisch.
3. Eine maximale Sicherheit für Verbraucher:innen.



# UNSER SORTIMENT



LEIDENSCHAFT FÜR DEN FISCH & HOHE PROFESSIONALITÄT, DIE MAN SPÜRT UND SCHMECKT

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.

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
860500	WELSFILLET ohne Haut, ohne Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland	Filet 200-400 g, Styropor-Box 5 kg
665900	WELSFILLET ohne Haut, mit Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland	Filet 200-400 g, Styropor-Box 3 kg



972996

GERÄUCHERTES WELSFILLET „RETRO“  
mit Haut, handgesalzen, hängend am Bastband geräuchert, praktisch grätenfrei, auf schwarzem Tray, einzeln vakuumverpackt  
>> Perfekt als Unagi-Ersatz

Karton 2,1 kg  
(= 6 Filets à 320-350 g)

BEGEISTERUNG FÜR FISCH. GRÖSSTE PASSION FÜR DIE ARTGERECHTE & UMWELTSCHONENDE WALLERZUCHT UND PREMIUM-QUALITÄT





Der Zuchtbetrieb unserer Edelwaller legt größten Wert auf artgerechte Tierhaltung. Die Haltungsbedingungen sind optimal auf die Bedürfnisse ausgelegt, sodass auf vorsorgliche Medikamentenzusätze vollständig verzichtet werden kann. Durch eine moderne Kreislauftechnologie sind die Tiere optimal mit Frischwasser und Energie versorgt. Gleichzeitig arbeitet die Anlage besonders umweltschonend und effizient und schont auf diesem Wege die Ressourcen. Alle wesentlichen Wasserparameter werden ständig kontrolliert, da die Gesundheit der Tiere und deren Wohlbefinden im Vordergrund stehen. Da die komplette Zucht, Produktion und Verarbeitung in eigener Hand liegen, besteht volle Kontrolle über den Zuchtbestand und dessen Qualität. Dank der langjährigen Erfahrung und der tiefempfundenen Verantwortung gegenüber dem Lebewesen handelt es sich bei unseren Edelwallern um Gourmetprodukte, die auch höchsten Ansprüchen gerecht werden.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
579094	HASETAL EDELWALLER FILET getrimmter Bauch, ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland	Filet 400-1.000 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579155	HASETAL EDELWALLER-LOIN ohne Bauch, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland	mit Haut, Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579162	HASETAL EDELWALLER-LOIN ohne Bauch, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland	ohne Haut, Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg



# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
  649431	ARCTIC CHAR „BLACK LABEL“, ASC-ZERTIFIZIERT Seesaibling, ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Island	Stück 1-3 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
  649426	ARCTIC CHARFILET „BLACK LABEL“, ASC-ZERTIFIZIERT Seesaibling, mit Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Island, zum Rohverzehr geeignet	Filet 200-800 g, Styropor-Box 5 kg





## ARCTIC CHAR AUS ISLAND

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 ist dabei einer der wenigen Fische, der für den Rohverzehr (ohne vorherige Frostung) zertifiziert ist. Das Zertifikat kann jederzeit bei uns angefragt werden.

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
747428	SCHWERTFISCH-FILET*** aufgetaut, mit Haut, praktisch grätenfrei, sauber getrimmt Sashimi-Qualität - zum Rohverzehr geeignet	MAP-Schale in Styropor-Box 1 Filet à ca. 1-3 kg
747425	BUTTERFISCH-FILET*** aufgetaut, ohne Haut, praktisch grätenfrei, sauber getrimmt Sashimi-Qualität - zum Rohverzehr geeignet	MAP-Schale in Styropor-Box 1 Filet à ca. 1-3 kg
 101863	WOLFSBARSCH RUND, ASC-ZERTIFIZIERT** mit Haut, pinbone in, aus Aquakultur in Kroatien	Stück 1.000-1.500 g, Styropor-Box ca. 6 kg
 864618	HIRAMASA KINGFISH „BLACK LABEL“ * aus Aquakultur in Dänemark	2 Fische pro Box, Styropor-Box ca. 2-4 kg
947348	HAMACHI*** ganz, aus Aquakultur in Japan	Styropor-Box 1 Stück à 4-7 kg
866918	LACHS-MITTELOINS ohne Haut, Mittelstück, aus Aquakultur in Norwegen, 3 Tage Vorlauf erbeten	Stück ca. 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg

### \* BESTELL- & LIEFERRHYTHMUS

BESTELLUNG BIS 11 UHR	AUSLIEFERUNG
MONTAG	DONNERSTAG/FREITAG/SAMSTAG
MITTWOCH	MONTAG/DIENSTAG
FREITAG	MITTWOCH

### \*\* BESTELL- & LIEFERRHYTHMUS

BESTELLUNG BIS 11 UHR	AUSLIEFERUNG
MONTAG	FOLGEWOCHE MONTAG/DIENSTAG
MITTWOCH	FOLGEWOCHE MITTWOCH/DONNERSTAG
FREITAG	FOLGEWOCHE FREITAG

### \*\*\* BESTELL- & LIEFERRHYTHMUS

BESTELLUNG BIS 11 UHR	AUSLIEFERUNG
MITTWOCH	MITTWOCH/DONNERSTAG/FREITAG



# UNSER SORTIMENT

## HIRAMASA

Die antarktisch beeinflussten Gewässer des südaustralischen Spencer Gulf, in denen der Hiramasa Kingfish gezüchtet wird, gelten als die saubersten der Welt und das ganzjährige kalte Wasser garantiert eine gleichbleibende Qualität ohne saisonale Beschränkungen an 365 Tagen im Jahr.

Hiramasa Kingfish gilt als weltweites Beispiel, dass ein Fisch aus nachhalti-

ger Aquakultur seine wild gefangenen Artgenossen in Geschmack, Textur und Konsistenz deutlich übertrifft.

Das kompakte Fleisch des Edel-fisches zeichnet sich durch seine hellrosa Farbe sowie seinen aromatischen, leicht süßlichen, unverwechselbaren Geschmack und seine sensationelle Konsistenz aus.

Sein frischer, salziger Geruch erinnert an Meer und Ferne.



## HAMACHI

Hamachi ist der japanische Begriff für die japanische Seriola, eine Untergattung der Familie der Stachelmakrelen (Carangidae).

Ein Salzwasserfisch aus Aquakultur in Japan. Sein Fleisch ist kräftig und fest, aber durch den Fettgehalt dennoch zart. Es hat einen feinen, leicht süßlichen Geschmack und eine weißlich bis rosa Färbung.








Durch das Töten der Fische nach der „Ike Jime“ Methode, welche eine möglichst stressfreie Tötung und Entblutung beinhaltet, wird der größtmögliche Genusswert erzielt.

Der Hamachi eignet sich aufgrund seiner Eigenschaften besonders als Sushi-Fisch für Sashimi oder Nigiri-Sushi aber auch in der warmen Küche überzeugt er mit seinem vollmundigen Aroma.





# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>THUNFISCH IN SUSHI- &amp; SASHIMI-QUALITÄT (FRISCH &amp; TK)</b>		
 187503	GELBFLOSSEN-THUNFISCH mit Kopf, ausgenommen Schaufisch - Vorbestellartikel	Styropor-Box 1 Stück à ca. 15-30 kg
 114073	PREMIUM THUNFISCHFILET CENTER CUT ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, im Leinentuch oder Wasabi-Papier Rohware: Gelbflossen-Thunfisch (Thunnus albacares) gefangen im Indischen Ozean (FAO 51 und FAO 57) Charakteristik: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mittelstück/Center Cut</li> <li>• Im Leinentuch oder Wasabi-Papier gewickelt</li> <li>• Rotes, festes Fleisch</li> <li>• Das Mittelstück wiegt zwischen 3 und 5 kg</li> <li>• Friend of the Sea zertifiziert</li> </ul>	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg
 115377	THUNFISCHFILET-LOIN ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei Rohware: Gelbflossen-Thunfisch (Thunnus albacares) gefangen im Indischen Ozean (FAO 51 und FAO 57) Charakteristik: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Loin</li> <li>• Im Wasabi-Papier gewickelt</li> <li>• Rotes Fleisch</li> <li>• Das Loin wiegt zwischen 3 und 5 kg</li> <li>• Friend of the Sea zertifiziert</li> </ul>	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg
760834	THUNFISCH-LOIN*** aufgetaut, ohne Haut, sauber getrimmt, praktisch grätenfrei Sashimi-Qualität - zum Rohverzehr geeignet	MAP-Schale in Styropor-Box 1 Loin à ca. 1-3 kg
824391	BLUEFIN THUNFISCH LOIN	Styropor-Box ca. 3-5 kg 
345375	BLUEFIN THUNFISCH BELLY aufgetaut, einzeln MAP-verpackt	Styropor-Box ca. 3-6 kg 
217367	THUNFISCHFILET-LOIN SUPER ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, im Leinentuch	Styropor-Box 1 Stück à 2-5 kg 
183042	THUNFISCH-LOIN aufgetaut, ohne Haut, sauber getrimmt, praktisch grätenfrei Sashimi-Qualität - zum Rohverzehr geeignet	MAP-Schale in Styropor-Box 1 Loin à ca. 1-3 kg
 175427	THUNFISCH SAKU BLÖCKE Premium Sashimi, A Grade, superfrozen, 2 Stück vakuuiert = ca. 350-450 g	Karton ca. 6 kg





# UNSER SORTIMENT



## GELBFLOSSEN-THUNFISCH-LOIN 'SUPER SASHIMI'

roh, ohne Haut, ohne Blutlinie, Grade AAA, PRE-RIGOR Qualität (der Thunfisch wird noch vor der Totenstarre verarbeitet), praktisch grätenfrei, superfrozen bei  $-60^{\circ}\text{C}$

Art.-Nr. 50726  
Stück à 2-5 kg

771327  
Stück à 1-2 kg

### FRISCHER GEHT ES NICHT! PRE-RIGOR QUALITÄT!

Der Thunfisch wird bereits auf See innerhalb von 30 Minuten auf  $-60^{\circ}\text{C}$  herunter gekühlt und an Bord tiefgefroren. Im tiefgefrorenen Zustand wird er dann in Südkorea verarbeitet.

Bei Transgourmet Seafood wurden extra für das hochwertige Produkt  $-60^{\circ}\text{C}$  Kühlschränke angeschafft. Verladen werden die einzelnen Loins bei  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### DIE PRODUKTVORTEILE

- Produkt: Die Fische werden binnen 30 Minuten nach dem Fang eingefroren - Frischer geht es nicht!
- Sicherheit: Histaminwerte sind kaum nachzuweisen (viel sicherer als frisch!).
- Verfügbarkeit: Durchgehende Versorgung 52 Wochen im Jahr.
- Stabiler Preis: Mögliche vertragliche Festschreibung über 3-12 Monate.
- Recht: Das EU-Recht erfordert das Einfrieren von Fisch aus Wildfang vor dem rohen Verzehr.
- 100% natürlich: Keine CO<sub>2</sub>- oder andere Behandlungen.
- Natürliche Konservierung und stabile Farbe.

Einmal aufgetaute Ware darf nicht wieder eingefroren werden!

Der Thunfisch ist aufgetaut unter Einhaltung der deklarierten Lagertemperatur ( $0-2^{\circ}\text{C}$ ) 3-5 Tage farbstabil und zum Rohverzehr geeignet. Bei mindestens  $-18^{\circ}\text{C}$  ist der Thunfisch 14 Tage farbstabil. Haltbarkeit nach dem Auftauen bei  $0-2^{\circ}\text{C}$ : 7-10 Tage.

### AUFTAU-HINWEIS

1.

Legen Sie die tiefgefrorene ungeöffnete Packung in ein mindestens  $30^{\circ}\text{C}$  warmes Wasserbad (max.  $40^{\circ}\text{C}$ ). Die Ziehzeit richtet sich nach Größe/Gewicht:

- Loin < 2 kg: 4-7 Minuten
- Loin > 2 kg: 7-10 Minuten

Hierdurch verkürzt sich die Auftauzeit und der Thunfisch taut gleichmäßiger auf.

2.

Wenn Sie den Thunfisch nach der angegebenen Zeit aus dem Wasser nehmen, entfernen Sie den Beutel und trocknen ihn bei Bedarf mit einem sauberen Baumwoll-Handtuch ab, um das überschüssige Wasser zu entfernen.

3.

Wickeln Sie den Thunfisch zunächst in ein sauberes Tuch oder ein lebensmittelechtes Papier. Im Anschluss wickeln Sie zusätzlich in wenigen Umdrehungen Frischhaltefolie herum.

4.

Lassen Sie den eingepackten Thunfisch bei Kühlschranktemperatur in 14-18 Stunden auftauen. Dabei ist er regelmäßig vorsichtig zu wenden, möglichst alle 6-8 Stunden.

# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>TIEFGEFRORENER FISCH IN SUSHI- &amp; SASHIMI-QUALITÄT</b>		
❄️ 18410	JAPANISCHER BARSCH „SUZUKI“ roh, Naturfilet, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 170-230 g, Karton 5 kg
❄️ 158328	GELBSCHWANZMAKRELENFILET HIRAMASA roh, mit Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Karton 7,8-10,8 kg (= 6 Stück à 1,3-1,8 kg)
 ❄️ 705792	KABELJAU-LOIN, MSC-ZERTIFIZIERT roh, Rückenfilet vom atlantischen Kabeljau, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Stück 160-180 g, Karton 5 kg
❄️ 246545	LOUP DE MER FILET roh, Naturfilet, mit Haut, geschuppt, pinbone in, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 90-120 g, Karton 5 kg
❄️ 246552	DORADENFILET ROYAL roh, mit Haut, geschuppt, pinbone in, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 90-120 g, Karton 5 kg
❄️ 254158	KABELJAUFILLET „NUTAAQ“ roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, PRE-RIGOR Qualität (der Kabeljau wird noch vor der Totenstarre verarbeitet), mit 8-12% Glasur/kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar	Filet 225-450 g, Karton 5 kg



## NUTAAQ®










NUTAAQ® (Grönländisch für „neu“) setzt neue Maßstäbe für die Qualität von Kabeljau, denn die gesamte Handhabung des Fisches, vom Fang bis zum Endprodukt, ist für einen einzigen Zweck optimiert worden: den Erhalt der Qualität des frisch gefangenen Fisches.

### WIR NENNEN DEN KABELJAU NUTAAQ® WEIL:

- er frischer ist - aus dem Wasser, über die Produktion, zur fertigen Verpackung innerhalb von zwei Stunden.
- er weißer ist - die aufgetauten Filets sind schneeweiß und fast transparent, dies zeigt die einzigartige Frische dieser Filets.
- er einen einzigartigen unverwechselbaren Geschmack hat - Frische, schiere, natürlich saftige Filets, schmeckt frisch und nie trocken.



# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE	
<b>SEAFOOD IN SUSHI- &amp; SASHIMI-QUALITÄT</b>			
 ❄️ 129583	GRÖNLÄNDISCHE EISMEERGARNELEN, MSC-ZERTIFIZIERT 175/275, gekocht und geschält, mit 10% Glasur (Karton 6 Schalen à 450 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 6 Schalen à 500 g	
❄️ 773593	JAKOBSMUSCHELFLEISCH 10/20 roh, ohne Rogen, mit 10% Glasur (900 g Nettogewicht), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg	
❄️ 915656	GRÜNSCHALMUSCHELN IN HALBSCHALE 30/40, blanchiert, einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg	
❄️ 717118	PULPO TENTAKEL gekocht, mit Haut, mit 10% Glasur (Karton 6 Trays à 1,35 kg netto), einzeln entnehmbar	Stück 80-120 g, Karton 6 Trays à 1,5 kg	
❄️ 951640	PULPO GROSS ausgenommen und gereinigt, mit Haut und mit Kopf, mit 15% Glasur	Stück ca. 800-1.200 g, Styropor-Box ca. 7 kg	
❄️ 733682	OCTOPUS BLUME	Stück 3-4 kg, Karton ca. 16 kg	
❄️ 733685	OCTOPUS BLUME	Stück 4-5 kg, Karton ca. 15 kg	
300497	PULPO*** vakuum-gekocht	Karton ca. 5 kg (= 10 Stück à 400-600 g)	
904901	PULPO TENTAKELN***	Schale 3 Stück à 80-100g, Karton 8 Schalen à ca. 250g	
❄️ 175180	TINTENFISCHTUBEN U/5, roh, geputzt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg	
❄️ 705289	TINTENFISCHTUBEN U/10, roh, geputzt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg	
 ❄️ 326615	BLACK TIGER GARNELEN, ASC-ZERTIFIZIERT roh, Seawater, Black Tiger Garnelen aus den Mangroven, entdarnt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 500 g netto), einzeln entnehmbar	8/12, ohne Kopf, mit Schale, Karton 10 Beutel à 625 g	
 ❄️ 326618		26/30, ohne Kopf, ohne Schale, Karton 10 Beutel à 625 g	





# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>SUSHI &amp; SASHIMI SLICES</b>		
❄️ 991319	NOBASHI EBI 26/30, 12-13 cm, roh, White Tiger Garnelen, ohne Kopf, geschält, mit Schwanzsegment	Tray à 20 Stück à 13 g, Karton 15 Tray à 260 g
❄️ 779248	NOBASHI EBI 21/25, 13-14 cm, roh, White Tiger Garnelen, ohne Kopf, geschält, mit Schwanzsegment	Tray à 20 Stück à 15 g, Karton 15 Tray à 300 g
❄️ 939244	SUSHI EBI 3 L, 8,1-8,5 cm, gekocht, White Tiger Garnelen, ohne Kopf, geschält, mit Schwanzsegment	Tray à 30 Stück à 6 g, Karton 20 Tray à 180 g
❄️ 193218	SUSHI EBI 5 L, 9,1-9,5 cm, gekocht, White Tiger Garnelen, ohne Kopf, geschält, mit Schwanzsegment	Tray à 30 Stück à 8 g, Karton 20 Tray à 240 g
❄️ 836861	SUSHI EBI 6 L, 9,1-9,5 cm, gekocht, White Tiger Garnelen, ohne Kopf, geschält, mit Schwanzsegment	Tray 30 Stück à 10 g, Karton 20 Tray à 300 g
❄️ 849885	AMA EBI L roh, Eismeergarnelen aus Wildfang, ohne Kopf, geschält, mit Schwanzsegment	Tray 30 Stück à ca. 3,8 g, Karton 20 Trays à 115 g
❄️ 963651	TINTENFISCH SCHEIBEN Yari Ika, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20 Stück à 8 g, Karton 25 Trays à 160 g
❄️ 943154	OKTÖPUS SCHEIBEN gekocht, Tako, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20 Stück à 8 g, Karton 25 Trays à 160 g
❄️ 664161	TILAPIA SCHEIBEN roh, Izumidai, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20 Stück à 8 g, Karton 25 Trays à 160 g
❄️ 944355	AAL SCHEIBEN geröstet und mariniert, Unagi, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20-25 Stück à ca. 8 g, Karton 25 Trays à 160 g
❄️ 925927	AAL FILET geröstet und mariniert, Unagi, Sushi, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Stück à ca. 9 oz (ca. 225 g), Karton 5 kg
❄️ 919897	MAKRELEN SCHEIBEN roh, mariniert, Shime Saba, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20 Stück à 8g, Karton 25 Trays à 160 g
❄️ 355121	SURIMI STICKS Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiss, Stick à ca. 18 cm	Tray à ca. 30 Stück, Karton 20 Packungen à 500 g
❄️ 483488	OMLETT Tamago, gelb und porig, leicht süß und salzig	Packung à 400 g, Karton 24 Packungen à 400 g



AMA EBI



MAKRELEN SCHEIBEN



AAL SCHEIBEN



TILAPIA SCHEIBEN



OKTÖPUS SCHEIBEN



SUSHI EBI

# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>ALGEN &amp; MEERESGEMÜSE</b>		
❄️ 668002	GOMA WAKAME SUPREME marinierter Salat aus See gras, Pilzen, Sesam und Chilistücken, vakuumverpackt, vegan	Karton 12 Beutel à 1 kg
❄️ 814621	WAKAME SEEALGEN-SALAT Seealgen in einer würzigen Marinade, verfeinert mit getrockneten Pilzen und Sesam, ohne Azofarbstoffe, vakuumverpackt, vegan	Karton 12 Beutel à 1 kg
❄️ 291911	HIJIKI SEEALGENSALAT schwarzer Seealgensalat mit Lotuswurzeln, mariniert (mit Paprika, Sesam, Ingwer, Salatstängel, Sesamöl, Zucker, Salz), würzig, aromatisch, bissfest, knackig und saftig	Karton 12 Beutel à 1 kg
❄️ 786178	CHUKA IKA SANSAI TINTENFISCHSALAT gekochter Tintenfisch, mariniert (mit schwarzen Pilzen, Ingwer, Sesamöl, Sojasauce, Zucker), würzig, aromatisch, bissfest, knackig und saftig	Karton 10 Beutel à 1 kg
❄️ 345042	TOMATEN-ALGEN-TATAR Marinade mit sizilianischen Tomaten, Mango-Chutney, Seespargel und Kräutern, würzig im Geschmack	Karton 7 kg (= 7 Schalen à 1 kg)
646703	QUELLER „SALICORNIA“ Meeresgemüse, köstlich, salziger Geschmack	Karton 6 Schalen à 150 g



WAKAME SEEALGEN-SALAT

CHUKA IKA SANSAI



TOMATEN-ALGEN-TATAR



QUELLER „SALICORNIA“



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>SUSHI CONVENIENCE</b>		



606248

SUSHI-REISBÄLLCHEN NATUR  
küchenfertige, vorportionierte Sushi-Reisportionen, als Basis für Sushi Nigiri

Karton 6 Trays  
à 42 Stück à 20 g



606251

SUSHI CALIFORNIA LACHS-AVOCADO  
vorgeschnittene Sushirollen, in dunklem und hellem Sesam gewälzt, gefüllt mit gekochtem Lachs in Teriyaki-Sauce und Avocado, Rolle 9 Portionen à ca. 22 g

Karton 1,2 kg  
(= 3 Trays à 2 Rollen à 200 g)

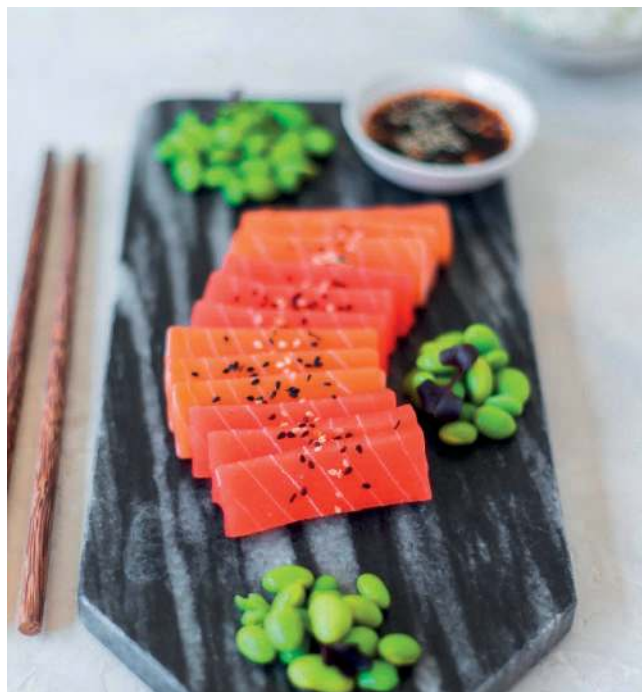


606252

SUSHI MAKI SURIMI-AVOCADO  
vorgeschnittene Sushirollen, gefüllt mit Surimi und Avocado, Rolle 9 Portionen à ca. 22 g

Karton 1,2 kg  
(= 3 Trays à 2 Rollen à 200 g)

# UNSER SORTIMENT



## VEGANES SASHIMI

### ❄️ NO THUNA SASHIMI

veganes Sashimi Saku-Block für Sushi Topping in der Variante Thunfisch, palmölfrei, GVO-frei, vegetarisch, vegan, Saku Block à 310 g, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. 463624 Karton 50 Packungen à 310 g

### ❄️ NO SALMON SASHIMI

veganes Sashimi Saku-Block für Sushi Topping in der Variante Lachs, palmölfrei, GVO-frei, vegetarisch, vegan, Saku Block à 310 g, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. 525807 Karton 50 Packungen à 310 g

ART.-NR.

BEZEICHNUNG

GEBINDE

## DIPS & SAUCEN



532785

### TERIYAKI-SAUCE

Würzsauce, perfekt zum Marinieren und Bestreichen von Fleisch und Fisch, dringt besonders tief ins Fleisch und verleiht ihm ein volles Aroma, enthält Alkohol

Karton 6 Flaschen à 2 kg



532792

### JAPANISCHES DRESSING 'WASABI & YUZU'

Ein leichtes Dressing auf Sojasaucenbasis nach japanischer Art. Es enthält neben Sojasauce und Senf auch japanische Zutaten wie die japanische Zitrone Yuzu sowie Wasabi und Reissessig. Ein Alleskönner-Dressing, in dem die Aromen Japans in geheimnisvoller Balance vereint sind. Neben Salaten kann es auch als Sauce für Sashimi und Steak oder als Dip für Tempura oder Dim Sun verwendet werden.

Karton 12 Flaschen à 1 Liter



392509

### GOMA-DRESSING

cremiges und vollmundiges Dressing mit reichlich Sesam, passt nicht nur zu Salaten, sondern eignet sich auch für Fleischgerichte, enthält Alkohol

Karton 12 Flaschen à 1 Liter

439254

### WASABI DIP

cremige Zubereitung mit angenehm würzig-scharfem Wasabi-Meerrettich-Geschmack, ideal in Kombination mit Fisch

Karton 6 Flaschen à 850 g

175577

### KAMASUTRA-DIP

Verführerisch, sinnlich, geschmacksintensiv - der Kamasutra-Dip als Beilage für alle Gerichte, ob Seafood, Fisch, Salate oder auch Fleisch. Verführen Sie Ihre Gäste mit dieser scharfen aber auch sinnlichen Sauce - verfeinert mit Cayennepfeffer, Curry, Kokosmilch und Kokosraspeln.

Schale 1 kg
















# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>VEGANE DIPS &amp; SAUCEN</b>		
951148	VEGANE REMOULADEN SAUCE - VEGAN JUNKSTAR ein französischer Klassiker, aber in neuem Gewand und 100% vegan. Eine cremige und frische Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Remouladensauce schmeckt hervorragend zu Fisch oder Hühnchen und ist eine ideale Grundlage für verschiedene Sandwiches und Wraps. Perfekt zu gebackenen Kartoffeln, Pommes, Fleisch- oder Fischersatzprodukten.	Karton 6 Flaschen à 500 ml
867130	VEGANE PINK GARLIC SAUCE - VEGAN JUNKSTAR vegane Knoblauchsauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip für verschiedene Gerichte und Beilagen.	Karton 6 Flaschen à 500 ml
867934	VEGANE SMECK SAUCE - VEGAN JUNKSTAR eine cremige Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip oder als Grundlage für verschiedene Gerichte.	Karton 6 Flaschen à 500 ml
918440	VEGANE CHEDDA CHEEZE SAUCE - VEGAN JUNKSTAR eine cremige und intensive Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip oder als Grundlage für verschiedene Sandwiches und Burger.	Karton 6 Flaschen à 500 ml
777886	VEGANE SUSHI MAYO SAUCE - VEGAN JUNKSTAR vegane Sushi Mayo Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip für verschiedene Gerichte und Beilagen.	Karton 6 Flaschen à 500 ml
970846	VEGANE TRUFFLE FLAVOURED SAUCE - VEGAN JUNKSTAR weiße Sauce mit Trüffelgeschmack. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip oder als Grundlage für verschiedene Gerichte.	Karton 6 Flaschen à 500 ml
832896	VEGANE SOYA GLAZE SAUCE - VEGAN JUNKSTAR vegane Soja Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip für verschiedene Gerichte und Beilagen.	Karton 6 Flaschen à 500 ml



# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>KAVIAR</b>		
 481225	KAVIAR AUS SEEHASENROGEN „ORANGE“, MSC-ZERTIFIZIERT fein gesalzen, gleichmäßig orange Perlen, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
 627911	KAVIAR AUS SEEHASENROGEN „SCHWARZ“, MSC-ZERTIFIZIERT fein gesalzen, gleichmäßig schwarze Perlen, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
 632365	KAVIAR AUS SEEHASENROGEN „ROT“, MSC-ZERTIFIZIERT fein gesalzen, gleichmäßig rote Perlen, pasteu- risiert	Karton 6 Gläser à 100 g
431020	KODIAK WILDLACHS-CAVIAR	Glas 100 g
179659	FÖRELLEN CAVIAR	Glas 50 g
 458449	FÖRELLEN CAVIAR, ASC-ZERTIFIZIERT	Glas 100 g
 541144	MASAGO ROT Fischrogen rot eingefärbt, ready to eat, Rogen vom Capelin (Lodde)/Hering, knackige Konsistenz, ideal für Sushi	Karton 12 Packungen à 500 g
 879659	MASAGO ORANGE Fischrogen orange eingefärbt, ready to eat, Rogen vom Capelin (Lodde)/Hering, knackige Kon- sistenz, ideal für Sushi	Karton 12 Packungen à 500 g
 928147	MASAGO GRÜN Fischrogen grün eingefärbt mit Wasabi, ready to eat, Rogen vom Capelin (Lodde)/Hering, knackige Konsistenz, ideal für Sushi	Karton 12 Packungen à 500 g
 784199	TOBIKO ORANGE Fischrogen orange eingefärbt, ready to eat, Rogen vom Fliegenfisch, knackige Konsistenz, ideal für Sushi	Karton 12 Packungen à 500 g
 913273	TOBIKO GRÜN Fischrogen grün eingefärbt mit Wasabi, ready to eat, Rogen vom Fliegenfisch, knackige Konsis- tenz, ideal für Sushi	Karton 12 Packungen à 500 g
 859597	VEGAN MAZAGO ORANGE Mazago vegan, orange eingefärbt, ready to eat, knackige Konsistenz, ideal für Sushi	Karton 6 Packungen à 500 g
 881453	VEGAN MAZAGO GRÜN Mazago vegan, grün eingefärbt, ready to eat, knackige Konsistenz, ideal für Sushi	Karton 6 Packungen à 500 g





# INSPIRATIONEN



## KIMBAP

Gelbflossen-Thunfisch-Loi 'Super Sashimi' (Art.-Nr. 50726), Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), Thunfischcreme (Art.-Nr. 462284), Riesengarnelen Japanische Art (Art.-Nr. 363051)

## SUSHI KLASSIKER

Räucherlachs Rückenloin Natur 'Black Label' (Art.-Nr. 766687), Riesengarnelen in Knusperpanade (Art.-Nr. 519748), Thunfisch geräuchert (Art.-Nr. 424356), RETRO Welsfilet geräuchert (Art.-Nr. 972996), Wakame Seealgen-Salat (Art.-Nr. 814621)



## CRISPY TUNA ROLL

Premium Thunfischfilet Center Cut (Art.-Nr. 115377), Frischkäse, Wasabi, Ingwer, Noriblatt, Reis, Pankomehl, Eier



## SUSHI VARIATIONEN

- FUT0-MAKI  
Ursprung Premium Island Lachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 618348), Thunfischfilet-Loi (Art.-Nr. 115377)
- NIGIRI  
Gelbflossen-Thunfisch-Loi 'Super Sashimi' (Art.-Nr. 50726), Färsen Rumpsteak
- TE MAKI  
Surimi (Art.-Nr. 338575) & Avocado, Räucherlachs-Loi (Art.-Nr. 766687) & Avocado
- SASHIMI  
Räucherlachs Sushi-Cut (Art.-Nr. 734154)
- URA MAKI  
Arctic Charfilet (Art.-Nr. 649426)
- CALIFORNIA ROLL  
Garnelen (Art.-Nr. 601842) & Avocado





# INSPIRATIONEN



## SUSHI DONUT

Mini-Räucherlachsscheiben (Art.-Nr. 720280)



## SUSHI BURGER - VEGAN -

No Thuna Flakes vegan (Art.-Nr. 803368),  
Speckstreifen Bacon Art Vegan (Art.-Nr. 897248),  
Kimchi, vegane Sushi Mayo (Art.-Nr. 777886),  
Sprossen, Sushi Reis Burger



## SUSHIRITTO

Thunfischcreme (Art.-Nr. 462284),  
Eismeergarnelen in Lake (Art.-Nr. 765138),  
Goma Wakame (Art.-Nr. 668002), Kaviar aus  
Seehasenrogen „Rot“ (Art.-Nr. 632365),  
Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042),  
Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Nori  
Blätter, Reis, Rucola



## SUSHI TACO

Ursprung Eismeergarnelen (Art.-Nr. 129583),  
geräucherter Thunfisch (Art.-Nr. 424356),  
Räucherlachsstreifen Sushi-Cut (Art.-Nr.  
734154), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577)

**SURF & TURF SASHIMI**  
Gelbflossen-Thunfisch-Loin „Super  
Sashimi“ (Art.-Nr. 771327), Färsen  
Rumpsteak, Tomaten-Algen-Tatar  
(Art.-Nr. 345042), Crunchy Algen





# INSPIRATIONEN



## FLAMMED NIGIRI & SASHIMI

Ursprung Premium Island Lachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 618348), Thunfischfilet-Loin (Art.-Nr. 115377), Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002)



## SUSHI VEGAN

- No Thuna Nigiri (Art.-Nr. 463624)
- No Salmon Nigiri (Art.-Nr. 525807)
- California Roll mit Rote Bete, Gurke, Avocado & Paprika
- Hosu Maki mit Avocado, Paprika & Gurke
- Futo Maki mit Avocado, Gurke & Möhre



## GUNKON MAKI

Kräuter-Frischkäse, Mini-Räucherlachs-scheiben (Art.-Nr. 720280), Gurke



## SUSHI SASHIMI PLATTE

Räucherlachsstreifen Sushi-Cut (Art.-Nr. 734154), Hiramasa Kingfish (Art.-Nr. 864618), Gelbflossen-Thunfisch-Loin „Super Sashimi“ (Art.-Nr. 50726), No Thuna Sashimi (Art.-Nr. 463624), No Salmon Sashimi (Art.-Nr. 525807), Surimi Happen (Art.-Nr. 338575), Räucherlachs Rückenloin Zitrone-Pfeffer „Black Label“ (Art.-Nr. 726892)



## PULPO NIGIRI

Ursprung Pulpo aus Spanien (Art.-Nr. 879191), dazu Kimchi



# INSPIRATIONEN



## ASIATISCHE LACHS VARIATIONEN

- Maki & Gunkan Maki mit Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958)
- Te Maki mit Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958)
- Futo Maki mit Pulled Salmon (Art.-Nr. 734151)
- Nigiri mit Räucherlachsstreifen Sushi-Cut (Art.-Nr. 734154)
- Bowl mit Räucherlachsstreifen Sushi-Cut (Art.-Nr. 734154)
- Bowl mit Pulled Salmon (Art.-Nr. 734151)
- Bowl mit Räucherlachs-Würfel (Art.-Nr. 712934)



## HAMACHI

Sashimi vom Hamachi (Art.-Nr. 947348)



## RETRO WELS - DIE ALTERNATIVE ZU AAL

Ursprung Geräuchertes Welsfilet

„Retro“ (Art.-Nr. 972996)

- Geflammt Retro Wels
- Sashimi vom Retro Wels
- Nigiri mit Retro Wels
- Bowl mit Retro Wels
- Dazu Wasabi und Sojasauce



## TIPP

- Goma-Dressing (Art.-Nr. 392509)
- Yakniku-Sauce (Art.-Nr. 532778)
- Teriyaki-Sauce (Art.-Nr. 532785)
- Japanisches Dressing „Wasabi & Yuzu“ (Art.-Nr. 532792)
- Tonkatsu-Sauce (Art.-Nr. 689580)
















## JAPAN-BARSCH VIELFALT

Filet vom japanischen Barsch (Art.-Nr. 18410), Nigiri mit Japan Barsch, Sashimi, geflammt Suzuki



# SORTIMENTSEMPFEHLUNG

## KÜSTEN - SUSHI

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
 735352	PULLED SALMON NATUR heißgeräucherte Stremellachsflocken, naturbelas- sen, handgesalzen, ohne Haut, grob gezupft	Karton 16 Packungen à 500 g
 734151	PULLED SALMON zartes, heißgeräuchertes Lachsfilet, handgesal- zen, ohne Haut, gezupft	Schale 1,1 kg
 42079	MATJES PUR FRIESISCHE ART, MSC-ZERTIFIZIERT Matjesfilets ohne Haut, zart und bissfest, ohne Öl, aromaschutzverpackt	Schale 600 g (= 10 Stück à ca. 60 g)
 128430	MARINIERTER HERINGSFILETS PUR CASSIS RÔTE BÊTE, MSC-ZERTIFIZIERT Heringsfilets ohne Haut, mild mariniert, aroma- tisiert mit Rote Bete- und schwarze Johannis- beer-Saftkonzentrat und Gewürzen, ohne Aufguss, somit kein Abtropfen nötig, aromaschutzverpackt	Schale 500 g (= 10 Filets)
  601842	WHITE TIGER GARNELEN, ASC-ZERTIFIZIERT 5l/60, gekocht, geschält, real count, mit 10% Glasure/kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar	Beutel 500 g
 150891	FRISCHKÄSE MIT RÄUCHERLACHS & LAUCH cremiger, frischer Brotaufstrich aus Doppelrahm-Frischkäse, zarten Räucherlachsflo- cken und knackigen Frühlingszwiebelringen, ver- feinert mit Joghurt	Schale 500 g, Fischeinwaage 65 g
 766687	RÄUCHERLACHS-RÜCKENLOIN NATUR „BLACK LABEL“ ohne Haut und braunes Muskelfleisch, von Hand zugeschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, edel verpackt	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
 559958	RÄUCHERLACHS-TATAR fein gehacktes Räucherlachs-Tatar, kräftig im Raucharoma, handgesalzen und kaltgeräuchert	Schale 1 kg
 721439	HOLLÄNDISCHES NORDSEEKRABBEFLEISCH, MSC-ZERTIFIZIERT gekocht und geschält, aromatisch und mild-salzig im Geschmack, aromaschutzverpackt	Schale 1 kg
101554	FORELLENFILET „MULTI“ handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz heißgeräuchert, ohne Haut und Gräten, auf Gold- tray mit Zwischenfolien, vakuumverpackt	Packung 600 g (= 6-12 Stück à ca. 55-70 g)
 972996	GERÄUCHERTES WELSFLEISCH „RETRO“ mit Haut, handgesalzen, hängend am Bastband geräuchert, praktisch grätenfrei, auf schwarzem Tray, einzeln vakuumverpackt	Karton 2,1 kg (= 6 Filets à 320-350 g)
 631921	FISCHMARKT RÄUCHERAAL 6/BER geräucherte Aale, ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und heißgeräu- chert, vakuumverpackt	Kiste ca. 2,4 kg (= 3 Stück à 600-800 g)
  129583	EISMEERGARNELEN GRÖNLAND, MSC-ZERTIFIZIERT 175/275, gekocht und geschält, mit 10% Glasur (Schale à 450 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 2 Beutel à 5 kg

 URSPRUNG

 URSPRUNG

# INSPIRATIONEN

## KÜSTEN-SUSHI



### POMMES SUSHI

Kartoffelspalten mit

- Brathering (Art.-Nr. 965998)
- Räucherlachs 'Black Label' (Art.-Nr. 204989)
- Matjes PUR Friesische Art (Art.-Nr. 42079)
- Thunfisch (Art.-Nr. 771327)
- Heißgeräucherter Heilbutt (Art.-Nr. 98588)
- Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439)
- Rauchgarnelen (Art.-Nr. 249035)

### NORDISCHES SUSHI

Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439), Heringsfilet PUR (Art.-Nr. 644542), Retro Wels (Art.-Nr. 972996), Thunfisch-Loin (Art.-Nr. 473000), Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), Räucherlachs (Art.-Nr. 181716), Torpedo Shrimps (Art.-Nr. 409337)



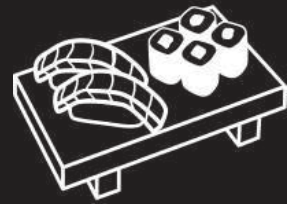
### KÜSTEN-SUSHI I

Sushi mit Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439), Sherry Matjes (Art.-Nr. 545168), Räucherlachs (Art.-Nr. 171293), geräuchertes Aalfilet (Art.-Nr. 101479), Brathering (Art.-Nr. 299169), Ursprung Eismeer-garnelen (Art.-Nr. 129583), Flusskrebbsfleisch (Art.-Nr. 148658), Sockeye Wildlachs (Art.-Nr. 101608), Kaviar aus Seehasenrogen 'schwarz' (Art.-Nr. 627911) heißgeräucherte Lachsstreifen (Art.-Nr. 734505)





# INSPIRATIONEN



## FRIESEN SUSHI

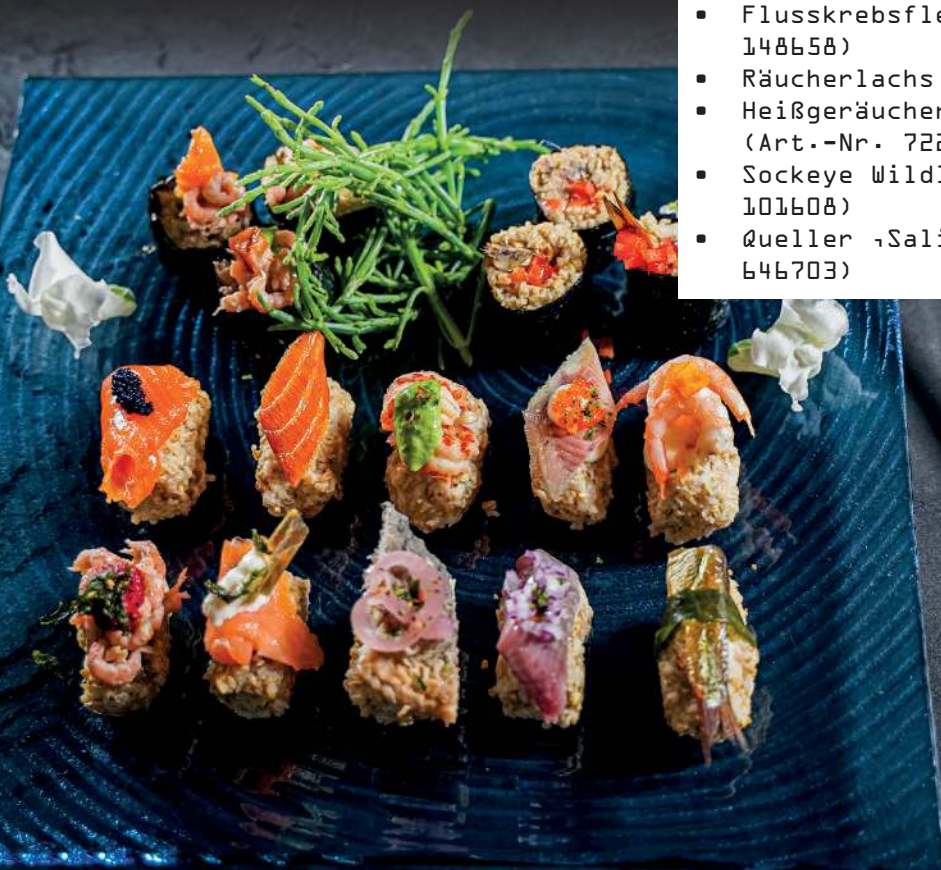
- Reisrolle mit Räucherlachs (Art.-Nr. 204989), Räucheraal (Art.-Nr. 101479), Stremellachs (Art.-Nr. 86790), Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439) & Sherry-Filet (Art.-Nr. 200989)
- California Roll mit Frischkäse & Matjes (Art.-Nr. 42079)
- California Roll mit Apfel & Hering (Art.-Nr. 644542)

## KÜSTEN-SUSHI II

aus Gerstengraupen mit

- Frischkäse & Rauchmatjes (Art.-Nr. 240765)
- Sprotte (Art.-Nr. 331178) & Kaviar aus Seehasenrogen 'rot' (Art.-Nr. 632365)
- Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439)
- Ursprung Eismeergarnelen (Art.-Nr. 129583)
- Sherry-Matjes (Art.-Nr. 545168)
- Brathering (Art.-Nr. 299169)
- Räucheraal (Art.-Nr. 101479)
- Flusskrebsfleisch (Art.-Nr. 148658)
- Räucherlachs (Art.-Nr. 171293)
- Heißgeräucherte Lachsstreifen (Art.-Nr. 722522)
- Sockeye Wildlachs (Art.-Nr. 101608)
- Queller 'Salicornia' (Art.-Nr. 646703)








IT'S SUSHI *Time*





# SORTIMENTSEMPFEHLUNG





## BOWLS I RAMEN & MEE(H)R

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
559958	RÄUCHERLACHS-TATAR fein gehacktes Räucherlachs-Tatar, kräftig im Raucharoma, handgesalzen und kaltgeräuchert	Schale 1 kg
 388938	FLAMMLACHS „BLACK LABEL“ frisches Lachsfilet mit Haut, ungeschnitten, gesalzen, „geflammt“ und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, vakuumverpackt	Packung 650 g
 308554	FLAMMLACHS-PORTIONEN „BLACK LABEL“ Lachsfilet mit Haut, in Portionen geschnitten, gesalzen „geflammt“ und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, aromaschutzverpackt	Schale ca. 750 g (= 6-7 Stück à 120-130 g)
734151	PULLED SALMON zartes, heißgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut, gezupft	Schale 1,1 kg
 720280	MINI-RÄUCHERLACHSSCHEIBEN kaltgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut und braunes Muskelfleisch, in halbe Scheiben geschnitten	Tray 500 g (vakuumverpackt)
 712934	RÄUCHERLACHSWÜRFEL kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut und ohne braunes Muskelfleisch, in gleichmäßige Würfel geschnitten, lose, aromaschutzverpackt	Schale 500 g
424356	THUNFISCH GERÄUCHERT am Stück, ohne Haut, handgesalzen, kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Stück ca. 800 g
 627911	KAVIAR AUS SEEHASENRÖGEN „SCHWARZ“, MSC-ZERTIFIZIERT fein gesalzen, gleichmäßig schwarze Perlen, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
 632365	KAVIAR AUS SEEHASENRÖGEN „ROT“, MSC-ZERTIFIZIERT fein gesalzen, gleichmäßig rote Perlen, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
 481225	KAVIAR AUS SEEHASENRÖGEN „ORANGE“, MSC-ZERTIFIZIERT fein gesalzen, gleichmäßig orange Perlen, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
769723	KAVIAR AUS LACHSRÖGEN „NATUR“ naturbelassener Kaviar vom Keta-Lachs, mildgesalzen, besticht durch seine natürliche rot-Färbung, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g



# SORTIMENTSEMPFEHLUNG








## BOWLS I RAMEN & MEE(H)R

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
❄️ 980210	EASY PEEL GARNELEN 16/20 roh, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
❄️ 907567	EASY PEEL GARNELEN 8/12 roh, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 ❄️ 601842	WHITE TIGER GARNELEN, ASC-ZERTIFIZIERT 51/60, gekocht, geschält, real count, mit 10% Glasur/kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar	Beutel 500 g
 ❄️ 326618	BLACK TIGER GARNELEN, ASC-ZERTIFIZIERT roh, 26/30, ohne Kopf, ohne Schale, Seawater, Black Tiger Garnelen aus den Mangroven, entdarmt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 500 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 625 g 
 ❄️ 129583	EISMEERGARNELEN AUS GRÖNLAND, MSC-ZERTIFIZIERT 175/275, gekocht und geschält, mit 10% Glasur (Schale à 450 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 6 Schalen à 500 g 
❄️ 363051	RIESENGARNELEN JAPANISCHE ART, PANIERT 21/25 roh, mit Schwanzsegment, in knuspriger Panade, einzeln entnehmbar	Karton 10 Packungen à 1 kg
❄️ 915649	MIESMUSCHELFLEISCH 300/500 gekocht, mit 10% Glasur (Karton 10 Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 ❄️ 427227	MIESMUSCHELN „EXTRA“, MSC-ZERTIFIZIERT lebende Muscheln, Stück ca. 11 g, aromaschutzverpackt (Verfügbarkeit September-0stern)	80+ Stück per kg, Karton 6 Schalen à 1 kg
❄️ 979139	FRUTTI DI MARE - GEKÖCHT gekocht, Meeresfrüchte-Cocktail aus Tintenfisch, Miesmuschelfleisch und Garnelen, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
❄️ 872304	VEGANE KALAMARIZ/TINTENFISCHRINGE vegane Tintenfischringe, wie paniertes Fisch mit Zitronengeruch, aus Johannisbrotkernmehl, vakuumverpackt, ohne Gentechnik	Karton 12 Packungen à 1 kg
❄️ 934500	VEGANE SHRIMPS MIT ZITRONE vegane Garnelen, in knuspriger Zitronenpanade, aus Kartoffelstärke, vakuumverpackt, ohne Gentechnik	Karton 12 Packungen à 1 kg



# SORTIMENTSEMPFEHLUNG

## BOWLS I RAMEN & MEE(H)R



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE	
 50726	GELBFLOSSEN-THUNFISCH-LOIN „SUPER SASHIMI“ roh, ohne Haut, ohne Blutlinie, Grade AAA, pre-rigor Qualität (der Thunfisch wird noch vor der Totenstarre verarbeitet), praktisch grätenfrei, superfrozen bei -60°C	Stück ca. 2-5 kg	
114073	PREMIUM THUNFISCHFILET CENTER CUT ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, im Leinentuch oder Wasabi-Papier	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg	
 618348	PREMIUM-ISLAND LACHSFILET IN PORTIONEN geschnitten, nur Mittelstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands, Gewichtsunterschieden von +/- 10% sind markt- und handelsüblich 3 Tage Vorlauf erbeten	Styropor-Box 25 Stück à ca. 80 g	
618347	ISLAND LACHSFILET aus 3/5er Lachsen geschnitten, Trim D, mit Haut, pinbone out, praktisch grätenfrei, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands	Filet 1-1,7 kg, Styropor-Box ca. 5 kg	
 707074	EDLE MATJES „KRÄUTERGARTEN“, MSC-ZERTIFIZIERT salzmilde, zarte Matsjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art gereift, garniert mit frischer Kräutermischung, in Rapsöl eingelegt	Schale 2,3 kg, ca. 25 Stück, Abtropfgewicht 1.600 g	
 42079	MATJES PUR FRIESISCHE ART, MSC-ZERTIFIZIERT Matsjesfilets ohne Haut, zart und bissfest, ohne Öl, aromaschutzverpackt	Schale 600 g (= 10 Stück à ca. 60 g)	
 128430	MARINIERTER HERINGSFILETS PUR CASSIS ROTE BETE, MSC-ZERTIFIZIERT Heringsfilets ohne Haut, mild mariniert, aromatisiert mit Rote Bete- und schwarze Johannisbeer-Saftkonzentrat und Gewürzen, ohne Aufguss, somit kein Abtropfen nötig, aromaschutzverpackt	Schale 500 g (= 10 Filets)	
462284	THUNFISCHCREME feine Creme aus Thunfisch und Mayonnaise, als Salat oder Aufstrich	Schale 1 kg, Fischeinwaage 490 g	
668002	GOMA WAKAME SUPREME mariniertes Salat aus Seegrass, Pilzen, Sesam und Chilistücken, vakuumverpackt, vegan	Karton 12 Beutel à 1 kg	
646703	QUELLER „SALICORNIA“ Meeresgemüse, köstlich, salziger Geschmack	Karton 6 Schalen à 150 g	
420744	STRANDASTERN die jungen und saftigen Blätter werden täglich frisch geerntet, Strandastern gehören zum Meeresgemüse. Sie verfügen über einen herzhaft und angenehm salzigen Geschmack. Verfügbarkeit Mai - September	Karton 6 Schalen à 150 g	





# SORTIMENTSEMPFEHLUNG

## BOWLS I RAMEN & MEE(H)R

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
175577	„KAMASUTRA-DIP“ EINZIGARTIG - LECKER!! verführerisch, sinnlich, geschmacksintensiv - als Beilage für fast alle Gerichte - ob Fisch, Seafood, Salate oder auch Fleisch. Verführen Sie Ihre Gäste mit dieser scharfen aber auch sinnli- chen Sauce. Verfeinert mit Cayennepfeffer, Curry, Kokosmilch und Kokosraspeln.	Schale 1 kg
439254	WASABI DIP cremige Zubereitung mit angenehm würzig-scharfem Wasabi-Meerrettich-Geschmack, ideal in Kombina- tion mit Fisch	Karton 6 Flaschen à 850 g
 345042	TOMATEN-ALGEN-TATAR Marinade mit sizilianischen Tomaten, Mango-Chut- ney, Seespargel und Kräutern, würzig im Geschmack	Karton 7 kg (= 7 Schalen à 1 kg)
 546077	LACHSÖL ZITRONE, ASC-ZERTIZIERT naturbelassenes Lachsöl aus Nebenprodukten von Lachsen aus ASC-zertifizierter nordeuropäi- scher Aquakultur, mit Zitronenaroma	Karton 12 Flaschen à 100 ml
569334	SOBA NUDELNESTER vorgekocht, runde japanische Nudelnester aus Hartweizengrieß und Buchweizenmehl, einzeln ent- nehmbar	Karton 5 kg (= ca. 100 Stück à ca. 50 g)
140276	UDON NUDELNESTER	Karton 5 kg (= ca. 100 Stück à ca. 50 g)



MSC-C-51709

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer  
MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.  
[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)



ASC-C-00157

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer  
ASC-zertifizierten verantwortungsvollen  
Aquakultur.  
[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)





# INSPIRATIONEN



## RAMEN „REYKJAVIK“

Ursprung Island Lachsfilet (Art.-Nr. 618347), Queller ‚Salicornia‘ (Art.-Nr. 646703), Ramen Nudelnester, geröstete Wasabiblätter, Sprossen, dazu in Teriyaki-Sauce mariniertes Hähnchenspieß



## PHO TOM

Riesengarnelen (Art.-Nr. 980210), Edamamebohnen, Crunchy Algen, grüner Spargel, Soba Nudelnester



## MISO-UDON-SUPPE

Riesengarnelen (Art.-Nr. 907567), Shiitake Pilze, Mirin (süßer Reiswein), Udon Nudelnester, Wasser, Frühlingszwiebeln, Queller ‚Salicornia‘ (Art.-Nr. 646703), marinierte Hähnchenspieße



## UDON DASHI SHRIMP & BEEF

Garnelen (Art.-Nr. 915212), Färsen Filet, Lotuskerne, Udon-Nudeln, Enoki Pilze, Edamamebohnen, Wachtelei



## RAMEN „OSAKA“

Riesengarnelen (Art.-Nr. 907567), Miesmuscheln (Art.-Nr. 427227), Queller ‚Salicornia‘ (Art.-Nr. 646703), Ramen Nudelnester, Sprossen, dazu in Teriyaki-Sauce mariniertes Hähnchenspieß



# INSPIRATIONEN



## ÄKAU BOWL

Ursprung Island Premium Lachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 618348), Lachsöl 'Zitronen' (Art.-Nr. 546077), Reis, Edamamebohnen, Avocado, Lauchzwiebeln, Wasabi, Sojasauce, heller und dunkler Sesam, Sushi Mayo, Japanische Sriacha Sauce, Daikon-Kresse



## LILIKOI BOWL

Riesengarnelen (Art.-Nr. 907567), Miesmuschelfleisch (Art.-Nr. 915649), Lachsöl 'Zitronen' (Art.-Nr. 546077), Bulgur, Mango, Avocado, Lauchzwiebeln, Wasabi, Sojasauce, heller und dunkler Sesam, Sweet Chili Sauce, Strandastern (Art.-Nr. 420744)



## WAIKIKI BOWL

Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), Blumenkohlreis, Queller 'Salicornia' (Art.-Nr. 646703), Edamamebohnen, Cranberries, Enoki Pilze, Wasabi Dip (Art.-Nr. 439254), Sweet Chili Sauce



## MAKAI BOWL

Hiramasa Kingfish (Art.-Nr. 864618), Lachsöl 'Zitronen' (Art.-Nr. 546077), Bulgur, Avocado, Lauchzwiebeln, Wasabi, Sojasauce, heller und dunkler Sesam, Sojasprossen, Daikon-Kresse, Sushi Mayo, Japanische Sriacha Hot Sauce, Strandastern

## TUNA BOWL

Gelbflossen-Thunfisch-Loin 'Super Sashimi' (Art.-Nr. 50726), Kaniwa, Mango, Avocado, Edamamebohnen, Sojasauce, Pinienkerne, Sushi Mayo, Japanische Sriacha Sauce, Sprossen, Cranberries





# INSPIRATIONEN



## NORDIC BOWL

Kräutergarten Matjes (Art.-Nr. 707074),  
Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr.  
326618), Grünkernschrot, Frühlingszwiebel,  
Sushi Mayonnaise, Crunchy Algen



## POTATO BOWL

Räucherlachsstreifen Sushi-Cut (Art.-  
Nr. 734154), Frutti di Mare (Art.-  
Nr. 979139), Edamamebohnen, Redpep-  
pajam, Knusperkartoffeln



## BIG WAVE BOWL

Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), Zoodles  
gelb, Zoodles grün, Caroodles, Bulgur,  
Edamamebohnen, Sushi Mayoo, Japanische  
Sriacha Sauce



## SALMON BOWL

Pulled Salmon  
(Art.-Nr. 766066),  
Blumenkohlreis,  
Cranberries,  
Avocado, Sushi  
Mayoo, Japanische  
Sriacha Sauce



## FLAMMED BOWL

Flammlachs 'Black Label' (Art.-Nr. 388938  
oder 600148), Bulgur, Mango, Avocado,  
Edamamebohnen, Sojasauce, heller und dunkler  
Sesam, Cranberries, Enoki Pilze, Sushi Mayoo,  
Japanische Sriacha Sauce



# INSPIRATIONEN



## OLDENBURGER SCHÜSSEL

„Heimische“ Poké Bowl mit Grünkohl, dicken Bohnen, Äpfeln aus dem alten Land, Arctic Charfilet (Art.-Nr. 649426), Maishähnchenbrust, Chips aus der Haut des Arctic Charfilets, Dressing Goma (Art.-Nr. 392509), Yakiniku Sauce (Art.-N. 532778)



## NORDISCHE POKÉ BOWL MIT MATJES & BEEF

Rauchmatjesfilet (Art.-Nr. 658393), Pulled Beef aus gepökelter Rinderbrust, Kartoffelspalten, Edamamebohnen, Zwiebeln, cremiges Dressing aus Crème fraîche, Sahne, Essig & Zitronensaft



## GREEK BOWL

Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 879191), Lamm, Tomaten, Oliven, Gurke, roten Zwiebeln, Couscous, Feta, Dressing aus Essig, Öl, Zitronensaft & feinen Gewürzen



## THAI BOWL

Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), Hähnchenbrustfilet-Streifen, Quinoa, Möhren, Süßkartoffel, Edamamebohnen, Erdnuss-Limetten-Dressing



# INSPIRATIONEN



BRATNUDELN MIT  
FRUTTI DI MARE & GARNELEN



BRATREIS MIT  
FRUTTI DI MARE & GARNELEN



ASIA HOT DOG MIT  
WELS-BRATWURST &  
GOMA WAKAME



THAI CURRY MIT GARNELEN



HASHIMAKI OKONOMIYAKI



SURF & TURF SASHIMI  
ANGEFLAMMT AUF KRABBENCHIP




# UNSER SORTIMENT

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>ERGÄNZENDE ARTIKEL</b>		
781754	SUSHI REIS	Sack 10 kg
112918	BAMBUSSPROSSEN IN STREIFEN	Karton 6 Dosen à 3100 ml
419985	OBENTO YAKI NORI geröstete Seetang-Blätter, 50 Blatt	Karton 80 Packungen à 125 g
309732	SLICED PICKLED GINGER eingelegter Ingwer in Scheiben	Karton 10 Beutel à 1 kg
❄️ 218466	EDAMAME	Karton 10 kg
❄️ 571985	EDAMAME (MUKIMAME)	Karton 20 Beutel à 500 g
❄️ 84774	EDAMAME geschält	Karton 20 Beutel à 500 g

EDAMAME ist die japanische Bezeichnung für unreif geerntete Sojabohnen. Edamame bedeutet auf Japanisch in etwa so viel wie „Bohnen am Zweig“. Die Bohnen werden traditionell in der Hülse gekocht, die allerdings nicht mitgegessen wird. Nur die sich im Inneren der Schote befindlichen grünen Sojabohnen werden gegessen. Edamame enthalten viele Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe und Proteine sowie gesunde Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren und haben ein mildsüßes, leicht nussiges und doch sehr herzhaftes Aroma.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
<b>ERGÄNZENDE SAUCEN, DIPS &amp; MEE(H)R</b>		
635259	SOJASAUCE HELL	Karton 2 Kanister à 8 Liter
595062	PREMIUM SOJASAUCE DUNKEL 'LEE KUM KEE' zum Würzen von Speisen	Karton 2 Kanister à 8 Liter
333771	HOISIN SAUCE wird bei der Zubereitung von asiatischen Gerichten verwendet	Karton 6 Dosen à 2.268 g
	<b>AAL-SAUCE</b> Eine sämige, reichhaltige Sauce auf Sojasaucenbasis. Einfach auf den fertig gebratenen Aal streichen und schon erhält er einen appetitlichen Glanz. Die Sauce streicht das besondere Mundgefühl von Aal heraus und hinterlässt ein nachhaltiges Aroma. Eignet sich auch gut als Dipsauce und zum Dekorieren von Speisen, insbesondere für Sushi-Gerichte.	Karton 6 Flasche à 2 kg
490454	SUSHI ESSIG	Karton 18 Liter
563159	REISWEIN	Karton 2 Kanister à 10 Liter
579847	TERIYAKI SAUCE dunkelbraune Sauce, schmeckt süß-würzig nach Sojasauce, leicht malzig	Karton 6 Flaschen à 850 g
573266	INDIA CURRY DIP würzig, fruchtig, schmeckt nach Curry	Karton 6 Flaschen à 850 g
153393	HONIG-SENF-DIP cremige Saucenzubereitung mit Senf und Honig, verfeinert mit Kräutern, würzig im Geschmack	Karton 6 Flaschen à 1000 ml
533257	FRISCHER ERDNUSS-DIP 'STARLINE' Kombination aus gerösteten Erdnüssen, aromatischer Chili, Knoblauch und Ingwer	Karton 6 Flaschen à 850 g
709925	WASABI PASTE	Karton 6 Trays à 12 Tuben



# ANSPRECHPARTNER

## TRANSGOURMET SEAFOOD



MIKE GOEDE  
Verkaufsleiter I Gebiet: national  
mike.goede@transgourmet.de  
0163 8733 841



DENNIS WEGENER  
Gebiet: Nord I Ost  
dennis.wegener@transgourmet.de  
0170 6303 855



JÜRGEN BOLTERS DORF  
Gebiet: Nord I West  
juergen.boltersdorf@transgourmet.de  
0151 29282 736



STEFAN HACKER  
Gebiet: Süd  
stefan.hacker@transgourmet.de  
0151 55128 417

FOLLOW US ON



WWW.TG-SEAFOOD.DE

#WIRLIEBENFISCH #TRANSGOURMETSEAFOOD





Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG  
Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt  
Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and  
Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführer:  
Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer

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


Kennen Sie schon unsere Transgourmet-App?  
Einfach über den Google Play oder App Store auf Ihr Gerät laden.

 [www.transgourmet.de](http://www.transgourmet.de)

 [shop.transgourmet.de](http://shop.transgourmet.de)

 [kontakt@transgourmet.de](mailto:kontakt@transgourmet.de)

 0 800 1 722 722<sup>9</sup>

 0151 29 28 30 53

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden. Für Druckfehler keine Haftung.