



TRANSGOURMET

seafood

QUALITÄT & FRISCHE

KENNEN KEINE KOMPROMISSE

SORTIMENTS KATALOG
FISCH & SEAFOOD SPEZIALITÄTEN
FRISCH & TIEFGEKÜHLT
2023 | 2024



INHALTS- VERZEICHNIS

HIER FINDEN SIE
ALLE KATEGORIEN

WIR ❤️
FISCH

Firmenportrait

• Einleitung: Fisch aus Leidenschaft	4
• Dispositions-/Bestellabläufe	5
• Qualitätssicherung/-management	6
• Die Seafood Akademie	7
• Zukunft Green Economy – BIS Bremerhaven	8
• Genuss & Qualität aus Bremerhaven	10



Frischfisch

• Konsum- und Feinfischfilets – Die Klassiker	12
• Fischfilets & Loins aus Island (Flugware)	19
• Fisch-Portionen	20
• Süßwasserfischfilets	23
• Ganze Meeresfische – Die Klassiker	24
• Ganze Plattfische	28
• Ganze Süßwasserfische	29
• Ganze Exotenfische und -filets	30
• Das Mittelmeersortiment	32
• Thunfisch Spezialitäten und Mee(hr)	34
• Hiramasa & Hamachi	35
• Schaufische	36
• Frøya Lachs-Loin	37
• Frischfisch ‚Ursprung‘	39
• Grillfisch	45
• Convenience Produkte	47
• Dips & Saucen	48



Black Label Frischfisch „Das Beste - sonst nichts!“

Räucherfisch

• Köstlichkeiten aus dem Rauch/Auftragsproduktion	58
• Ready to Smoke	59
• Räucherfisch ‚Ursprung‘	60
• Europäischer Aal	63
• Räucherlachs Sortiment	66
• Graved Lachs Sortiment	72
• Kaltgeräucherte Lachsspezialitäten	73
• Heißgeräucherte Lachsspezialitäten	75
• Geräucherte Heilbutt Variationen	78
• Geräucherte Makrelen und Makrelenfilets	79
• Geräucherte Forellen und Forellenfilets	81
• Weitere Räucherfisch Köstlichkeiten	82
• Räucherfisch-Mixkisten	84
• Schaufische – geräuchert	86
• Rauchgarnelen	87
• Räucherfisch Snacks – Frikadellen & Würste	88
• Feinstes Fingerfood aus dem Räucherofen	90
• Abrahams Fisch Feinkost – Köstlichkeiten des Meeres	92
• Feine Räucherfisch-Spezialitäten von Wechsler	94

Black Label Räucherfisch „Das Beste - sonst nichts!“

Matjes, Marinaden & Aspikprodukte

• Bismarckhering	104
• Rollmops	105
• Gabelrollmops	105
• Bratheringe	106
• Bratlinge	106
• Bratheringsfilet	107
• Bratheringsröllchen	108
• Bratheringshappen	108
• Bratrollmops	108





Wir arbeiten kontinuierlich an unserem Sortiment, weshalb es immer wieder zu Änderungen kommen kann. Deshalb steht Ihnen auf unserem Medienportal ein aktualisierter Sortimentsfolder digital zu Verfügung. Den QR-Code zum Medienportal finden Sie auf Seite 4.



TRANSGOURMET

seafood



• Nordische Matjesfilets	108
• Rauchmatjesfilets/Aalrauchmatjes	109
• Heringsfilets nach Matjes-Art	110
• Kräutermatjesfilets	111
• Matjesfilets mit frischen Gartenkräutern	111
• Spezialitäten in Sauce	112
• Seelachsschnitzel/Seelachsscheiben	114
• Salzheringe	114
• Produkte in Gelee/Aspik	115
• Tiefgekühlte Matjesfilets	115
• Friesenkronen Markensortiment	116



Fischfeinkost

122

• Garnelensalate	123
• Flusskrebssalate	125
• Heringsalate	126
• Mee(h)r Feinkostsalate	129
• Brotaufstriche	130
• Regionale ‚Mühlenbeck‘ Feinkost	131
• Feinkost von Lauenroth	132
• Saucen & Dips	135
• Kaviar & Lake aus Cuxhaven	136



Schalen- und Krustentiere

137

• Gemüse aus dem Meer	138
• Hummer und Langusten	139
• Riesengarnelenschwänze, Shrimps, Gambas und Crevetten	140
• Argentinische Rotgarnelen und Premium Garnelen	142
• Eismeergarnelen und Mee(h)r	143
• Mangroven Black Tiger Garnelen ‚Ursprung‘	145
• Eismeergarnelen aus Grönland ‚Ursprung‘	146
• Nordseekrabben	146
• Muscheln, Muschelfleisch, Jakobsmuscheln und Tiefseescallobs	147
• Austern	148
• Muscheln aus Holland	149
• Muscheln aus Italien	149
• Tintenfischtuben	150
• Pulpo und Oktopus	150
• Spanischer Pulpo aus West-Asturien ‚Ursprung‘	151



TK-Fisch

152

• Fischfilets und -portionen, MSC- und ASC-zertifiziert	153
• Fischfilets und -portionen ‚Natur‘	155
• Ganze Fische	159
• Plattfischfilets ‚Natur‘ und ‚Paniert‘	159
• Fischconvenience ‚Natur‘ und ‚Paniert‘	162
• Fingerfood, Fischstäbchen, Burger und Mee(h)r	165
• Ready to eat	167
• Feinste Fischspezialitäten aus Hamburg	168
• Nutaaq Kabeljau aus Grönland	169
• Thunfisch & Hiramasa	171
• Seafood für Sushi & Sashimi	172
• tg economy Sortiment	174



Plant Based Seafood – Pflanzliche Alternativen

176

Kreative Fischkonzepte

181

Warenkunde

208

WIR 
FISCH

FISCH AUS LEIDENSCHAFT

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

Ukraine-Russland-Krieg, Corona-Krise, Lieferkettenproblematiken, digitaler Wandel und Klima-Umweltproblematiken stehen heute im Fokus. Die Herausforderungen der Zukunft werden nicht weniger.

Mit neuen Produkten, Konzepten und Ideen wollen wir unseren Teil dazu beitragen, Lösungen zu finden, um **den Wandel der Zeit zu meistern**.

Wir befinden uns mitten im digitalen Wandel. Trotz dieser Digitalisierung und rückläufigen Entwicklung der Printwerbung stufen wir unseren **klassischen Sortimentsfolder für Fisch & Seafood** auch heute noch als ein sehr wichtiges und unverzichtbares Medium ein. Nach Warengruppen sortiert, ermöglicht er primär einen **strukturierten Sortimentsüberblick**. Unser Sortimentsfolder dient allerdings nicht nur als Kommunikationsmittel in Bezug auf unser gesamtes Produktportfolio, sondern vermittelt darüber hinaus **wertvolle Tipps** und **wissenswerte Informationen rund** um das Thema Fisch & Seafood. Mittels visueller Reize möchten wir Sie **inspirieren** und **motivieren**, neue Produkte und Rezepte auszuprobieren.

Fisch & Seafood sind unsere Leidenschaft, die wir Ihnen so „greifbar“ wie möglich vermitteln möchten. Wir denken daher, ein Sortimentsfolder in Papierform, zum Anfassen und Aufbewahren, stellt hierfür das ideale haptische Darstellungsmedium dar. Nichtsdestotrotz ist für ein ganzheitliches Marketing eine **Online-Strategie** von enormer Bedeutung und unverzichtbar. Daher haben wir uns zum Ziel gesetzt, immer **digitaler** zu werden. **Ein neues Medienportal** steht Ihnen seit Anfang Februar über unsere Homepage **tg-seafood.de** zur Verfügung. Neben dem großen Sortimentskatalog erarbeiten wir auch wieder **flankierende Spezialfolder**. Seien Sie gespannt.

Folgen Sie uns auch gerne auf den Social Media Kanälen **Facebook, Instagram, YouTube** oder **LinkedIn**.



Ralf Forner

GESCHÄFTSLEITER

TRANSGOURMET SEAFOOD

Auch das Thema **Nachhaltigkeit** steht bei uns voll im Fokus. Dafür haben wir einen neuen Nachhaltigkeitsreport erstellt, unsere Leitsätze definiert und unser **Ursprung Sortiment** erweitert.

Werfen Sie auch einen Blick in unser umfangreiches Seafood Akademie Programm. Es lohnt sich!

Melden Sie sich kurzfristig an!

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen des neuen Sortimentskatalogs.

Mit den besten Grüßen aus Fischtown
Bitte bleiben Sie gesund & zuversichtlich

Hier geht's
zu unseren
Social Media
Kanälen



Besuchen Sie unser Medienportal auf dem Sie Videos, unsere Folder, Rezeptinspirationen und vieles mehr finden:



FRISCHE & QUALITÄT, SCHNELLIGKEIT UND EFFIZIENZ SIND DIE BESTEN ZUTATEN FÜR IHREN ERFOLG!

Frische und Topqualität zum fairen Preis sind unsere Devise. Dank eines ausgeklügelten Frische-, Logistik- und Vertriebs-systems sind wir in der Lage, die frisch angelandete Ware quasi über Nacht, im sogenannten Nachtsprung, an Ihre Fischtheke bzw. in Ihren gastronomischen Betrieb zu liefern.

Dabei verfügen wir über eine professionelle Beschaffungs-kompetenz mit geschlossener Kühlketten-Logistik. Sie als unser Kunde profitieren dabei von der Leistungsstärke eines nationalen Großunternehmens mit dem individu-ellen Service regionaler, flexibler Niederlassungen überall

in Deutschland. Unserer gleichbleibend hohen Qualität können Sie vertrauen, vom Einkauf der Rohware bis hin zur Frische-Anlieferung an unseren Kunden. Unser Backoffice-Team sorgt für eine reibungslose Abwicklung im Einkauf.

Die praktizierte Auftragsproduktion garantiert ultrafrische Qualität. Wir arbeiten ohne Zwischenlager. Die frischen Fische kommen direkt ohne Umweg zu Ihnen.

„FRISCHER GEHT ES NICHT!“

BESTELL- UND LIEFERRHYTHMUS

- NORMALER RHYTHMUS -

Bestellung bis 11 Uhr	Auslieferung
Montag	Mittwoch
Dienstag	Donnerstag
Mittwoch	Freitag/Samstag
Freitag	Montag/Dienstag

„PLATINUM“- RHYTHMUS

Bestellung bis 11 Uhr	Auslieferung
Mittwoch	Mittwoch/Donnerstag/ Freitag

„ITALIEN“- RHYTHMUS

Bestellung bis 11 Uhr	Auslieferung
Montag	*Donnerstag/Freitag/ Samstag
Mittwoch	Montag/Dienstag
Freitag	Mittwoch

„KROATIEN“- RHYTHMUS

Bestellung bis 11 Uhr	Auslieferung
Montag	Folgeweche Montag/ Dienstag
Mittwoch	Folgeweche Mittwoch/ Donnerstag
Freitag	Folgeweche Freitag



RHYTHMUS FÜR „FRISCHFISCH-PORTIONEN“, „URSPRUNG RÄUCHERWARE“ UND „ABRAHAMS PRODUKTE“

Bestellung bis 14 Uhr	Auslieferung
Montag	*Donnerstag
Dienstag	Freitag/Samstag
Donnerstag	Montag/Dienstag
Freitag	Mittwoch

„EMDER MATJES“ UND „WECHSLER“ RHYTHMUS

Bestellung bis 11 Uhr	Auslieferung
Montag	Freitag/Samstag
Mittwoch	Montag/Dienstag
Donnerstag	Mittwoch/Donnerstag

*BITTE BEACHTEN: Für Auslieferung an die Betriebe Kempten, Ulm, Bayreuth und Eichenau am Donnerstag muss die Bestellung bereits am Freitag der Vorwoche erfolgen.

QUALITÄTSSICHERUNG/ -MANAGEMENT

WIRD BEI UNS GELEBT

KEIMFREIE, TROPFFREIE & GERUCHSNEUTRALE VERPACKUNGEN SIND BEI UNS STANDARD – POLYSTYROL-BOX IM ÜBERBLICK:

Die Transgourmet Seafood arbeitet signifikant nach den HACCP-Richtlinien, entsprechend der Europäischen Verordnung (EG) 852/2004. Das bedeutet für uns: Hygiene auf höchstem Niveau. Ein geprüftes Qualitätsmanagementsystem sichert eine Topqualität von der Produktion auditiert und/oder zertifizierter Lieferanten bis hin zum Kunden.

Alle Produkte unterliegen den strengen Prüfkriterien der hauseigenen Qualitätssicherung. Zusätzlich zur betriebseigenen Qualitätskontrolle wird der Frischfisch durch einen öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen aus einem akkreditierten und qualifizierten Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 regelmäßig stichprobenartig überprüft.

Unser Qualitätsmanagement-Handbuch setzt Maßstäbe in der Branche. Modernste Verpackungen, die keimarm, tropffrei und geruchsneutral sind (tropffreie Polystyrol-Boxen, MAP-Schalen für Grillfisch sowie vakuumierte Beutel und Schalen für Muscheln), garantieren einen maximalen Erhalt der Frische und ermöglichen die problemlose Lagerung zusammen mit anderen Produkten im Kühlhaus. Des Weiteren bieten sie ausreichend Schutz vor negativen äußeren Einflüssen beim Transport und der Lagerung.

UNSERE POLYSTYROL-BOXEN

DIE VORTEILE UNSERER GEDECKELTEN, TROPFFREIEN, GERUCHSNEUTRALEN POLYSTYROL-BOX IM ÜBERBLICK:

Die Lager- und Transportbedingungen stellen entscheidende Faktoren im Hinblick auf die Haltbarkeit und Qualität von Frischfisch dar. Die wichtigste Grundlage bildet dabei ein geschlossenes Kühlsystem, das den Frischfisch kontinuierlich auf die gesetzlich vorgeschriebene Schmelztemperatur von 0 bis 2 Grad hält. Styropor wirkt sowohl isolierend und wärmedämmend, sodass eine beständige Erhaltung der erforderlichen Temperaturen gewährleistet wird. Aufgrund seines leichten Gewichtes sind die Boxen nicht nur erleichternd im Handling, sondern reduzieren Transportkosten und bieten durch die Dichte und Belastbarkeit des Materials einen optimalen Produktschutz.



ZERTIFIZIERUNGEN

• IFS Food Version 7 mit „Higher Level“



• IFS Wholesale Version 2 Modul Classic mit „Higher Level“



• Bio



• FOS



• MSC



• ASC



• Beruf & Familie



ENTSORGUNG

Polystyrol gehört in den Gelben Sack, die Gelbe Tonne oder zum Wertstoffhof. Für Rückfragen steht Ihnen Sascha Lucht zur Verfügung.

... ist leicht im Gewicht und daher einfach im Handling.

... ist geruchsneutral, hygienisch einwandfrei, keimarm und entspricht den HACCP-Richtlinien.

... hat eine gesetzeskonforme (LMIV) Etikettierung. Doppel-Etikett.

... ist schmutz- & wasserabweisend und unempfindlich gegen UV-Strahlung und keimarm.

... ist tropffrei und gedeckelt, weshalb sie problemlos mit anderen Lebensmitteln transportiert und gelagert werden kann.

... enthält ein patentiertes Saugvlies, das für die Aufnahme des Schmelz- und Fischgewebewassers innerhalb der Box sorgt.

... hat keine Löcher, durch die das abschmelzende Eis und Fischgewebewasser austreten kann, sodass keine Tropfspuren auf Kleidung oder Boden hinterlassen werden.

... hat einen Deckel und ist somit komplett verschlossen, wodurch eine Außen- und Kreuzkontamination vermieden wird (z. B. kondensiertes Tropfwasser im LKW, Kugelschreiber Verschmutzungen etc.).

UNSER GANZER STOLZ

verfügt über einen modernen Küchen- und Schauthekenbereich, der mit hochwertigem Equipment ausgestattet ist. Im Küchenbereich steht vom Konvektomaten über Fritteusen und Kochinseln bis hin zur Griddle-Platte alles zur Verfügung, um professionelle Fisch- und Seafood Schulungen für eigene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie für Kunden durchzuführen.

Modernste Schautheken visualisieren darüber hinaus attraktive Präsentationsmethoden. Ein großzügiger Tagungsraum mit bis zu 60 Plätzen komplettiert die funktionelle Bandbreite der Akademie.

Seit Ende 2014 ergänzt zusätzlich ein eigener Räucherofen die attraktive Ausstattung der unternehmenseigenen Schulungsakademie.

KONTINUIERLICHE SCHULUNGEN UND FORTBILDUNGSMASSNAHMEN

sorgen dafür, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Transgourmet in punkto Fisch & Seafood stets „up to date“ sind und ihr Know-how kontinuierlich erweitern können. Angeboten werden sowohl Basisseminare als auch Profikurse und themenbezogene Workshops.

Praxisorientierte Darbietungen, durchgeführt von erfahrenen Spezialist:innen, bieten Einblicke in neue maritime Zubereitungs ideen, Trends und machen das Personal in jedem Bereich fit für den erfolgreichen und kompetenten Fischverkauf.

BETRIEBSBESICHTIGUNGEN

geben zudem die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Fischverarbeitung in Bremerhaven zu schauen. Neben der theoretischen Wissensvermittlung durch unsere Fischexpert:innen haben die Teilnehmer:innen auch die Möglichkeit, Fisch & Seafood ganz praxisnah zu erleben. Von Nachhaltigkeit über Warenkunde und Betriebsbesichtigungen bis hin zu der selbstständigen Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten unter Anleitung und anschließender Verkostung wird in Bremerhaven alles geboten.

Auch für das passende Rahmenprogramm wird durch unser Akademie-Team gesorgt.

EIN ECHTES ERLEBNIS IN DER SEESTADT BREMERHAVEN UND EINE MISCHUNG AUS LERNEN & ERLEBEN!

WIR LIEBEN FISCH

Seit mittlerweile 13 Jahren existiert unsere Schuleinrichtung in Bremerhaven und mehr als 12.000 Teilnehmer:innen konnten wir in dieser Zeit aktiv schulen. Fisch & Seafood sind unsere Leidenschaft.

Lernen & erleben Sie die einzigartige Vielfalt dieses Sortimentes. Tanken Sie viele praktische Ideen und profitieren Sie von dem fundierten Wissen und Know-how unserer Spezialist:innen für Ihren unternehmerischen Erfolg.

Wir lieben Fisch und das werden Sie schnell erleben. Lassen Sie sich begeistern und inspirieren!

Innovationen sind der Treibstoff jeden unternehmerischen Erfolgs.

Investieren Sie in die eigene Weiterbildung Ihrer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und eröffnen Sie ihnen den qualifizierten Blick über den Tellerrand.

WAS UNS SO BESONDERS MACHT

Unsere Seminare und Workshops verbinden idealerweise die Theorie mit der Praxis, geben Ihnen einen Blick hinter die Kulissen der Fischverarbeitung und des Fischmarktes. Weiterbildungsangebote gibt es heute viele, aber keine Veranstaltungen sind so praxisnah wie bei uns.

Warum? Wir machen es anders – wir leben und lieben Fisch! Schon die Räumlichkeiten unserer Seafood Akademie vermitteln dieses Gefühl. Wir schulen praxisnah und wissen, wovon wir sprechen. Nirgendwo anders werden Sie so intensiv mit den Produkten konfrontiert wie bei uns.

SEAFOOD AKADEMIE

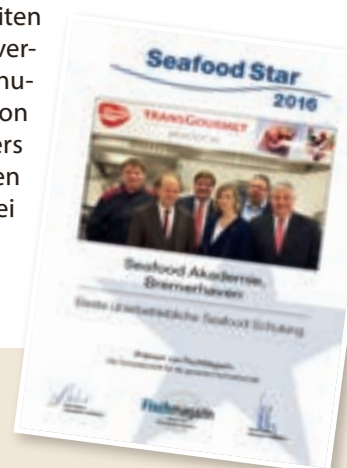


„Besuchen Sie unsere Seafood Akademie in Bremerhaven. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!“



UNSERE ATLANTIK BAR

WIR GARANTIEREN IHNEN, SIE WERDEN BEGEISTERT SEIN UND DIE SCHULUNGEN BEI UNS SO SCHNELL NICHT VERGESSEN.



Jedes Jahr stellen wir für Sie wieder ein umfangreiches und vielfältiges Programm zusammen. Bei Fragen wenden Sie sich gern an Frau Stefanie Nienaber:

E-Mail: stefanie.nienaber@transgourmet.de

Tel.: 0471-14291 110

ZUKUNFT

GREEN ECONOMY

Bild: urbanegestalt PartGmbB

BREMERHAVEN – EINE STADT MIT WEITBLICK

**FRISCHER WIND UND WEITBLICK BIS ZUM HORIZONT:
DAS SPÜRT MAN IN BREMERHAVEN NICHT NUR AUF DEM DEICH,
SONDERN AUCH IM ENGAGEMENT FÜR NACHHALTIGKEIT**

Geschichte und Gegenwart des Wirtschafts- und Lebensmittelstandortes Bremerhavens sind geprägt durch seine Häfen, maritime Wirtschaft, Wissenschaft und Forschung, die Offshore-Windenergie, Tourismus und eine lange Tradition in der Fisch- und Lebensmittelverarbeitung. Nun hat die Seestadt mehr und mehr Kurs gesetzt auf Nachhaltigkeit und Green Economy. Für Antrieb auf der Reise sorgen nicht weniger als zehn hochkarätige wissenschaftliche Einrichtungen. Sie widmen sich Themen, die authentisch nach Bremerhaven passen. Das Alfred-Wegener-Institut (AWI) ist aus der globalen Klimaforschung nicht wegzudenken. Das Fraunhofer IWES ist führend bei der Erforschung von Windenergiesystemen und grünem Wasserstoff. Fast alle bedeutenden Forschungsorganisationen Deutschlands sind vertreten, um das tägliche Wachstum der Seestadt zu fördern – mit Know-how, Erfahrung und Innovationsideen.

Zur Anwendung kommen die Forschungsergebnisse in enger Zusammenarbeit mit der Wirtschaft. Das Projekt Green Economy der Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS entwickelt und vernetzt die vorhandenen Kompetenzen. Mit dem nachhaltigen Gewerbegebiet LUNE DELTA – dem ersten seiner Größe in Deutschland – bereitet die BIS buchstäblich den Boden für die Green Economy. Es steht für Arbeits- und Lebensqualität, Energieeffizienz und Ressourcenschonung, Austausch und Flexibilität. Unternehmen aller Größen, die ökologisch wirtschaften wollen, werden dort auf 150 Hektar und in einem Gründerzentrum optimale Bedingungen vorfinden. Das nachhaltige Gewerbegebiet LUNE DELTA wird von Beginn an als integraler Bestandteil der Lune Fluss-Landschaft geplant und entwickelt. Die Topographie

vor Ort – bestimmt von durch Fleete gegliederten Parzellen, Deichrelikten sowie Wasser- und Grünflächen – prägt den Entwurf des Gewerbegebiets maßgeblich. Vorhandene Gewässer werden Orte der Erholung und es entstehen neue Parks sowie Freiflächen, die für ökologische Nutzung, aber auch für Sport- und Freizeitaktivitäten offenstehen. In einem breit angelegten Netz aus Rad- und Fußwegen sind außerdem schnelle Verbindungen ins Grüne und in die Innenstadt möglich.

Natürlich ist ein wichtiger Punkt in dem Konzept die Energieversorgung des 150 ha großen Gebietes. Das Ziel: LUNE DELTA soll zu 100 % mit Erneuerbaren Energien versorgt werden. Ein Mix aus Photovoltaik und Windkraft sorgt dabei für größtmögliche Nachhaltigkeit und eine sichere Energieversorgung. Alle Gebäude und Anlagen werden an ein Nahwärmenetz angeschlossen, das aus Erneuerbaren Energien gespeist wird. Speicherkapazitäten ermöglichen eine ganzjährige Verfügbarkeit von regenerativ erzeugter Energie.

Das Projekt wird ganzheitlich nach drei maßgeblichen Kriterien entwickelt:

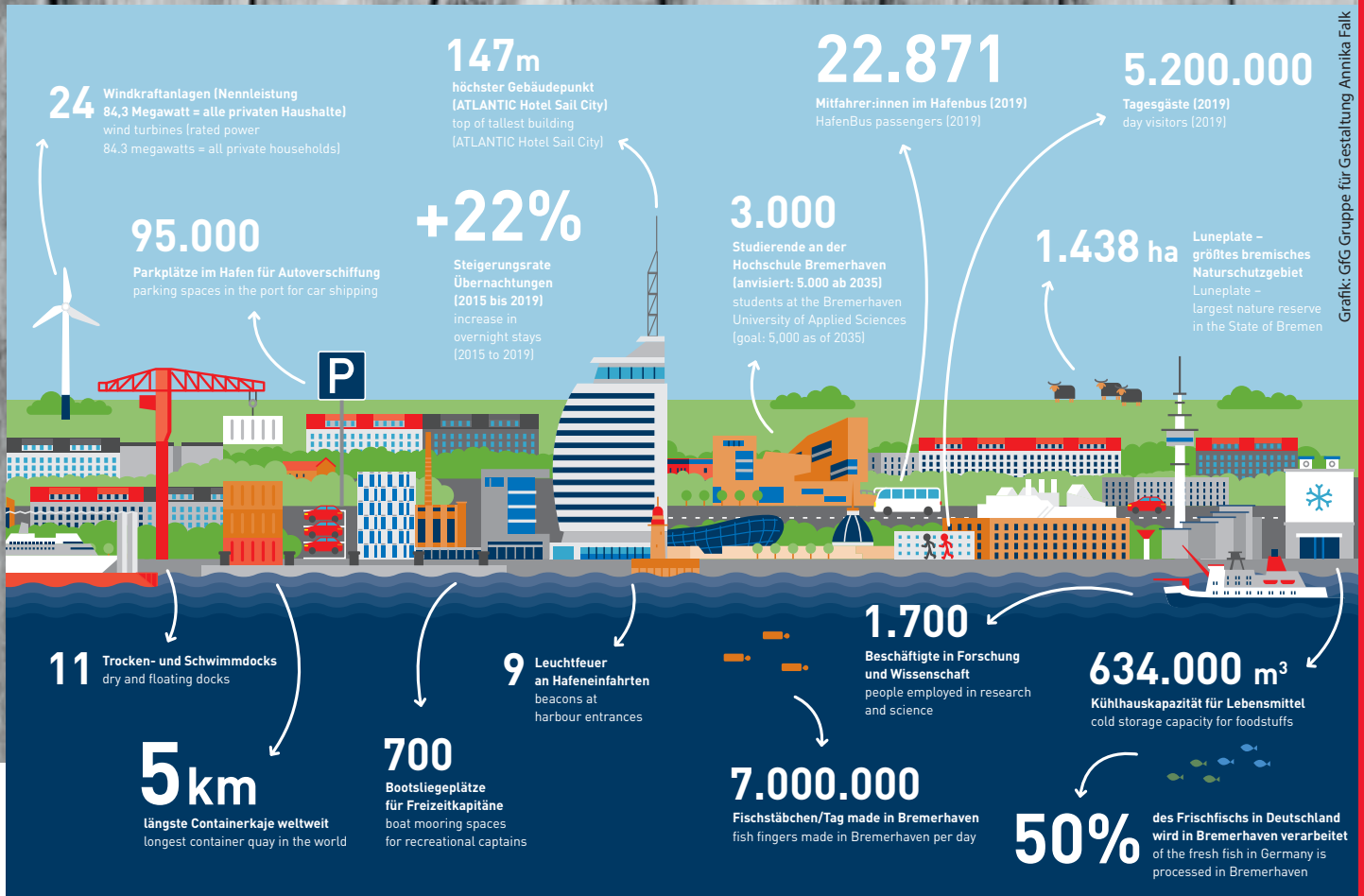
- 1. die ökologisch und ökonomische Qualität**
- 2. die sozialkulturelle und funktionale Qualität**
- 3. die technische Qualität und die Prozessqualität**

Die Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS strebt die Zertifizierung des Gewerbegebiets durch die Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen an. Im Rahmen der Vorzertifizierung wurde die höchstmögliche Auszeichnung (Platin-Standard) verliehen.

Wasserstoffbasierte Technologien sind nur eine von zahlreichen Komponenten, die hier zum Einsatz kommen werden. Bremerhaven verfolgt das Ziel, Testregion und Kompetenzzentrum für Wasserstoff- und Brennstoffzellentechnologien im Norden

Bremerhavener Gesellschaft
für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH





Grafik: GfG Gruppe für Gestaltung Annika Falk

zu werden. Mit ihrer herausragenden Expertise im Bereich der Offshore-Windenergie und der Hafenlogistik besitzt die Seestadt einen idealen Ausgangspunkt für den geplanten Ausbau. Die BIS trägt mit dem Regionalmanagement Wasserstoff zu dieser Entwicklung bei und fördert damit den Aufbau einer Testinfrastruktur und Wasserstoffwirtschaft, z. B. in Form eines Elektrolyseurtestfeldes, eines Microgrids, wasserstoffbetriebener Mobilitätsanwendungen und vieles mehr. Bremerhaven ist Teil des vom Verkehrsministerium geförderten Innovations- und Technologiezentrum für Wasserstoff und baut einen Wasserstoff-3D-Teststand für maritime Anwendungen auf. Der Kurs ist gesetzt, mit frischem Wind und Weitblick geht es am Innovationsstandort Bremerhaven voran.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website:
www.green-economy-bremerhaven.de



Foto: GfG/Michel Iffländer

www.bis-bremerhaven.de

GEMEINSAM. ECHT OFFEN. ECHT GUT.

Die BIS Wirtschaftsförderung Bremerhaven ist Dienstleister und Partner für alle Unternehmen, die sich am Standort Bremerhaven engagieren, wachsen, sich umstrukturieren oder neuansiedeln wollen. Mit ihrer Arbeit sorgt sie dafür, dass auch künftig attraktive Unternehmen unterschiedlicher Größe Bremerhavens Potential als innovativen Wirtschafts- und Wissenschaftsstandort nutzen, Arbeitsplätze schaffen und die regionale Wertschöpfung stärken.

DIE BIS AUF EINEN BLICK:

- Begleitung bei Erweiterungsvorhaben, Innovationsprojekten und Finanzierungen von Unternehmen
- Beratung und Begleitung bei der Standortsuche und der Neuansiedlung
- Begleitung der Unternehmen bei der Einbeziehung von Verwaltungsbehörden
- Suche, Verkauf oder Vermietung von Gewerbeflächen oder Immobilien, Betrieb von Gründerzentren
- Gewährung von Investitions-, Innovations- und Umweltförderung sowie Bereitstellung und Vermittlung weiterer Förderprogramme des Landes Bremen, Beratung zu Förderprogrammen des Bundes und der EU
- Existenzgründungsberatung und -begleitung
- Cluster- und Netzwerkarbeit
- Förderung der Zusammenarbeit von Wirtschaft und Wissenschaft (Technologietransfer)
- Infrastrukturentwicklung und -realisierung (Straßenbau, Tiefbau, Wasserbau etc.)
- Entwicklung eines bedarfsgerechten und zukunftsorientierten Gewerbeflächenangebots
- überregionales Standortmarketing und Akquisition von Unternehmen.

DAS RICHTIGE RICHTIG & AUFRICHTIG TUN



UNSER NACHHALTIGKEITSTEAM

(von links nach rechts): **Sascha Lucht**, Leiter Qualitätssicherung/-management; **Femke Ehlers**, Vertriebsinnendienst; **Ralf Forner**, Geschäftsleitung und Vertriebsthemen; **Nadine Kellermann**, Managerin Nachhaltigkeit, Kommunikation & Marketing; **Martina Schmonsees**, Nachhaltigkeitssiegelbeauftragte/Einkaufsthemen Sortimentspolitik

Bei Transgourmet Seafood wird Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung in einem umfassenden Sinn verstanden und täglich von Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden gelebt. Nachhaltigkeit gehört für uns zu unserem Selbstverständnis. Eine eigens installierte Nachhaltigkeitsmanagerin sorgt mit ihrem Team für die interne wie auch externe Kommunikation. In unserer Einkaufspolitik spielen vor allem Zertifizierungen, wie ASC, MSC, ASMI, ESF, Friend of the Sea, Naturland und Bio, eine wichtige Rolle. Der besondere Wert dieser Siegel liegt darin, dass fest definierte Standards und Regeln eingehalten werden und die Nachhaltigkeit des Produktes den Kund:innen so erkennbar gemacht wird. So können sie sich sicher sein, mit ihrer Kaufentscheidung für ein Produkt mit Nachhaltigkeitssiegel einen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit & Fisch geleistet zu haben.

Unser Nachhaltigkeitsteam setzt sich aus Kolleg:innen zusammen, die einen repräsentativen Querschnitt durch die verschiedenen Unternehmensbereiche abbilden. So ist es möglich, der Vielfalt, der in der Nachhaltigkeitsarbeit zusammenkommenden Themen, kompetent gerecht zu werden.

FISCH AUS LEIDENSCHAFT



GENUSS & QUALITÄT DIREKT AUS DER REGION BREMERHAVEN

Mit unserem Konzept der individuellen Auftragsproduktion garantieren wir beste Fischqualität. Dabei arbeiten wir bewusst langjährig in der Mehrzahl mit kleinen, handwerklichen Familienbetrieben aus der Region zusammen, wo fortwährend Tradition und die Liebe zum Produkt im Vordergrund stehen. Die regionale Ausrichtung unseres Fischsortiments sowie die gleichbleibende hohe Produkt- und Genussqualität sind für uns Herzensangelegenheit.

Gemeinsam mit unseren Partnern entwickeln wir stetig neue Konzepte, Produkte und Anwendungsideen. Wir sind mit Herzblut im Fischgeschäft, Qualität & Frische kennen keine Kompromisse! Dafür stehen wir als Transgourmet Seafood zusammen mit unseren Lieferanten.



WIR ❤️
BREMERHAVEN



ECHTES HANDWERK
AUS BREMERHAVEN



UNSERE STARKEN PARTNER VOR ORT!



FRISCHFISCH

UNSER SORTIMENT



**IN TROPFFREIER
VERPACKUNG**

UNSERE PREMIUM PARTNER

FÜR FRISCHFISCH:



KONSUM- & FEINFISCH-FILETS





DIE KLASSIKER

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
Lachsfilet Trim C	115148	Lachsfilet Trim C aus 2/3er geschnitten, mit Haut, Trim C , pinbone out, Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen	Filet 600-1.000 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	370172	Lachsfilet Trim C aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim C , pinbone out, superior, Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen,	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	113861	lose verpackt	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	573039	Lachsfilet Trim D aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim D , praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen, einzeln	Styropor-Box 5 kg (= 5 Seiten à 1 kg)
	439626	vakuumpverpackt, kalibriert auf 1.000 g	Styropor-Box 10 kg (= 10 Seiten à 1 kg)
Lachsfilet Trim D	115308	Premium Lachsfilet Trim D	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 2 kg
	115315	aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim D , pinbone out, superior, Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen, einzeln vakuumpverpackt	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	116503		Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	115612	Premium Lachsfilet Trim D aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim D , pinbone out, superior, Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen,	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	115322	lose verpackt	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	339032	Premium Lachsfilet Trim D aus 4/5er geschnitten, mit Haut, Trim D , pinbone out, superior, Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen, lose verpackt	Filet 1,4-1,8 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	42704	Premium Lachsfilet Trim D aus 5/6er geschnitten, mit Haut, Trim D , pinbone out, ohne Fettrand, superior, Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen, lose verpackt	Filet 1,8-2,2 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	 758550	Premium Lachsfilet Trim D, ASC-zertifiziert aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim D , pinbone out, superior, Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen, lose verpackt	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
Lachsfilet Trim E	116497	Premium Lachsfilet Trim E aus 3/4er geschnitten, ohne Haut, Trim E , pinbone out, superior, Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen,	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 2 kg
	680493	einzeln vakuumpverpackt	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
Label Rouge Lachsfilet aus Schottland und Norwegen	 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
	 649140	Lachsfilet ,aus Label Rouge Lachsen' Trim D aus 3/4er geschnitten, norwegischer Lachs, mit Haut, Trim D , praktisch grätenfrei	Filet 1,0-1,8 kg, Styropor-Box ca. 2,5 kg
	 649143		Filet 1,0-1,8 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	424325	Lachsfilet ,pre-rigor' Trim D pinbone in, pre-rigor Qualität (der Lachs wird noch vor der Totenstarre verarbeitet), Salmo salar aus Aquakultur in Norwegen	Filet 1,4-1,8 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	 940546	Lachsfilet Landbase Torpedo, ASC-zertifiziert mit Haut, aus landbasierter dänischer Aquakultur	Filet 0,9-1,3 kg, Styropor-Box ca. 10 kg

Neu



Art.-Nr. Bezeichnung Gewicht

	 	841781 Bio Lachsfilet 3/4er Trim D , mit Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 2,5 kg 
	 	881648 Bio Lachsfilet 3/4er Trim D , mit Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg 
	 	775165	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg 
		618347 Island Lachsfilet aus 3/5er Lachsen geschnitten, Trim D , mit Haut, praktisch grätenfrei, aus den nördlichen Westfjorden Islands	Filet 1,0-1,7 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
		618345	Filet 1,0-1,7 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
		581033 Island Lachsfilet ,Black Label' aus 3/5er Lachsen geschnitten, mit Haut, Trim D , praktisch grätenfrei, lose verpackt	Filet 1,0-1,7 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
		557276 Royal Norway Lachsfilet ,Black Label' Royal Trim-Schnitt, mit Haut, pinbone out, superior Ware, auf schwarzem Tray vakuumverpackt, aus Aquakultur in Norwegen	Filets 0,8-1,2 kg, Styropor-Box ca. 2,5 kg
	 	417983 Premium Lachs-Loin ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen	Stück 400-1.000 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	 	653039 Lachs gesteckt Lachs in ca. 200 g Steaks geschnitten, Kopf und Schwanzstück beiliegend, vom 3/4 superior Lachs, aus Aquakultur in Norwegen	Styropor-Box 3-4 kg
		573906 Sockeye Lachsfilet, MSC-zertifiziert mit Haut, aus 1/3 Lachsen geschnitten, aus gefrorener Rohware geschnitten, gefangen im Nordostpazifik	Filet 400 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
		219060 Sockeye Lachsfilet, MSC-zertifiziert mit Haut, aus 1/3 Lachsen geschnitten, aus gefrorener Rohware geschnitten, einzeln vakuumiert, gefangen im Nordostpazifik	Filet 400 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
	 	649426 Arctic Charfilet ,Black Label' Seesaibling, mit Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Island	Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg
		339030	Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg
		113939 Heringsfilet mit Haut, ohne Kopf, ohne Schwanz, ohne Mittelgräte, gefangen im Nordostatlantik	8-12 Stück per kg, Styropor-Box ca. 5 kg













MSC-C-51709

FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT AUS EINER MSC-ZERTIFIZIERTEN NACHHALTIGEN FISCHEREI.

WWW.MSC.ORG/DE

KONSUM- & FEINFISCH-FILETS

DIE KLASSIKER

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 463775		ohne Haut, Stück ca. 140 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
773841	Premium Kabeljau-Loin <i>Rückenstück, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i>	
 464017		mit Haut, Stück ca. 140 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
825699		
 295073	Kabeljau-Loin, MSC-zertifiziert <i>aufgetaut, ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 300 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
 699797	Kabeljaufilet <i>mit Haut, geschuppt, gefangen im Nordostatlantik</i>	Filet 200-300 g, Styropor-Box ca. 3 kg
370698		
 857622		Filet 200-400 g, Styropor-Box 2,5 kg
824091		
 463850		Filet 200-400 g, Styropor-Box 5 kg
821309		
 463720	Kabeljaufilet <i>ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik</i>	Filet 200-400 g, Styropor-Box ca. 10 kg
810053		
 463744		Filet ca. 400-600 g, Styropor-Box ca. 5 kg
955979		
 463751		Filet 400-600 g, Styropor-Box ca. 10 kg
841007		
898003	Kabeljaufilet <i>mit Haut, geschuppt, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box 5 kg
 637538	Kabeljaufilet <i>ohne Haut, gefangen im Nordostatlantik, handfiletiert</i>	Stück ca. 400-600 g, Styropor-Box ca. 5 kg















	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	SEAFROM NORWAY	953937 NUR VON JANUAR-MÄRZ ERHÄLTlich	mit Haut, Stück 180 g+, Styropor-Box 3 kg
		Skrei-Loin Rückenstück vom Winterkabeljau, handfiletiert, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik	
	SEAFROM NORWAY	926199	ohne Haut, Stück 180 g+, Styropor-Box 3 kg
		NUR VON JANUAR-MÄRZ ERHÄLTlich	
	SEAFROM NORWAY	391137 Skreifilet ohne Haut, handfiletiert, Winterkabeljau, gefangen im Nordostatlantik	Filet 400-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg
		NUR VON JANUAR-MÄRZ ERHÄLTlich	
	SEAFROM NORWAY	934239 Skreifilet mit Haut, handfiletiert, Winterkabeljau, pinbone in, gefangen im Nordostatlantik	Filet 400-800 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
	SEAFROM NORWAY	853839	Filet 400-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	MSC	455487 Seelachsfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik	Filet 300-600 g, Styropor-Box ca. 10 kg
	MSC	346316	Filet 150-400 g, Styropor-Box 2,5 kg
	MSC	303385	Filet 150-400 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	MSC	303392	Filet 150-400 g, Styropor-Box 10 kg
		Seelachsfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, gefangen im Nordostatlantik	
	MSC	681995	Filet 400-600 g, Styropor-Box 2,5 kg
	MSC	303361	Filet 400-600 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	MSC	303378	Filet 400-600 g, Styropor-Box ca. 10 kg
	Wilden Peterson	637537 Seelachsfilet ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet 300-600 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	MSC	393263 Seelachs-Loin, MSC-zertifiziert ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik	Stück 150 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
	MSC	601807	Stück 300 g+, Styropor-Box 5 kg

KONSUM- & FEINFISCH-FILETS

DIE KLASSIKER

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
114929	Rotbarschfilet ohne Haut, gefangen im Nordostatlantik	Filet 70-120 g, Styropor-Box ca. 10 kg
329732		Filet 120 g+, Styropor-Box 2,5 kg
114875	Rotbarschfilet ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet ca. 120 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
114899		Filet 120 g+, Styropor-Box ca. 10 kg
329350	Rotbarschfilet mit Haut, geschuppt, gefangen im Nordostatlantik	Filet ca. 120 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
338806		Filet ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 2,5 kg
338783	Rotbarschfilet ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
209021		Filet ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 10 kg
823425	 Rotbarschfilet ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet ca. 120 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
686340	 Rotbarschfilet ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet ca. 150 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
637535	 Rotbarschfilet ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
115407	Premium Rotbarsch-Loin ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik	Stück ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
720619	 Premium Rotbarsch-Loin, MSC-zertifiziert mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik	Stück 120 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
779654	 Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet 100 g+, Styropor-Box ca. 2,5 kg
779845	 Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet 100 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
779838	 Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet 100 g+, Styropor-Box ca. 10 kg
780001	 Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet 150 g+, Styropor-Box ca. 2,5 kg
779685	 Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet 150 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
779692	 Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik	Filet 150 g+, Styropor-Box ca. 10 kg
315108	Steinbeißerfilet aufgetaut ohne Haut, handfiletiert, pinbone in, gefangen im Nordostatlantik	Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
344137		Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg
682046	Steinbeißerfilet ohne Haut, handfiletiert, pinbone out, gefangen im Nordostatlantik	Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
115193		Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg
115506	Premium Steinbeißer-Loin ohne Haut, Rückenstück, handfiletiert, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik	Stück ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 5 kg





Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



361637

Schollenfilet, MSC-zertifiziert
mit weißer Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik, praktisch grätenfrei

Filet ca. 100 g+,
Styropor-Box ca. 2,5 kg



361620

Filet ca. 100 g+,
Styropor-Box ca. 5 kg



310952

Schollenfilet, MSC-zertifiziert
mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik

Filet 120 g,
Styropor-Box ca. 5 kg



116428

Limandesfilet
ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik

Filet 80-120 g,
Styropor-Box ca. 5 kg



747674

Schwarzes Heilbuttfilet, MSC-zertifiziert
aufgetaut, ohne Haut, stammend aus den arktischen Gewässern bei Grönland wird dieses Filet durch seinen ausnahmslosen exakten und sauberen Trimschnitt ausgezeichnet

Filet 150-400 g,
Styropor-Box ca. 2,5 kg



747672

Filet 150-400 g,
Styropor-Box ca. 5 kg



115759

Steinbuttfilet
ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik

Filet 300-800 g,
Styropor-Box ca. 3 kg



114646

Viktoriseebarschfilet
ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus Binnenfischerei in Tansania und Uganda

Filet 400-700 g,
Styropor-Box ca. 3 kg

114660

Filet 400-700 g,
Styropor-Box ca. 6 kg

906296

Viktoriseebarsch-Loin
ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus Binnenfischerei in Kenia

Stück 200 g+,
Styropor-Box ca. 3 kg



329324

Tilapiafilet
ohne Haut, handfiletiert, aufgetaut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in China/Vietnam

Filet 120-180 g,
Styropor-Box ca. 3 kg

113960

Filet 120-180 g,
Styropor-Box ca. 6 kg













113847

Seeteufelfilet
ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik

Filet 200-400 g,
Styropor-Box ca. 3 kg

KONSUM- & FEINFISCH-FILETS

DIE KLASSIKER

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 URSPRUNG 860500	Welsfilet <i>ohne Haut, ohne Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland</i>	Filet 200-400 g, Styropor-Box 5 kg
	 URSPRUNG 665900	Welsfilet <i>ohne Haut, mit Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland</i>	Filet 200-400 g, Styropor-Box 3 kg
	 URSPRUNG 181970		Filet 200-400 g, Styropor-Box 5 kg
	115384	Dorade Royal Filet <i>mit Haut, geschuppt, aus Aquakultur in Griechenland</i>	Filet 80-180 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114332	Wolfbarschfilet <i>mit Haut, geschuppt, handfiletiert, aus Aquakultur in Griechenland</i>	Filet 80-180 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	115599		Filet 80-180 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	 768008	Schellfischfilet <i>ohne Haut, handfiletiert, pinbone in, gefangen im Nordostatlantik</i>	Filet 200-400 g, Styropor-Box 5 kg
	892865		
	 781855	Schellfisch-Loin <i>ohne Haut, praktisch grätenfrei, Rückenstück, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück ca. 150 g+, Styropor-Box 5 kg
	37642		
	582872	Fischkarkassen <i>ohne Kopf und Innereien, von Seelachs, Kabeljau und Schellfisch, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box ca. 5 kg



Alle
FISCHPRODUKTE
werden in
tropffreien Polystyrol-Boxen
angeliefert!



MSC-C-51709

**FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT AUS EINER
MSC-ZERTIFIZIERTEN NACHHALTIGEN FISCHEREI.**

WWW.MSC.ORG/DE

FISCHFILETS & -LOINS AUS ISLAND (FLUGWARE)



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 838341	Kabeljau, MSC-zertifiziert ganz, mit Kopf, Island Flugware	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg+
 733049	Kabeljau, MSC-zertifiziert ohne Kopf, Island Flugware	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg+
 830365	Kabeljaufilet, MSC-zertifiziert mit Haut, ohne Bauchlappen, Island Flugware	Filet 400-600 g, Styropor-Box 5 kg
 7575		Filet 600-800 g, Styropor-Box 5 kg
 768859	Kabeljaufilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, ohne Bauchlappen, Island Flugware	Filet 400-600 g, Styropor-Box 5 kg
 968251		Filet 600-800 g, Styropor-Box 5 kg
 15958	Kabeljaubacken, MSC-zertifiziert Island Flugware	Styropor-Box 3 kg
 206707	Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert mit Haut, Island Flugware	Filet 150-180 g, Styropor-Box 3 kg
 280005	Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert mit Haut, geschuppt, Island Flugware	Filet ca. 300 g+, Styropor-Box 3 kg
 58878	Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, Island Flugware	Filet 150-180 g, Styropor-Box 3 kg
 959872	Scholle, MSC-zertifiziert ganz, mit Kopf, Island Flugware	Stück ca. 1,5 kg+, Styropor-Box 5 kg
 977158		Stück ca. 3 kg, Styropor-Box 10 kg
 843726	Schollenfilet, MSC-zertifiziert ohne Haut, Island Flugware	Filet ca. 200 g+, Styropor-Box 3 kg
 781786	Schwarzes Heilbuttfilet, MSC-zertifiziert ohne Flossen, Island Flugware	Filet 400-600 g, Styropor-Box 5 kg

KONSUM- & FEINFISCH-PORTIONEN

DIE KLASSIKER

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 618348	Premium Island Lachsfilet in Portionen <i>geschnitten, nur Mittelstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands</i>	Styropor-Box 25 Stück à ca. 80 g
	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	Lachsfilet in Portionen <i>geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen</i>	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
	389112		Styropor-Box 25 Stück à ca. 180 g
	389129	Lachsfilet in Portionen <i>geschnitten, mit Haut, mit Schuppen, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen</i>	Styropor-Box 50 Stück à ca. 180 g
	478129		Styropor-Box 50 Stück à ca. 200 g
	388948	Lachssteak in Portionen <i>geschnitten, mit Haut, mit Schuppen, mit Gräten, aus Aquakultur in Norwegen</i>	Styropor-Box 25 Stück à ca. 200 g
	388955		Styropor-Box 50 Stück à ca. 200 g
	75501		Styropor-Box 50 Stück à ca. 60 g
		Premium Lachsfilet in Portionen <i>geschnitten, nur Mittelstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen</i>	
	75500		Styropor-Box 50 Stück à ca. 100 g
	533711	Lachsfilet ‚geschuppt‘ <i>Trim C, aus 3/4er Lachsen geschnitten, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, superior, lose verpackt</i>	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	866918	Lachs-Mittelloins <i>ohne Haut, Mittelstück, aus Aquakultur in Norwegen</i>	Stück ca. 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg

Neu

BESTELL- UND LIEFERRHYTHMUS

Alle Portionenprodukte unterliegen einem speziellen Bestell- und Lieferrhythmus.

Für mehr Informationen siehe Seite 5



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
----------	-------------	---------

505051	Lachsfilet in Portionen ,geschuppt' <i>geschnitten, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen</i>	Styropor-Box 50 Stück à ca. 120 g
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

666107	Seelachsfilet in Portionen <i>ohne Haut, geschnitten, praktisch grätenfrei, aus dem Filetmittelstück, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box 50 Stück à ca. 80 g
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------

388467		Styropor-Box 30 Stück à ca. 120 g
--------	--	--------------------------------------

388511	Seelachsfilet in Portionen <i>ohne Haut, geschnitten, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box 60 Stück à ca. 140 g
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

388542		Styropor-Box 30 Stück à ca. 160 g
--------	--	--------------------------------------

388535	Seelachsfilet in Portionen <i>ohne Haut, geschnitten, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box 60 Stück à ca. 160 g
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

388627	Seelachsfilet in Portionen <i>ohne Haut, Naturfilet getrimmt, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box 25 Stück à ca. 200 g
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------



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



666091	Seelachsfilet-Portion, MSC-zertifiziert <i>geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i>	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
--------	--	--------------------------------------



388924	Seelachsfilet-Portion, MSC-zertifiziert <i>Naturfilet getrimmt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box 30 Stück à ca. 180 g
--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------



388931		Styropor-Box 60 Stück à ca. 180 g
--------	--	--------------------------------------

535397		Styropor-Box 30 Stück à ca. 80 g
--------	--	-------------------------------------

388740		Styropor-Box 30 Stück à ca. 140 g
--------	--	--------------------------------------

388757	Kabeljaufilet in Portionen <i>geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box 60 Stück à ca. 140 g
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------










388771		Styropor-Box 60 Stück à ca. 160 g
--------	--	--------------------------------------

545358		Styropor-Box 50 Stück à ca. 180 g
--------	--	--------------------------------------



KONSUM- & FEINFISCH-PORTIONEN

DIE KLASSIKER

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	389136 Viktoriseebarschfilet in Portionen <i>geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus Binnenfischerei in Uganda/Tansania im Viktorisee</i>	Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g
389143	389143	Styropor-Box 60 Stück à ca. 150 g
	388641 388702 Rotbarschfilet in Portionen <i>Naturfilet, ohne Haut, handfiletiert, gefangen im Nordostatlantik</i>	Styropor-Box 30 Stück à ca. 110 g Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g
388726	388726	praktisch grätenfrei, Styropor-Box 30 Stück à ca. 150 g
	 750615 Ganze Maischollen-Portion, MSC-zertifiziert <i>ausgenommen, mit Kopf, mit Haut, gefangen im Nordostatlantik</i> EIN KLASSIKER DER DEUTSCHEN KÜCHE	Styropor-Box 15 Stück à ca. 350 g
	338847 Heilbuttfilet Schwarz in Portionen <i>geschnitten, ohne Haut, aufgetaut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i> PREMIUM-QUALITÄT, ABSOLUTER EDELFISCH	Styropor-Box 30 Stück à 90-120 g
	 983914 Welsfilet-Portionen <i>geschnitten, ohne Haut, ohne Bauchlappen, ohne Schwanz, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland</i>	Stück 100-120 g, Styropor-Box à 30 Stück
	 579162 Hasetaler Edelwaller-Loin <i>ohne Bauch, ohne Haut, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland</i>	Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg

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.

Bestellablauf für den Sammelbereich Portionen:

Bestelleingang bis 14 Uhr Kundenauslieferung

Donnerstag

Montag/Dienstag

Freitag

Mittwoch

Montag

*Donnerstag

Dienstag

Freitag/Samstag

*Bitte beachten: Für die Auslieferung an die Betriebe Kempten, Ulm, Bayreuth und Eichenau am Donnerstag muss die Bestellung bereits am Freitag der Vorwoche erfolgen.

IN BESTER QUALITÄT!

SÜSSWASSER- FISCH-FILETS



Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



116367 **Forellenfilet**
mit Haut, handfiletiert, aus Aquakultur in Dänemark oder Frankreich, verarbeitet in Deutschland oder Belgien

Filet 80-150 g,
Styropor-Box ca. 3 kg



116411 **Saiblingsfilet**
mit Haut, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland, Polen, Tschechische Republik, Dänemark, Frankreich oder Italien

Filet 100-250 g,
Styropor-Box ca. 3 kg

114677

Filet 200-400 g,
Styropor-Box ca. 3 kg

384278 **Lachsforellenfilet**
mit Haut, handfiletiert, aus Aquakultur in Dänemark oder Frankreich, verarbeitet in Deutschland

praktisch grätenfrei,
pinbone out,
Filet 200-400 g,
Styropor-Box ca. 3 kg

805394

Filet 200-400 g,
Styropor-Box ca. 5 kg



158015 **Fjordforellenfilet**
mit Haut, pinbone out, aus 2/3er oder 3/4er Fjordforellen geschnitten, aus Aquakultur in Norwegen

Filet 600-1.400 g,
Styropor-Box ca. 2,5 kg

158008 **- Nicht zum Rohverzehr geeignet -**

Filet 600-1.400 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

2479

Zanderfilet
aus Binnenfischerei in Holland im IJsselmeer

mit Haut,
Filet 200-400 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

2462

ohne Haut,
Filet 200-400 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

116008

mit Haut,
Filet 100-300 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

329311 **Zanderfilet aufgetaut**
aus Binnenfischerei in Kasachstan

ohne Haut,
Filet 200-400 g,
Styropor-Box ca. 2,5 kg

116237

ohne Haut,
Filet 200-400 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

NUR VON SEPTEMBER-OSTERN ERHÄLTlich













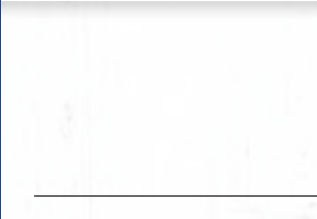









116244 **Karpfenfilet**
ohne Haut, geschrópft, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Frankreich, Tschechische Republik, Polen oder Deutschland, verarbeitet in Deutschland

Filet 200-600 g,
Styropor-Box ca. 3 kg



GANZE MEERES-FISCHE

TOP-FRISCH! DIE KLASSIKER!

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 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)
	 865420	Bio Lachs 3/4er, ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Norwegen	Styropor-Box 1 Stück ca. 4 kg
	 758635	Lachs, ASC-zertifiziert 3/4er, ausgenommen, mit Kopf, superior, aus Aquakultur in Norwegen	Stück 3-4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	 685801	Lachs ‚Label Rouge‘ 3/5er, ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Schottland	einzel verpackt, Styropor-Box 1 Stück à ca. 3,5 kg
	 685818		Stück 3-4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	535655		Styropor-Box ca. 5 kg (= 1 Stück à 4-5 kg)
	535658	Lachs ausgenommen, mit Kopf, superior, einzeln verpackt, aus Aquakultur	Styropor-Box ca. 5 kg (= 1 Stück à 5-6 kg)
	535662		Styropor-Box ca. 10 kg (= 1 Stück à 6-7 kg)
	 472993	Island Lachs 3/4er ‚Black Label‘ 3/4er aus den kalten Fjorden Islands, ausgenommen mit Kopf, einzeln verpackt, aus Aquakultur in Island	Styropor-Box ca. 4 kg (= 1 Stück à 3-4 kg)
	 114561		Stück 2-3 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	 324717		einzel verpackt, Stück 3-4 kg, Styropor-Box ca. 4 kg
	 116558		Styropor-Box ca. 10 kg (= 3 Stück à 3-4 kg)
	 116565	Lachs ausgenommen, mit Kopf, superior, aus Aquakultur in Norwegen	Styropor-Box ca. 15 kg (= 3 Stück à 4-5 kg)
	 116541		Styropor-Box ca. 15 kg (= 3 Stück à 5-6 kg)
	 35900		Styropor-Box ca. 20 kg (= 3 Stück à ca. 6-7 kg)



Art.-Nr. Bezeichnung Gewicht



649431

Arctic Char ,Black Label'
Seesaibling, ausgenommen, mit Kopf

Stück 1-3 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



416498

Stück 1-5 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



507509

Kabeljau
ausgenommen, ohne Kopf, küchenfertig, ohne Flossen,
gefangen im Nordostatlantik

Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 3 kg

870321



463812

Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 3 kg

141709

Kabeljau
ausgenommen, ohne Kopf, gefangen im Nordostatlantik



463829

Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg

770625

Der echte
Skrei!



836955

NUR VON JANUAR-MÄRZ ERHÄLTlich

Styropor-Box 1 Stück à 2-4 kg

Skrei
ausgenommen, ohne Kopf, einzeln verpackt,
Winterkabeljau, gefangen im Nordostatlantik

997442

Styropor-Box 3 Stück à 2-4 kg

114455

Heringe
ausgenommen, ohne Kopf, gefangen im Nordostatlantik

7-9 Stück per kg,
Styropor-Box ca. 3 kg

114745

7-9 Stück per kg,
Styropor-Box ca. 10 kg

114431

Makrele
ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik

Stück 200-500 g,
Styropor-Box ca. 3 kg



511277

Rotbarsch ,Black Label'
ganz, mit Kopf, ausgenommen, gefangen im
Nordostatlantik

Stück 2 kg+,
Styropor-Box ca. 5 kg



519086

Rotbarsch, MSC-zertifiziert
ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik

Stück ca. 600-1.000 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

114639

Rotbarsch
ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik

Stück 600-1.000 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

114533

Schellfisch
ausgenommen, ohne Kopf, gefangen im Nordostatlantik

Stück ca. 1 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



717076






Schellfisch
ausgenommen, ohne Kopf, küchenfertig, ohne Flossen und
Schuppen, gefangen im Nordostatlantik

Stück ca. 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 3 kg












114150

GANZE MEERES- FISCHE

TOP-FRISCH! DIE KLASSIKER!

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	543	Bio Dorade Royal <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland</i>	Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114349		Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114400	Dorade Royal <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland, verarbeitet in Deutschland</i>	Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	33657		Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	33695		Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	114363	Dorade Royal rund <i>rund, ganz, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland, verarbeitet in Deutschland</i>	Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	668198		Stück ca. 400-600 g, Styropor-Box 6 kg
	101862		Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	101859	Dorade Royal rund, ASC-zertifiziert <i>mit Haut, pinbone in, aus Aquakultur in Kroatien</i>	Stück 600-800 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	101855	<i>Bestellvorlauf „Kroatien“ beachten (siehe Seite 5)</i>	Stück 800-1.000 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	142291		Stück 1.000-1.500 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	118753	Dorade Royal, ASC-zertifiziert <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Kroatien</i>	Stück 670-840 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	118759	<i>Bestellvorlauf „Kroatien“ beachten (siehe Seite 5)</i>	Stück 840-1.300 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	642699	Adlerfisch <i>rund, mit Kopf, aus Aquakultur in Kroatien</i> <i>Bestellvorlauf „Kroatien“ beachten (siehe Seite 5)</i>	Stück 2-4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	581	Bio Wolfsbarsch <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland</i>	Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114295		Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114554	Wolfsbarsch <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland, verarbeitet in Deutschland</i>	Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	33794		Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	33619		Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	114325	Wolfsbarsch rund <i>ganz, mit Kopf, rund, aus Aquakultur in Griechenland, verarbeitet in Griechenland</i>	Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	90454	Wolfsbarsch, ASC-zertifiziert <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Kroatien</i>	Stück 670-840 g, Styropor-Box ca. 6 kg
	90468	<i>Bestellvorlauf „Kroatien“ beachten (siehe Seite 5)</i>	Stück 840-1.300 g, Styropor-Box ca. 6 kg



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 147468		Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 6 kg
 101857		Stück 600-800 g, Styropor-Box ca. 6 kg
 223155	Wolfsbarsch rund, ASC-zertifiziert <i>mit Haut, pinbone in, aus Aquakultur in Kroatien</i>	Stück 800-1.000 g, Styropor-Box ca. 6 kg
 101863	Bestellvorlauf „Kroatien“ beachten (siehe Seite 5)	Stück 1.000-1.500 g, Styropor-Box ca. 6 kg
 101867		Stück 1.500-2.000 g, Styropor-Box ca. 6 kg
 101865		Stück 2.000-2.500 g, Styropor-Box ca. 6 kg
 562208	SAISON MAI - DEZEMBER	Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
 334407	Seeteufelschwänze ‚Black Label‘, MSC-zertifiziert <i>mit Haut, ohne Bauchlappen, Flugware Island, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 2-4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	Seeteufel <i>ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 3-9 kg, Styropor-Box ca. 9 kg
	682039	<i>mit Haut, Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 2,5 kg</i>
	116213	<i>mit Haut, Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
	301855	<i>ohne Haut, Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
	116220	<i>mit Haut, Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 10 kg</i>
	Seeteufelschwänze <i>ohne Bauchlappen, gefangen im Nordostatlantik</i>	<i>mit Haut, ohne Zapfen, Styropor-Box 1 Stück à ca. 2-4 kg</i>
	467292	
	116183	<i>mit Haut, Stück 2-4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
	114530	<i>ohne Haut, Stück 2-4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
	301879	<i>mit Haut, Stück 2-4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg</i>













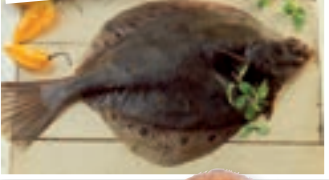






ASC-C-00157

FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT
AUS EINER ASC-ZERTIFIZIERTEN
VERANTWORTUNGSVOLLEN AQUAKULTUR.
WWW.ASC-AQUA.ORG

GANZE PLATT- FISCHE

DIE VORTEILE VON ZUCHTWARE:

- Einheitliche Sortierung
- Verfügbarkeit
- Top-Frische, immer fangfrisch
- Langfristiger Preis kalkulierbar

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 343333		Stück 300-400 g, Styropor-Box 2,5 kg
	 750585	Scholle, MSC-zertifiziert	Stück 300-400 g, Styropor-Box 5 kg
	 343559	<i>ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 400-600 g, Styropor-Box 10 kg
	 831122		Stück 600-800 g, Styropor-Box 2,5 kg
	 986431		Stück 200-300 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	 361675	Scholle, MSC-zertifiziert	Stück 300-425 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
	 361668	<i>ausgenommen, küchenfertig, ohne Kopf und Flossen, pinebone in, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 300-425 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	 361651	Scholle, MSC-zertifiziert	Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
	 361644	<i>ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 400-600 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	116053	Rotzunge	Stück 150-300 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	345955	<i>ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	114028		Stück 200-300 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	114516		Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
		Seezunge	Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
	114011	<i>ausgenommen, mit Kopf, aus Kutterfängen im Nordostatlantik</i>	Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	114509		Stück 400-500 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
	115834		Stück 400-500 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	114448	Steinbutt	Stück 500-1.000 g, Styropor-Box ca. 5 kg
	114707	<i>ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 2-3 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
	672993	Steinbutt	Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	 383950	Steinbutt ,Black Label'	Styropor-Box 1 Stück à 2-3 kg
	 579186	Steinbutt ,Black Label'	Stück 5 kg+, Styropor-Box ca. 5 kg
	115360	Schwarzer Heilbutt, aufgetaut	Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	308182	<i>ausgenommen, küchenfertig, ohne Kopf, ohne Flossen, gefangen im Nordostatlantik</i>	ohne Kopf, Stück 3-8 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
	308175	Weißer Heilbutt	mit Kopf, Stück 4-12 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
		<i>gefangen im Nordostatlantik</i>	

FORELLE, ZANDER

GANZE SÜSSWASSER- FISCHE



Art.-Nr. Bezeichnung Gewicht

580121 **Zander ‚Black Label‘**
ganz, ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik Styropor-Box ca. 5 kg
(= 3-4 Stück à 1-2 kg)



116404 **Saibling**
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Deutschland, Frankreich, Italien, Dänemark, Tschechische Republik oder Polen Stück 300-500 g,
Styropor-Box ca. 3 kg

116374 Stück 240-300 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

116350 **Forelle**
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Dänemark oder Frankreich, verarbeitet in Deutschland Stück 300-400 g,
Styropor-Box ca. 5 kg



33701 Stück 400-500 g,
10-12 Stück pro Kiste,
Styropor-Box ca. 5 kg

832290 **Forelle**
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Dänemark, Frankreich, Italien oder Deutschland, verarbeitet in Deutschland Styropor-Box 5 kg
(= 14 Stück à ca. 350 g)

680608 **Forelle**
ausgenommen, mit Kopf, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Dänemark oder Frankreich, verarbeitet in Deutschland Stück 200-250 g,
Styropor-Box ca. 3 kg



114691 Stück 400-700 g,
Styropor-Box ca. 5 kg

Lachsforelle
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Dänemark oder Frankreich, verarbeitet in Deutschland

114684 Stück 600-900 g,
Styropor-Box ca. 10 kg

305884 **Lachsforelle**
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Dänemark oder Frankreich Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 10 kg



157988 **Fjordforelle**
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Norwegen Styropor-Box
1 Stück à 3-4 kg

116268 Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg

NUR VON SEPTEMBER-OSTERN ERHÄLTlich

116275 **Karpfen**
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Deutschland, Polen, Tschechische Republik oder Frankreich, verarbeitet in Deutschland Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 10 kg



116251 gespalten,
Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 10 kg














416313 **Wels**
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Deutschland 1-2 kg pro Stück,
Styropor-Box ca. 5 kg



303323 **Hasetaler Edelwaller**
ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Deutschland Stück 2-4 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg

EXOTEN- FISCHE

GENUSS PUR IN HÖCHSTER QUALITÄT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	114264	Rote Meerbarbe <i>ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Mittleren Ostatlantik oder Indischen Ozean</i>	Stück 150-300 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
	114394	 Dorade Rosé ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland</i>	Stück ca. 700 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
	187350	 Dorade Rosé <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland</i>	Styropor-Box 1 Stück à ca. 700 g+
	114042	Dorade Rosé <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland</i>	Stück 300-600 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	116107	Papageifisch <i>ganz, mit Kopf, ausgenommen, gefangen im Indischen Ozean, Leinenfang</i>	Styropor-Box 1 Stück à 2-4 kg
	114950	Zackenbarsch <i>ganz, mit Kopf, ausgenommen, gefangen im Indischen Ozean, Leinenfang</i>	Styropor-Box 1 Stück à 2-4 kg
	187268	 Red Snapper ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, Leinenfang</i>	Styropor-Box 1 Stück à ca. 2-4 kg
	114219	Red Snapper <i>mit Kopf, ausgenommen, gefangen im Indischen Ozean, Leinenfang</i>	Styropor-Box 1 Stück à 2-4 kg
	187343	 Papageifisch ,Black Label' <i>mit Kopf, ausgenommen</i>	Styropor-Box 1 Stück à 2-4 kg



Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



116060 **Papageifischfilet**
mit Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, gefangen im Indischen Ozean, Leinenfang

*Filet 300-800 g,
Styropor-Box ca. 2,5 kg*



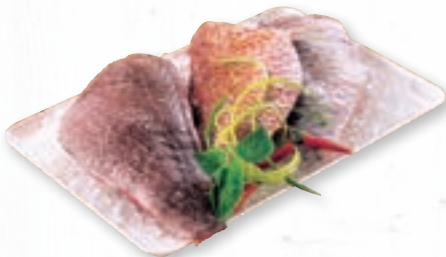
116398 **Zackenbarschfilet**
mit Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, gefangen im Indischen Ozean, Leinenfang

*Filet 300-800 g,
Styropor-Box ca. 2,5 kg*



117098 **Red Snapperfilet**
mit Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, gefangen im Indischen Ozean, Leinenfang

*Filet 300-800 g,
Styropor-Box ca. 2,5 kg*



116466 **Exotenfilets Mixbox**
*mit Haut, Sortierung (nach Verfügbarkeit):
Red Snapperfilet, Papageifischfilet, Zackenbarschfilet,
Rotes Meerbarbenfilet*

Styropor-Box ca. 6 kg



117111 **Rotes Meerbarbenfilet**
mit Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, gefangen im Indischen Ozean, Leinenfang

*Filet 40-120 g,
Styropor-Box ca. 2,5 kg*

QUALITÄT

DIE IHRESGLEICHEN SUCHT...!

Sie kommen per Luftfracht aus den besten Fanggebieten der Welt. Aus den klaren Gewässern des Indischen Ozeans.

DAS MITTELMEER-SORTIMENT

MITTELMEER-SPEZIALITÄTEN













Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 115728	Meeräsche  Cefalo Mazzone ausgenommen, mit Kopf Cefalo Mazzone leben meist nahe der Küsten und sind sehr beliebte Speisefische. Ihr Fleisch ist etwas fetthaltig, saftig und von gutem Geschmack. Ihr Rogen wird ebenfalls sehr geschätzt, welcher als Bottarga di Cefalo angeboten wird.	Stück 400-700 g, Styropor-Box ca. 3 kg
 643610	Knurrhahn  Cappona Gallinella ausgenommen, mit Kopf Der rote Knurrhahn besitzt ein festes, weißes Fleisch mit sehr gutem Geschmack. Als Vertreter der Familie der Panzerwangen, zu denen auch der Rotbarsch gehört, sollte der Cappona Gallinella ebenso wie dieser zubereitet werden.	Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 3 kg
 115889	Bonito  Palamita ausgenommen, mit Kopf, mit Haut Der in Italien Palamita genannte Atlantische Bonito ist in allen Küstenregionen des Mittelmeeres und Ostatlantiks sehr beliebt. Das Fleisch ist von ausgezeichnetem Geschmack. Im rohen Zustand ist es hell und sehr weich. Er eignet sich nicht für das Filetieren. Erst durch die Garung wird das Fleisch fest. Daher sollte der Palamita im Ganzen verarbeitet werden, bspw. mit Kräutern gefüllt und anschließend gegrillt.	Stück 0,6-1,5 kg, Styropor-Box ca. 3 kg
468930	Degenfisch ausgenommen Der in Italien als Pesce Sciabola bekannte Degen- oder auch Strumpfbandfisch ist ein ausgezeichnete Speisefisch. Er ist schuppenlos und besonders schön anzusehen. Das Fleisch ist weiß, fest und besonders aromatisch.	Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 3 kg
847908	Forelle ausgenommen, mit Kopf, weißfleischig, aus Aquakultur in Italien	Stück 300-400 g, Styropor-Box 6 kg
 115872	Sardinen  Sardina mit Kopf Bei Sardinen handelt es sich um besonders wohlschmeckende und von Natur aus sehr fettreiche Fische. Die Mittelmeer-Sardinen bleiben kleiner und sind daher deutlich zarter als Sardinen aus dem Atlantik. Ideal zum Grillen, aber auch gebraten zu empfehlen.	50-80 Stück per kg, Styropor-Box ca. 3 kg
 115711	Sardellen  Alice ganz, mit Kopf Ein sehr delikater, fettreicher Fisch. Besonders gebraten oder frittiert eine Delikatesse.	90-100 Stück per kg, Styropor-Box ca. 3 kg
 643412	Ährenfisch  Aquadelle-Latterino Die kleinen Ährenfische, in Italien Aquadelle-Latterino genannt, werden am besten knusprig frittiert. So schmecken diese so fein wie sie klein sind.	Styropor-Box ca. 3 kg
 643627	Italienische Miesmuscheln  Cozza ungeputzt, mit Schale In Italien Cozza genannt, werden ebenso wie ihre nordeuropäischen Vertreter zubereitet und verarbeitet.	60-70 Stück per kg, Styropor-Box ca. 3 kg
646765	Vongole ovale und abgeflachte Schale, ca. 5 cm groß, Farbe variiert von weiß, gelblich und grau bis schwarz, feines, zartes Fleisch, salzig, süß und saftig im Biss	Stück 12-16 g, Karton 2 MAP-Schalen à 500 g

BESTELL- UND LIEFERRHYTHMUS

Alle Mittelmeerprodukte unterliegen einem speziellen Bestell- und Lieferrhythmus.

Für mehr Informationen siehe Seite 5



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	Vongole Veraci mittel  Vongole Veraci medio italienische Muscheln Bei Vongole handelt es sich um Teppichmuscheln. Sie schmecken vorzüglich und werden am besten kurz gedünstet.	ca. 125 Stück per kg, Styropor-Box ca. 3 kg
	Vongole Veraci super  Vongole Veraci super italienische Muscheln, aus Aquakultur in Italien Bei Vongole handelt es sich um Teppichmuscheln. Sie schmecken vorzüglich und werden am besten kurz gedünstet.	ca. 65 Stück per kg, Styropor-Box ca. 3 kg
	117081 Sepia klein, aufgetaut	Stück bis 100 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	117074 Sepia mittel, aufgetaut	Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114271 Sepia groß, aufgetaut	Stück 500-1.000 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114165 Pulpo klein, aufgetaut	Stück bis 100 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114189 Pulpo mittel, aufgetaut	Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114172 Pulpo groß, aufgetaut	Stück 500-1.000 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114127 Calamar klein, aufgetaut hellbräunlich bis leicht lilafarbenes Fleisch, zart in der Konsistenz	Stück bis 100 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	114158 Calamar mittel, aufgetaut	Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
	 114134 Calamar groß, aufgetaut	Stück 500-1.000 g, Styropor-Box ca. 3 kg
629783 Pulpo aufgetaut, Stück ca. 1-2 kg		Styropor-Box ca. 5 kg
	Sepia Tinte  Inchiostro Seppia aromaschutzverpackt Natürliche Lebensmittelfarbe, die aus der Tinte der Tintenfische gewonnen wird, eignet sich hervorragend zum Schwarzfärben von Nudel- und Reisgerichten.	Karton 48 Beutel à 4 g
	Oktopus Carpaccio  Carpaccio di Pulpo Dieses Carpaccio vom Oktopus ist am Stück und kann somit frisch und bedarfsgerecht aufgeschnitten werden.	Styropor-Box ca. 1 kg

THUNFISCH

DER PERFEKTE GENUSS

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	187503	Gelbflossen-Thunfisch ‚Black Label‘ mit Kopf, ausgenommen	Styropor-Box 1 kg
	473000	Thunfisch-Loin (Preiseinstiegsware) aufgetaut, ohne Haut, im Wasabi-Papier Rohware: Gelbflossen-Thunfisch (<i>Thunnus albacares</i>) gefangen im mittleren Ostatlantik (FAO 34) Charakteristik: • Im Wasabi-Papier gewickelt • Rotes Fleisch • Das Loin wiegt zwischen 3 und 5 kg • Kalkulationssicherheit	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg
	115377	Thunfischfilet-Loin ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei Rohware: Gelbflossen Thunfisch (<i>Thunnus albacares</i>) gefangen im Indischen Ozean (FAO 51 und FAO 57) Charakteristik: • Loin • Im Wasabi-Papier gewickelt • Rotes Fleisch • Das Loin wiegt zwischen 3 und 5 kg • Friend of the Sea zertifiziert	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg
	114073	Premium Thunfischfilet Center Cut ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, im Leinentuch oder Wasabi-Papier Rohware: Gelbflossen Thunfisch (<i>Thunnus albacares</i>) gefangen im Indischen Ozean (FAO 51 und FAO 57) Charakteristik: • Mittelstück/Center Cut • Im Leinentuch oder Wasabi-Papier gewickelt • Rotes, festes Fleisch • Das Mittelstück wiegt zwischen 3 und 5 kg • Friend of the Sea zertifiziert	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg
	771327	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 à 1-2 kg
	50726		Stück à 2-5 kg
	824391	Bluefin Thunfisch-Loin	Styropor-Box ca. 3-5 kg Neu
	345375	Bluefin Thunfisch-Belly aufgetaut, einzeln MAP-verpackt	Styropor-Box ca. 3-6 kg Neu
	840041	Thunfisch Saku Blöcke Premium Sashimi, A Grade, superfrozen, 2 Stück vakuumiert = ca. 350-450 g	Karton ca. 6 kg
	114585	Schwertfisch-Loin mit Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Indischen Ozean (FAO 57) Bestellvorlauf „Platinum“ beachten (siehe Seite 5)	Styropor-Box 2 Stück à 2-4 kg

HIRAMASA & HAMACHI



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 864618	Hiramasa Kingfish „Black Label“ <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Dänemark</i> <i>Bestellvorlauf „Italien“ beachten (siehe Seite 5)</i>	Styropor-Box 2 Stück à 2-4 kg
 158328	Gelbschwanzmakrelenfilet Hiramasa <i>roh, mit Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt</i>	Karton 7,8-10,8 kg (= 6 Stück à 1,3-1,8 kg) 
947348	Hamachi/Yellowtail <i>ganz</i> <i>Bestellvorlauf „Platinum“ (siehe Seite 5)</i>	Styropor-Box 1 Stück à 4-7 kg



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 nachhaltiger Aquakultur seine wild gefangenen Artgenossen in Geschmack, Textur und Konsistenz deutlich übertrifft. Das kompakte Fleisch des Edelfisches 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.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	Segelfisch ganz, mit Kopf und Segel, gefangen im Indischen Ozean, Leinenfang	Stück ca. 10-30 kg, Styropor-Box 10-30 kg
	Schwertfisch ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik	Stück ca. 20 kg, Styropor-Box ca. 20 kg
	Gotteslachs ganz, mit Kopf, ausgenommen, (30-40 % kann als Filet verwendet werden), gefangen im Südwestpazifik, Leinenfang	Stück 10-30 kg, Styropor-Box ca. 30 kg
 	Mahi Mahi Goldmakrele ‚Black Label‘ ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Mittleren Ostatlantik oder Indischen Ozean	Stück 4-8 kg, Styropor-Box ca. 6 kg
 	Gelbflossen-Thunfisch ‚Black Label‘ ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Westindischen Ozean	Styropor-Box 1 Stück à ca. 20 kg
	Weißer Heilbutt mit Kopf	Stück 4-12 kg, Styropor-Box ca. 10 kg

BESTELLFENSTER FÜR ALLE ,SCHAUFISCHE‘:

Gotteslachs - Thunfisch - Segelfisch - etc.

Mindestens 1 Woche Vorbestellzeit!

‚Nur für Schaufische!‘ Keine garantierte Verfügbarkeit –
Lieferung je nach Fang!

**NEU IM
SORTIMENT**

FRØYA LACHS-LOIN

**ULTRAFRISCH | PRE RIGOR VERARBEITET
ZUM ROHVERZEHR GEEIGNET**



**SUSHI-GRADE
& VIELSEITIG
EINSETZBAR**

2 
HRS



BACK LOIN



MID LOIN

63°N



**INNERHALB VON
ZWEI STUNDEN
VERPACKT**



**BACK LOIN
ODER
MID LOIN?**



**VON DER
NORWEGISCHEN
INSEL FRØYA**



**FRØYA-LACHS
ERFOLG IN
DER KÜCHE**

FROYA LACHS-LOIN

SORTIMENT



LACHS MID-LOIN
OHNE HAUT, PRE-RIGOR, SASHIMI-QUALITÄT, VAKUUMIERT

ART.-NR. 336059

KISTE 6 STÜCK À 300 G



LACHS MID-LOIN
OHNE HAUT, PRE-RIGOR, SASHIMI-QUALITÄT, VAKUUMIERT

ART.-NR. 836919

KISTE 6 STÜCK À CA. 650 G



LACHS BACK-LOIN
OHNE HAUT, PRE-RIGOR, SASHIMI-QUALITÄT, VAKUUMIERT

ART.-NR. 872729

KISTE 6 STÜCK À CA. 300 G



LACHS BACK-LOIN
OHNE HAUT, PRE-RIGOR, SASHIMI-QUALITÄT, VAKUUMIERT

ART.-NR. 13150

KISTE 6 STÜCK À 180 G

FROYA
SUSHI GRADE

- ULTRAFRISCH: PRE-RIGOR VERARBEITET
- INNERHALB VON ZWEI STUNDEN GEFANGEN, VERARBEITET UND VERPACKT
- VON DER NORWEGISCHEN INSEL FRØYA
- ZUM ROHVERZEHR GEEIGNET PERFEKTFÜR SUSHI & SASHIMI

BESTELL- UND LIEFERRHYTHMUS

BESTELLUNG
BIS 10:30 UHR

AUSLIEFERUNG

MITTWOCH

IN DER DARAUFFOLGENDEN WOCHE
MITTWOCH/DONNERSTAG/FREITAG



ZWISCHEN DEN MEEREN FISCHZUCHT UND BINNENFISCHEREI

BEWÄHRTES ACHTEN & NEUES AUSPROBIEREN

Im Land, wo Fisch und Mensch vom selben Wasser leben und schottische Highland-Rinder die Gartenarbeit übernehmen – dort kümmert sich unser Produzent in vierter Generation um Forelle, Barsch und Hecht. Hinzu kommen Bachforelle, Goldforelle und Saibling, die in Buchen- und Erlenrauch geräuchert werden. Binnenfischerei und Zuchtbetrieb, gespiesen aus bestem Quellwasser, mit Zeit zum Wachsen, nachhaltigem Futter und viel Platz für Bewegung – beste Voraussetzungen für tollen Fisch.

Das Wasser für die Teiche speist sich aus unzähligen natürlichen Quellen in der Umgebung. Es ist so rein, dass sogar die Dorfbevölkerung ihr Wasser für den Haushalt, unbehandelt vom Wasserwerk der Fischzucht bezieht.

Was für den Menschen gut genug ist, kann dem Fisch nicht schaden. Auch das Wasser in den bewirtschafteten Seen ist klar & sauber, bietet genügend Nährstoffe und hat Trinkwasserqualität.

An Zeit soll es den Fischen auch nicht mangeln. Die Forellen werden hier bis zu 3 Jahre alt. In anderen Ländern bekommen die Tiere nur ein Drittel der Zeit zugesprochen, um dasselbe an Gewicht zuzulegen. Bei 15 Kilogramm Fisch pro Quadratmeter Wasser herrscht mehr als ausreichend Platz zum Flossenschwingen und bewegen. Das nachhaltige Futter darf demnach nicht von überfischten Beständen stammen und wird neben heimischem Getreideschrot zugefüttert.



EINE UNERSETZLICHE KRAFT IM UNTERNEHMEN ‚KARPFEN PETER‘

„Ohne Peter geht nichts. Den kannst du fragen, wie es den Fischen in Teich 67 und 114 geht und er kann dir sofort eine Antwort liefern. Ein Blick ins Wasser und er weiß sofort was den Fischen fehlt und ob es ihnen gut geht.“





GANZE FISCH FRSCH AUSGENOMMEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
	JE NACH VERFÜGBARKEIT	
673940	LACHSFORELLE ganz, ausgenommen, mit Kopf, rotfleischig	Stück 600-900 g, Styropor-Box 3 kg
765564	BACHFORELLE ganz, ausgenommen, weißfleischig	Stück 300-600 g, Styropor-Box 3 kg
	JE NACH VERFÜGBARKEIT	
806970	EDELMARÄNE Felchen/Renken, ganz, ausgenommen, nicht geschuppt	Stück 300-600 g, Styropor-Box 3 kg
	VERFÜGBAR VON APRIL BIS DEZEMBER	
981821	GOLDFORELLE ganz, mit Kopf, ausgenommen, rotfleischig	Stück 300-600 g, Styropor-Box 3 kg
273514	HECHT ganz, mit Kopf, ausgenommen, aus Binnenfischerei in Deutschland	Styropor-Box 1 Stück à 2-4 kg
	VERFÜGBAR VON SEPTEMBER BIS APRIL	
273526	KARPFFEN BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT Holsteiner Ursprungskarpfen, ganz, ausgenommen, mit Kopf	Stück 1-2 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
798560	REGENBOGENFORELLE ganz, ausgenommen, weißfleischig	Stück 300-450 g, Styropor-Box 3 kg
706502	SAIBLING ganz, ausgenommen, mit Kopf, rotfleischig	Stück 300-600 g, Styropor-Box 3 kg
42937	STÖR vom sibirischen Stör (Baeri), ganz, ausgenommen	Styropor-Box 2,5-5 kg



SCHAUFISCH FRISCH

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
	JE NACH VERFÜGBARKEIT	
364080	STÖR - SCHAUFISCH - sibirischer Stör (Baeri), nicht ausgenommen	Styropor-Box 10-50 kg

RÄUCHERFISCH

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
924354	BACHFORELLE GERÄUCHERT heißgeräuchert, hellfleischig, ganz, mit Kopf, ausgenommen, leicht gesalzen	7-10 Stück à 250-350 g, Styropor-Box 2,5 kg
877320	SAIBLING GERÄUCHERT heißgeräuchert, rotfleischig, ganz, mit Kopf, ausgenommen, leicht gesalzen	7-10 Stück à 250-350 g, Styropor-Box 2,5 kg
767976	GOLDFORELLE GERÄUCHERT heißgeräuchert, rosa Fischfleisch, ganz, mit Kopf, ausgenommen, leicht gesalzen	10 Stück à 250-500 g, Styropor-Box 2,5 kg

FISCHFILETS FRISCH



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
726397	BACHFORELLENFILET Bachforellenfilet, weißfleischig	Stück 125-250 g, Styropor-Box 3 kg
	JE NACH VERFÜGBARKEIT	
14678	BARSCHEFILET ohne Haut, handfiletiert, aus Binnenfischerei Schleswig-Holstein	Styropor-Box 3 kg (= 50-75 Filets à 40-80 g)
	JE NACH VERFÜGBARKEIT	
18954	EDELMARÄNENFILET Felchen/Renken, mit Haut, geschuppt, handfiletiert	Filet 100-250 g, Styropor-Box 3 kg
	VERFÜGBAR VON APRIL BIS DEZEMBER	
757122	GOLDFORELLENFILET mit Haut, handfiletiert, rotfleischig	Filet 150-300 g, Styropor-Box 3 kg
	VERFÜGBAR VON SEPTEMBER BIS APRIL	
281725	KARPFFENFILET geschnitten, Holsteiner Ursprungs-Karpfenfilet, ohne Haut und Gräten, handfiletiert	Filet 150-300 g, Styropor-Box ca. 3 kg
913532	LACHSFORELLENFILET mit Haut, rotfleischig	Filet 200-300 g, Styropor-Box 3 kg
451634	SAIBLINGSFILET mit Haut, handfiletiert, rotfleischig	Filet 150-300 g, Styropor-Box 3 kg

BESTELLBLAUF FÜR DEN URSPRUNG-RÄUCHERFISCH

BESTELLUNG	AUSLIEFERUNG
Donnerstag	Montag/Dienstag
Freitag	Mittwoch
Montag	*Donnerstag
Dienstag	Freitag/Samstag

* BITTE BEACHTEN: FÜR AUSLIEFERUNG AN DIE BETRIEBE KEMPTEN, ULM, BAYREUTH UND EICHENAU AM DONNERSTAG MUSS DIE BESTELLUNG BEREITS AM FREITAG DER VORWOCHE ERFOLGEN.

NACHHALTIGE
AQUAKULTUR
PREMIUM-PRODUKTE

AUS DEUTSCHEN REGIONEN



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

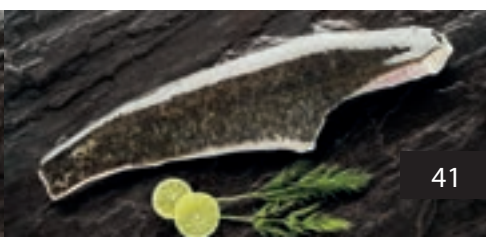
Der Zuchtbetrieb unserer Edelwaller legt größten Wert auf artgerechte Tierhaltung. Die Haltungsbedingungen sind optimal auf die Bedürfnisse ausgelegt, sodass auf vorsorgliche Medikamentenzusätze vollständig verzichtet werden kann. Durch eine moderne Kreislauftechnologie sind die Tiere optimal mit Frischwasser 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.

Unsere Waller sind reich an Omega-3-Fettsäuren und praktisch grätenfrei. Die übertriebene Frische sorgt für einen reinen Fischgeschmack und weiße Filets mit optimaler Struktur.

Sie erhalten unsere Waller als ganzen Fisch, in feinen Filets oder Loins, die oberen Rückenfilets der Fische.

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
303323	HASETALER EDELWALLER ausgenommen, mit Kopf	Stück 2-4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
303316	HASETALER EDELWALLER FILET mit Haut, mit Bauch, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland	Filet ca. 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
303309	HASETALER EDELWALLER FILET ohne Haut, mit Bauch, handfiletiert, praktisch grätenfrei	Filet 300-500 g, Styropor-Box ca. 5 kg
579032	HASETALER EDELWALLER FILET getrimmter Bauch, ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland	Filet 400-1.000 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579070	HASETALER EDELWALLER FILET mit Haut, getrimmter Bauch, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland	Filet 400-1.000 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579162	HASETALER EDELWALLER-LOIN ohne Haut, ohne Bauch, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland	Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579100	BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT HASETALER EDELWALLER-LEBER Waller gezüchtet in Deutschland	Stück 40-60 g, Karton 4 Schalen à 250 g



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



FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

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.



5XD

JUNGTIERE • AUFZUCHT • PRODUKTIONSBEREIBE • 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 typisch feinen Muskelgräten, ist das filetierte Welsfilet praktisch grätenfrei. Auch für eine gesundheitsbewusste Ernährung eignet sich der Wels optimal. Er verfügt über einen überdurchschnittlich 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.

ART.-NR.

BEZEICHNUNG

GEWICHT



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

181970 **WELSFILLET**
ohne Haut, mit Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert,
aus Aquakultur in Deutschland

Filet 200-400 g,
Styropor-Box 5 kg

3 TAGE VORLAUF ERBETEN

983914 **WELSFILLET-PORTION**
geschnitten, ohne Haut, ohne Bauchlappen, ohne Schwanz, praktisch grätenfrei,
handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland

Stück 100-120 g,
Styropor-Box à 30 Stück

972996 **GERÄUCHERTES WELSFILLET „RETRO“**
mit Haut, handgesalzen, praktisch grätenfrei, einzeln aromaschutzverpackt

Karton 2 kg
(= 5-7 Stück à 320-350 g)



984874 **WELSFILLET-PORTIONEN**
roh, ohne Haut, ohne Bauchlappen, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton
4,5 kg netto), einzeln entnehmbar

Portion ca. 110-130 g, Karton 5 kg



985147 **WELSFILLET**
roh, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln
entnehmbar

ohne Haut, mit Bauchlappen,
Filet ca. 400 g+, Karton 5 kg



985680 **WELSFILLET**
roh, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln
entnehmbar

mit Haut, mit Bauchlappen,
Filet ca. 400 g+, Karton 5 kg



LACHSZUCHT

IM EINKLANG MIT DER NATUR



Kristian Matthiasson, Sohn eines Fischers aus Bildudalur, hat mehr als 30 Jahre seines Lebens in Norwegen verbracht und dort in der Lachszucht Karriere gemacht. Er glaubt fest an die Möglichkeit einer Lachszucht im Einklang mit der Natur, bei der der Respekt vor dem Produkt im Fokus steht. Es ist das Wohlergehen der Fische, das die Richtung seines Unternehmens Arnarlax vorgibt. „Wir tun alles, was in unserer Macht steht, damit es den Fischen gut geht, denn ein Fisch, dem es gut geht, ist ein gesunder Fisch, also ein guter, ein schmackhafter Fisch.“



Umweltschutz steht bei Arnarlax an vorderster Stelle. Die Weitläufigkeit der Anlage erlaubt eine sehr geringe Dichte von Fischen pro Becken. Auch die einzelnen Farmen sind weit voneinander entfernt – jede liegt in einem eigenen Fjord. „Die Reinheit des Wassers ist unsere Obsession: die Verwendung von Chemie ist absolut verboten. Hier kommen weder Pestizide noch Antibiotika zum Einsatz. Das Futter enthält keinerlei Gentechnik oder bedrohte Fischarten. Hier gilt null Toleranz.“ Dank des Reichtums an erneuerbaren Energiequellen, über die das Land verfügt, ist die auf der gesamten Anlage verwendete Energie 100 % grün und wird aus Sonne, Regen, Wind, Geothermie und Wasserkraft gewonnen.

ISLAND LACHS - GANZ -



ISLAND LACHS, 3/4ER

ausgenommen, mit Kopf, mit Haut, pinbone in, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands

Art.-Nr. 618351

Styropor-Box 1 Stück à 3-4 kg

Art.-Nr. 269956

Styropor-Box ca. 10 kg (= 3 Stück à 3-4 kg)

ISLAND LACHS, 4/5ER

ausgenommen, mit Kopf, mit Haut, pinbone in, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands

Art.-Nr. 238674

Styropor-Box 1 Stück à 4-5 kg

Art.-Nr. 238673

Styropor-Box ca. 15 kg (= 3 Stück à 4-5 kg)

ISLAND LACHS, 5/6ER

ausgenommen, mit Kopf, mit Haut, pinbone in, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands

Art.-Nr. 492145

Styropor-Box 1 Stück à 5-6 kg

Art.-Nr. 492143

Styropor-Box ca. 15 kg (= 3 Stück à 5-6 kg)

ISLAND LACHS - FILET -



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

Art.-Nr. 618347

Styropor-Box ca. 5 kg

Art.-Nr. 618345

Styropor-Box ca. 10 kg

ISLAND LACHS - PORTIONEN -



PREMIUM-ISLAND LACHSFILET IN PORTIONEN 3 TAGE VORLAUF ERBETEN!

geschnitten, nur Mittelstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands, Gewichtsabweichungen von +/- 10% sind markt- und handelsüblich

Art.-Nr. 618348

Styropor-Box 25 Stück à ca. 80 g

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.

ES IST SOWEIT DIE GRILLSAISON BEGINNT ...

GRILL- FISCH



Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



168294 Tilapiafilet ‚Limon‘, ASC-zertifiziert
roh, Tilapiafilet ohne Haut, in fruchtiger Citrusmarinade, mit Koriander verfeinert

Schale 1 kg
(= ca. 5-6 Filets),
Fischeinwaage 900 g



26010 Lachsfilettasche mit Frischkäsefüllung
roh, Lachsfilet-Portionen mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, mit Frischkäse-Kräuterfüllung, in Bärlauch-Marinade mariniert

Schale 1 kg,
Stück ca. 150 g,
Fischeinwaage ca. 840 g



168287 Seelachsfilet ‚Bärlauch‘, MSC-zertifiziert
roh, Seelachsfilet-Portionen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in Bärlauchmarinade mit feiner Knoblauchnote

Schale 1 kg
(= ca. 7-8 Filets),
Fischeinwaage 900 g



914020 Lachsfilet ‚Senfmarinade‘
roh, Lachsfilet-Portionen mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, in würziger Öl-Senf-Marinade

Schale 1,5 kg,
Filet 120-150 g,
Fischeinwaage 1.350 g



856534 Lachsfilet ‚Tomate-Salsa‘
roh, Lachsfilet-Portionen mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, in italienischer Tomaten-Würzmarinade

Schale 1,5 kg,
Filet 120-150 g,
Fischeinwaage 1.350 g



195713 Lachs-Garnelen-Spieß ‚Gourmet‘
roh, Lachswürfel ohne Haut (praktisch grätenfrei) und Black Tiger Garnelen ohne Schale auf einem Holzspieß, in Kräuter-Knoblauchmarinade

Schale 1 kg
(Spieß 100-120 g),
Fischeinwaage 900 g



776938 Lachs-Tiefseescallop-Spieß in Marinade
roh, zwei Lachswürfel ohne Haut (praktisch grätenfrei) in Orangen-Marinade und Tiefseescallopfleisch in Basilikummarinade auf einen Holzspieß gesteckt

Schale 750 g
(Spieß 100-120 g),
Fischeinwaage 675 g



845680 Fingerfood-Spieße ‚Grillbox 3-fach sortiert‘
roh, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt, Sortierung:
- Lachsfilet ohne Haut in Grillbutter-Marinade und Thunfischfilet ohne Haut in Caracas-Marinade auf einem Spieß
- Thunfischfilet ohne Haut in Caracas-Marinade und Garnelen ohne Schale in Bärlauch-Marinade auf einem Spieß
- Tiefseescallopfleisch im Speckmantel in französischer Kräutermarinade und Lachsfilet ohne Haut in Grillbutter-Marinade auf einem Spieß

Schale 1 kg (Spieß ca. 50 g),
Fischeinwaage 850 g



916030 Lachsbeißer ‚Kräutermarinade‘
roh, Lachsfilet-Portionen ohne Haut, praktisch grätenfrei, auf einem Holzspieß, in Kräutermarinade

Schale 1,5 kg
(Spieß 80-100 g),
Fischeinwaage 1.350 g



429610 Grill-Spieß ‚African Queen‘
Viktoriabarsch-Filetstücke ohne Haut (praktisch grätenfrei) und Garnelen ohne Schale, auf einem Holzspieß, mit Grillmarinade mariniert

Schale 1 kg
(Spieß 90-100 g),
Fischeinwaage 900 g

GRILL- FISCH

ES IST SOWEIT

DIE GRILLSAISON BEGINNT...

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	940150	Black Tiger Garnelen-Spieß in Orangen-Marinade <i>roh, 3 Black Tiger Garnelen ohne Schale, auf einem Holzspieß, in einer fruchtigen Orangen-Marinade</i>	<i>Schale 900 g (Spieß ca. 45 g), Garneleneinwaage 810 g</i>
	519076	Riesengarnelen-Spieß ,Alabama' <i>roh, 41/50, Garnelen, geschält, entdarmt, mit einer rauchigen BBQ-Pfeffernote mariniert, gespießt</i>	<i>Schale 450 g (= 5 Spieße), Garneleneinwaage 405 g</i>
	915717	Garnelen-Spieße <i>roh, ohne Kopf, geschält, entdarmt, lang gesteckt, 11-12 Garnelen pro Spieß, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 10 Spieße à 80 g netto), einzeln entnehmbar</i>	<i>Karton 10 Beutel à 10 Spieße à 100 g</i>
	219225	Garnelen-Tiefseescallop-Spieß in Marinade <i>roh, Garnelen ohne Schale in Orangen-Marinade und Tiefseescallopfleisch in Ölmarinade, auf einem Holzspieß</i>	<i>Schale 750 g (Spieß 65-70 g), Fischeinwaage 675 g</i>
	709710	Riesengarnelen-Spieß in Kräuter-Knoblauch-Marinade <i>roh, 41/50, Garnelen, geschält, entdarmt, mit Kräutern und Knoblauch mariniert, auf einem Holzspieß</i>	<i>Schale 450 g (= 5 Spieße), Garneleneinwaage 405 g</i>
	950596	Grillspieß Box ,Asia' <i>roh, Lachsbeißer-, Lachswürfel Teriyaki- und Lachs-Garnelen-Spieße, in Kräutermarinade, auf einem Holzspieß</i>	<i>Schale 1 kg, Fischeinwaage 900 g</i>
	582878	Fischschaschlik-Spieß ,Garnele-Seelachs' <i>roh, delikater Fischschaschlik-Spieß in kräftiger Kräutermarinade, besteht aus einem Seelachsfiletstück, umgeben von knackiger Paprika, saftiger Zucchini und frischen Zwiebeln, an den Enden jeweils eine Garnele</i>	<i>Schale 750 g (= 6 Spieße à ca. 125 g), Fischeinwaage 360 g</i>
	157756	Fischschaschlik-Spieß ,Garnele-Kabeljau' <i>roh, fruchtiger Fischschaschlik-Spieß in Orangenmarinade mariniert, bestehend aus einem Kabeljaufiletstück, umgeben von knackiger Paprika, saftiger Zucchini und frischen Zwiebeln, an den Enden jeweils eine Garnele</i>	<i>Schale 750 g (= 6 Spieße à ca. 125 g), Fischeinwaage 338 g</i>
	950596	Grill Mixbox ,Mediterran' <i>roh, Lachsfiletstücke unterschiedlich mariniert, Lachsfilet Tomate-Salsa, Lachsfilet Senf und Lachsfilettasche Frischkäse</i>	<i>Schale 1 kg, Fischeinwaage 880 g</i>

CONVENIENCE PRODUKTE



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 429591	Fischfrikadelle saftige Fischfrikadelle, aus ausgesuchter Rohware, mit erlesenen Gewürzen und frischen Zwiebeln verfeinert, handverarbeitet & pfannengebraten	Schale 10 Stück à ca. 120 g
	 945449	Eismeergarnelen-Bällchen, MSC-zertifiziert zerkleinertes Eismeergarnelenfleisch, zu kleinen Bällchen geformt und gebraten, mit feinen Gewürzen abgestimmt	6-8 Stück à ca. 20 g, MAP-Schale 150 g
	 864647		ca. 60 Stück à ca. 20 g, MAP-Schale 1,2 kg
	 25293	Lachsbällchen kleine Bällchen aus zartem, fein gewolftem Lachsfilet, mit ausgesuchten Gewürzen verfeinert und gebraten	6-8 Stück à ca. 20 g, MAP-Schale 150 g
	 787061		ca. 60 Stück à ca. 20 g, MAP-Schale 1,2 kg
	 907693	Vegane Knusperfilets veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht mit teilentöltem Hanfmehl und Leinöl, geformt paniert, gebraten	Schale 16 Stück à 75 g
	 974827	Alaska Seelachs Portionsfilet, MSC-zertifiziert aus Blöcken geschnitten, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer knusprigen Panade, durchgegart	Schale 12 Stück à 90 g
	410043	Pangasius Gratino gebraten Pangasiusfilet, mit Käseauflage und Gewürzen verfeinert, fertig gebraten, zum Servieren noch erwärmen	Schale 7 Stück à ca. 150 g
	967864	Pangasius Gratino aufgetaut Pangasiusfilet, mit Käseauflage und Gewürzen verfeinert, aufgetaut, zur Verarbeitung im Konvektomaten	Schale 7 Stück à ca. 150 g
	 704094	Wels-Bockwurst Welsfilet vermengt mit erlesenen Gewürzen, in Schaf-Saitling, gebrüht und im Anschluss geräuchert	Packung 8 Stück à ca. 50 g
	 429586		Schale 20 Stück à ca. 50 g
	 453627	Wels-Beste' Welsbratwurst erlesenes Welsfilet, zu Brühwurstbrät zerkleinert und mit ausgesuchten Gewürzen veredelt, in Eiweißsaitling	Packung 5 Stück à ca. 90 g
	 815441	Wels-Bratwurst pescetarisch gebrüht, Fischbratwurst aus über 70% Wels, fein vermengt mit ausgesuchter Gewürzmischung, in vegetarischer Hülle, Welsbratwurst nach einer Art Bratwurst, pescetarisch	Packung 5 Stück à 70 g 
	 891220	Wels-Currywurst gebrüht und geräuchert, Fischcurrywurst aus über 90% Wels, hochwertig verarbeitet und mit ausgesuchten Gewürzen verfeinert	Packung 5 Stück à ca. 120 g

DIPS & SAUCEN

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 286674	Kamasutra-Dip <i>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.</i>	Becher 250 g
	 175577		Schale 1 kg
	 619227	Remoulade mit Joghurt <i>cremig-feine Remoulade, mit kleinen Gurken- und Zwiebelstückchen, verfeinert mit frischem Joghurt</i>	Karton 6 Becher à 150 g
	 440240		Schale 1 kg
	 904267	Bäcker-Remoulade <i>cremige Remoulade mit kleinen Gurken- und Zwiebelstückchen, verfeinert mit frischem Joghurt</i>	Eimer 3 kg
	 940634	Aioli-Sauce <i>herzhafte Knoblauchsauce mit kräftigem Aroma, verfeinert mit frischem Joghurt</i>	Becher 340 g
	 440301		Schale 1 kg
	 55074	Cocktail-Sauce <i>mit lieblicher Weinnote, ideal als Beilage zu Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch (enthält Alkohol)</i>	Schale 1 kg
	 668002	Goma Wakame Supreme <i>marinierter Seealgensalat mit Pilzen, Sesam und Chilistücken, vakuumverpackt, vegan</i>	Karton 12 Beutel à 1 kg
	 814621	Wakame Seealgen-Salat Natur <i>Seealgen in einer würzigen Marinade, verfeinert mit getrockneten Pilzen, Sesam und Soja, ohne Azofarbstoffe, vakuumverpackt, vegan</i>	Karton 12 Beutel à 1 kg
	 345042	Tomaten-Algen-Tatar <i>Marinade mit sizilianischen Tomaten, Mango-Chutney, Seespargel und Kräutern, würzig im Geschmack, mit Kräuter-Minze-Aroma</i>	Karton 7 kg (= 7 Schalen à 1 kg)

TIPP!

„Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe“

BLACK LABEL

FRISCHFISCH SORTIMENT

NUR DAS BESTE

SONST NICHTS!



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	187350 Dorade Rosé ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Griechenland</i>	Styropor-Box 1 Stück à ca. 700 g+
114394		Stück ca. 700 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
	187268 Red Snapper ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, Leinenfang, gefangen im Westindischen Ozean</i>	Styropor-Box 1 Stück à ca. 2-4 kg
	383950 Steinbutt ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Spanien</i>	Styropor-Box 1 Stück à 2-3 kg
579186	Nordsee Steinbutt ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, einzeln verpackt, gefangen im Nordostatlantik</i>	Stück 5 kg+, Styropor-Box ca. 5 kg
	187343 Papageifisch ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, Handleine, gefangen im Westindischen Ozean</i>	Styropor-Box 1 Stück à 2-4 kg
	580121 Zander ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik, Stück 1-2 kg</i>	Styropor-Box à ca. 5 kg (= 3-4 Stück à 1-2 kg)
	864618 Hiramasa Kingfish ,Black Label' <i>ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Dänemark Bestellvorlauf „Italien“ beachten (siehe Seite 5)</i>	Styropor-Box 2 Stück à 2-4 kg

UNSERE VERPACKUNGEN:

„Black Label“ Produkte werden in einer tropfsicheren, geruchsneutralen Polystyrol-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.



Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



VORBESTELLARTIKEL
187503 Gelbflossen-Thunfisch ,Black Label'
ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Westindischen Ozean
- SCHAUFISCH -

Styropor-Box
1 Stück à ca. 20 kg



511277 Rotbarsch ,Black Label'
ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Nordostatlantik

Stück 2 kg+,
Styropor-Box ca. 5 kg



VORBESTELLARTIKEL
308168 Mahi Mahi Goldmakrele ,Black Label'
ausgenommen, mit Kopf, gefangen im Mittleren Ostpazifik oder Indischen Ozean
- SCHAUFISCH -

Stück 4-8 kg,
Styropor-Box ca. 6 kg



649426 Arctic Charfilet ,Black Label'
Seesaibling, mit Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Island

Filet 200-800 g,
Styropor-Box 5 kg

339030

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



649431 Arctic Char ,Black Label'
Seesaibling, ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Island

Stück 1-3 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg

416498

Stück 1-5 kg,
Styropor-Box 5 kg



562208 Saison Mai-Dezember
Seeteufelschwänze ,Black Label',
MSC-zertifiziert

Stück 1-2 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



334407
mit Haut, ohne Bauchlappen, gefangen im Nordostatlantik, Flugware Island

Stück 2-4 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



116369 Lachsfilet-Portion Natur ,Black Label'
mit Haut, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt
3 TAGE VORLAUF ERBETEN
und MINDESTBESTELLMENGE ERFORDERLICH
Aktionsartikel – Sprechen Sie uns an!

Karton 4 Schalen à 300 g



ASC-C-00157

FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT
 AUS EINER ASC-ZERTIFIZIERTEN
 VERANTWORTUNGSVOLLEN AQUAKULTUR.
 WWW.ASC-AQUA.ORG

PREMIUM FILETS

Black LABEL SELECTED QUALITY

BESTELLABLAUF FÜR FRISCHFISCHPORTIONEN



BESTELLUNG Bis 14:00 Uhr	AUSLIEFERUNG
Donnerstag	Montag/Dienstag
Freitag	Mittwoch
Montag	*Donnerstag
Dienstag	Freitag

**Bitte beachten: Für Auslieferungen an die Betriebe Kempten, Ulm, Bayreuth und Eichenau am Donnerstag muss die Bestellung bereits am Freitag der Vorwoche erfolgen.*

DIE BLACK LABEL PREMIUMFILETS SIND VON BESONDERER QUALITÄT

Bauchlappen, Kragenstücke und Schwanzenden wurden sauber pariert. 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.

PREMIUMFILETS

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  557276	Royal Norway Lachsfilet ‚Black Label‘ <i>Royal Trim Schnitt, pinbone out, mit Haut, superior Ware, Premium-Qualität, vakuumiert auf schwarzem Tray, aus Aquakultur in Norwegen</i>	<i>Filet ca. 800-1.200 g, 2 Stück pro Styropor-Box = ca. 2,5 kg</i>

FRISCHFISCH-PORTIONEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 511274	Kabeljau-Portionen ‚Black Label‘ <i>geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik</i>	<i>Styropor-Box 25 Stück à 80 g</i>
 511275	Lachsfilet-Portionen ‚Black Label‘ <i>geschnitten, nur Mittelstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Norwegen</i>	<i>Styropor-Box 25 Stück à 120 g</i>



LACHS AUS SCHOTTLAND



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 Auf-

zucht gemäß vorbildlichen Methoden zum Wohl der Tiere und Schutz der Umwelt sowie eine geringere Besetzungsdichte als bei herkömmlichen Lachsen.

Den streng kontrollierten Aufzuchtbedingungen verdankt der schottische Label Rouge Lachs sein festes, schmackhaftes Fleisch, das von anspruchsvollen Verbrauchern 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 den Verbraucher.



Lachsfilet ,aus Label Rouge Lachsen' Trim D

aus 3/4er geschnitten, mit Haut, **Trim D**, praktisch grätenfrei, aus Aquakultur in Schottland

Art.-Nr. 685825 Filet 1,0-1,4 kg,
Styropor-Box ca. 2,5 kg

Art.-Nr. 685832 Filet 1,0-1,4 kg,
Styropor-Box ca. 5 kg



Lachs ,Label Rouge'

ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur in Schottland

Art.-Nr. 685801 einzeln verpackt,
Styropor-Box 1 Stück à ca. 3,5 kg

Art.-Nr. 685818 Stück 3-4 kg,
Styropor-Box ca. 10 kg



Black LABEL SELECTED QUALITY



LACHS AUS ISLAND



ISLAND, DIE "INSEL AUS FEUER UND EIS",

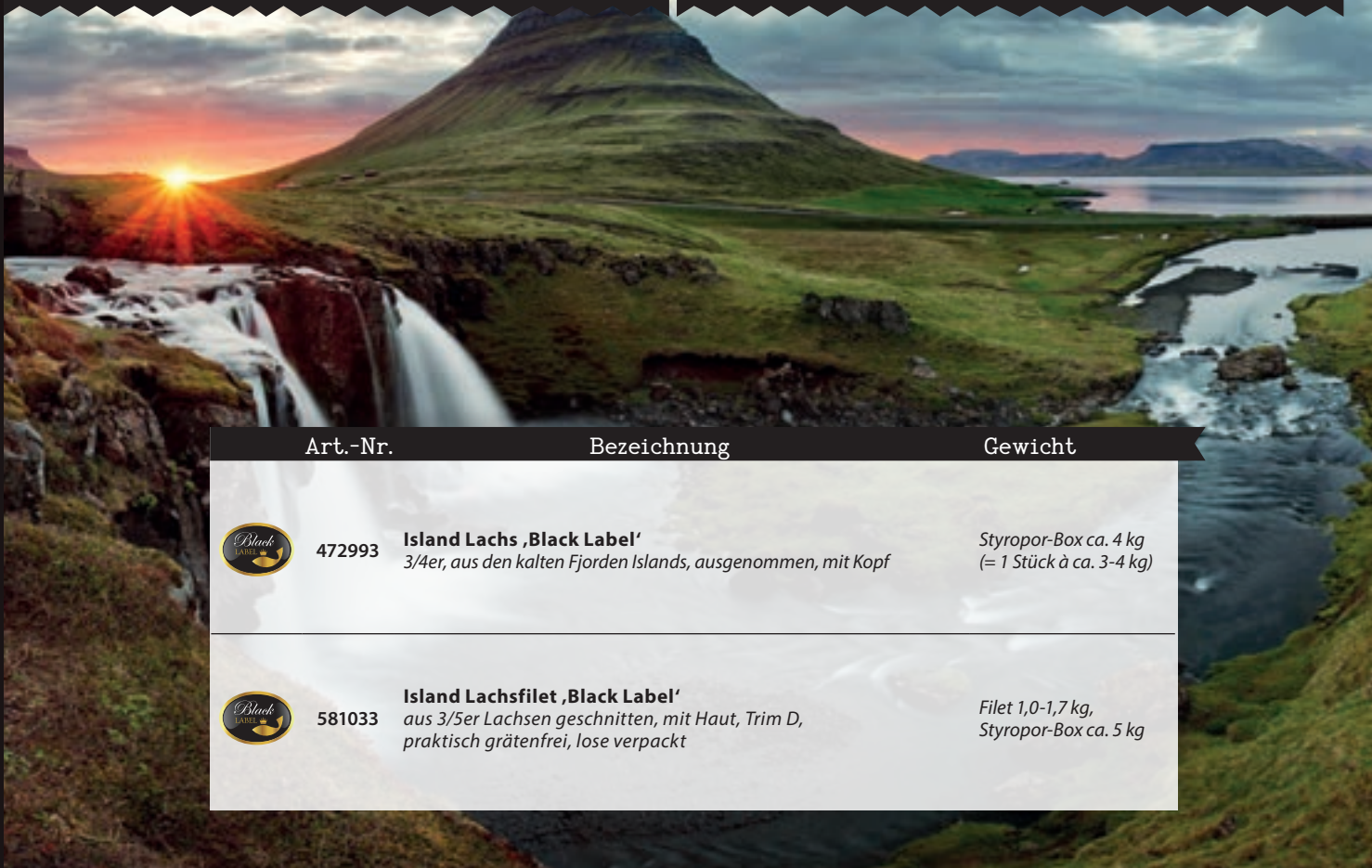
besticht durch seine einzigartige Natur. Beeindruckende Landschaften, spektakuläre Naturschauspiele, heiße Quellen, tobende Wasserfälle und Vulkane machen die Perle des Nordens, wie Island auch genannt wird, zu einer außergewöhnlichen und beeindruckenden Insel.



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.“



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 472993	Island Lachs ‚Black Label‘ <i>3/4er, aus den kalten Fjorden Islands, ausgenommen, mit Kopf</i>	Styropor-Box ca. 4 kg (= 1 Stück à ca. 3-4 kg)
 581033	Island Lachsfilet ‚Black Label‘ <i>aus 3/5er Lachs geschnitten, mit Haut, Trim D, praktisch grätenfrei, lose verpackt</i>	Filet 1,0-1,7 kg, Styropor-Box ca. 5 kg

FISCHFILETS & LOINS AUS ISLAND

EIN GANZ BESONDERER GENUSS










Dort wo der warme Golfstrom auf den klaren, kalten Grönlandstrom trifft, findet sich der Ursprung unserer Island Fischfilets und Loins. Reines, sauerstoff- und nährstoffreiches Gewässer bildet ideale Bedingungen für qualitativ hochwertige Delikatessen aus dem Meer.

Zur Sicherung des verantwortungsvollen Fischfangs haben die Isländer 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 wissen, was sie an ihrem Nordatlantik haben und setzen einen respektvollen Umgang mit der Natur und dem Produkt Fisch um, um den hohen Qualitätsstandards langfristig gerecht werden zu können.

Wir bieten ausgewählte Loins und Filets vom Kabeljau, Rotbarsch, Steinbeißer, Schellfisch und Seelachs aus verantwortungsvollem Fang. Überzeugen Sie sich selbst von dem besonderen Geschmack und der einzigartigen Qualität unserer neuen ‚Black Label‘ Premiumfische.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 625211	Kabeljaufilet ‚Black Label‘, MSC-zertifiziert <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	<i>Filet 200-400 g, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
 876950		<i>Stück ca. 100 g+, Styropor-Box ca. 3 kg</i>
 625214	Kabeljau-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>
 625216		<i>Stück ca. 500 g+, Styropor-Box ca. 3 kg</i>
 748597	Kabeljau-Loin ‚Black Label‘, MSC-zertifiziert <i>mit Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	<i>Stück ca. 800 g+, Styropor-Box ca. 5 kg</i>
 477460	Kabeljau-Loin ‚Black Label‘, MSC-zertifiziert <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	<i>Stück ca. 120 g+, Styropor-Box ca. 3 kg</i>
 477467	Kabeljau-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>









MSC-C-51709

FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT AUS EINER
MSC-ZERTIFIZIERTEN NACHHALTIGEN FISCHEREI.

WWW.MSC.ORG/DE

Black LABEL SELECTED QUALITY

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 449315	Steinbeißerfilet ,Black Label', MSC-zertifiziert <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg
740988	Steinbeißerfilet ,Black Label' <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	Filet 200-800 g, Styropor-Box ca. 5 kg
 699442	Steinbeißer-Loin ,Black Label', MSC-zertifiziert <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 150 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
740993	Steinbeißer-Loin ,Black Label' <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 150 g+, Styropor-Box ca. 3 kg
 280931	Rotbarschfilet ,Black Label', MSC-zertifiziert <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	Filet ca. 120 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
 499784	Rotbarschfilet ,Black Label', MSC-zertifiziert <i>ohne Haut, handfiletiert, Flugware Island</i>	Filet ca. 150 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
 425906	Rotbarschfilet ,Black Label', MSC-zertifiziert <i>mit Haut, geschuppt, handfiletiert, Flugware Island</i>	Filet ca. 300 g+, Styropor-Box ca. 5 kg
 280925	Rotbarsch-Loin ,Black Label', MSC-zertifiziert <i>ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island</i>	Stück ca. 180 g+, Styropor-Box ca. 3 kg



GANZER KABELJAU AUS ISLAND

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

RÄUCHERFISCH

RAUCHZARTE KÖSTLICHKEITEN

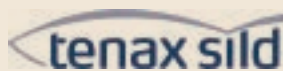


UNSERE PREMIUM PARTNER

FÜR RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN



KÖSTBARKEITEN DES MEERES



KÖSTLICHER RÄUCHERFISCH

PREMIUM QUALITÄT

DIE VORTEILE UNSERER FRISCHE-BOX/MAP-VERPACKUNGEN:

- Volles Aroma und Frische der Produkte bis zum angegebenen MHD „Wir garantieren maximale Frische!“
- Die aromatischen Geruchs- und Geschmacksstoffe bleiben vollends erhalten
- Die geschlossene Verpackung schützt die Produkte vor dem Austrocknen an der Luft
- Schutz vor Verunreinigung bei Transport und Lagerung, optimaler Produktschutz
- Einfaches Umsetzen der HACCP-Richtlinien
- Umweltfreundliche Entsorgung der Verpackung
- Leicht stapelbar, einfach zu öffnen und platzsparend
- Problemlose Lagerung zusammen mit anderen Produkten im Kühlhaus, da geruchs- und geschmacksneutral verpackt



MSC-C-51709

**FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT
AUS EINER MSC-ZERTIFIZIERTEN
NACHHALTIGEN FISCHEREI.
WWW.MSC.ORG/DE**



TRADITION & MODERNE IN AUFTRAGSPRODUKTION

Als Auftragspartner wurden kleine Räucherei- und Feinkostbetriebe ausgesucht, die mit viel Liebe und Erfahrung ihre Produkte in traditionell handwerklicher Produktion veredeln.

Qualität und Frische stehen dabei im Mittelpunkt, Flexibilität und Individualität sind selbstverständlich.

Optimale Frische und maximales Aroma der Räucherspezialitäten stehen dabei im Vordergrund und sind für uns Anspruch und Ansporn zugleich. Traditionelle Räucherkunst, alte Rezepturen und handwerkliches Know-how, im Einklang mit modernen Strukturen, Abläufen und Verpackungen – für uns kein Widerspruch, sondern eine gelebte Herausforderung, der wir uns gerne stellen.

Auftragsproduktion garantiert optimale Frische!

Bestellung bis 11 Uhr	Auslieferung
Montag	- Mittwoch
Dienstag	- Donnerstag
Mittwoch	- Freitag / Samstag
Freitag	- Montag / Dienstag
















Auslieferung je nach Tourenplan

DIE QUALITÄT

„Durch die intelligente Kombination innovativer Verpackungsmaterialien und der Zugabe von Schutzatmosphäre behalten die frischen Räucherwaren ihr zartes Gewebe und ihre goldgelbe Farbe. Garantierte Frische und Aroma auf höchstem Qualitätsniveau!“ Handarbeit und erfahrene Räucherkunst sichern beste Qualitäten und Räucher-genuss auf höchstem Niveau.

READY TO SMOKE

SELFMADE

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 982256	Rollmops ,ready to smoke' <i>Heringsfilet mit Haut, gerollt, mit Gewürzgurke gefüllt und gesalzen, zum Räuchern vorbereitet, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 2,5 kg (= 9-12 Stück à 120-160 g)
	 302100	Lachsfilet-Portionen ,ready to smoke' <i>in Stücke geschnitten, mit Haut, gesalzen und zum Räuchern vorbereitet, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= ca. 10 Stück à ca. 150 g)
	 798972	Forelle ,ready to smoke' <i>ausgenommen, mit Kopf und Flossen, gesalzen und zum Räuchern vorbereitet, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 2,5 kg (= 8-10 Stück à 250-300 g)
	 58531	Buttermakrelenstücke ,ready to smoke' <i>mit Haut, gesalzen und zum Räuchern vorbereitet, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 6-8 Stück à 150-250 g)
	 870738	Schwarzer Heilbutt Dreieckstücke ,ready to smoke' <i>mit Haut, ohne Knochen, gesalzen und zum Räuchern vorbereitet, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 6-8 Stück à 180-250 g)
	 824732	Schwarzer Heilbutt Flachschnitt ,ready to smoke' <i>mit Haut, mit Knochen, gesalzen und zum Räuchern vorbereitet, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 12-15 Stück à 100-120 g)
	 15406	Makrele ,ready to smoke' <i>ausgenommen, mit Kopf und Flossen, gesalzen und zum Räuchern vorbereitet, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 2,5 kg (= 5-8 Stück à 300-500 g)
	 108480	Makrelenfilets natur ,ready to smoke' <i>mit Haut, praktisch grätenfrei, gesalzen und zum Räuchern vorbereitet, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 15-18 Stück à 80-120 g)

**BITTE BEACHTEN:
DIE PRODUKTE SIND NICHT ZUM
SOFORTIGEN VERZEHR GEEIGNET!
BEIM RÄUCHERN MUSS DIE
VORGESCHRIEBENE KERNTemperatur
VON 62°C ERREICHT WERDEN.**





TRANSGOURMET

URSPRUNG

LACHSZUCHT IM EINKLANG MIT DER NATUR



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.



ISLAND RÄUCHERLACHS

vorgeschnitten, ohne Haut, trockengesalzen und kaltgeräuchert, mild im Geschmack, vakuumverpackt

Art.-Nr. 89924

Seite 1 kg

Art.-Nr. 818732

Seite 700 g

ZWISCHEN DEN MEEREN FISCHZUCHT UND BINNENFISCHEREI

BEWÄHRTES ACHTEN & NEUES AUSPROBIEREN



Im Land, wo Fisch und Mensch vom selben Wasser leben und schottische Highland-Rinder die Gartenarbeit übernehmen – dort kümmert sich unser Produzent in vierter Generation um Forelle, Barsch und Hecht. Hinzu kommen Saibling, Goldforelle und Bachforelle, die in Buchen- und Erlenrauch geräuchert werden. Binnenfischerei und Zuchtbetrieb, gespiesen aus bestem Quellwasser, mit Zeit zum Wachsen, nachhaltigem Futter und viel Platz für Bewegung – beste Voraussetzungen für tollen Fisch.

Das Wasser für die Teiche speist sich aus unzähligen natürlichen Quellen in der Umgebung. Es ist so rein, dass sogar die Dorfbevölkerung ihr Wasser für den Haushalt, unbehandelt vom Wasserwerk der Fischzucht bezieht.

Was für den Menschen gut genug ist, kann dem Fisch nicht schaden. Auch das Wasser in den bewirtschafteten Seen ist klar & sauber, bietet genügend Nährstoffe und hat Trinkwasserqualität.

An Zeit soll es den Fischen auch nicht mangeln. Die Forellen werden hier bis zu 3 Jahre alt. In anderen Ländern bekommen die Tiere nur ein Drittel der Zeit zugesprochen, um dasselbe an Gewicht zuzulegen. Bei 15 Kilogramm Fisch pro Quadratmeter Wasser herrscht mehr als ausreichend Platz zum Flossen schwingen und bewegen. Das nachhaltige Futter darf demnach nicht von überfischten Beständen stammen und wird neben heimischem Getreideschrott zugefüttert.



EINE UNERSETZLICHE KRAFT IM UNTERNEHMEN ‚KARPFEN PETER‘

„Ohne Peter geht nichts. Den kannst du fragen, wie es den Fischen in Teich 67 und 114 geht und er kann dir sofort eine Antwort liefern. Ein Blick ins Wasser und er weiß sofort was den Fischen fehlt und ob es ihnen gut geht.“





BACHFORELLE GERÄUCHERT

heißgeräuchert, hellfleischig, ganz, mit Kopf, ausgenommen, leicht gesalzen

Art.-Nr. 924354

7-10 Stück à 250-350 g, Styropor-Box 2,5 kg



SAIBLING GERÄUCHERT

heißgeräuchert, rotfleischig, ganz, mit Kopf, ausgenommen, leicht gesalzen

Art.-Nr. 877320

7-10 Stück à 250-350 g, Styropor-Box 2,5 kg



GOLDFORELLE GERÄUCHERT

heißgeräuchert, rosa Fischfleisch, ganz, mit Kopf, ausgenommen, leicht gesalzen

Art.-Nr. 767976

5-10 Stück à 250-500 g, Styropor-Box 2,5 kg

BESTELLAUFLAUF FÜR DEN URSPRUNG-RÄUCHERFISCH

BESTELLUNG	VERLADUNG	AUSLIEFERUNG
Donnerstag	Samstag	Montag/Dienstag
Freitag	Dienstag	Mittwoch
Montag	Mittwoch	*Donnerstag
Dienstag	Donnerstag	Freitag

* FÜR DIE AUSLIEFERUNG AN DIE BETRIEBE KEMPTEN, ULM, BAYREUTH UND EICHENAU AM DONNERSTAG, MUSS DIE BESTELLUNG BEREITS AM FREITAG DER VORWOCHE ERFOLGEN.

TRANSGOURMET-URSPRUNG-NACHHALTIGKEITS-RANKING

Alle Artikel verfügen über die Nachhaltigkeitsstufe „BETTER“

GOOD	BETTER	BEST
------	---------------	------

EUROPÄISCHER AAL

Wir sind Mitglied in der Initiative zur Förderung des Europäischen Aals e.V. und unterstützen den ESF.



Eel Stewardship Fund
www.esf.international
ESF-DE-W-002



TRANSGOURMET
seafood



AUF DEM RICHTIGEN WEG

Die Initiative zur Förderung des Europäischen Aals e.V. stellt sich neuen Herausforderungen. Mit Unterstützung der niederländischen Aalinitiative DUPAN wurde der „Eel Stewardship Fund“ ESF Deutschland eingerichtet. Dieser Sonderfond für den Aal dient der Unterstützung aller Aktivitäten und Maßnahmen zur Förderung und Erforschung des europäischen Aalbestandes.

MITTEL AUS DEM „EEL STEWARDSHIP FUND“ DEUTSCHLAND UNTERSTÜTZEN MASSNAHMEN:

- zur Wiederauffüllung des europäischen Aalbestandes
- zum Schutz der natürlichen Aalaufwuchshabitate
- zur Verbesserung des Aufstiegs junger Aale in die Binnengewässer und der Abwanderung laichreifer Aale in das Laichgebiet
- zur Minimierung von Mortalitäten an Wasserkraftwerken und durch Kormorane
- zur Förderung der internationalen Zusammenarbeit
- zur Unterstützung der Aalforschung
- zur Information der Öffentlichkeit über die Situation des Aalbestandes und durchgeführte Maßnahmen

AALEN BEI DER WANDERUNG HELFEN

Der natürliche Aufstieg von Jungaalen in die Binnengewässer Deutschlands und die Abwanderung laichreifer Aale ist durch die mehr als 7.600 Wasserkraftwerke und tausend Wehranlagen kaum noch möglich. Die Wanderung der Aale wird durch Wasserkraftwerke und Pumpstationen zu einer tödlichen Gefahr. Täglich werden Aale aller Altersklassen in Turbinen und Pumpen verletzt und getötet.

Der ESF unterstützt alle Maßnahmen, die zu einer barrierefreien Wanderung der Aale beitragen oder helfen, Barrieren zu überwinden.

EU-AALVERORDNUNG UND AALMANAGEMENTPLÄNE

Seit 1990 war der Glasaalbesatz durch hohe Preise und Exporte nach Asien stark rückläufig. Erst mit der Umsetzung der Europäischen Aalverordnung aus dem Jahr 2007 wurde der Abwärtstrend gestoppt. Die EU-Aal-VO verlangt die Bereitstellung von 60% der gefangenen Glasaale für den europäischen Besatz.

Fast alle Aalmanagementpläne der Mitgliedsstaaten der EU sehen im Besatz eine entscheidende Maßnahme zur Wiederauffüllung des Europäischen Aalbestandes. Leider werden die Besatzziele noch nicht erreicht. Hier ist finanzielle Hilfe notwendig. Der ESF soll helfen!

NICHTS TUN IST KEINE OPTION...

wir wollen dem Aal helfen. Es macht also Sinn, dass alle, die mit Europäischen Aal umgehen, den ESF unterstützen, damit dem europäischen Aalbestand noch geholfen werden kann.

EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT FÜR DEN AAL

AALBESATZ sichert eine nachhaltige Bewirtschaftung.
NACHHALTIGE BEWIRTSCHAFTUNG sichert nachhaltige Erträge.
NACHHALTIGE ERTRÄGE sichern die nachhaltige Finanzierung von Maßnahmen zur Bestandsauffüllung und den **ERHALT EINES BELIEBTEN, GESUNDEN UND EXKLUSIVEN NAHRUNGSMITTELS.**



**NADINE
KELLERMANN**

Nachhaltigkeitsmanagerin
Transgourmet Seafood

Transgourmet Seafood ist seit Jahren in der deutschen Aal-Initiative als Mitglied tätig und fördert mit anderen Institutionen und Vereinen den Fortbestand des Europäischen Aals.

Zahlreiche Besatzmaßnahmen aus vielen Regionen Deutschlands sind notwendig und hilfreich, jede Aktion hilft und unterstützt.

Wir setzen uns aktiv für das Produkt „Aal“ ein und werden auch in Zukunft weiterhin entsprechende Aktionen und Maßnahmen durchführen. „Aktiver Aalbesatz bedeutet für uns Bestandserhaltung“

Wir handeln nur Aale und Aalprodukte mit dem blauen Siegel des ESF.

BREMERHAVENER

AALBESATZ-MASSNAHME

Nachhaltigkeit leben!

Aus der Region für die Region

Der Europäische Aal

Zum Laichen wandert der erwachsene Aal zurück aus dem Süßwasser in den südwestlichen Nordatlantik in die Sargassosee. Die Larven kommen dann über den Golfstrom zurück in unsere Flüsse. Die Europäischen Küsten sind aber heute so gut geschützt und verbaut, dass gute Übergänge zwischen dem Salz- und Süßwasser fehlen.

Zudem ist der Aal bedroht durch Faktoren wie Habitatverlust, Querbauwerke, Wasserverschmutzung, Besatzrückgang, Feinde wie Kormorane, durch Schöpfwerke, Wasserkraftanlagen und unkontrollierte Fischerei.

Wir werden also dem Aal helfen müssen, sich fortzupflanzen.

Was können wir tun? Ein Großteil der Glasaale, die Züchter einkaufen, wird nachdem die kleinen Aale in Züchtereien größer und stärker geworden sind, hinter den Wasserbarrieren als Jungaale ausgesetzt. Die Überlebenschancen dieses

Besatzaals sind überdurchschnittlich gut. Diese Aale verbleiben in der Regel **8-15 Jahre** in ihren Gewässern bevor sie die Rückwanderung in die Sargassosee beginnen. Auf diese Art nimmt die Zahl der abwandernden Blankaale zu und es finden mehr Aale den Weg zurück zu ihren Laichplätzen.

ZEICHEN SETZEN!

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN!

Am 18. Mai 2022 war es wieder soweit – gemeinsam mit dem Angelsportverein Bremerhaven-Unterweser (ASV) und Mitgliedsfirmen der Aal-Initiative wurden zum elften Mal Aalnachwuchs in das Lune-Flusssystem und die Rohr ausgesetzt. Im Rahmen dieser großen Aalbesatz-Aktion wurden insgesamt 180.000 Jungaale in ihre neue Heimat entlassen. Die Jungfische sind dabei etwa 10 bis 15 Zentimeter groß. Diese werden in großen Behältern von einer auf Aale spezialisierten Fischfarm aus dem Emsland angeliefert und vor Ort in tragfähige, weiße Eimer umgefüllt, welche schließlich mit auf die Boote zum Aussetzen genommen werden. Das Ziel ist, den Aalbestand zu stützen. Denn der natürliche Bestand des Aals hat sich in den Jahrzehnten extrem reduziert, weshalb er inzwischen zu den bedrohten Tierarten gezählt wird. Auch das Ufer der Lune war einst stark besiedelt von Aalen. Heute ist hier Nachhilfe und Unterstützung im Sinne einer Aalbesatzmaßnahme notwendig, indem Jungaale in geeigneten Gewässer ausgesetzt werden, um letztendlich die Aalbestände in Europa künftig zu sichern. Wir als Transgourmet Seafood sind bereits seit 2010 einer der wichtigsten Hauptinitiatoren für eine der größten Aalbesatzmaßnahmen in Deutschland. Damit leisten wir einen essentiellen Part zur nachhaltigen Bestandssicherung für die weitere Zukunft des Europäischen Aals.

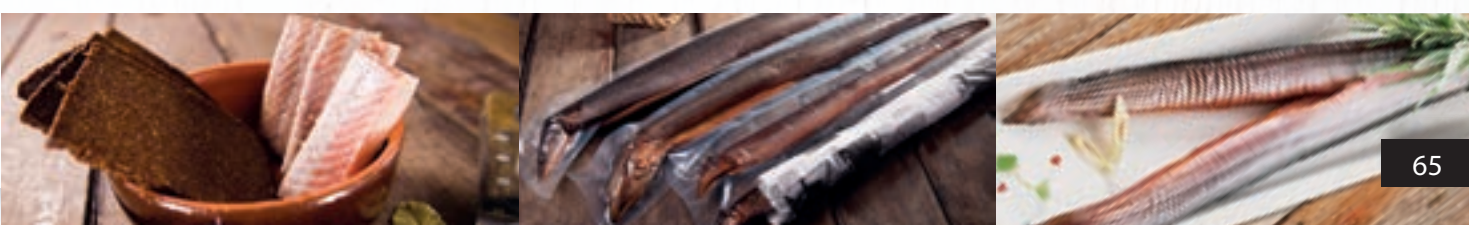
Der Begriff Nachhaltigkeit wird bei uns gelebt und in Bremerhaven werden dafür klare Zeichen gesetzt.



EDLE AALE

AUS NACHHALTIGER ROHWARE

TK/ frisch	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	631884	Fischmarkt Räucheraal 3/5er <i>ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und heißgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Kiste ca. 2,5 kg (= 5 Stück à 300-500 g)
	631891	Fischmarkt Räucheraal ‚BIG‘ <i>ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und heißgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Kiste 1 Stück à ca. 800-1.200 g
	631907	Fischmarkt Räucheraal ‚Traditionell‘ <i>geräucherte Aale, ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und heißgeräuchert, in Pergamentpapier gewickelt</i>	Kiste ca. 2 kg (= ca. 5 Stück à 300-400 g)
	631921	Fischmarkt Räucheraal 6/8er <i>geräucherte Aale, ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und heißgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Kiste ca. 2,4 kg (= 3 Stück à 600-800 g)
	631914	Fischmarkt Räucheraalfilet <i>traditionell gesalzen und geräuchert, auf Goldtray vakuumverpackt</i>	Packung 400 g (= ca. 5 Filets)
	316808	Räucheraal Stücke <i>heißgeräuchert, traditionell gesalzen, ausgenommen, vakuumverpackt</i>	Karton 1,6 kg (Stück à 150-250 g)
	128148	Räucheraal 6/8er <i>ganz, mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, heißgeräuchert, handgesalzen, vakuumverpackt</i>	Stück 600-800 g
	128131	Räucheraal 3/5er <i>ganz, mit Kopf, ausgenommen, heißgeräuchert, handgesalzen, vakuumverpackt</i>	Stück 300-500 g
	101479	Räucheraalfilet <i>traditionell veredelter und heißgeräucherter Aal, ohne Haut, handgesalzen, direkt nach dem Räuchern von Hand filetiert und auf einem Goldtray vakuumverpackt</i>	Packung 500 g
	113502	Räucheraalfilet <i>traditionell veredelter und heißgeräucherter Aal, ohne Haut, handgesalzen, direkt nach dem Räuchern von Hand filetiert und auf einem Goldtray vakuumverpackt</i>	Packung 200 g
	113533	Räucheraal 2/4er <i>ganz, mit Kopf, ausgenommen, mit Haut, heißgeräuchert, lose in Pergamentpapier verpackt</i>	Karton ca. 1,5 kg (= 4-6 Stück à 220-375 g)
	113526	Räucheraal 4/6er <i>ganz, mit Kopf, ausgenommen, mit Haut, heißgeräuchert, lose in Pergamentpapier verpackt</i>	Karton ca. 1,5 kg (= 3-4 Stück à 375-600 g)
	113519	Räucheraal 6/8er <i>ganz, mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, heißgeräuchert, lose in Pergamentpapier verpackt</i>	Karton ca. 3 kg (= 4-5 Stück à 600-800 g)
	182114	Frischer Aal	Karton 3 kg (Stück 250-300 g)
	116299	Frischer Aal <i>ungeräuchert, mit Kopf und Haut, ausgenommen, vakuumverpackt</i>	Karton 3 kg (Stück 300-500 g)
		307766 Blank-Aal <i>entschleimt, ausgenommen, aus Wildfang in Nord-Irland, vakuumverpackt</i>	Stück 300-600 g, Karton 15 kg (= 2 Beutel à 7,5 kg)
		628914 Blank-Aal <i>entschleimt, ausgenommen, aus Wildfang in Nord-Irland, vakuumiert</i>	Stück 400-600 g, Karton 15 kg (= 2 Beutel à 7,5 kg)
		958699	Stück 400-600 g, Karton ca. 15 kg (= 2 Beutel à ca. 7,5 kg)
		165698 Blank-Aal <i>entschleimt, ausgenommen, aus Binnenfischerei in den Niederlanden, vakuumverpackt</i>	Stück 600-900 g, Karton 15 kg (= 2 Beutel à 7,5 kg)
		144412	Stück 800-1.200 g, Karton 15 kg (= 2 Beutel à 7,5 kg)
		797760 Aalfilet <i>geräuchert, ohne Haut, aufgetaut, Stück 250 g</i>	Karton 16 Packungen à 250 g



RÄUCHERLACHS, WILDLACHS, FJORDFORELLE

KALTGERÄUCHERT NACH TRADITIONELLER ART

UNSERE STARKEN MARKEN AUF EINEN BLICK

Wir verfügen über ein breit aufgestelltes Räucherlachs- und Spezialitäten-Sortiment, unterschiedliche Qualitäten, Rezepturen und Verpackungseinheiten. Da ist für jeden etwas dabei!



Premiumqualität, Rohware aus Island, Eigenmarke Transgourmet Deutschland



Premiumqualität, pre-rigor Rohware, Eigenmarke Transgourmet Seafood, Handsalzung



Hochwertiges Qualitätsprodukt, Eigenmarke Transgourmet, Handsalzung



Premiumqualität, Marke, Handsalzung, Räucherlachs Spezialitäten



Qualitätsprodukt, Eigenmarke Transgourmet Seafood, Handsalzung



Norddeutsche Qualitätsmarke aus kleinem Familienbetrieb, Handsalzung



Qualitätsmarke aus kleinem Familienbetrieb, Handsalzung



Qualitätsmarke aus Holland, Handsalzung



Preiseinstieg, Eigenmarke Transgourmet, Buffet Lachs, gesalzen



Preiseinstieg, Eigenmarke Transgourmet Seafood, Buffet Lachs, gesalzen



Preis-Leistungsmarke aus Dänemark

QUALITÄTSSTUFEN

PREMIUMQUALITÄT

- ✓ Rohware frisch verarbeitet und ausgeliefert
- ✓ Beste Herkunft
- ✓ Handsalzung/Trockensalzung
- ✓ Sehr langer Räucher-/Gar- und Trocknungsprozess
- ✓ Premium Verarbeitung (Trim Schnitt, Muskeldreieck etc.)
- ✓ Fein abgestimmte Zutaten
- ✓ Feste Fleischkonsistenz
- ✓ Milder Geschmack

STANDARDQUALITÄT

- ✓ Rohware frisch verarbeitet und ausgeliefert
- ✓ Handsalzung/Trockensalzung
- ✓ Langer Räucher-/Gar- und Trocknungsprozess
- ✓ Gute Standardverarbeitung
- ✓ Feste Fleischkonsistenz
- ✓ Milder Geschmack

PREISEINSTIEGSQUALITÄT

- ✓ Frische oder tiefgekühlte Rohware frisch verarbeitet und eingefroren, 18-24 Monate MHD, refreshed
- ✓ Injektionssalzung, gespritzte Ware'
- ✓ Schnellräucherung, wenig Rauch, kaum Rauchigkeit
- ✓ Eher schlechtere Trim Schnitte
- ✓ Weiche Fleischkonsistenz

PREIS-BEEINFLUSSENDE FAKTOREN

1. SALZUNG

- ▶ Handsalzung
- ▶ Kombisalzung
- ▶ Injektionssalzung

2. RÄUCHERUNG

- ▶ Lange Trocknung, langer Räucher- und Garprozess (7-10 Stunden)
- ▶ Schnellräucherung (1,5-2 Stunden)

3. SCHNITT/BEARBEITUNG

- ▶ Mit und ohne Muskeldreieck
- ▶ Mit und ohne Rauchhaut (Parierung)
- ▶ Trim Schnitt (C, D, E)
- ▶ Mit und ohne Fettrand

4. HERKUNFT DES LACHS

- ▶ Island, Schottland, Norwegen

5. FUTTERZUSAMMENSETZUNG

- ▶ Beste: Label Rouge Lachs

6. AGGREGATZUSTAND & FRISCHEGRAD DER ROH- UND FERTIGWARE

7. SAISONZEIT (FETTGEHALT)

ZIELGRUPPEN	VERWENDUNGSZWECK	RÄUCHERLACHSWUNSCH
GASTRONOMIE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frühstück ■ Brötchenverkauf/Fischbrötchentheke/Wraps ■ Suppen/Vorspeisen/Salate/Canapés ■ Hauptspeise/Tellermitte z. B. Lachs & Spargel, Rösti mit Lachs etc. ■ Buffets, Canapés, Catering, Bankett, ■ Abendverpflegung, Feste, besondere Anlässe 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Buffet Lachs ▶ Buffet Lachs ▶ Qualitätslachs ▶ Premiumlachs/Qualitätslachs/Spezialitäten ▶ Premiumlachs/Qualitätslachs/Spezialitäten ▶ Premiumlachs/Qualitätslachs/Spezialitäten
HOTELLERIE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Starkes Frühstücksgeschäft – Preisstiegsqualität 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Analog Gastronomie
GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG	<ul style="list-style-type: none"> ■ Budgetkalkulation/Abendverpflegung, Brötchen ■ Frühstück/im Casino ■ Vorstandstage ■ Aktionsgerichte 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Buffet Lachs/evtl. Qualitätslachs ▶ Buffet Lachs/evtl. Qualitätslachs ▶ Qualitätslachs/Spezialitäten/Premiumlachs ▶ Buffet Lachs
DELIKATESSENGESCHÄFTE FEINKOSTGESCHÄFTE FLEISCHEREIEN	<ul style="list-style-type: none"> ■ Catering ■ Thekengeschäft ■ Plattenservice/Buffets ■ ‚Fischgeschäftsansprüche‘ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten
LEBENSMITTEL-EINZELHANDEL	<ul style="list-style-type: none"> ■ SB-Regale ■ Aktionen ■ Fischtheke ■ Brötchengeschäft/Außerhaus-Platten ■ ‚Fischgeschäftsansprüche‘ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Buffet Lachs ▶ Qualitätslachs ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten ▶ Buffet Lachs/Qualitätslachs ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten
FRISCHFISCHHANDEL FISCHEINZELHANDEL	<ul style="list-style-type: none"> ■ Thekenverkauf ■ Plattenservice/Buffets ■ Fischtheke ■ ‚Fischgeschäftsansprüche‘ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Premiumlachs/Qualitätslachs/Spezialitäten <i>für alle Verwendungszwecke (kein Buffet Lachs)</i>
SYSTEMER	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pizzabelag ■ Frühstück/Brötchen/Snacks etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Buffet Lachs ▶ Buffet Lachs/Qualitätslachs



HEISSRÄUCHERN

Vor der Heißräucherung werden die gewaschenen und von Schuppen befreiten Fische für etwa eine Stunde in eine milde Salzlake eingelegt. Die Garung erhalten sie aber erst im Räucherofen bei einer Temperatur von über 60°C. Meist liegt die Temperatur im Ofen bei 50 bis 80°C.

Um Keime garantiert abzutöten, muss die Kerntemperatur des Ofens für mindestens 5-7 Minuten über 70°C gehalten werden. Das appetitliche goldgelbe Aussehen sowie das besondere Raucharoma erhält der Fisch vor allem gegen Ende des Räucherprozesses, der sogenannten ‚Dämpfphase‘. Hier wird die Luftzufuhr gedrosselt und das bis dahin brennende Räuchermaterial mit feuchten Spähnen zugedeckt, sodass ein dichter, schwelender und feuchter Rauch entsteht, der sich dem Fisch intensiv mitteilt.

Die Heißräucherung dauert max. 4 Stunden je nach Räuchergut.

RÄUCHERVERFAHREN

KALTRÄUCHERN

Beim Kalträuchern zeigt sich der Rauch mit 15/25°C bis max. 30°C von seiner kühlen Seite. Der Lachs bleibt dabei roh. Im kalten Rauch gart das Räuchergut nicht. Damit er jedoch nicht verdirbt, muss ihm vor dem Räuchern mehr Wasser entzogen werden als beim Heißräuchern. Diese Aufgabe übernimmt das Salz, welches nicht nur für die Würze sorgt, sondern auch das Garen übernimmt. Der Rauch schützt beim weiteren Trocknen vor unerwünschten Bakterien. Das Räuchern selber dauert ca. 7-12 Stunden. Bei injektierter Ware 1,5-2 Stunden. Farbe & Aroma des geräucherten Fisches werden besonders von der Art des verwendeten Holzes bestimmt.

BEIZEN

Beim Beizen wird dem Fischfilet über mehrere Stunden oder auch Tage Wasser entzogen. Dadurch wird das Filet nicht nur länger haltbar gemacht, sondern sein Geschmack konzentriert und seine Textur verfestigt sich. Das Filet wird mit Zucker & Salz bestreut, dazu können Gewürze und Kräuter gegeben werden. Der gewürzte Fisch wird dann beschwert, mit Folie abgedeckt und für zwei Tage in den Kühlraum gestellt.

KENNEN SIE DEN UNTERSCHIED?



Räucherlachs



Räucherlachs
Wakame



Flammlachs



Limonenlachs



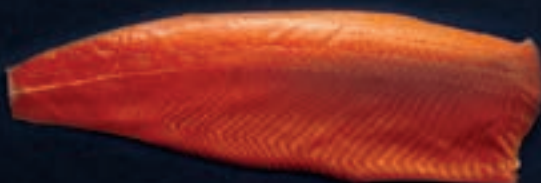
Rothholzlachs



Graved Lachs



Geräucherter Retro
Sockeye Wildlachs



Fjordforelle

LACHS-KLASSIKER

IN PREMIUM-QUALITÄT



GRAVED LACHS

verzehrfertig, geschnitten, aus norwegischer Rohware, handgesalzen, ohne Haut, mit Dillspitzen bestreut, gebeizt, vakuumverpackt

Art.-Nr. 826968 Seite 500 g
181693 Seite 1 kg

ROTHOLZLACHS

geschnitten, kaltgeräuchert, ohne Haut, mit Rotholzpulver bestreut, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt

Art.-Nr. 191964 Seite 500 g
103688 Seite 1 kg

RÄUCHERLACHS

geschnitten, kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut, handgesalzen, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt

Art.-Nr. 705624 Seite 500 g
181716 Seite 1 kg

LIMONENRÄUCHERLACHS

geschnitten, gebeizt und im Anschluss kaltgeräuchert, ohne Haut, mit Limonenzesten bestreut und einer Limettenscheibe dekoriert, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt

Art.-Nr. 966060 Seite 500 g
367991 Seite 1 kg



RÄUCHERLACHS

TK/ frisch	Art.- Nr.	Bezeichnung			
PREMIUMSORTIMENT „RÄUCHERLACHS“ - GEHOBENER ANSPRUCH -					
	818732		Island Räucherlachs vorgeschnitten, ohne Haut, trockengesalzen und kaltgeräuchert, mild im Geschmack, vakuumverpackt	Seite 700 g	
	89924			Seite 1 kg	
	204996		Räucherlachs ‚Black Label‘, ungeschnitten Premium Räucherlachs, ganze, ungeschnittene Seite, parierte, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, mit Haut, aus norwegischer „superior“ Rohware, vakuumverpackt	Seite 0,8-1,2 kg	
	204965		Räucherlachs ‚Black Label‘, geschnitten Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, ohne Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt	Packung 500 g	
	204989		Räucherlachs ‚Black Label‘, geschnitten Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt	Seite 1 kg	
	351465		RETRO Isländischer Räucherlachs ‚Black Label‘, ungeschnitten Retro Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, handgesalzen, kaltgeräuchert, ungeschnitten, mit Haut, parierte, mit leichter Rauchhaut, mit Bastband auf schwarzem Tray vakuumverpackt	Seite 800-1.200 g	
	171293		Isländischer Räucherlachs ‚Black Label‘, geschnitten Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, praktisch grätenfrei, handgesalzen, kaltgeräuchert, geschnitten, mit Haut, vakuumverpackt	Seite 1 kg	
	31015		Räucherlachs, geschnitten ohne Haut, aus frischer norwegischer superior Rohware, handgesalzen, nach traditionellem Verfahren über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt	Seite 1,2 kg	
	601441		Räucherlachs ‚Der Schotte‘, geschnitten zarter, frischer schottischer Lachs, handgesalzen, kaltgeräuchert, vom Kopf zum Schwanz hin geschnitten, mit Haut, vakuumverpackt	Seite 1 kg	
QUALITÄTSSORTIMENT „RÄUCHERLACHS“					
	979166		Räucherlachs, geschnitten frisches norwegisches Lachsfilet, von Hand gesalzen und im Anschluss kaltgeräuchert, ohne Haut, in Scheiben geschnitten, handgelegt und auf Tray vakuumgezogen	Packung 200 g	
	113458		Räucherlachs ‚Traditionell‘, ungeschnitten unparierte, handgesalzen, mit Haut, mit Rauchhaut, in Pergamentpapier gewickelt, im Lachskarton einzeln verpackt	Seite 0,8-1,2 kg	
	113489		Räucherlachs ‚Spezial‘, ungeschnitten mit Haut, parierte, handgesalzen, ohne Rauchhaut, vakuumverpackt	Seite 0,8-1,2 kg	
	98595			Packung 150 g	
	677721		Räucherlachs ‚Fischmarkt‘, geschnitten kaltgeräuchert, geschnitten, ohne Haut, nach altem Familienrezept gewürzt und traditionell veredelt, vakuumverpackt	Packung 500 g	
	669290			Seite 1 kg	
	705624		Räucherlachs, geschnitten geschnitten, kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut, handgesalzen, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt	Seite 500 g	
	181716			Seite 1 kg	

TK/ frisch	Art.- Nr.	Bezeichnung			
	792347		Räucherlachs, geschnitten aus naturbelassenem Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut, geschnitten, mit Muskeldreieck, mit Rauchhaut, vakuumverpackt	Seite 1 kg	 Neu
	194112		Räucherlachs, geschnitten mit Haut, aus Aquakultur in Norwegen	Karton ca. 14 kg (= ca. 10 Seiten à 0,9-1,9 kg)	
	577854		Räucherlachs, geschnitten kaltgeräuchert, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handgesalzen, vakuumverpackt	Packung 500 g, Karton 10 Packungen	
PREISEINSTIEGSSORTIMENT „RÄUCHERLACHS“					
	431835	 economy	Räucherlachs, geschnitten auf der Haut, tiefenenthäutet, gesalzen, mit Fettstreifen 2-4 cm, Trim D, pinbone out, praktisch grätenfrei, auf Goldtray vakuumverpackt	Seite 1 kg, Karton 10 Seiten	
	554855	 economy	Räucherlachs, geschnitten aufgetaut, Trim D, ohne Haut, gesalzen, kaltgeräuchert, mit Muskeldreieck, praktisch grätenfrei, pinbone out, auf Goldtray vakuumverpackt	Seite 1 kg	
	628631		Räucherlachs, geschnitten aufgetaut, geschnitten, kaltgeräuchert, ohne Haut, gesalzen, Trim D, aus frischer Rohware, aus Aquakultur in Norwegen, vakuumverpackt	Seite 1 kg	
	431873		Räucherlachs, geschnitten kaltgeräuchert, ohne Haut, Trim D, gesalzen, tiefenenthäutet, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Packung 200 g, Karton 10 Packungen	
	940801		Räucherlachs, geschnitten ohne Haut, kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Karton ca. 10 kg (= 10 Seiten à 0,9-1,6 kg)	



GRAVED LACHS

TK/
frisch

Art.-
Nr.

Bezeichnung

PREMIUMSORTIMENT „GRAVED LACHS“ - GEHOBENER ANSPRUCH -



550505



Graved Lachs, geschnitten

hochwertiger Qualitäts Graved Lachs, aus frischer norwegischer Superior Rohware, geschnitten, ohne Haut, handgesalzen und nach alter Tradition gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, 1-2 cm Muskeldreieck, vakuumverpackt

Packung 500 g



867028



Seite 1,2 kg

QUALITÄTSSORTIMENT „GRAVED LACHS“



887963



Graved Lachs, geschnitten

norwegisches Lachsfilet, ohne Haut, gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, in Scheiben, 1-2 cm Muskeldreieck, auf Tray vakuumverpackt

Packung 200 g



826968



Graved Lachs, geschnitten

geschnitten, aus norwegischer Rohware, handgesalzen, ohne Haut, mit Dillspitzen bestreut, gebeizt, vakuumverpackt

Seite 500 g



181693



Seite 1 kg



672412



Graved Lachs ‚Fischmarkt‘, geschnitten

in Solelake mit Rohrzucker und geheimer Gewürzmischung gebeizt, mariniert mit Dill, geschnitten, auf die Haut gelegt, vakuumverpackt

Seite 1 kg



230292



Graved Lachs, geschnitten

gewürzt, mit Dillspitzen bestreut, ohne Haut, aus Aquakultur in Norwegen, vakuumverpackt

Karton ca. 10 kg
(= ca. 10 Seiten
à 0,9-1,4 kg)



PREISEINSTIEGSSORTIMENT „GRAVED LACHS“



431859



Graved Lachs, geschnitten

Trim D, ohne Haut, tiefenenthäutet, gesalzen, gebeizt und mit Dillspitzen bestreut, mit Fettstreifen 2-4 cm, pinbone out, praktisch grätenfrei, auf Goldtray vakuumverpackt

Seite 1 kg,
Karton
10 Seiten



554848



Graved Lachs, geschnitten

geschnitten, aufgetaut, ohne Haut, mit Muskeldreieck 2-4 cm, gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, vakuumverpackt

Seite 1 kg



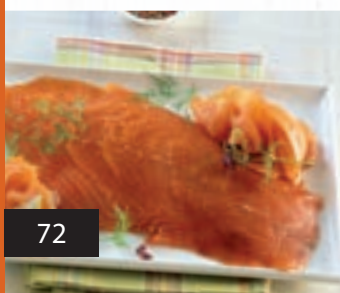
377492



Graved Lachs, geschnitten

ohne Haut, Kombisalzung, praktisch grätenfrei, Trim E, vakuumverpackt

Karton ca. 10 kg
(= 10 Seiten
à 0,9-1,4 kg)



KALTGERÄUCHERTE LACHSSPEZIALITÄTEN

TK/
frisch Art.-
Nr.

Bezeichnung

GERÄUCHERTE LACHSSPEZIALITÄTEN



822498



Räucherlachs Wasabi Wakame ‚Black Label‘

ungeschnitten, handgesalzen mit einer Auflage aus Goma Wakame und Wasabi Paste bestrichen, abgestimmt mit feiner Gewürzmischung

Seite 0,8-1,2 kg



Neu



191964



Rothholzlachs, geschnitten

geschnitten, kaltgeräuchert, ohne Haut, mit Rothholzpulver bestreut, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt

Seite 500 g



103688



Limonenräucherlachs, geschnitten

geschnitten, gebeizt und im Anschluss kaltgeräuchert, ohne Haut, mit Limonenzesten bestreut und einer Limettenscheibe dekoriert, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt

Seite 1 kg



966060



Platinum Alaska Sockeye Wildlachs, geschnitten

geschnitten, ohne Haut, aus frischer Alaska superior Rohware, handgesalzen, gebeizt und über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut
Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)

Seite 500 g



101608



Platinum Norwegischer Rothholzlachs ‚Der Wikinger‘, geschnitten

geschnitten, aus norwegischer superior Rohware, ohne Haut, mit Rothholzgewürz mariniert und bestreut, handgesalzen, gebeizt und über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut
Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)

Packung 500 g



101707



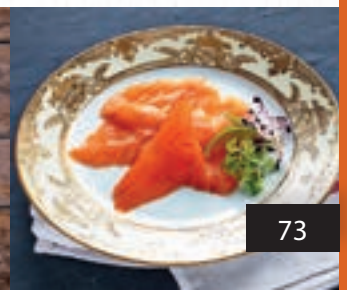
Platinum Lachssortiment ‚5 Variationen‘, geschnitten

geräuchert oder gebeizt, in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, Packung 5 Sorten à ca. 150 g, Sorten: Räucherlachs, Gravadlachs, Bruschettablachs, Rothholzlachs, Dill-Pfefferlachs, aufgetaut
Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)

Packung 500 g



768689



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
----------	-------------	---------



559958	Räucherlachs-Tatar <i>fein gehacktes Räucherlachs-Tatar, kräftig im Rauch-aroma, handgesalzen und kaltgeräuchert</i>	Schale 1 kg
--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------



69500	Cook & Snack Räucherlachsstreifen <i>Lachsschnitzel von frischen rohen Lachsfilets in unregelmäßig großen Streifen, ohne Haut und braunem Muskelfleisch, gesalzen, kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut</i> Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)	Packung 500 g
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------



723236		MAP-Schale 120 g, Karton 4 MAP-Schalen
--------	--	-------------------------------------------



750819	Mini-Räucherlachs-scheiben <i>kaltgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut und braunes Muskelfleisch, in halbe Scheiben geschnitten</i>	Karton 10 Faltschachteln à 150 g (vakuumverpackt)
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------



720280		Tray 500 g (vakuumverpackt)
--------	--	--------------------------------



712934	Räucherlachs-würfel <i>kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut und ohne braunes Muskelfleisch, in gleichmäßige Würfel geschnitten, lose, aromaschutzverpackt</i>	Schale 500 g
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------



762617	Räucherlachs-Flakes <i>Räucherlachsabschnitte ohne Haut, vom gesalzene und kaltgeräucherten Lachsfilet, vakuumverpackt</i>	Karton ca. 7,5 kg (= 15 Beutel à ca. 500 g)
--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------



986501	Räucherlachs-Rückenloin Wakame „Black Label“ <i>kaltgeräuchertes Lachs-rückenloin, handgesalzen, mit Wasabipaste bestrichen und mit Wakamealgen belegt, abgestimmt mit feiner Gewürzmischung</i>	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
--------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Neu



766687	Räucherlachs-Rückenloin Natur „Black Label“ <i>ohne Haut, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, edel verpackt</i>	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------



726892	Räucherlachs-Rückenloin Zitrone-Pfeffer „Black Label“ <i>ohne Haut, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, mit würzig-frischem Zitronenpfeffer verfeinert, edel verpackt</i>	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------



745300	Räucherlachs-Rückenloin Provence „Black Label“ <i>ohne Haut, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, mit Kräutern der Provence verfeinert, edel verpackt</i>	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

HEISSGERÄUCHERTE

LACHSSPEZIALITÄTEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 494336	Stremellachs-Mix in Stremel geschnittenes Lachsfilet, mit Haut, gesalzen und heißgeräuchert, mit verschiedenen Auflagen: Natur, bunter Pfeffer und Paprika	Schale 700 g (= 6 Stücke)
	 383017	Stremellachs ,Natur' mit Haut, in Stremel geschnittenes Lachsfilet, gesalzen und heißgeräuchert	Schale 700 g (= 7 Stücke)
	 518216	Stremellachs ,Käse-Knoblauch' mit Haut, in Stremel geschnittenes Lachsfilet, gesalzen und heißgeräuchert, mit Schmelzkäse-Knoblauchauflage	Schale 700 g (= 6 Stücke)
	 352308	Stremellachs ,Käse-Paprika' mit Haut, in Stremel geschnittenes Lachsfilet, gesalzen und heißgeräuchert, mit Schmelzkäse-Paprikaauflage	Schale 700 g (= 6 Stücke)
	 448766	Stremellachs Honig und Blüte mit Haut, gesalzen, heißgeräucherte Lachsfiletstremel mit Orangenblütenhonig veredelt und mit Blütenaufstreumischung	Schale 700 g (= 6 Stücke)
	 465372	Stremellachs natur heißgeräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	MAP-Schale 1,5 kg (= 7-10 Stück à 150-190 g)
	 856604	Stremellachs ,Natur' heißgeräuchert, mit Haut, in Stücke geschnitten, praktisch grätenfrei	MAP-Schale 1,5 kg (= 10-15 Stück à 100-150 g)
	 326067		MAP-Schale 1,5 kg (= 7-10 Stück à 150-220 g)
	 784458	Stremellachs Mix-Portionen mit Haut, norwegischer Räucherlachs, in Stücke geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, mit Gewürzaufgabe aus Dill- und Pfeffergewürz	MAP-Schale 1 kg (= 9-10 Stück à ca. 110 g)
	 627368	Platinum Stremellachs Portionen mit Haut, praktisch grätenfrei, in kleine Stücke geschnitten, gesalzen, heißgeräuchert, naturbelassen, aufgetaut <i>Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 15 Stück à 100 g)
	 886421	Platinum Stremellachs Portionen Mix Norweger Lachsfilet, gesalzen, heißgeräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei, in Stremel geschnitten, in den Sorten: Natur, Pfeffer & Mexiko, aufgetaut <i>Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 15 Stück à ca. 100 g)
	 309131	Stremellachs Mixkiste heißgeräuchert, mit Haut, handgesalzen, in Stücke geschnitten, belegt mit diversen Gewürzen, Sortierung: Pfeffer, Knoblauch, Fiesta	MAP-Schale 1,5 kg (= 7-10 Stück à 150-220 g)



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
----------	-------------	---------



356719	Stremellachs Endstücke <i>gesalzen, heißgeräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei, aufgetaut</i> <i>Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 10-18 Stück à 80-140 g)
--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------



309616	Stremellachs ‚Ostpreußischer Art‘ <i>nach ‚ostpreußischer Art‘ geräuchert, in milder Solelake gebeizt und über Buchenholzglut heißgeräuchert</i>	MAP-Schale 1 kg (= 6-7 Stück à 140-150 g)
--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------



722522		MAP-Schale 200 g, Karton 4 MAP-Schalen
--------	--	-------------------------------------------

	Heißgeräucherte Lachsstreifen <i>Lachsstreifen, mit Haut, ca. 15 cm lange Stücke vom Bauchlappen, heißgeräuchert, ohne Flossenstück</i>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



734505		Schale 500 g
--------	--	--------------



112802	Lachslocken geräuchert <i>Bauchlappen von frischen, ganzen, rohen Lachsfiletseiten mit Haut & Flossen, geschnitten, gesalzen, heißgeräuchert, aufgetaut</i> <i>Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 7-17 Stück à 90-200 g)
--------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------



735352	Pulled Salmon Natur <i>heißgeräucherte Stremellachsflocken, naturbelassen, handgesalzen, ohne Haut, grob gezupft</i>	Karton 16 Packungen à 500 g
--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



734151		Schale 1,1 kg
--------	--	---------------

	Pulled Salmon <i>zartes, heißgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut, gezupft</i>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



766066		Schale 500 g
--------	--	--------------

HEISSGERÄUCHERTE

LACHSSPEZIALITÄTEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
		111805 Stremellachsfilet-Happen <i>von Hand geschnitten, geräuchert, mit Haut, mild-gesalzen, belegt mit diversen Gewürzen: Fiesta, Knoblauch, Pfeffer</i>	<i>Schale 2 kg (= 50-60 Stück)</i>
		675086 Stremellachsfilet-Pralinen <i>Lachsfilet ohne Haut, in Würfel geschnitten, mild-gesalzen, heißgeräuchert, in den Sorten: Natur, Knoblauch und Pfeffer</i>	<i>Schale 1 kg (= ca. 60 Stück à 16-18 g)</i>
		340369 Stremellachs-Schnecke ‚Preiselbeere‘ <i>ohne Haut, gesalzen, aufgerollt, mit Ananasraspeln und einer Wildpreiselbeerezubereitung belegt, über Buchenholz heißgeräuchert, praktisch grätenfrei</i>	<i>Schale 1 kg (= 12-14 Stück à ca. 80 g)</i>
		683571 Heißgeräucherte Lachsrosen mit Ananas <i>gesalzener und heißgeräucherter Lachs, aufgerollt in Form einer Rose, mit Ananasstücken</i>	<i>Schale 700 g (= ca. 14 Stück à 50 g)</i>
		685559 Stremellachs Fingerfood-Spieß <i>praktisch grätenfrei, Stremellachsstücke, mit verschiedenen Gewürzen: Fiesta, Knoblauch, Pfeffer bestreut, auf einen Bambusspieß gesteckt, über Buchenholz heißgeräuchert</i>	<i>MAP-Schale 1 kg (= 40-50 Stück à 20-35 g)</i>
		685605 Lachsrollbraten <i>saftiges Lachsfilet mit einer Kräuterfüllung, Hautseite nach außen gelegt, im Rollbratennetz</i>	<i>Stück ca. 1,6-2,0 kg</i>
		972996 RETRO Welsfilet geräuchert <i>mit Haut, handgesalzen, heißgeräuchert, praktisch grätenfrei, auf schwarzem Tray, einzeln aromaschutzverpackt, im Karton</i>	<i>Karton ca. 2,14 kg (6 Packungen à ca. 320-350 g)</i>

EMPFEHLUNG










GERÄUCHERTE HEILBUTT VARIATIONEN

FÜR THEKE UND BUFFET








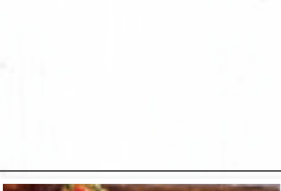









	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 230014	Geräucherter Schwarzer Heilbutt <i>kaltgeräuchert, in dünne Scheiben geschnitten, vakuumverpackt</i>	<i>Packung 150 g, Karton 5 Packungen</i>
	 98588	Geräucherter Schwarzer Heilbutt <i>geschnitten, kaltgeräuchert, traditionell gesalzen, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt</i>	<i>Packung 500 g</i>
	 360978	Schwarzer Heilbutt Dreieckstücke <i>heißgeräuchert, handverlesen, mit Haut, mild gesalzen</i>	<i>MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 7-9 Stück à 150-210 g)</i>
	  268326	Geräucherter Schwarzer Heilbutt, MSC-zertifiziert <i>schwarzer Heilbutt in Mittelstücke und in Dreieckstücke geschnitten, gesalzen und heißgeräuchert, mit Haut</i>	<i>Schale 1 kg (= 3-4 Stück)</i>
	 672757	Schwarzer Heilbutt Mittelstücke <i>heißgeräuchert, ausgesuchte Mittelstücke, mild-gesalzen, handverlesen, mit Haut und Gräten</i>	<i>MAP-Schale 1,5 kg (= 7-9 Stück à 150-210 g)</i>
	 331389	Schwarzer Heilbutt Mittelstücke <i>heißgeräuchert, ausgesuchte Mittelstücke, mild-gesalzen, handverlesen, mit Haut und Gräten</i>	<i>MAP-Schale 1,5 kg (= 7-10 Stück à 150-210 g)</i>
	 112666	Schwarzer Heilbutt Mittelstücke ‚Groß‘ <i>heißgeräuchert, mild-gesalzen, extra groß, mit Haut, aromaschutzverpackt</i>	<i>MAP-Schale 2 kg (= 6-9 Stück à 220-330 g)</i>
	 766064	Schwarzer Heilbutt Natur Mix geräuchert <i>schwarzer Heilbutt, in verschieden große Stücke (auch Dreieckstücke) geschnitten, mild-gesalzen und heißgeräuchert, mit Haut und Gräten</i>	<i>Styropor-Box 1,5 kg</i>
	 356592	Schwarzer Heilbutt Endstücke <i>heißgeräuchert, geschnitten, mild-gesalzen, mit Haut und Gräten</i>	<i>MAP-Schale 1,5 kg (= 10-15 Stück à 80-150 g)</i>
	 148289	Schwarzer Heilbutt geräuchert <i>Endstücke vom Schwarzen Heilbutt, saftiges und zartes Fischfleisch, gepökelt und heißgeräuchert, mit Haut und Knochen, aromaschutzverpackt</i>	<i>Kiste 2 kg</i>

GERÄUCHERTE MAKRELENFILETS & MAKRELEN

FÜR THEKE UND BUFFET



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	635430	SB-Makrele geräuchert <i>ganz, geräuchert, mit Haut, ausgenommen, vakuumiert</i>	Stück 410-430 g, Karton 4 Stück
	SANDELMANN 37343	Geräucherte Makrele ,Premium' <i>ganz, ausgenommen, mit Kopf, ohne Kiemen</i>	Stück 300-400 g (= 7-9 Stück)
	SANDELMANN 724610	Geräucherte Makrele <i>gesalzen, ganz, ausgenommen, mit Kopf</i>	Styropor-Box 2,5 kg
	FRODLER 976403	Makrelenfilet Natur Vakuum <i>praktisch grätenfrei, mit Haut, vakuumverpackt</i>	Karton 1,5 kg, 14-16 Stück à ca. 100 g
	FRODLER 112691		MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 12-18 Stück à 80-120 g)
	FRODLER 667974	Makrelenfilet ,Natur' <i>heißgeräuchert, mit Haut, mild-gesalzen, naturbelassen, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale (= 12-15 Stück à ca. 100 g+)
	916524		MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 11-13 Stück à 120 g+)
	FRODLER 848184	Makrelenfilet ,Zwiebel' <i>heißgeräuchert, mit Haut, mild-gesalzen, bestreut mit Zwiebel-Gewürz, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 12-18 Stück à 80-120 g)
	995091		MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 13-18 Stück à 80-120 g)
	FRODLER 835608	Makrelenfilet ,Pfeffer Bunt' <i>heißgeräuchert, mit Haut, mild-gesalzen, bestreut mit buntem Pfeffer, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 12-15 Stück à ca. 100 g+)
	988017		MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 11-13 Stück à 120 g+)
	FRODLER 701454	Makrelenfilet ,Fiesta' <i>heißgeräuchert, mit Haut, mild-gesalzen, bestreut mit Fiesta-Gewürz, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 12-18 Stück à 80-120 g)
	FRODLER 70169	Makrelenfilet ,Knoblauch' <i>heißgeräuchert, mit Haut, mild-gesalzen, bestreut mit einer Knoblauch-Würzmischung, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 12-18 Stück à 80-120 g)
	SANDELMANN 256935	Makrelenfilet ,Texas' <i>heißgeräuchert, bestreut mit einer Gewürzmischung</i>	Styropor-Box 1,5 kg
	SANDELMANN 66649	Makrelenfilet ,Küstenrauch' <i>heißgeräuchert, mit Haut, mit Schmelzkäse und Lachsstücken belegt</i>	Styropor-Box 1,5 kg



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 558977	Makrelenfilet 'Frühling' <i>mit Haut, mit Frühlingszwiebeln, Karotten, geräucherten Speckwürfeln, mit einer Käseauflage belegt, heißgeräuchert</i> Saison von März bis Ende Mai	Styropor-Box 1,5 kg
	 732414	Makrelenfilet-Mix geräuchert <i>Makrelenfilets mit Haut, gesalzen und heißgeräuchert, mit verschiedenen Gewürzen bestreut, Sorten: Natur, Mexico, Pfeffer, Knoblauch</i>	Styropor-Box 1,5 kg
	224020	Makrelenfilet geräuchert 'Mixkiste' Extra <i>mit Haut, mild gesalzen, in Stücke geschnitten, mit verschiedenen Gewürzaufgaben, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt, Sorten: Natur, Fiesta, Pfeffer</i>	MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 12-18 Stück à 80-120 g)
		Makrelenfilet Mixkiste <i>heißgeräuchert, mild-gesalzen, vakuumverpackt, verschiedene Variationen: Natur, Pfeffer, Fiesta und Zwiebel, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 12-15 Stück à ca. 100 g+)
		Makrelenfilet Mixkiste Vakuum <i>heißgeräuchert, mild-gesalzen, verschiedene Variationen: Natur, Zwiebel, Pfeffer und Fiesta</i>	Karton 1,5 kg (= 3 Packungen à 500 g), 14-16 Stück à ca. 100 g
		Geräucherte Makrelenfilet-Happen <i>zugeschnittene, heißgeräucherte Makrelenfilets mit Haut, aromaschutzverpackt, Sorten: Natur, Pfeffer-Auflage</i>	Schale 700 g (= ca. 15 Stück)
		Makrelenfilet-Happen <i>Makrelenfilets zu Happen geschnitten, mit Haut, praktisch grätenfrei, mild-gesalzen, in den Sorten: Pfeffer, Zwiebel und Fiesta, über Buchenholz heißgeräuchert, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 35-45 Stück à 30-43 g)
		Makrelenfilet-Häppchen <i>geräuchert, Makrelenfilets geschnitten und gewürzt, praktisch grätenfrei, Sorten: 1x Paprika 500 g, 1x Kräuter 500 g, 1x Pfeffer 500 g, 1x Natur 500 g</i>	Karton 2 kg (= 70-72 Stück à 25-30 g)
	 429314	Makrelenrollmops heißgeräuchert <i>mit Haut, mit Zwiebeln und Weißkrautsalat gefüllt, gerollt und traditionell mit Holzspieß versehen, heißgeräuchert</i>	Styropor-Box 1,5 kg

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS

& FORELLEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 816731		Karton ca. 2 kg (= 10 Stück à ca. 200 g)
	 771157	Forelle mit Kopf, ausgenommen, heißgeräuchert	Karton 2 kg (= 9-11 Stück à 180-200 g)
	 326284		Karton 2 kg (= 9-11 Stück à 180-220 g)
	 271999	Forellenfilet gesalzen, filetiert und enthäutet, heißgeräuchert, mit Zwischenfolie gelegt, vakuumverpackt, aufgetaut	Packung 500 g (= 7-9 Stück)
	 23501	Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)	Karton 10 Packungen à 125 g
	 455804	Premium Forellen-Einzelfilet heißgeräuchert, handverlesen, filetiert, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln in Folie geschlagen, aromaschutzverpackt, aufgetaut	MAP-Schale 2 x 500 g (= 9-12 Stück à 80-110 g)
	 101554	Forellenfilet ‚Multi‘ handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz heißgeräuchert, ohne Haut und Gräten, auf Goldtray mit Zwischenfolien, vakuumverpackt	Packung 600 g (= 9-11 Stück à 55-70 g)
	 814114	Forellenfilets 2er zwei Forellenfilets aus frischen ganzen Forellen, gesalzen und geräuchert, im Nachgang filetiert, vakuumverpackt	ohne Haut, Karton 10 Packungen à 120-150 g
	 873610		mit Haut, Karton 10 Packungen à 120-150 g
	 985665	Regenbogenforellenfilet geräuchert geräuchert ohne Haut, praktisch grätenfrei, Global GAP-zertifiziert, vakuumverpackt	Karton 10 Packungen à 125 g
	 998503	Regenbogenforellenfilets geräuchert Forellenfilets geräuchert ohne Haut, praktisch grätenfrei, Global GAP-zertifiziert, vakuumverpackt, Filet 55-70 g	Karton 10 Packungen à 500 g



WEITERE RÄUCHERFISCH KÖSTLICHKEITEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	SANDELMANN 785239	Lachshering rund ganz, mit Kopf, nicht ausgenommen, kaltgeräuchert, aufgetaut, mild-gesalzen, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 2,5 kg (= 7-12 Stück)
	SANDELMANN 408421	Lachshering ausgenommen ganz, mit Kopf, ausgenommen, kaltgeräuchert, aufgetaut, mild-gesalzen, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 2,5 kg (= 7-12 Stück)
	FishPartners 914683	Lachsheringsfilet ‚Bradós‘ kaltgeräucherte Heringsfilets, mit Haut, aufgetaut, mild-gesalzen	MAP-Schale 1,5 kg (= 9-11 Stück à 140-160 g)
	FREIZIEN 66916	Bücklinge, 3 Stück heißgeräucherter, ganzer Bückling, ausgenommen und handgesalzen, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 800-900 g (= 3 Stück)
	FREIZIEN 868046	Bücklinge ganz, mit Kopf, ausgenommen, heißgeräuchert, aromaschutzverpackt	Karton 2,5 kg (= 10-13 Stück à 170-250 g)
	FREIZIEN 6630	Bücklinge rund ganz, mit Kopf, nicht ausgenommen, heißgeräuchert	Karton 2,5 kg (= 9-12 Stück à 200-280 g)
	FREIZIEN 770282	Bücklingsfilet Natur in Salzlake gepökelt, getrocknet und im Rauch gegart	MAP-Schale 2 kg (= 14-16 Stück à 130-140 g)
	SANDELMANN 949333	Rollmops geräuchert klein Heringsfilet mit Haut, gefüllt mit Zwiebeln und Weißkrautsalat, gesalzen, mit Holzspieß fixiert, geräuchert	Styropor-Box 1 kg (= 12-18 Stück)
	SANDELMANN 336283	Rollmops geräuchert Heringsfilet mit Haut, gefüllt mit Zwiebeln und Weißkrautsalat, gesalzen, mit Holzspieß fixiert, geräuchert	Styropor-Box 1,5 kg (= 8-15 Stück)
	FREIZIEN 977473	Buttermakrelenstücke, mit Haut heißgeräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 1,5 kg (= 7-11 Stück à 130-220 g)
	FREIZIEN 326380	Buttermakrelenstücke ‚Premium‘, ohne Haut heißgeräuchert, ohne Haut, geschnitten, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 1,5 kg (= 10-15 Stück à 100-150 g)
	 704146	Sprotten kleine Sprotten, gesalzen, heißgeräuchert, ganz	Schale 125 g, Karton 4 Schalen
	SANDELMANN 263428	Sprotten geräuchert, ganz, mit Kopf, nicht ausgenommen, mit Gräten	Schale 250 g
	SANDELMANN 113410	Sprotten geräuchert, ganz, mit Kopf, nicht ausgenommen, mit Gräten, in einer kleinen Holzkiste	Holzkiste 250 g (= 13-25 Stück à 10-20 g)
	SANDELMANN 331178	Sprotten heißgeräuchert, ganz, mit Kopf, nicht ausgenommen, mit Gräten	Styropor-Box 1,5 kg (= 75-150 Stück à 10-20 g)

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 424356	Thunfisch geräuchert <i>am Stück, ohne Haut, handgesalzen, kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt</i>	Stück ca. 800 g
	 642377	Lachsforelle geräuchert <i>ganz, mit Kopf, ausgenommen und geräuchert</i>	Styropor-Box 1,5 kg
	 419971	Geräucherter Saibling <i>ganz, ausgenommen, mit Haut, gesalzen und heißgeräuchert</i>	Styropor-Box ca. 2 kg (= 5-8 Stück à 250-450 g)
	 734234	Rotbarschstücke, MSC-zertifiziert <i>heißgeräuchert, mit Haut und Knochen, gesalzen, unterschiedlich große Stücke</i>	Schale 1 kg
	 313221	Rotbarsch Berliner-Schnitt <i>heißgeräuchert über Buchenholz, schräg geschnitten, mit Haut und Gräten, gesalzen, ohne Kopf, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 4-6 Stück à 250-375 g)
	 341231	Kabeljaurogen <i>heißgeräuchert, mild-gesalzen, praktisch grätenfrei</i>	Styropor-Box 1,5 kg
	 642367	Schillerlocke mit Lachsfüllung <i>Bauchlappen vom Dornhai (aus MSC-zertifizierter Fischerei), gefüllt mit saftigem Lachsfilet, gesalzen und heißgeräuchert, praktisch grätenfrei</i>	Styropor-Box 1 kg
	 103701	Schillerlocken, MSC-zertifiziert <i>geräuchert, Dornhaibauchlappen, mit Haut, in Streifen geschnitten, mild-gesalzen, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale ca. 1,5 kg (= 11-12 Stück à 125-140 g)
	 737742	Schillerlocken, MSC-zertifiziert <i>Bauchlappen vom Dornhai aus MSC-zertifizierter Fischerei, mild-gesalzen, ohne Haut, heißgeräuchert</i>	MAP-Schale 700 g (= ca. 4 Stück)
	 940878	Rauchlocke <i>geräucherter Bauchlappen vom Tilapia, leicht gedreht, mild-gesalzen, praktisch grätenfrei, Rohware aus nachhaltiger Aquakultur, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 20-25 Stück à 60-75 g)
	 990138	Fjordforellen-Stremel geräuchert ‚Natur‘ <i>frische Filets von der Fjordforelle in schmale Stremel geschnitten, mit Haut, praktisch grätenfrei, über Buchenholzspänen heißgeräuchert, aromaschutzverpackt</i>	MAP-Schale 1 kg (= 9-10 Stück à ca. 110 g)



RÄUCHERFISCH-MIXKISTEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 697645	Räucherfisch-Mixkiste No. 1 ‚Sprotten Toni‘ <i>heißgeräuchert, aromaschutzverpackt, Sorten: ca. 350 g Stremellachs Endstücke, ca. 100 g Sprotten geräuchert, ca. 450 g MSC Bücklingsfilet (Natur, Pfeffer, Fiesta und Kürbis), ca. 100 g MSC Rollmops geräuchert</i>	Schale 1 kg
	 766168	Räucherfisch-Mixkiste ‚Sprotten Toni‘ <i>heißgeräuchert, bestehend aus: Stücke vom Schwarzen Heilbutt, Streifen vom Stremellachs, Bücklingsrollmops mit Zwiebeln und Weißkrautsalat, Makrelenfilet, Sprotten</i>	Schale 1 kg
	  266543	Admiralskiste <i>Mix aus heißgeräucherten Fischhäppchen, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt, Sorten pro Schale: Alaska-Pollack-Würfel ca. 12 Stück à ca. 35 g, schottische Stremellachs-Happen ca. 8 Stück à ca. 60 g, Schwarze Heilbutt Würfel ca. 16 Stück à ca. 20 g, Buttermakrelen-Röllchen ca. 10 Stück à ca. 35 g, Räucherrollmops ca. 8 Stück à ca. 33 g</i>	Karton 2,8 kg (= 2 Schalen à 1,4 kg)
	  266550	Neptunkiste <i>Mix aus heißgeräucherten Fischhäppchen, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt, Sorten pro Schale: gefüllte Noriblätter ca. 7 Stück à ca. 30 g, Lachsrosen ca. 6 Stück à ca. 30 g, Schwarze Heilbutt-Dreiecke mit Honig und Ananas ca. 8 Stück à ca. 30 g, Makrelenfilet-Happen ca. 8 Stück à ca. 40 g, Stremellachs mit Frischkäse ca. 3 Stück à ca. 50 g, Fingerfood Lachs und Schwarzer Heilbutt ca. 16 Stück à ca. 20 g</i>	Karton 2,8 kg (= 2 Schalen à 1,4 kg)
	  266536	Ankerkiste <i>Mix aus heißgeräucherten Fischhäppchen, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt, Sorten pro Schale: schottische Stremellachs-Happen ca. 10 Stück à ca. 50 g, Makrelenfilet-Happen ca. 12 Stück à ca. 55 g, Schwarze Heilbutt-Scheiben ca. 5 Stück à ca. 60 g</i>	Karton 2,6 kg (= 2 Schalen à 1,3 kg)
	572470	Räucherfischkiste ‚Warnemünde‘ <i>Räucherfischbox mit Fingerfood Lachs-Würfeln, Buttermakreleudreiecken unterschiedlich gewürzt und Makrelenfilet-Happen, heißgeräuchert, aufgetaut</i>	Schale 500 g
	572461	Räucherfischkiste ‚Ostsee‘ <i>Räucherfischbox mit Sprotten, Stremellachs, Schwarzer Heilbutt Dreieckstücke und Buttermakrelen-Würfeln, heißgeräuchert, aufgetaut</i>	Schale 500 g

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 742731	Räucherfisch-Mixkiste <i>kleine Mischung, bestehend aus Stremellachs-Endstücke mit Pfeffer, Stücke vom Schwarzen Heilbutt und Makrelenfilethappen mit Pfeffer</i>	Schale 250 g, Karton 4 Schalen
	 985769	Räucherfisch-Bufferplatte ‚Fischerplatte‘ <i>bestehend aus geschnittenen Stücken von: Buttermakrele, Stremellachs, Dornhai, Forelle, Makrele, Hering, Heilbutt, Garnele, Sprotte</i>	Platte 1.000 g
	 162282	Räucherfisch-Bufferplatte ‚Fischerplatte‘ <i>bestehend aus geschnittenen Stücken: Buttermakrele, Stremellachs, Makrelenfilet ‚Pfeffer‘, Bücklingsfilet, Rauchgarnele, gesalzen und geräuchert, vakuumverpackt</i>	Karton 2 Platten à 500 g
	 101547	Edelräucherfischplatte ‚6 Variationen‘ <i>bestehend aus Räucherlachs in Scheiben geschnitten, Gravedlachs in Scheiben geschnitten, Aal-, Forellen- und Makrelenfilet heißgeräuchert</i> <i>Bestellvorlauf „Abrahams“ beachten (siehe Seite 5)</i>	Packung 500 g (= je Sorte ca. 3 Scheiben/Stücke)
	 331332	Lachszöpfe Mixkiste <i>heißgeräuchert, Streifen vom Lachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, geflochten, mit diversen Gewürzen bestreut</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 10-15 Stück à 100-130 g)
	 667517	Piratenkiste <i>gemischter Räucherfisch, Sortierung: 1x Makrele ca. 300 g, 1x Makrelenfilet Natur ca. 150 g, 1x Makrelenfilet Pfeffer ca. 150 g, 1x Stremellachs ca. 115 g, 1x Bücklingsfilet ca. 250 g, 3x Sprotten ca. 35 g</i>	Holzkiste 1 kg
	 672375	Räucherfischkiste ‚Seenotretter‘ <i>Sortierung: ganze Makrele traditionell über Buchenholz geräuchert ca. 300 g, Makrelenfilet mit Pfefferauflage ca. 150 g, geräucherter Bücklingsrollmops ca. 125 g, Forellen-Einzelfilet ca. 125 g, Bücklingsfilet ca. 150 g, Makrelenfilet Natur ca. 150 g</i> <i>0,30 EUR / Kiste gehen als Spende an die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS)</i>	Holzkiste 1 kg
	 339569	Räucherfisch-Mixkiste ‚Meeresglück‘ <i>feine Köstlichkeiten aus dem Meer, heißgeräuchert, handwerklich verarbeitet, Sorten: je ca. 400 g Schwarze Heilbuttstücke, Stremellachsstücke, Makrelenrollmops, Bücklingsfilet, Makrelenfilet-Happen, verschieden gewürzt</i>	Styropor-Box 2 kg



SCHAUFISCHE

GERÄUCHERT










BUFFET-LACHS, GERÄUCHERT









ganzer Fisch mit Kopf und Schwanz, gesalzen, geräuchert



Art.-Nr. 181648 Stück ca. 3,5 kg

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  	685566	Stör, geräuchert ganz, ausgenommen, Schaustück VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT!	Styropor-Box 1 Stück à 1,5-3,0 kg
 	418553	Red Snapper, geräuchert ganz, ausgenommen, heißgeräuchert VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT!	Styropor-Box 1 Stück à 3-8 kg
 	418539	Zackenbarsch, geräuchert ganz, ausgenommen, heißgeräuchert VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT!	Styropor-Box 1 Stück à 3-8 kg

RAUCHGARNELN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	SANDELMANN 112209	Rauchgarnelen ,Premium' Garnelen ohne Kopf und Schale, ohne Schwanzsegment , veredelt und geräuchert, mit Sonnenblumenöl benetzt	Schale 250 g
	SANDELMANN 249035		Schale 1 kg
	SANDELMANN 718316	Rauchgarnelen ,Natur' Garnelen geschält, mit Schwanzsegment , mild-gesalzen und geräuchert, mit Sonnenblumenöl benetzt	Schale 250 g
	SANDELMANN 718312		Schale 1 kg
	FREZZER 113748	Räuchergarnelen geräuchert, gekochte Garnelen mit Schwanzsegment , in Öl mariniert, aromaschutzverpackt, Stück 10-12 g	Karton 4 Schalen à 200 g
	 750541	Geräucherte Garnele ,Natur' ,Black Label' gekochte Garnele, ohne Kopf und Schale, ohne Schwanzsegment , gesalzen und geräuchert	MAP-Schale 120 g, Karton 4 MAP-Schalen
	 740845	Geräucherte Garnele ,Bruschetta' ,Black Label' gekochte Garnelen, ohne Kopf und Schale, ohne Schwanzsegment , mit Bruschettagewürz veredelt und geräuchert	MAP-Schale 120 g, Karton 4 MAP-Schalen
	FREZZER 613575	Räuchergarnelen-Spieß ,Bruschetta' zwei mit einer Bruschetta-Gewürzmarinade veredelte Garnelen auf einem Spieß gesteckt und geräuchert, im Anschluss mit Gewürzen bestreut, aromaschutzverpackt	Schale 500 g (= 15-17 Spieße à ca. 30 g)





SNACKS

FRIKADELLEN & WÜRSTE

Art.-Nr. Bezeichnung Gewicht



821698 Grill-Fischfrikadelle ‚Big‘
 verzehrfertig, Frikadelle aus Heringsfilet, Seelachs und Kabeljau, mit Zwiebeln verfeinert, ideal um sie zu erwärmen, aromaschutzverpackt
 Schale 8 Stück à 170-175 g



481780 Eismeergarnelenfrikadelle, MSC-zertifiziert
 saftige hochwertige Garnelenfrikadelle, fein zerkleinert, mit Gewürzen veredelt und gebraten
 Schale 12 Stück à 90 g

TIPP: IM KONVEKTOMATEN ERHITZEN ODER KURZ IN DER FRITTEUSE FRITTIEREN – EIN ECHTER GENUSS!



667654 Fischfrikadelle ‚Traditionell‘
 nur ausgesuchte Seelachsfiletstücke 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
 MAP-Schale 9 Stück à ca. 100 g

146678
 MAP-Schale 5 Stück à ca. 100 g



429591 Fischfrikadelle
 saftige Fischfrikadelle, aus ausgesuchter Rohware, mit erlesenen Gewürzen verfeinert, handverarbeitet & pfannengebraten
 Schale 10 Stück à ca. 120 g



945449 Eismeergarnelen-Bällchen, MSC-zertifiziert
 zerkleinertes Eismeergarnelenfleisch, zu kleinen Bällchen geformt und gebraten, mit feinen Gewürzen abgestimmt
 6-8 Stück à ca. 20 g, MAP-Schale 150 g

864647
 ca. 60 Stück à ca. 20 g, MAP-Schale 1,2 kg



25293 Lachsballchen
 kleine Bällchen aus zartem, fein gewolftem Lachsfilet, mit ausgesuchten Gewürzen verfeinert und gebraten
 6-8 Stück à ca. 20 g, MAP-Schale 150 g

787061
 ca. 60 Stück à ca. 20 g, MAP-Schale 1,2 kg



478632 Lachsfrikadelle
 vorgebraten, geformte Fischfrikadelle aus Lachsfilet, würzig abgeschmeckt, einzeln entnehmbar
 Karton 5 kg (= 50 Stück à 100 g)

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
959422	Seefisch Gemüsefrikadelle saftige Fischfrikadelle aus dreierlei Seefischarten sowie Gemüse, fein gewolft und mit Gewürzen verfeinert, fertig gebraten	Schale 12 Stück à ca. 90 g
996325	 Fischfrikadelle vorgebraten, geformte Fischfrikadelle, würzig abgeschmeckt, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= 250 Stück à 20 g)
96903	 Fischfrikadelle, Bio-zertifiziert vorgebraten, geformte Fischfrikadelle aus Lachsfilet, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln und Ei, würzig abgeschmeckt, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= 50 Stück à 100 g)
778090	 ,Wels-Beste' Welsbratwurst erlesenes Welsfilet, zu Brühwurstbrät zerkleinert und mit ausgesuchten Gewürzen veredelt, in Eiweißsaitling	Packung 5 Stück à ca. 90 g
453627	 Wels-Bratwurst pescetarisch gebrüht, Fischbratwurst aus über 70% Wels, fein vermengt mit ausgesuchter Gewürzmischung, in vegetarischer Hülle, Welsbratwurst nach einer Art Bratwurst, pescetarisch	Packung 5 Stück à 70 g
815441	 Wels-Bockwürstchen gebrüht und geräuchert, Bockwurst aus Welsfilet, mit erlesenen Gewürzen verfeinert, im Schafsaitlein, vakuumverpackt	Packung 8 Stück à ca. 50 g
704094	 Wels-Currywurst gebrüht und geräuchert, Fischcurrywurst aus über 90% Wels, hochwertig verarbeitet und mit ausgesuchten Gewürzen verfeinert	Packung 20 Stück à ca. 50 g
429586	 Lachsknacker geräucherte Lachswurst, aus ausgesuchten Lachsfiletstücken, mit Meersalz verfeinert, behutsam im Ofenrauch gereift, im Natursaitling, vakuumverpackt	Packung 5 Stück à ca. 120 g
667524	 Lachslümmel gebrüht und geräuchert, Lachssalami aus Lachsfilet, im Natursaitling, geräuchert und extra lange getrocknet	Schale 750 g (= ca. 25 Stück à ca. 30 g)
295070		



FEINSTES FINGERFOOD

AUS DEM RÄUCHEROFEN

Neu

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 917026	 Flammlachshappen BBQ <i>Lachsfilet in Happen geschnitten, ohne Haut, gegart, mit BBQ-Marinade karamellisiert, aufgetaut</i>	<i>Schale 500 g (18-22 Stück à ca. 25 g)</i>
 27844	 Lachspralinen mit Sesam <i>frisches Lachsfilet ohne Haut, zu einer feinen Farce vermischt, gefroren und in gleichmäßige Würfel geschnitten im Anschluss mit Sesam-Aufstreuer veredelt, heißgeräuchert, aufgetaut</i>	<i>Schale 500 g (31-35 Stück à ca. 15 g)</i>
 8466	 Lachspralinen Mexiko <i>frisches Lachsfilet ohne Haut, zu einer feinen Farce vermischt, gefroren und in gleichmäßige Würfel geschnitten im Anschluss mit Mexiko Gewürzaufstreuer veredelt, heißgeräuchert, aufgetaut</i>	<i>Schale 500 g (31-35 Stück à ca. 15 g)</i>
 822186	 Stremellachshappen Pfeffer <i>feinstes Lachsfilet in kleine Happen geschnitten, heißgeräuchert, ohne Haut, mit Pfeffergewürz bestreut, aufgetaut</i>	<i>Schale 500 g (18-22 Stücke à ca. 25 g)</i>
 932736	 Stremelhappen Summermix <i>feinstes Lachsfilet in kleine Happen geschnitten, heißgeräuchert, ohne Haut mit Summermix-Gewürzaufstreuer, aufgetaut</i>	<i>Schale 500 g (18-22 Stücke à ca. 25 g)</i>
 943156	 Saté-Lachs-Spieße <i>Lachsfleisch in Streifen geschnitten, ohne Haut, in Currymarinade, auf Holzspieß gesteckt und heißgeräuchert, aufgetaut</i>	<i>Schale 500 g (12-13 Stücke à 40 g)</i>

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 <p>660952 Noriblatte mit Lachsfüllung <i>feines Lachsfilet ohne Haut, zu einer Farce vermischt und mit ausgewählten Gewürzen veredelt, umgeben von einem Noriblatte, zu einer kleinen Rolle gedreht und in mundgerechte Happen geschnitten, im Anschluss geräuchert, aufgetaut</i></p>	<p>Schale 500 g (14-16 Stück à ca. 31-35 g)</p>
	 <p>814548 Lachsrosen mit Ananas <i>Lachsfiletstreifen, ohne Haut, zu Rosen geformt, dekoriert mit Ananasstücken, heißgeräuchert, aufgetaut</i></p>	<p>Schale 500 g (14-18 Stück à ca. 29-35 g)</p>
	 <p>953640 Makrelenhappen natur <i>Makrelenfilet in Happen geschnitten, Natur, mit Haut, heißgeräuchert, aufgetaut</i></p>	<p>Schale 500 g (14-16 Stück à ca. 30-35 g)</p>
	 <p>862756 Makrelenfilethappen mit Pfeffer <i>Makrelenfilet in kleine Happen geschnitten, mit Haut und einem Pfeffergewürz bestreut, heißgeräuchert, aufgetaut</i></p>	<p>Schale 500 g (14-16 Stück à ca. 30-35 g)</p>
	 <p>829792 Buttermakrele Bruschetta <i>Buttermakrele in kleine Happen geschnitten, ohne Haut, mit Bruschetta Gewürzaufstreue, heißgeräuchert, aufgetaut</i></p>	<p>Schale 500 g (= 26-28 Stück à ca. 19 g)</p>
	 <p>998700 Heilbuttpralinen natur <i>Happen aus zerkleinerten schwarzen Heilbutt und Welsfleisch, Natur, aufgetaut</i></p>	<p>Schale 500 g (30-32 Stück à ca. 16 g)</p>



BESTELL- UND LIEFERRHYTHMUS „ABRAHAMS PRODUKTE“

BESTELLUNG Bis 14:00 Uhr	AUSLIEFERUNG
Montag	*Donnerstag
Dienstag	Freitag/Samstag
Donnerstag	Montag/Dienstag
Freitag	Mittwoch

*Bitte beachten: Für Auslieferungen an die Betriebe Kempten, Ulm, Bayreuth und Eichenau am Donnerstag muss die Bestellung bereits am Freitag der Vorwoche erfolgen.



KOSTBARKEITEN DES MEERES



KLASSIKER FÜR EINEN WAHREN HOCHGENUSS

Mit ihrem besonderen Geschmack lassen sich die delikatsten Stremellachsprodukte warm und kalt genießen. Leicht erwärmt schmecken sie wie frisch aus dem Räucherofen. Überzeugen auch Sie sich von dem zarten Lachsfilet mit einem milden Raucharoma.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 	Lachslocken geräuchert <i>Bauchlappen von frischen, rohen Lachsfiletseiten mit Haut & Flossen, geschnitten, gesalzen, heißgeräuchert, aufgetaut</i>	112802 MAP-Schale 1,5 kg (= 14-16 Stück à 80-140 g)
 	Stremellachs Endstücke <i>gesalzen, heißgeräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei, aufgetaut</i>	356719 MAP-Schale 1,5 kg (= 10-18 Stück à 80-140 g)
 	Stremellachs Portionen <i>mit Haut, praktisch grätenfrei, in kleine Stücke geschnitten, handgesalzen, heißgeräuchert, aufgetaut</i>	627368 MAP-Schale 1,5 kg (= 15 Stück à 100 g)
 	Stremellachs Portionen Mix <i>Norweger Lachsfilet, gesalzen, heißgeräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei, in Stremel geschnitten, in den Sorten: Natur, Pfeffer & Mexiko, aufgetaut</i>	886421 MAP-Schale 1,5 kg (= 15 Stück à 100 g)

sind unsere **Spitzenprodukte** für höchste Ansprüche. Die gekonnte Handwerkskunst unserer Räuchermeister und die Verbindung von Tradition mit Innovation machen aus dem **edlen Fisch Kostbarkeiten** für den Gaumen von unübertroffenem Genuss. **Spitzenqualität**, die begeistert und ganz einfach nach Mee(h)r schmeckt.

- 100% handwerklich verarbeitet
- Keine Konservierungsstoffe
- Die Produkte werden zu 100% in Deutschland verarbeitet & verpackt



Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



101547

Edelräucherfischplatte

bestehend aus Lachs und Heilbuttfilet kaltgeräuchert, Gravadlachs gebeizt, Aalfilet, Forellen- und Makrelenfilet heißgeräuchert, in Scheiben oder Stückchen, vakuumverpackt, aufgetaut

Packung 500 g
(= je Sorte ca. 3 Scheiben/
Stücke)



768689

Platinum Lachssortiment ,5 Variationen', geschnitten

geräuchert oder gebeizt, in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, Packung 5 Sorten à ca. 150 g, Sorten: Räucherlachs, Gravadlachs, Bruschettalachs, Rotholzlachs, Dill-Pfefferlachs, aufgetaut

Packung 750 g



169250

Räucherlachsportionen/Baguette-Lachs in Scheiben

25 g kalibrierte Räucherlachsscheiben für die genaue Portionierung und Kalkulation, gesalzen und kaltgeräuchert, Scheiben mit Folienzwischenlage, vakuumverpackt, aufgetaut

Seite 1 kg
(= 40 Scheiben à ca. 25 g)



101608

Platinum Alaska Sockeye Wildlachs, geschnitten

geschnitten, ohne Haut, aus frischer Alaska superior Rohware, handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut

Packung 500 g



101707

Platinum Norwegischer Rotholzlachs ,Der Wikinger', geschnitten

geschnitten, aus norwegischer superior Rohware, ohne Haut, mit Rotholzwürz mariniert und bestreut, handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut

Packung 500 g



779029

SB-Lachspralinen Mix

ohne Haut, gewürfelt 2x2 cm, gesalzen und gewürzt, heißgeräuchert, aromaschutzverpackt, mit verschiedenen Auflagen: Schnittlauch, Curry-Frucht, Pfeffer, Bruschetta, Knoblauch

Karton 5 Packungen
à 125 g



455804

Premium Forellen-Einzelfilet

heißgeräuchert, handverlesen, filetiert, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln in Folie geschlagen, aromaschutzverpackt, aufgetaut

MAP-Schale 2 x 500 g
(= 9-12 Stück à 80-110 g)



271999

Forellenfilet

gesalzen, filetiert und enthäutet, heißgeräuchert, mit Zwischenfolie gelegt, vakuumverpackt, aufgetaut

Packung 500 g
(= 7-9 Stück)



23501

Karton 10 Packungen à
125 g



FEINE RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN VON WECHSLER













Neu

TRADITION, DIE MAN SCHMECKT



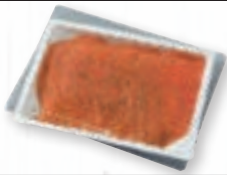



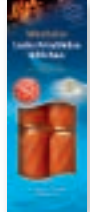













Zwei sogenannte Altonaer Öfen standen in der Aalräucherei, die Josef Wechsler 1960 in Köln erwarb. Das war der Grundstein des Unternehmens. Gegründet zu einer Zeit als es im Rhein noch Aal Berufsfischer gab. Ende der 60er Jahre kamen Forellen mit ins Programm. Genau wie die Aale werden sie bis heute über offenem Buchenholzfeuer geräuchert und danach von Hand filetiert. Das ergibt schöne und saftige Filets. Heute führt die Familie die Firma in der 3. Generation in Erfstadt vor den Toren Kölns. Hier im Westen Deutschlands haben sie ganz kurze Wege und erreichen ganz Deutschland in 24 Stunden. Rund 60 qualifizierte wie engagierte Mitarbeitende sind das Kapital ihres gewachsenen Unternehmens. Aus den zwei sind mittlerweile achtzehn Altonaer Öfen geworden, die natürlich, was den Emissionsschutz angeht, auf dem neuesten Stand der Technik sind. Für Wechsler sind diese Steinöfen ein Stück Kulturgeschichte, das ihnen am Herzen liegt. Als eines der letzten Unternehmen haben sie den einzigartigen Geschmack dieser traditionellen Räucher- methode bewahrt. Nicht zuletzt lodert in ihren Öfen echtes Buchenholzfeuer.

Ihre Unternehmensphilosophie ist es, Premium Artikel im Nischenmarkt anzubieten. Sie haben eine sehr handwerkliche Produktion, was eine Discountbelieferung ausschließt. Kurze Transportwege zu ihren deutschen Produktionsstandort, zur Vermeidung von CO₂ sind ihnen aber ebenso wichtig wie erneuerbare Energie. Bereits heute produzieren sie 35% ihres Strombedarfs auf ihren Gebäuden. Bis 2026 haben sie Klimaneutralität geplant, was sehr wichtig für die Kundschaft ist, die bereits heute zu 60% Bioartikel bei Wechsler kauft.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  	393509 Irischer Lachs, Bio-zertifiziert <i>handgesalzen und kaltgeräuchert, geschnitten, über Buchenholzrauch, MAP-verpackt, verzehrfertig</i>	Karton 5 Packungen à 100 g
  	174685	Karton 5 Packungen à 500 g
  	377726 Irischer Graved-Lachs, Bio-zertifiziert <i>mildgesalzen, Bio Lachs mit Bio-Dill gebeizt, weitestgehend frei von Grätenresten, unter Schutzgasatmosphäre verpackt, verzehrfertig</i>	Karton 5 Packungen à 100 g
  	799285	Karton 5 Packungen à 500 g

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	  <p data-bbox="507 331 579 353">780793</p> <p data-bbox="608 282 1106 405">Kräuter-Garnelen mit Knoblauch, Bio-zertifiziert 51/60, gekocht, geschält, entdarnt, Bio-Garnelen mit Knoblauchmarinade, im Steinofen nach Altonaer Art über Buchenholzrauch heißgeräuchert, unter Schutzgasatmosphäre verpackt, verzehrfertig</p>	<p data-bbox="1190 320 1369 367">Karton 5 Packungen à 500 g</p>
	  <p data-bbox="507 533 579 555">946015</p> <p data-bbox="608 506 1106 584">Garnelen, Bio-zertifiziert 51/60, gekocht, geschält, entdarnt, Bio-Garnelen, unter Schutzgasatmosphäre verpackt, verzehrfertig</p>	<p data-bbox="1190 521 1369 568">Karton 5 Packungen à 500 g</p>
	  <p data-bbox="507 734 579 757">446523</p> <p data-bbox="608 775 1106 875">Forellenfilet, Bio-zertifiziert handfiletiert, ohne Haut, im Steinofen nach Altonaer Art über Buchenholzrauch mit Wacholderbeeren geräuchert, weitestgehend frei von Grätenresten, unter Schutzgasatmosphäre verpackt, verzehrfertig</p>	<p data-bbox="1190 723 1369 770">Karton 5 Packungen à 125 g</p>
	  <p data-bbox="507 927 579 949">66575</p>	<p data-bbox="1190 913 1369 960">Karton 5 Packungen à 500 g</p>
	 <p data-bbox="507 1102 579 1124">54287</p>	<p data-bbox="1190 1093 1369 1140">Karton 5 Packungen à 125 g</p>
	 <p data-bbox="507 1303 579 1326">54300</p> <p data-bbox="608 1357 1106 1435">Forellenfilet ohne Haut, im Steinofen über offenem Buchenholzfeuer geräuchert, von Hand filetiert, daher praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt</p>	<p data-bbox="1190 1283 1369 1330">Karton 5 Packungen à 250 g</p>
	 <p data-bbox="507 1505 579 1527">54324</p>	<p data-bbox="1190 1485 1369 1532">Karton 5 Packungen à 500 g</p>
	 <p data-bbox="507 1684 579 1706">54379</p>	<p data-bbox="1190 1675 1385 1722">Karton 5 Packungen à 1.000 g</p>
	 <p data-bbox="507 1886 579 1908">453380</p> <p data-bbox="608 1872 855 1895">Norweger Premium Lachs</p>	<p data-bbox="1190 1865 1369 1912">Karton 5 Packungen à 100 g</p>
	 <p data-bbox="507 2065 579 2087">376983</p> <p data-bbox="608 2051 975 2074">Schottischer Räucherlachs in Scheiben</p>	<p data-bbox="1190 2045 1369 2092">Karton 5 Packungen à 100 g</p>



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  990852	Orangenlachs <i>in Scheiben geschnitten, Norwegischer Lachs, handgesalzen und gewürzt mit Orangenschalen und feiner Kräutermischung, MAP verpackt, verzehrfertig</i>	Karton 5 Packungen à 500 g
  491258	Limonenlachs	Karton 5 Packungen à 100 g
  865004	Lachsrollchen mit Frischkäse <i>Lachs, handgesalzen und kaltgeräuchert über Buchenholzrauch. Geschnitten, mit Frischkäsefüllung gerollt, unter Schutzgasatmosphäre verpackt, verzehrfertig</i>	Karton 4 Packungen à 125 g
  23133		Packung à 16-17 Röllchen, Karton 4 Packungen à 500 g
   374606	Alaska Sockeye Wildlachs Graved, MSC-zertifiziert <i>handgesalzen mit Dill gebeizt, geschnitten, verzehrfertig</i>	Karton 5 Packungen à 500 g
  628220	Alaska Sockeye Wildlachs, MSC-zertifiziert <i>handgesalzen und kaltgeräuchert über Buchenholzrauch, geschnitten, vakuumverpackt, verzehrfertig</i>	Karton 5 Packungen à 100 g
   928729		Karton 5 Packungen à 500 g
  813355	Räucheraalfilet	Karton 5 Packungen à 500 g

BESTELL- UND LIEFERRHYTHMUS

BESTELLUNG Bis 11:00 Uhr	AUSLIEFERUNG
Montag	Freitag/Samstag
Mittwoch	Montag/Dienstag
Donnerstag	Mittwoch/Donnerstag



BLACK LABEL

RÄUCHERFISCH SORTIMENT



NUR DAS BESTE

SONST NICHTS!

PREMIUM-QUALITÄT

Räucherkunst auf
höchstem Niveau



FLAMMLACHS

WIR SIND FEUER & FLAMMLACHS



Ob zu Juhannas Juhla (Mittsommernacht) oder zu anderen Festen - in Finnland gehört der Loimulohi (zu Deutsch glühender oder flammender Lachs) einfach dazu. Die Art der Zubereitung dieser außergewöhnlichen Spezialität hat in Skandinavien eine lange Tradition.

Uns ist es gelungen, gemeinsam mit unserem Partner - einer kleinen Räucherfisch-Manufaktur, an die finnische Tradition anzuknüpfen und die beliebte rustikale Fischspeise für unser Sortiment zu entwickeln.

Der Herstellungsprozess dieser Spezialität ist in unterschiedliche Stufen unterteilt. Es geht schon bei der Rohware los, die Filets werden aus ganzen Lachsen frisch vor Ort von Hand geschnitten.

Der erfahrene Räuchermeister hat somit von Anfang an einen genauen Blick auf die Qualität und Beschaffenheit der verwendeten Rohware. Danach wird der Lachs bei 65-70°C gegart und geflammt, so dass die Oberfläche leicht karamellisiert, das Fischfleisch saftig bleibt und ein angenehmes Raucharoma erhält.

Genau diese „ursprüngliche“ Art der Lebensmittelzubereitung macht dieses Produkt zu etwas ganz besonderem.

Wer diese schmackhafte Köstlichkeit einmal probiert hat, wird wie wir Feuer & Flamme sein.

LASSEN AUCH SIE SICH IN BRAND SETZEN!



FLAMMLACHS 'BLACK LABEL'

Lachsfilet mit Haut, ungeschnitten, gesalzen, 'geflammt' und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, vakuumverpackt, aufgetaut

Art.-Nr. 388938 Packung 650 g

84812 Karton ca. 3 kg
(=3 Packungen à 500-1.000 g)

Bestes
Fischprodukt
Seafood Star
2019



FLAMMLACHS-PORTIONEN 'BLACK LABEL'

Lachsfilet mit Haut, in Portionen geschnitten, gesalzen, 'geflammt' und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, aromaschutzverpackt, aufgetaut

Art.-Nr. 600148 Schale 750 g
(= 6 Stück à ca. 125 g)

308554 Schale 750 g
(= 6-7 Stück à 120-130 g)

SB-SORTIMENT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 740845	Geräucherte Garnele ,Bruschetta' ,Black Label' Rauchgarnelen, gekochte Garnelen ohne Kopf und Schale, ohne Schwanzsegment , mit Bruschettagewürz veredelt und geräuchert	MAP-Schale 120 g, Karton 4 MAP-Schalen
	 750541	Geräucherte Garnele ,Natur' ,Black Label' hochwertige Garnelen ohne Kopf und Schale, gesalzen und geräuchert	MAP-Schale 120 g, Karton 4 MAP-Schalen
	 722522	Heißgeräucherte Lachsstreifen ,Black Label' Lachsstreifen, mit Haut, ca. 15 cm lange Stücke vom Bauchlappen, heißgeräuchert	MAP-Schale 200 g, Karton 4 MAP-Schalen
	 723236	Mini-Räucherlachsscheiben ,Black Label' kaltgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut, in halbe Scheiben geschnitten	MAP-Schale 120 g, Karton 4 MAP-Schalen
	 750819		Karton 10 Faltschachteln à 150 g (vakuumverpackt)
	 766687	Räucherlachs Rückenloin Natur ,Black Label' ohne Haut, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, edel verpackt	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
	 726892	Räucherlachs Rückenloin Zitrone-Pfeffer ,Black Label' ohne Haut, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, mit würzig-frischem Zitronenpfeffer verfeinert, edel verpackt	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
	 745300	Räucherlachs Rückenloin Provence ,Black Label' ohne Haut, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, mit Kräutern der Provence verfeinert, edel verpackt	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
	 986501	Räucherlachs-Rückenloin Wakame ,Black Label' kaltgeräuchertes Lachsrückenfilet, handgesalzen, mit Wasabipaste bestrichen und mit Wakamealgen belegt, abgestimmt mit feiner Gewürzmischung	Karton 5 Faltschachteln à 170 g 



FÜR DAS BESONDERE RÄUCHER- LACHS-GESCHMACKSERLEBNIS

RÄUCHERLACHS

Mit feiner Gewürzmischung und leichter Schärfe überzeugt der Räucherlachs Wakame mit einem tollen Aroma.

Für eine optimale Aromaentfaltung empfehlen wir, den Lachs ca. 20 Minuten vor dem Verzehr aus der Verpackung zu nehmen und bei Raumtemperatur ruhen zu lassen.

Für den vollen Genuss mit etwas Sojasauce servieren.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!

NEU im
Sortiment!

RÄUCHERLACHS-RÜCKENLOIN WAKAME ,BLACK LABEL'

kaltgeräuchertes Lachsrückenfilet, handgesalzen, mit Wasabipaste bestrichen und mit Wakamealgen belegt, abgestimmt mit feiner Gewürzmischung

Art.-Nr. 986501 Karton 5 Faltschachteln à 170 g

RÄUCHERLACHS WASABI WAKAME ,BLACK LABEL'

ungeschnitten, handgesalzen mit einer Auflage aus Goma Wakame und Wasabi Paste bestrichen, abgestimmt mit feiner Gewürzmischung

Art.-Nr. 822498 Seite 0,8-1,2 kg

3 MÖGLICHKEITEN DES AUFSCHNEIDENS – 3 VERSCHIEDENE GESCHMACKSERLEBNISSE

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. 0,8-1,2 kg

ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS ,BLACK LABEL'

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

Art.-Nr. 171293 Seite 1 kg

VOM SCHWANZ SCHNEIDEN

CHEF'S CUT – TRANCHEN SCHNEIDEN

VOM KOPF SCHNEIDEN



NORWEGISCHER LACHS



PREMIUM-QUALITÄT AUS BREMERHAVEN

„Black Label“ Räucherlachs – Das Besondere!
Der frische Lachs wird noch vor der Totenstarre (pre-rigor) verarbeitet. Dadurch ist das frische Lachsfleisch wesentlich fester und frischer als traditionell geschlachtete Ware. In der Räucherlachs-Manufaktur reift das Filet anschließend 2 Tage im Meersalz, dadurch wird dem Lachsfilet sehr viel Wasser entzogen. Danach wird das gesalzene Filet 12 Stunden getrocknet und schonend über Buchenholz geräuchert.



Art.-Nr. Bezeichnung Gewicht

UNSER BESTER
RÄUCHERLACHS



204996 **Räucherlachs „Black Label“, ungeschnitten**
Premium Räucherlachs, ganze, ungeschnittene Seite, pariert, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt Seite 0,8-1,2 kg



204965 **Räucherlachs „Black Label“, geschnitten**
Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, ohne Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt Packung 500 g



204989 **Räucherlachs „Black Label“, geschnitten**
Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt Seite 1 kg

UNSERE
PREMIUM-PRÄSENTIDEEN



AKTIONSARTIKEL ZU
WEIHNACHTEN & OSTERN

PRÄSENTKARTON RETRO
RÄUCHERLACHS MIT LACHSMESSER

Retro Räucherlachs, norwegisches Lachsfilet, mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, verpackt im Geschenkkarton mit Messer

Art.-Nr. 533253 Präsentkarton 600 g Seite plus Lachsmesser

TASTE PUR PREMIUM

MIT UNSEREM LACHS IM ‚RETRO-STYLE‘ LASSEN WIR DIE GUTE ALTE ZEIT TRADITIONELLER RÄUCHERKUNST WIEDER AUFLEBEN. NACH DEM SALZEN VON HAND WIRD DER LACHS GETROCKNET. DANN FOLGT DER RÄUCHERPROZESS. AM SCHWANZ AUFGEHÄNGT WIRD DER FISCH IN ALTEN, SCHWEREN ÖFEN ÜBER AM BODEN VERGLÜHENDE BUCHENHOLZSPÄNE KALTGERÄUCHERT. EINE LÄNGST VERGESSENE RÄUCHERTRADITION, DIE WIR JETZT MODERN IN SZENE GESETZT HABEN. DIESES SKANDINAVISCHES RÄUCHERHANDWERK GARANTIERT REINSTE GENUSS UND DAMIT EIN PURES, ABSOLUT EHRliches GESCHMACKSERLEBNIS.

ENTDECKEN SIE DEN SPIRIT VON FREIHEIT UND ABENTEUER, DER SICH MIT DEM GENUSS DIESER HOCHWERTIGEN RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄT OFFENBART.



MATJES, MARINADEN

& SPEZIALITÄTEN



UNSERE PREMIUM PARTNER




























UNSER SORTIMENT

DER GESAMTÜBERBLICK FÜR JEDEN ETWAS DABEI...

BISMARCKHERING














zarte Heringsfilets mit Haut, in süßlich-saurem Aufguss eingelegt, mit unterschiedlichen Garnierungen und Aufstreugewürzen

			Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
			749991	Bismarckheringe, MSC-zertifiziert hellfleischige, bissfeste, gesäuerte Heringsfilets mit Haut, in würzigem Aufguss eingelegt	Schale 500 g, Abtropfgewicht 250 g
			658461	Bismarckheringe, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets mit Haut, in einem süß- sauren Aufguss	Schale 1 kg, 12-15 Stück à ca. 65 g, Abtropfgewicht 800 g
			728685	Ender Bismarckheringe zarte Heringsfilets mit Haut, praktisch grätenfrei, in süß-saurem Aufguss mit Zwiebeln und Kräutern eingelegt <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 4 Schalen à 1 kg, ca. 6-8 Stück pro Schale, Abtropfgewicht 500 g
			491860	Bismarckheringe 25er, MSC-zertifiziert Bismarckheringe, handverlesen, mit Haut, in mildem Aufguss	Schale 2,5 kg, 25 Stück à ca. 80 g, Abtropfgewicht 2.000 g
			689236	Bismarckheringe, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets mit Haut, in einem süß-sauren Aufguss	Schale 2,5 kg, ca. 20 Stück à ca. 85 g, Abtropfgewicht 1.750 g
			820040	Bismarckheringsfilets süß-sauer marinierte Heringsfilets mit Haut, in mildem Aufguss, garniert mit Zwiebeln und buntem Gemüse, aromaschutzverpackt	Schale 2,5 kg, ca. 42 Stück, Abtropfgewicht 2.000 g
			858304	Bismarckheringe, MSC-zertifiziert Heringsfilets in einem süß-sauren Aufguss	Schale 3 kg, ca. 25 Stück, Abtropfgewicht 2.000 g
			642229	Bismarckheringe süß-sauer marinierte Heringslappen, mit Haut, in einem milden Aufguss, garniert mit Zwiebeln und buntem Gemüse	Eimer 3 kg, ca. 22 Stück à 70-90 g, Abtropfgewicht 1.800 g
			689205	Bismarckheringe marinierte Heringsfilets mit Haut, in einem süß-sauren Aufguss	Eimer 5 kg, 51-60 Stück, Abtropfgewicht 3.000 g
			764919	Bismarckheringe, MSC-zertifiziert mit Haut, in süß-saurem Aufguss	Eimer 5 kg, 50-60 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 3.000 g
			821735		Eimer 6 kg, ca. 40 Stück à ca. 100 g, Abtropfgewicht 4.000 g
			689229	Bismarckheringe, MSC-zertifiziert mit Haut, praktisch grätenfrei, in mild- saurem Aufguss	Eimer 10 kg, ca. 120 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 7.000 g
			689182		Eimer 10 kg, 90-115 Stück à ca. 70 g, Abtropfgewicht 7.000 g

ROLLMOPS

zarte Heringsfilets, von Hand gerollt, mit einem Gewürzgurkenstück, in süß-saurem Aufguss eingelegt, mit diversen Garnierungen und Aufstreugewürzen, traditionell mit Holzspieß













	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 	379253	Rollmops, MSC-zertifiziert mit Haut, mit Gewürzgurkenstück gerollt, in mildem Aufguss eingelegt	Schale 500 g, Abtropfgewicht 250 g
	120081	Rollmops zarte Heringsfilets mit Haut, mit Gewürzgurke gerollt, in einem süß-sauren Aufguss	Schale 1 kg, 13-14 Stück, Abtropfgewicht 600 g
	752107	Ender Rollmops in mildem, süß-saurem Aufguss mit Zwiebeln und Kräutern eingelegt <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 4 Schalen à 1 kg, ca. 5 Stück pro Schale, Abtropfgewicht 500 g
 	491921	Rollmops, MSC-zertifiziert Rollmops, mit Gurke gerollt, eingelegt in würzigem, süß-saurem Aufguss	Schale 2,5 kg, ca. 20 Stück à ca. 90 g, Abtropfgewicht 1.800 g
 	299428	Rollmops Heringseinzelfilet mit pikanten Gewürzgurkenstückchen gerollt, in leicht sauerlichem Aufguss, garniert mit Zwiebeln, Karottenscheiben und Paprikastreifen	Schale 2,5 kg, 30-35 Stück à 50-60 g, Abtropfgewicht 1.750 g
 	85199	Rollmops, MSC-zertifiziert süß-sauer marinierte Heringsfilets mit Haut, mit Gewürzgurken gefüllt, aufgerollt und mit Holzspießen versehen, in mildem Aufguss, garniert mit Zwiebeln und buntem Gemüse	Eimer 3 kg, ca. 20 Stück à ca. 96 g, Abtropfgewicht 1.800 g
	120050	Rollmops ‚Küste‘ Heringe mit Haut, mit Gewürzgurke, in süß-saurem Aufguss	Eimer 5 kg, ca. 40 Stück à ca. 75 g, Abtropfgewicht 3.000 g
 	821759	Rollmops, MSC-zertifiziert gerollter Hering mit Haut und Gewürzgurkenstück, praktisch grätenfrei, in saurem Aufguss	Eimer 6 kg, ca. 40 Stück à ca. 100 g, Abtropfgewicht 4.000 g

GABELROLLMOPS

zarte Heringsfilets, mit oder ohne Haut, mit verschiedenen Füllungen, von Hand gerollt, eingelegt in süß-saurem Aufguss, mit Aufstreugewürzen, traditionell mit Holzspieß



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 	732705	Gabelrollmops, MSC-zertifiziert ohne Haut, mit einem Gewürzgurkenstück, mit Dill verfeinert	Schale 500 g, Abtropfgewicht 325 g
 	821810	Gabelrollmops, MSC-zertifiziert ohne Haut, in einem mit Dill verfeinerten sauren Aufguss	Schale 1 kg, 16-18 Stück à ca. 35 g, Abtropfgewicht 600 g
	119948	Gabelrollmops ohne Haut, mit einem Gewürzgurkenstück gerollt, in einem süß-sauren Aufguss	Schale 1 kg, 12-14 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 600 g
	120036	Gabelrollmops mit Paprika mit Haut, mit Paprika gerollt, in einem süß-sauren Aufguss	Schale 1 kg, ca. 15 Stück à ca. 40 g, Abtropfgewicht 600 g
	85991	Gabelrollmops ‚Sweet‘ mit Haut, mit Gewürzgurke gerollt, in einem süßen Aufguss	Schale 1,5 kg, ca. 28 Stück à ca. 35 g, Abtropfgewicht 1.000 g
 	491907	Gabelrollmops, MSC-zertifiziert mit Haut, mit Gurkenstück gerollt, eingelegt in würziger, süß-saurer Marinade	Schale 2,5 kg, ca. 40 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 2.000 g
	846589	Gabelrollmops mit Gurkenstreifen gefüllt in mild-würzigen Aufguss	Schale 2,5 kg, ca. 42 Stück, Abtropfgewicht 1.750 g

GABELROLLMOPS

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 	491914 Gabelrollmops, MSC-zertifiziert <i>ohne Haut, mit Gurkenstück gerollt, eingelegt in würziger, süß-saurer Marinade</i>	<i>Schale 2,5 kg, 35-40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g</i>
	 	299374 Küsten-Gabelrollmops <i>mit Haut, gerollt mit pikantem Gewürzgurkenstück, in einem leicht säuerlichen Naturressig-Aufguss, garniert mit Zwiebeln, Karottenscheiben und Paprikastreifen</i>	<i>Eimer 5 kg, 80-90 Stück à ca. 35 g, Abtropfgewicht 3.000 g</i>
		764926 Gabelrollmops <i>ohne Haut, mit Gurkenstück gerollt, eingelegt in Aufguss</i>	<i>Eimer 5 kg, ca. 75 Stück à ca. 40 g, Abtropfgewicht 3.000 g</i>







BRATHERINGE

ganzer Hering, ohne Kopf, mit Gräte und Schwanzsegment, ausgenommen, mehliert und gebraten, in mildem Brataufguss eingelegt




	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
		299169 Bratheringe <i>garniert mit Zwiebeln und Gewürzen</i>	<i>Schale 2,5 kg, ca. 15 Stück à ca. 100 g, Abtropfgewicht 1.500 g</i>
	 	85120 Bratheringe, MSC-zertifiziert <i>garniert mit Zwiebeln und Paprikastreifen</i>	<i>Eimer 3 kg, ca. 14 Stück à ca. 125 g, Abtropfgewicht 1.800 g</i>
		852634 Bratheringe <i>mit bunter Garnierung</i>	<i>Schale 2,5 kg, ca. 14 Stück à ca. 110 g, Abtropfgewicht 1.750 g</i>
		778987 Bratheringe ‚Küste‘	<i>Eimer 6 kg, 20-22 Stück à ca. 150 g, Abtropfgewicht 3.000 g</i>
	 	764001 Bratheringe, MSC-zertifiziert <i>mit Zwiebeln garniert</i>	<i>Eimer 5 kg, ca. 30 Stück à ca. 100 g, Abtropfgewicht 3.000 g</i>

BRATLINGE

zartes Heringsdoppelfilet ohne Mittelgräte, ohne Gräten, mit Haut, mehliert und gebraten, in würzigem Brataufguss eingelegt

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 	752751 Bratlinge, MSC-zertifiziert	<i>Schale 500 g, Abtropfgewicht 250 g</i>	
 	719797 Bratlinge, MSC-zertifiziert <i>in einem süß-sauren Aufguss</i>	<i>Schale 1 kg, ca. 5 Stück à ca. 130 g, Abtropfgewicht 650 g</i>	
 	145859 Bratlinge <i>ohne Senfkörner, mit üppiger Zwiebelaufgabe</i>	<i>Eimer 3 kg, 12-14 Stück, Abtropfgewicht 1.750 g</i>	










BRATLINGE

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	845317	Bratlinge ‚Küste‘ in würzigem Aufguss	Eimer 6 kg, ca. 30-32 Stück à ca. 100 g, Abtropfgewicht 3.000 g
	893817	Bratlinge in süß-saurer Marinade	Eimer 6 kg, 25 Stück à ca. 120 g, Fischeinwaage 3.000 g
	783267	Bratheringe ohne Mittelgräte	Eimer 6 kg, ca. 20 Stück à ca. 150 g, Abtropfgewicht 3.000 g

BRATHERINGSFILET

Bratheringseinzelfilets, mit Haut, mehliert und gleichmäßig gebraten, ohne Mittelgräte, eingelegt in mildem und würzigem Brataufguss








		276878	Bratheringsfilets, MSC-zertifiziert in würzigem Aufguss	Schale 500 g, ca. 4 Stück, Abtropfgewicht 250 g
		508444	Bratheringsfilet, MSC-zertifiziert in einem würzigen Aufguss	Schale 1 kg, 6-8 Stück à ca. 90 g, Abtropfgewicht 600 g
		182621	Bratheringsfilets, MSC-zertifiziert	Schale 1 kg, ca. 10 Stück à ca. 65 g, Abtropfgewicht 700 g
		746918	Ender Bratheringsfilets in süß-saurer Marinade mit Zwiebeln und Gewürzen eingelegt <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 4 Schalen à 1 kg, ca. 6 Stück pro Schale, Abtropfgewicht 500 g
		299190	Bratheringsfilets in würzigem Aufguss	Schale 2,5 kg, ca. 25 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 1.500 g
		764896	Bratheringsfilets, MSC-zertifiziert süß-sauer mariniert	Schale 2,5 kg, 34-36 Stück à ca. 56-58 g, Abtropfgewicht 2.000 g
		965998	Bratheringsfilets in mild-würzigem Aufguss	Schale 2,5 kg, ca. 30 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 1.750 g
		801673	Bratheringsfilet in mild-würzigem Aufguss	Eimer 3 kg, 25-30 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 1.500 g
		939787	Bratheringsfilet ‚Küste‘ in würzigem Aufguss	Eimer 6 kg, 30-38 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 3.000 g
		764032	Bratheringsfilet, MSC-zertifiziert in würzigem Aufguss, mit Zwiebelringen garniert	Eimer 5 kg, ca. 60 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 3.000 g
		815025	Bratheringsfilets handmehliert, in süß-saurer Marinade	Eimer 6 kg, 50 Stück à ca. 75 g, Abtropfgewicht 3.900 g

BRATHERINGSRÖLLCHEN

Heringsfilets und marinierte Zwiebeln, zusammengerollt und mit Holzspieß fixiert, mehliert und gebraten, eingelegt in würzigem Brataufguss



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  80800	Bratheringsröllchen, MSC-zertifiziert	Schale 1 kg, 24-26 Stück à ca. 20 g, Abtropfgewicht 600 g
 804245	Bratröllchen	Schale 2,5 kg, 76-94 Stück à 18-23 g, Abtropfgewicht 1.750 g
  728589	Bratröllchen Besonderheit: ohne Senfkörner, mit üppiger Zwiebelauflage	Eimer 3 kg, ca. 85 Stück à ca. 20 g, Abtropfgewicht 1.750 g

BRATHERINGSHAPPEN

Heringshappen mit Haut, mehliert und schonend gebraten, eingelegt in würzigem Brataufguss

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  491877	Bratheringshappen, MSC-zertifiziert	Schale 1,5 kg, ca. 50 Stück à ca. 16 g, Abtropfgewicht 1.000 g

BRATROLLMOPS

Marinierte Heringsfilets, mit Zwiebeln gerollt, fixiert mit kleinen Spießchen, mehliert und im Anschluss schonend gebraten, eingelegt in einem würzigen Aufguss












Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  713601	Bratrollmops, MSC-zertifiziert	Schale 500 g, Abtropfgewicht 280 g
 654367	Bratrollmops ‚Küste‘	Eimer 6 kg, ca. 23-27 Stück à ca. 120 g, Abtropfgewicht 3.000 g





MATJESFILETS NACH NORDISCHER ART

edle, zarte oder milde Matjesfilets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, eingelegt in Rapsöl oder ohne Öl MAP verpackt, teilweise mit leichter Roséfärbung



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  240659	Milde Nordsee Matjesfilets rosé, MSC-zertifiziert	Schale 500 g, 6-8 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 350 g
 240642		Eimer 3 kg, 35-40 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 2.000 g
  658379	Zarte Matjesfilets nach nordischer Art rosé, MSC-zertifiziert	Schale 1 kg, 13-18 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 800 g
 751466	Emder Matjesfilets	Karton 4 Schalen à 1 kg, ca. 10 Stück pro Schale, Abtropfgewicht 500 g
 725880	<i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Eimer 2,8 kg, ca. 35-40 Stück, Abtropfgewicht 2.250 g
 967887	Edle Matjesfilets nach nordischer Art rosé garniert mit Zwiebeln und Karottenscheiben	Schale 2,5 kg, ca. 40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
 940978	Matjesfilets nach nordischer Art	Schale 2,5 kg, ca. 32 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 2.000 g









MATJESFILETS NACH NORDISCHER ART

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  42079	Matjes PUR Friesische Art, MSC-zertifiziert Matjesfilets ohne Haut, zart und bissfest, ohne Öl, aromaschutzverpackt	Schale 600 g (= ca. 10 Stück à ca. 60 g)
  764889	Zarte Nordseematjesfilets nach nordischer Art rosé, MSC-zertifiziert	Schale 2,5 kg, ca. 40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
  933124	Matjesfilets nordischer Art natur, MSC-zertifiziert	Schale 2,5 kg, 35-40 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 2.000 g
 978703	Zarte Nordseematjesfilets rosé	Eimer 2,5 kg, ca. 40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
 822363	Edle Matjesfilets nach nordischer Art rosé	Eimer 5 kg, ca. 80 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 4.000 g
 982464	Edle Matjesfilets nach nordischer Art rosé	Eimer 10 kg, 120-130 Stück à ca. 65 g, Abtropfgewicht 8.000 g
 291389		Eimer 10 kg, 130-150 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 8.000 g
  582865	Matjesfilets nordischer Art natur, MSC-zertifiziert ohne Öl	Schale 600 g (= ca. 12 Stück à ca. 45 g)



RAUCHMATJES/RAUCHMATJESFILETS/AALRAUCHMATJES

sauber enthäutete, zarte, mild-gesalzene Matjesfilets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, mit einer feinen Rauchnote, eingelegt in Rapsöl oder ohne Öl MAP verpackt

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  285985	Rauchmatjesfilets nordischer Art, ohne Öl, MSC-zertifiziert mild-gesalzene Matjesfilets mit feiner Rauchnote, nach traditioneller Rezeptur gereift, sauber enthäutet und von Hand gelegt, ohne Öl	Karton 4 Schalen à 150 g
  240772	Milde Nordsee Rauchmatjes, MSC-zertifiziert	Schale 500 g, 6-8 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 350 g
  240765		Eimer 3 kg, 30 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 2.000 g
  42031	Matjes ‚PUR‘ rauchgewürzt, MSC-zertifiziert Matjesfilets sauber enthäutet, nach nordischer Art, mit zartem Raucharoma, zart und bissfest, ohne Öl, daher kein Abtropfen nötig, ideal für Brötchen, einzeln entnehmbar, aromaschutzverpackt	Schale 600 g (= ca. 10 Stück à 45-75 g)
















RAUCHMATJES/RAUCHMATJESFILETS/AALRAUCHMATJES

sauber enthäutete, zarte, mild-gesalzene Matjesfilets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, mit einer feinen Rauchnote, eingelegt in Rapsöl oder ohne Öl MAP verpackt

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 658393		Schale 1 kg, 13-18 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 800 g
	 764957	Zarte Rauchmatjesfilets, MSC-zertifiziert	Schale 2,5 kg, ca. 40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
	 85175		Eimer 2,5 kg, 40-50 Stück à 40-50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
	 319460	Matjesfilets mit zarter Rauchnote, MSC-zertifiziert nordischer Art, in Rapsöl	ca. 32 Filets, Karton 2 Schalen à 2,5 kg
	902886	Ender Rauchmatjesfilets zarte Matjesfilets ohne Haut, mild gesalzen, mit einem leichten Rauchgeschmack, in Rapsöl eingelegt	Karton 6 Schalen à 500 g
	737012		Karton 4 Schalen à 1 kg, ca. 10 Stück pro Schale, Abtropfgewicht 500 g
	719566	<i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Eimer 2,8 kg, ca. 35-40 Stück, Abtropfgewicht 2.250 g
	 582858	Rauchmatjesfilets nordischer Art 'NATUR', MSC-zertifiziert ohne Öl	Schale 600 g (= 12-14 Stück)
	 378277	Rauchmatjesfilets, MSC-zertifiziert	Schale 1 kg, 12-15 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 800 g





HERINGSFILETS NACH MATJES-ART

Heringsfilets nach Matjes-Art gereift, zart und mild-gesalzen, ohne Haut, eingelegt in Rapsöl

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 644542	Heringsfilets PUR Classic, MSC-zertifiziert Heringsfilets ohne Haut, mild gesäuert mit leichter Salznote, aromatisiert mit Meerrettich, Gewürzextrakten, geriebener Zitronenschale und Knoblauch, ohne Aufguss, somit kein Abtropfen nötig	Schale 500 g (= 10 Filets)
	 128424	Marnierte Heringsfilets PUR Dill, MSC-zertifiziert Heringsfilets ohne Haut, mild mariniert, aromatisiert mit Gewürzextrakten, Dillspitzen und Dillextrakt, ohne Aufguss, somit kein Abtropfen nötig, aromaschutzverpackt	Schale 500 g (= 10 Filets)
	 128430	Marnierte 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)
		 240673	Schale 500 g, 6-8 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 350 g
		 240666	Milde Nordsee Heringsfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert
		 85151	Zarte Heringsfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert
			Eimer 2,5 kg, 30-40 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 2.000 g

HERINGSFILETS NACH MATJES-ART

Heringsfilets nach Matjes-Art gereift, zart und mild-gesalzen, ohne Haut, eingelegt in Rapsöl

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 223834	Heringsfilets nach Matjes-Art	Schale 1 kg, ca. 13 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 800 g
 988133	Heringsfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert	Schale 2,5 kg, ca. 32 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 2.000 g
  576786	Heringsfilets nach Matjesart Nordisch 'Big' <i>besonders große Heringsfilets, ohne Haut, nach nordischer Art gereift, in Rapsöl eingelegt</i> Palettenabnahme von 48 Eimern erforderlich!	Eimer 10 kg, Filet 70-90 g, Abtropfgewicht 8 kg

KRÄUTERMATJESFILETS
















Zarte und milde Kräutermatjesfilets, nach nordischer Art gereift, in einem speziellen Kräutergarbad veredelt, ohne Haut, eingelegt in Rapsöl (ohne Kräutereinlage)



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
240680	Milde Nordsee Kräuterfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert	Eimer 3 kg, 35-40 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 2.000 g

MATJESFILETS MIT FRISCHEN GARTENKRÄUTERN

Zarte und milde Matjesfilets nach nordischer Art gereift, roséfarbene Filets, eingelegt in Rapsöl, verfeinert mit unterschiedlichen frischen Gartenkräutern, teilweise mit Zwiebeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
   241007	Milde Nordsee Matjesfilets mit Gartenkräutern, MSC-zertifiziert <i>mit frischen Gartenkräutern und Zwiebeln</i>	Schale 500 g, 6-8 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 350 g
  240994		Eimer 3 kg, 35-40 Stück à ca. 55 g, Abtropfgewicht 2.000 g
 893557	Kräutergarten Matjes <i>mit Lauchzwiebeln und Petersilie</i>	Schale 2,3 kg, ca. 25 Stück, Abtropfgewicht 1.600 g
   689304	Zarte Matjesfilet Kräutergarten, MSC-zertifiziert <i>mit Gartenkräutern und roten Zwiebeln</i>	Schale 2,5 kg, ca. 40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
   887610	Emder Kräutermatjesfilet <i>ohne Haut, eingelegt in mit Kräutern verfeinertem Rapsöl</i> Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)	Karton 6 Schalen à 500 g
   889218	Emder Bärlauchmatjesfilet <i>ohne Haut, eingelegt in mit Bärlauch verfeinertem Rapsöl</i> Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)	Karton 6 Schalen à 500 g

SPEZIALITÄTEN IN SAUCE

Herings- und Matjesspezialitäten in schmackhaften Saucen eingelegt

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	
	 	651354 Sherry Heringsfilet, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets ohne Haut, eingelegt in einem Sherry-Aufguss, enthält Alkohol	Schale 1 kg, 10-17 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 600 g	
	 	493420	Eimer 3 kg, ca. 40 Stück à ca. 45 g, Abtropfgewicht 1.800 g	
		972366	Sherry Heringshappen in mild-würzigem Sherry Aufguss mit Zwiebeln, enthält Alkohol	Schale 950 g, Abtropfgewicht 570 g
		545168	Sherry Filet in Sherry marinierte Heringsfilets, ohne Haut, eingelegt in Sherry-Aufguss, unterschiedlich marmoriert, enthält Alkohol	Schale 2,5 kg, ca. 30 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 1.500 g
	 	174280	Sherry Heringshappen, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets ohne Haut, in feine Happen geschnitten, in süßer Sherry-Marinade eingelegt, enthält Alkohol	Schale 1 kg, Abtropfgewicht 500 g
	 	767033	Heringsröllchen in Tomate Basilikum, MSC-zertifiziert zarte, mild marinierte Heringsfilets ohne Haut, zu kleinen Röllchen gerollt, mit einem Holzspieß fixiert, eingelegt in einer lieblich-pikanten Basilikum-Tomatensauce	Schale 1,5 kg, 35-40 Stück à ca. 21 g, Fischeinwaage 750 g
	 	508448	Heringsfilets in Apfel-Sahnesauce, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets ohne Haut, in einer mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelwürfeln verfeinerten Sahnesauce eingelegt	Schale 1 kg, 10-15 Stück à ca. 40 g, Fischeinwaage 500 g
	 	270894	Heringsfilet in Kräuter-Sahnesauce, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets ohne Haut, mild gesäuert, eingelegt in cremiger Sahnesauce, mit roten Zwiebelstücken, verfeinert mit Schnittlauch, Dill und Petersilie	Karton 4 Schalen à 200 g
	 	426093	Heringsfilet in Apfel-Sahnesauce, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets, ohne Haut, in Sahnesauce, mit Apfel und Zwiebelstücken verfeinert	Karton 4 Schalen à 200 g
		793861	Edle Matjesfilets in Apfelsahne zarte Matjesfilets in einer schmackhaften Sahnesauce, mit feinen Apfelwürfeln, Zwiebeln und Gurkenstücke	Schale 2,5 kg, ca. 20 Stück à ca. 50 g, Fischeinwaage 1.000 g
		710730	Emder Matjesfilet Gurke und Dill ohne Haut eingelegt in angedicktem Aufguss, mit Gurken- und Zwiebelstücken, verfeinert mit rosa Beeren und Kräutern <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 6 Schalen à 500 g
		960774	Emder Sahne-Dill Happen zarte Heringshappen ohne Haut, eingelegt in Dill-Sahnesauce mit Gurkenstücken <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 6 Becher à 230 g
		148193	Emder Senfheringshappen zarte Heringshappen ohne Haut, in Senf-Sahnedressing eingelegt, verfeinert mit Dill <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 6 Becher à 230 g

SPEZIALITÄTEN IN SAUCE

Herings- und Matjesspezialitäten in schmackhaften Saucen eingelegt

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	  278814	Heringsfilets in Kamasutra-Sauce, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets, ohne Haut, in einer cremigen, leicht pikanten indischen Sauce, mit leichter Kokosnote	Schale 1 kg, 15-25 Stück à ca. 25 g, Fischeinwaage 500 g
	 735021	Emder Sahnematjesfilets milde Matjesfilets mit Gurkenstreifen, Dill, Äpfeln, Zwiebeln und feinen Gewürzen in einem leckerem Sahnedressing eingelegt <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 4 Schalen à 1 kg, ca. 10 Filets, Fischeinwaage 500 g
	 896052	Emder Pfeffer-Sahne Matjes ohne Haut, eingelegt in Sahneseauce, verfeinert mit ganzen rosa Beeren und Pfefferkörnern <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 6 Schalen à 500 g
	  582124	Heringsfilets in Sahneseauce mit Apfel- und Zwiebelstreifen, MSC-zertifiziert milde Heringsfilets ohne Haut, in einer cremigen Sahneseauce mit Apfel- und Zwiebelstreifen	Eimer 3 kg, ca. 21 Stück à ca. 45 g, Fischeinwaage 1.200 g
	 934094	Heringshappen Sahne Gartenkräuter mild marinierte Heringshappen in cremiger Sahneseauce, mit frischen Gartenkräutern und roten Zwiebeln verfeinert	Schale 900 g, Fischeinwaage 450 g
	  580458	Heringsstipp, MSC-zertifiziert zarte, mild gesäuerte Heringshappen, ohne Haut, eingelegt in einer cremigen Sauce aus Mayonnaise, Sauerrahm und Weiße Betewürfeln, verfeinert mit Sellerie, Zwiebeln und Gurkenschnitzel	Eimer 3 kg, Fischeinwaage 1.560 g
	  180214	Heringsstipp, MSC-zertifiziert zarte, mild gesäuerte Heringshappen ohne Haut, eingelegt in einer cremigen Sauce aus Mayonnaise, Sauerrahm und Weiße Betewürfeln, verfeinert mit Sellerie-, Zwiebel- und Gurkenschnitzel	Eimer 3 kg, Fischeinwaage 1.560 g
	 248993	Heringsstipp mit Sahne zarte, mild-marinierte Heringshappen ohne Haut, mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahneseauce eingelegt, aromaschutzverpackt	Schale 2,5 kg, Fischeinwaage 1.250 g
	 714397	Emder Matjesstipp Matjeshappen ohne Haut, in herzhaftem Sahnedressing, mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken verfeinert <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 4 Schalen à 1 kg, Fischeinwaage 500 g
	 323043	Emder Matjesstipp Matjeshappen ohne Haut, in herzhaftem Sahnedressing, mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken verfeinert <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 6 Becher à 230 g
	 744196	Emder Matjeshappen in Frenchdressing Matjeshappen ohne Haut, in herzhaftem Sahnedressing, mit Zwiebeln und Äpfeln verfeinert <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 4 Schalen à 1 kg, Fischeinwaage 500 g
	 920426	Heringshappen in Senf-Honig-Sauce mild marinierte Heringshappen in cremiger Sauce mit Senf und Honig	Schale 950 g, Fischeinwaage 475 g

SPEZIALITÄTEN IN SAUCE

Herings- und Matjesspezialitäten in schmackhaften Saucen eingelegt

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	789795	Sahne Heringshappen Heringshappen ohne Haut eingelegt in Sahnesauce mit Apfel-, Zwiebeln und Gurkenstückchen	Eimer 5 kg, Fischeinwaage 2.000 g
	960243	Sahneheringsfilet Heringsfilets ohne Haut, eingelegt in Sahnesauce, mit Apfel-, Zwiebel- und Gurkenstücken	Eimer 5 kg, ca. 40 Stück à ca. 50 g, Fischeinwaage 2.000 g

SEELACHSSCHNITZEL/SEELACHSSCHEIBEN





	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	  440653	Alaska-Seelachsscheiben, MSC-zertifiziert Lachersatz ohne Haut, von Hand gesalzen, geräuchert, eingelegt in Rapsöl, aus Alaska-Pollack, in Scheiben geschnitten	Schale 1 kg, ca. 40 Scheiben, Abtropfgewicht 750 g
	  792448		Schale 1 kg, Abtropfgewicht 750 g
	  792462	Alaska-Seelachsschnitzel grob, MSC-zertifiziert Lachersatz ohne Haut, von Hand gesalzen, geräuchert, eingelegt in Rapsöl, aus Alaska-Pollack, grob geschnetzelt	Eimer 5 kg, Abtropfgewicht 3.750 g
	  792479		Eimer 10 kg, Abtropfgewicht 7.500 g
	  125413	Alaska-Seelachsschnitzel fein, MSC-zertifiziert Lachersatz ohne Haut, von Hand gesalzen, geräuchert, eingelegt in feinem Rapsöl, aus Alaska-Pollack, fein geschnetzelt	Eimer 5 kg, Abtropfgewicht 3.000 g
	  171385	Alaska-Seelachsschnitzel grob in Öl, MSC-zertifiziert Lachersatz, Alaska Seelachs gesalzen, gefärbt, in Raucharoma-Öl eingelegt	Schale 1 kg, Abtropfgewicht 750 g
	  4015	Seelachsschnitzel, MSC-zertifiziert (Lachersatz) aus mildgesalzenem Alaska-Seelachs in Rapsöl, mit feiner Rauchnote	Karton 6 Schalen à 1 kg, Abtropfgewicht 700 g
	  412279		Karton 6 Schalen à 2,5 kg, Abtropfgewicht 1.875 g
	 796356	Ender Seelachsschnitzel zartes Alaska, Pollack oder Seelachsfilet, gereift, geschnitten, eingefärbt und gezupft, eingelegt in Raucharomaöl <i>Bitte Bestellvorlauf beachten (siehe Seite 5)</i>	Karton 6 Schalen à 500 g

SALZHERINGE

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 476683	Salzheringsfilet ohne Haut, MSC-zertifiziert gesalzene Heringsfilets ohne Haut <i>Saison Oktober-April</i>	Eimer 5 kg, Abtropfgewicht 4.000 g













PRODUKTE IN GELEE/ASPIK



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  147170	Hering in Gelee mit Ei, MSC-zertifiziert 8 Portionen, Heringsfilets in einem Würzbad gekocht, garniert mit Ei, mit klarem Geleespiegel	Schale 1 kg, Fischeinwaage ca. 500 g
  546072	Hering in Gelee mit Ei zart marinierte Heringsfilets mit Haut, gekocht und von Hand gelegt, mit Eischeibe dekoriert, mit klarem Geleespiegel, Schale 2 Lagen à 16 Portionen (mit Folie getrennt)	Schale 2,5 kg, 32 Portionen, Fischeinwaage 1.250 g

TIEFGEKÜHLTE MATJESFILETS



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
   979849	Holländisches Matjesdoppelfilet, MSC-zertifiziert ausgenommen, ohne Kopf, ohne Haut, mit Schwanzsegment, natürlich gereift und leicht gesalzen, vakuumverpackt, Stück 60-65 g	Karton 4 Schalen à 10 Stück
   979658	Holländisches Matjesdoppelfilet, MSC-zertifiziert ausgenommen, ohne Kopf, ohne Haut, mit Schwanzsegment, natürlich gereift und leicht gesalzen, vakuumverpackt, Stück 80-90 g	Karton 4 Schalen à 10 Stück
   980067	Holländisches Matjesdoppelfilet, MSC-zertifiziert ausgenommen, ohne Kopf, ohne Haut, mit Schwanzsegment, natürlich gereift und leicht gesalzen, vakuumverpackt, Stück 100-110 g	Karton 4 Schalen à 10 Stück
   979146	Matjesfilets nach nordischer Art in Öl, MSC-zertifiziert ohne Haut und Schwanz, nach nordischer Art, mild-gesalzen, eingelegt in Rapsöl, im wiederverschließbaren Eimer mit Schnappdeckel, 40-50 Stück	Karton 6 Eimer à 2,5 kg



MSC-C-51709

FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT AUS EINER MSC-ZERTIFIZIERTEN NACHHALTIGEN FISCHEREI.

WWW.MSC.ORG/DE

MATJES- SPEZIALITÄTEN

AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

ZARTE VEREDELTE HERINGS- UND MATJESFILETS

Zart und dennoch bissfest. Heringe und Matjes nach nordischer Art – mit zarter Rauchnote oder frischen Gartenkräutern
















	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	660365		Karton 6 Schalen à 350 g, Abtropfgewicht 180 g
	848920	Matjesfilet nordischer Art zarte Matjesfilets ohne Haut nach nordischer Art gereift, eingelegt in Rapsöl, aromaschutzverpackt	Schale 1 kg, ca. 13 Stück à ca. 60 g, Fischeinwaage 800 g
	940978		Schale 2,5 kg, ca. 32 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 2.000 g
	843555	Heringsfilets in Sahne-Joghurtsauce Heringsfilets in Sahnesauce mit Joghurt, Äpfeln und Lauch	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 10 Stück, Fischeinwaage 500 g
	951693		Karton 6 Schalen à 350 g, Fischeinwaage 140 g
	818631	Sahne-Heringsfilets mit frischen Äpfeln und Salatgurke	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 10 Stück, Fischeinwaage 500 g
	815817		Karton 6 Schalen à 350 g, Abtropfgewicht 200 g
	798531	Sherry Heringsfilet in Sherry marinierte Heringsfilets, ohne Haut, eingelegt in Sherry-Aufguss, unterschiedlich marmoriert, enthält Alkohol, aromaschutzverpackt	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 12 Stück, Abtropfgewicht 600 g
	545168		Schale 2,5 kg, 27-33 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 1.500 g
	988133	Heringsfilet nach Matjes-Art Heringsfilets nach Matjes-Art gereift, ohne Haut, gesalzen, eingelegt in Rapsöl, aromaschutzverpackt	Schale 2,5 kg, ca. 32 Stück à ca. 65 g, Abtropfgewicht 2.000 g
	916858	Matjesfilets mit Gartenkräutern in Öl, MSC-zertifiziert zarte Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit frischen Gartenkräutern und roten Zwiebeln garniert, in Rapsöl eingelegt, aromaschutzverpackt	Schale 2,5 kg, 24-30 Stück à 50-70 g, Abtropfgewicht 1.600 g
	894329		Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 13 Stück, Abtropfgewicht 800 g
	846491	Matjesfilets mit Rauchnote sauber enthäutet, nordischer Art, mild würzig, praktisch grätenfrei, in Rapsöl, aromaschutzverpackt	Schale 2,5 kg, ca. 32 Filets, Abtropfgewicht 2.000 g
	248993	Herings-Stipp mit Sahne zarte, mild-marinierte Heringshappen, ohne Haut, mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesauce, aromaschutzverpackt	Schale 2,5 kg, 24-30 Stück à 50-70 g, Fischeinwaage 1.250 g

KLEIN, FEIN, NORDISCH,
KÖSTLICH...

MATJES PUR

MATJES & HERING PUR

- Stückzahlgarantie für absolute Kalkulationssicherheit
- Verzicht auf Öl schont natürliche Ressourcen
- Packungsformat optimal für Logistik und Aufbewahrung
- Keine Ölentsorgung in der Küche
- Sauber und schnell in der Verarbeitung

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 	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)
	 	644542 Heringsfilets PUR Classic, MSC-zertifiziert Heringsfilets ohne Haut, mild gesäuert mit leichter Salznote, aromatisiert mit Meerrettich, Gewürzextrakten, geriebener Zitronenschale und Knoblauch, ohne Aufguss , somit kein Abtropfen nötig	Schale 500 g (= 10 Filets)
	 	128424 Marinierte Heringsfilets PUR Dill, MSC-zertifiziert Heringsfilets ohne Haut, mild mariniert, aromatisiert mit Gewürzextrakten, Dillspitzen und Dilleextrakt, ohne Aufguss , somit kein Abtropfen nötig, aromaschutzverpackt	Schale 500 g (= 10 Filets)
	 	128430 Marinierte Heringsfilets PUR Cassis Rote Bete, MSC-zertifiziert Heringsfilets ohne Haut, mild mariniert, aromatisiert mit Rote Bete- und schwarze Johannisbeer-Saft- konzentrat und Gewürzen, ohne Aufguss , somit kein Abtropfen nötig, aromaschutzverpackt	Schale 500 g (= 10 Filets)
	 	42031 Matjes ,PUR' rauchgewürzt, MSC-zertifiziert Matjesfilets sauber enthütet, nach nordischer Art, mit zartem Raucharoma, zart und bissfest, ohne Öl , daher kein Abtropfen nötig, ideal für Brötchen, einzeln entnehmbar, aromaschutzverpackt	Schale 600 g (= ca. 10 Stück à 60 g)

MATJES-ARANCINI MIT CHILI-MAYONNAISE

ZUTATEN

Für die Arancini

1,75 l Gemüsefond, 100 ml Sonnenblumenöl, 500 g Risottoreis, 5 EL Butter, 250 g Parmesan (gerieben), Salz & Pfeffer, 750 g Matjes „PUR“ rauchgewürzt (Art.-Nr. 42031), 5 Eier (Grösse M), 150 g Mehl (Type 405), 250 g Paniermehl

Für die Mayonnaise

250 ml Milch Fett (3,5 % Fett), 750 ml Sonnenblumenöl, 200 g Sambal Oelek





















ZUBEREITUNG

Für die Arancini Gemüsefond in einem Topf lauwarm erwärmen. Parallel Öl in einer Pfanne erhitzen und Reis darin ca. 2 Min. anschwitzen. Anschließend mit 1/3 des Gemüsefonds ablöschen und 10–15 Min. köcheln lassen. Dabei restliche Brühe nach und nach zugießen. Butter und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auskühlen lassen. In der Zwischenzeit für die Chili-Mayonnaise Milch in ein hohes Gefäß gießen. Öl unter Rühren mit dem Pürierstab langsam zugeben und mixen bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Sambal Oelek unterrühren. Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen. Mehl und Paniermehl auf 2 Tellern verteilen. Matjesfilets trocken tupfen und in jeweils ca. 6 Streifen (à 2 cm) schneiden. Anschließend je ca. 1 ½ EL Risotto zu einem Ball formen und mit je 1 Streifen Matjes umschließen. Matjes-Risotto-Bällchen nacheinander zuerst in Mehl, dann Ei und zum Schluss im Paniermehl wälzen. Diesen Vorgang wiederholen bis die Masse aufgebraucht ist. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und panierte Matjes-Risotto-Bällchen darin portionsweise ca. 4 Min. frittieren. Matjes-Arancini auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Chili-Mayonnaise anrichten und mit Petersilie garnieren.







BRATWARE

Clupea harengus (Hering) aus dem Nordostatlantik wird zu leckeren Bratspezialitäten aus Norddeutschland

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 	991483 Bratröllchen <i>aus Heringsfiletstückchen geformte Röllchen, mit ausgesuchten Gewürzen verfeinert, paniert & gebraten, eingelegt in milder Zwiebelmarinade</i>	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 30 Stück, Abtropfgewicht 600 g
 	804245	Schale 2,5 kg, 76-94 Stück à ca. 20 g, Abtropfgewicht 1.750 g
 	837123	Karton 6 Schalen à 350 g, Abtropfgewicht 200 g
 	899835 Bratfilets ohne Gräten <i>mit Haut, mehliert und in der Pfanne gebraten, eingelegt in mildem Brataufguss</i>	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 12 Stück, Abtropfgewicht 600 g
 	965998	Schale 2,5 kg, 27-33 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 1.750 g
 	968699 Bratheringe <i>mit Haut, mit Schwanz und Gräte, ohne Kopf, ausgenommen, mehliert und in der Pfanne gebraten, eingelegt in mildem Brataufguss sowie mit bunter Garnierung versehen</i>	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 5 Stück, Abtropfgewicht 600 g
 	852634	Schale 2,5 kg, ca. 14 Stück à 110-125 g, Abtropfgewicht 1.750 g
 	854007	Karton 6 Schalen à 350 g, Abtropfgewicht 200 g
 	977421 Bratheringe <i>ohne Gräten, in mild-würzigem Aufguss</i>	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 5 Stück, Abtropfgewicht 600 g
 	877323	Karton 2 Schalen à 2,5 kg, ca. 14 Stück, Abtropfgewicht 1.750 g


ZARTE HERINGSMARINADEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 	454821 Bismarck Heringe <i>zarte Bismarck Heringe, mild gesäuert, mit Haut, ohne Mittelgräte, eingelegt in mildem Aufguss, garniert mit Zwiebeln und buntem Gemüse, aromaschutzverpackt</i>	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 6 Stück, Abtropfgewicht 600 g
 	820040	Schale 2,5 kg, ca. 42 Stück, Abtropfgewicht 2.000 g

SALATE & HAPPEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	924357	Roter Heringsssalat traditioneller roter Heringsssalat, mit Heringshappen ohne Haut, Rote Betewürfel, Apfel- und Zwiebelstücke, in cremiger Mayonnaise	Karton 6 Schalen à 300 g, Fischeinwaage 120 g
	914396		Schale 950 g, Fischeinwaage 380 g
	538436	Garnelensalat orientalisch, ASC-zertifiziert mit Ananas, Datteln, Mandeln und Sultaninen, in cremiger Sauce, aromaschutzverpackt	Karton 6 Schalen à 300 g, Garneleneinwaage 120 g
	668454	Matjeshappen Preiselbeere zarte Matjeshappen, nach nordischer Art gereift, ohne Haut, eingelegt mit Preiselbeeren, Lauch, roten Zwiebeln und gelben Paprikastücken in klarem Dressing, aromaschutzverpackt	Schale 900 g, Fischeinwaage 500 g
	35788	Matjeshappen Apfel-Gemüse Salat aus Matjes-, Apfel- und Gemüsestücken, in Essig- und Öl-Marinade, aromaschutzverpackt	Karton 6 Schalen à 300 g
	967574	Matjeshappen nordischer Art verzehrfertiger Salat aus Matjesstückchen mit Apfel und Gemüse in einer Essig- und Öl-Marinade, aromaschutzverpackt	Packung 900 g, Fischeinwaage 585 g
	223834	Heringsfilet nach Matjes-Art zarte Heringsfilets ohne Haut, nach Matjes-Art, gereift, in Rapsöl eingelegt, aromaschutzverpackt	Schale 1 kg, ca. 13 Stück à ca. 60 g, Abtropfgewicht 800 g
	972366	Sherry Heringshappen in mild-würzigem Sherry Aufguss mit Zwiebeln, enthält Alkohol, aromaschutzverpackt	Schale 950 g, Abtropfgewicht 570 g
	920426	Heringshappen Senf und Honig mild marinierte Heringshappen in cremiger Sauce mit Senf und Honig, aromaschutzverpackt	Schale 950 g, Fischeinwaage 475 g
	934094	Heringshappen Sahne Kräuter mild marinierte Heringshappen in cremiger Sauce, mit frischen Gartenkräutern verfeinert, aromaschutzverpackt	Schale 900 g, Fischeinwaage 450 g
	560864	Dill-Heringshappen marinierte Heringshappen in Sahnesauce mit Dill und Cornichonstückchen, aromaschutzverpackt	Schale 950 g, Fischeinwaage 380 g

GABELROLLMOPS

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	866093	Gabelrollmöpse mit Gurke	Karton 3 Schalen à 1 kg, ca. 18 Stück, Abtropfgewicht 600 g

Die Neuerfindung des Matjes

AUS GUTEM GRUND DAS BESTE MACHEN!



Hering ist ein Wunder der Natur und Hering ist nicht gleich Hering.

Je nach Rasse, Ernährung sowie im Jahresverlauf unterliegt er starken Veränderungen. Es gibt bestimmte Momente – und es handelt sich wirklich nur um kurze Momente –, in denen der feine Nordsee-Hering in Geschmack und Aussehen einzigartig ist: besonders zart und mit bestem Matjes-Aroma. Genau dann fangen wir ihn.

Danach müssen wir nicht mehr viel machen, außer ihn geschmacklich zu verfeinern sowie ihn besonders schonend zu behandeln – und zwar vom Fang über die Verarbeitung, die Reifung bis zum Verpacken.

So gewährleisten wir seine herausragende Qualität.







Aromatisch, trotzdem mild und so zart schmelzend, dass er auf der Zunge zergeht:

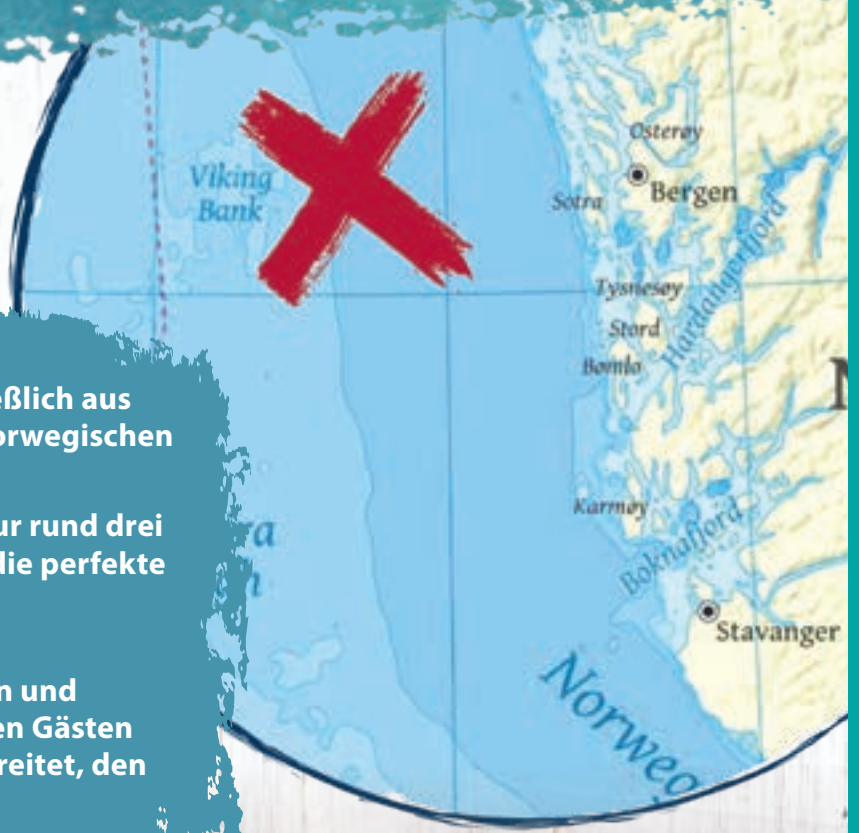
Das ist unser Seiden-Matjes. Ein Matjes, den es in dieser Premium-Qualität in Deutschland exklusiv von Friesenkrone gibt.

Servieren Sie Ihren Gästen die leckersten neuen und außergewöhnlichen milden Seiden-Matjes.

- Gleichmäßige 40 g-Filets in Marzipan-Optik
- MSC-zertifiziert
- Einfaches Handling
- Ohne Öl direkt portionierbar

SEIDENMATJES

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
   971890	Seidenmatjes mit feiner Rauchnote, MSC-zertifiziert <i>zartschmelzendes, salzmildes Heringsfilet mit Raucharoma, nach Art eines Matjes gereift, gleichmäßiger Silberspiegel, von Hand gelegt und ohne Öl in MAP Schale verpackt, Saison-Erstfänge von der Viking Bank</i>	ca. 15 Filets à ca. 40 g, Schale 600 g
   179741	Seidenmatjes natur, MSC-zertifiziert <i>zartschmelzendes, salzmildes Heringsfilet, nach Art eines Matjes gereift, gleichmäßiger Silberspiegel, von Hand gelegt und ohne Öl in MAP Schale verpackt, Saison-Erstfänge von der Viking Bank</i>	ca. 15 Filets à ca. 40 g, Schale 600 g



- Unser Hering stammt ausschließlich aus dem besten Fanggebiet, der norwegischen Viking-Bank
- Die beste Fangsaison dauert nur rund drei Wochen. Dann hat der Hering die perfekte Größe, Fettgehalt und Reife.

Und wir schaffen mit viel Können und Erfahrung einen Matjes, der Ihren Gästen einzigartigen, neuen Genuss bereitet, den Sie sich wünschen....















FEINKOST



FRISCHE UND QUALITÄT,
die man schmeckt!

PREMIUM PARTNER



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 728712	Cocktail-Garnelen in Lake <i>Cocktail-Garnele gekocht, geschält, in milder Lake</i>	<i>Schale 1 kg, 90-130 Stück per lbs, Abtropfgewicht 600 g</i>
	 612431	Riesengarnelen in Knoblauchöl <i>Riesengarnelen gekocht, geschält, mit Kräutern und Knoblauch in Rapsöl</i>	<i>Schale 1 kg, 51-60 Stück per lbs, Abtropfgewicht 600 g</i>
	 440271	Riesengarnelen in Öl, Premium' <i>Premium Riesengarnelen gekocht, ohne Kopf, ohne Schale, eingelegt in mit Kräutern und Knoblauch verfeinertem Rapsöl</i>	<i>Becher 1,5 kg, Abtropfgewicht 900 g</i>
	  173171	Riesengarnelen Aiolicreme, ASC-zertifiziert <i>Riesengarnelen, gekocht, geschält, eingelegt in einer pikanten, weißen Knoblauchcreme</i>	<i>Becher 1,5 kg, Garneleneinwaage 750 g</i>
	  173176	Riesengarnelen Tandoori, ASC-zertifiziert <i>Riesengarnelen, gekocht, geschält, umgeben von Südfrüchten wie Ananas und Mandarinen, verfeinert mit Mango-Chutney, Curry und Joghurt</i>	<i>Becher 1,5 kg, Garneleneinwaage 750 g</i>



Riesengarnelen Kamasutra, ASC-zertifiziert



White Tiger Garnelen, gekocht und geschält, in einer angenehmen scharfen und süßen Sauce, verfeinert mit Kokosmilch und -raspeln, abgestimmt mit edlen Gewürzen wie Curry und Cayennepeffer



*Schale 1 kg,
Garneleneinwaage 500 g*

Art.-Nr. 700401



755609

Garnelen ‚Mexicana‘, ASC-zertifiziert
 marinierte Garnelen, ohne Kopf und Schale, in einer würzigen, leicht scharfen Sauce, mit Jalapeñoscheiben

Schale 1 kg,
 Garneleneinwaage 600 g



55066

Riesengarnelen ‚Sweet Island‘, ASC-zertifiziert
 Riesengarnelen, gekocht, geschält, umgeben von Ananas- und Papayastücken, eingelegt in einem Currydressing

Becher 1,5 kg,
 Garneleneinwaage 525 g



79399

Riesengarnelen in Senf-Dill-Creme
 gekochte und geschälte Garnelen in Senf-Dill-Creme

Becher 1,5 kg,
 Garneleneinwaage 750 g



376089

Riesengarnelen in Mango-Rucola-Sauce, ASC-zertifiziert
 marinierte Riesengarnelen, gekocht und geschält, in einer Sauce aus Mangopüree, Kokosmilch und -raspeln, frischem Rucola und mit einer leicht pikanten Chilinote

Schale 1 kg,
 Garneleneinwaage 500 g



143174

Garnelen Salicorne, ASC-zertifiziert
 Riesengarnelen ohne Kopf und Schale, gekocht, umgeben von knackiger Salicorne und fruchtigen Cocktailtomatenhälften, mit Thai-Gewürzen abgerundet, eingelegt in Rapsöl

Schale 1 kg,
 Abtropfgewicht 400 g



235953

Gambas Aioli, ASC-zertifiziert
 Riesengarnelen, gekocht und geschält, in pikanter Knoblauchsauce

Schale 1 kg,
 Garneleneinwaage 500 g



542314

Eismeer garnelen mit Skyr und Preiselbeeren, MSC-zertifiziert
 zarte Eismeer garnelen, eingelegt in süßlich frischer Sauce, verfeinert mit Skyr und Preiselbeeren

Schale 1 kg,
 Garneleneinwaage 400 g



538436

Garnelensalat orientalisch, ASC-zertifiziert
 mit Ananas, Datteln, Mandeln und Sultaninen, in cremiger Sauce, aromaschutzverpackt

Karton 6 Schalen
 à 300 g,
 Garneleneinwaage 120 g



969363

Riesengarnelen in feiner Knoblauchcreme, ASC-zertifiziert
 schmackhafte Riesengarnelen, gekocht und geschält, in einer cremigen, leicht pikanten, zartrötlichen Knoblauchcreme

Karton
 4 Becher à 250 g

Neu



955695

Riesengarnelen Indisch Curry, ASC-zertifiziert
 schmackhafte Riesengarnelen, gekocht und geschält, in einer cremig, leicht pikanten 'hot & sweet' indischen Sauce mit leichter Kokosnote und exotischen Gewürzen

Karton
 4 Becher à 250 g

Neu



903435

Eismeer garnelen in Joghurt-Dillsauce, MSC-zertifiziert
 zarte Eismeer garnelen, geschält und mariniert, in einer cremigen leichten Joghurtsauce, mit feinen Dillspitzen veredelt

Karton
 4 Becher à 250 g

Neu



986275

Eismeer garnelen in Cocktailsauce, MSC-zertifiziert
 zarte Eismeer garnelen, geschält und mariniert, in einer fruchtig lieblichen Cocktailsauce mit feiner Wein-Note

Karton
 4 Becher à 250 g

Neu



206382

Krabbcocktail, MSC-zertifiziert
 Eismeer garnelen in einer feinen Joghurtsauce mit Ananas und Champignons

Schale 1 kg,
 Garneleneinwaage 400 g



Flusskrebssalat ‚Calvados‘

bissfestes mariniertes Flusskrebsfleisch, gekocht, mit Apfel- und Gemüsestückchen, in einer mit Calvados verfeinerten Sauce (enthält Alkohol)



Schale 1 kg,
Einwaage 300 g

Art.-Nr. 612826

Art.-Nr. Bezeichnung Gewicht



123786 Flusskrebbsfleisch in Lake
100/150 Stück per lbs, gekocht und geschält, in milder Lake

Schale 1 kg,
Einwaage ca. 600 g



586963 Flusskrebbsfleisch in Knoblauchöl
100/150 Stück per lbs, gekocht und geschält, mit Kräutern und Knoblauch in Rapsöl

Schale 1 kg,
Einwaage ca. 600 g



609344 Flusskrebssalat Marseille
zartes Flusskrebbschwänze, mit Kürbisstücken, Champignons und Silberzwiebeln, in einer pikant gewürzten Tomaten-Joghurtcreme, mit leichter Meerrettichnote (enthält Alkohol)

Schale 1 kg,
Einwaage 350 g



55078 Flusskrebssalat Bretagne
zartes Flusskrebbschwänze (gekocht und geschält), mit Champignons, grünem Spargel und Staudensellerie, in cremiger Mayonnaise, mit Weinbrand verfeinert, ausgesuchte Gewürze runden den Salat ab (enthält Alkohol)

Schale 1 kg,
Einwaage 300 g



338575 Surimi-Happen in Lake, MSC-zertifiziert
Surimi-Happen-Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, in milder Salzlake eingelegt

Schale 1 kg,
ca. 25-35 Stück,
Einwaage 600 g



338573 Surimi-Happen in Knoblauchöl, MSC-zertifiziert
Surimi-Happen-Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, in Knoblauchöl mit Kräutern verfeinert

Schale 1 kg,
ca. 25-35 Stück,
Einwaage 600 g





Heringssalat Oslo, MSC-zertifiziert




















zarte Heringswürfel und -happen ohne Haut, mit Rote Bete-, Apfel-, Gurken- und Zwiebelwürfel in einer cremig feinen Mayonnaise



Schale 1 kg,
Fischeinwaage 430 g

Art.-Nr. 241083

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
589889	  Heringssalat Rot, MSC-zertifiziert marinierte Heringshappen ohne Haut, mit Rote	Schale 1 kg, Fischeinwaage 350 g
157959	Betewürfeln, Apfel- und Zwiebelstücken in Salatcreme	Eimer 3 kg, Fischeinwaage 1.050 g
538227	  Heringssalat Rot, MSC-zertifiziert zarte, marinierte Heringshappen, mit Rote	Schale 1 kg, Fischeinwaage 350 g
538222	Betewürfeln, Apfel- und Zwiebelstücken, in Salatmayonnaise	Eimer 3 kg, Fischeinwaage 1.050 g
180191	  Heringssalat Rot, MSC-zertifiziert ohne Haut, in feine Happen geschnitten, in	Eimer 3 kg, Fischeinwaage 1.050 g
	Sahnesauce mit Roter Bete, Hähnchenfilet, Kartoffeln- und Apfelstücken	
444204	 Emder roter Matjessalat zarte Heringshappen mit Rote Betewürfeln, verfeinert mit Apfelstücken, Zwiebel- und Gurkenschnitzeln, in cremiger Sauce	Karton 6 Becher à 230 g
	Bitte Bestellvorlauf beachten! (siehe Seite 5)	
851175	  Bremerhavener Heringshappen, MSC-zertifiziert zarte, sauber enthäutete und marinierte Heringswürfel- und Happen, mit Roter Bete, Gurken, Zwiebeln und Äpfeln, in haus eigener Salatcreme	Karton 4 Becher à 250 g
147547	  Heringssalat Weiß, MSC-zertifiziert marinierte Heringshappen ohne Haut, mit Gurken-, Sellerie- und Zwiebelstücken in Salatcreme	Schale 1 kg, Fischeinwaage 300 g
511432	  Heringssalat Weiß, MSC-zertifiziert marinierte Heringshappen ohne Haut, mit Gurken- und Selleriestücken in Salatcreme	Schale 1 kg, Fischeinwaage 300 g
462283	eingelegt	Eimer 5 kg, Fischeinwaage 1.500 g
42762	  Göteborg Heringstopf, MSC-zertifiziert Heringshappen ohne Haut, mit roten Zwiebeln und Gurken in cremiger Mayonnaise	Schale 1 kg, Fischeinwaage 360 g
538234	  Dillhappen, MSC-zertifiziert zarte, mild marinierte Heringshappen ohne Haut, eingelegt in einer Joghurtcreme, mit Dill verfeinert	Schale 1 kg, Fischeinwaage 530 g

Neu

Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



296683

**Heringshappen körniger Senf,
MSC-zertifiziert**

Heringshappen ohne Haut, in pikanter
Senfsauce dijoner Art, mit Apfelstücken,
Cranberries und Joghurtcreme

Schale 1 kg,
Fischeinwaage 420 g

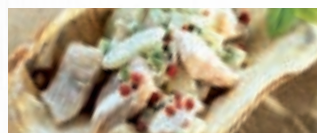


509243

Curry Heringshappen, MSC-zertifiziert

Heringshappen ohne Haut in feiner
Currymayonnaise mit Fruchtstücken

Schale 1 kg,
Fischeinwaage 500 g



55076

**Heringshappen in Minze-Limetten-Creme,
MSC-zertifiziert**

zarte Heringshappen ohne Haut, eingelegt
in einer mit Joghurt verfeinerten Minze-Limetten-
Creme, mit Apfel- und Gurkenstücken

Schale 1 kg,
Fischeinwaage 510 g



FIEDLER



180214

Heringsstip, MSC-zertifiziert

zarte, mild gesäuerte Heringshappen, eingelegt
in einer cremigen Sauce aus Mayonnaise,
Sauerrahm und Weiße Betewürfeln, verfeinert
mit Sellerie-, Zwiebel- und Gurkenschnitzeln

Eimer 3 kg,
Fischeinwaage 1.560 g



FIEDLER



180184

Dill-Heringshappen, MSC-zertifiziert

zarte, mild gesäuerte Heringshappen, eingelegt
in einer cremigen Sauce aus Mayonnaise und
Sauerrahm, verfeinert mit Dillspitzen, Zwiebel-
und Senfgurkenstücken

Eimer 3 kg,
Fischeinwaage 1.320 g



915501

**Heringshappen „Opn Diek“,
MSC-zertifiziert**

zarte, marinierte Heringshappen ohne Haut,
mit Gurken-, Zwiebel- und Selleriestücken, in
cremig-würziger Sauce, verfeinert mit Joghurt,
Honig und Dill

Schale 1 kg,
Fischeinwaage 500 g

Neu



497675

**Sherryhappen in Joghurtdressing,
MSC-zertifiziert**

mit Sherry veredelte Heringshappen ohne Haut
in einem lieblichen Joghurtdressing, verfeinert
mit roten Zwiebelwürfeln (enthält Alkohol)

Schale 1 kg,
Fischeinwaage 480 g



296686

**Kräutermatjessalat mit Gartengemüse,
MSC-zertifiziert**

Kräuterheringshappen nach Matjes-Art, ohne
Haut, mit Lauchzwiebeln, Paprika, Zucchini,
Oliven und Senfsaaten verfeinert

Schale 1 kg,
Fischeinwaage 550 g



303262

Saison: Oktober - Dezember

Weihnachtsheringssalat mit Nüssen

Heringswürfel und -happen ohne Haut, mit
Cashewkernen, Rote Bete, Gurken, Zwiebeln
und Äpfeln in hausgemachter Salatcreme, fein
abgeschmeckt

Becher 250 g,
Fischeinwaage 92,5 g

303194

Schale 1 kg,
Fischeinwaage 370 g

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC

www.msc.org/de



MSC-C-51709

FISCH MIT DIESEM ZEICHEN
STAMMT AUS EINER MSC-ZERTI-
FIZIERTEN NACHHALTIGEN
FISCHEREI.

WWW.MSC.ORG/DE



ASC-C-00157

FISCH MIT DIESEM ZEICHEN
STAMMT AUS EINER ASC-ZERTI-
FIZIERTEN VERANTWORTUNGS-
VOLLEN AQUAKULTUR.

WWW.ASC-AQUA.ORG

Heringsalat Bunt, MSC-zertifiziert

marinierte Heringshappen ohne Haut, eingelegt in einer mit Apfel- und Tomatenstücken, Porreeeringen, Zwiebel-, Gurken- und Paprikastücken verfeinerten Sauce

Schale 1 kg,
Fischeinwaage 360 g

Art.-Nr. 206379



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	726102	Heringsstopf Sylter ‚Marcos Liebling‘, MSC-zertifiziert zarte Heringshappen ohne Haut, Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, Pfefferkörner und Apfelscheiben, in frischer Sauce verfeinert mit Crème fraîche	Schale 1 kg, Fischeinwaage 380 g
	533766	Heringshappen in Dill, MSC-zertifiziert marinierte Heringshappen ohne Haut, in Salatmayonnaise, mit Dill verfeinert	Schale 1 kg, Fischeinwaage 360 g
	203956	Heringsfilets in Sahne, MSC-zertifiziert marinierte Heringsfilets ohne Haut, eingelegt in Sahnesauce, verfeinert mit Zwiebel- und Apfelstücken	Schale 2 kg, Fischeinwaage 800 g
	203953	Sahneheringsstopf, MSC-zertifiziert marinierte Heringshappen ohne Haut, eingelegt in Sahnesauce, verfeinert mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstücken	Eimer 5 kg, Fischeinwaage 1.850 g
	979815	Heringshappen in Senfcreme, MSC-zertifiziert zarte, sauber enthäutete und marinierte Heringswürfel und -happen, in feiner Creme mit körnigem Senf, verfeinert mit Äpfeln und Cranberries	Karton 4 Becher à 250 g
	933063	Matjessalat, MSC-zertifiziert zarte Matjeshappen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, in einem klaren Dressing eingelegt, mit frischen Gurken-, Paprika- und Zwiebelstücken	Schale 1 kg, Fischeinwaage 590 g
	511256	Feinkost Herings-Sortimentsmix, MSC-zertifiziert beliebter Feinkost-Mix in kleinen Bechern im Umkarton, in den Sorten: 1x Dillheringsalat Rot, MSC-zertifiziert 1x Dillheringshappen mit Joghurt, MSC-zertifiziert 1x Heringshappen in Senf, MSC-zertifiziert	Karton à 3x 150 g Becher, Fischeinwaage je 60-75 g

Neu



Meeresfrüchtesalat mit Garnelen









Neu

mit Garnelen, Miesmuscheln, Eismeer Garnelen, Oktopusstücken, in klarem Kräuterdressing mit knackigen Salicornie



Schale 1 kg

Art.-Nr. 820131


















	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 911883	Eiersalat mit Nordseekrabben zartes Nordseekrabbenfleisch, umgeben von Eierstücken und cremiger Salatsauce, mit Schnittlauch und feinen Gewürzen veredelt	Schale 1 kg, Fischeinwaage je 150 g 
	 497685	Räucherlachssalat feiner Räucherlachs in Streifen und Stücke geschnitten, mit Senfgurken, Spargel und Zwiebeln in einer leichten Senf-Dillcreme	Schale 1 kg, Fischeinwaage 330 g
	 55075	Tandoori Cocktail fruchtige Zusammenstellung aus Garnelen, Surimihappen, Ananas, Mandarinen und Mango-Chutney, verfeinert mit Curry und Joghurt	Schale 1 kg, Einwaage 380 g
	 646952	Feinkost 3er Sortimentsmix beliebter Feinkost-Mix in kleinen Bechern im Umkarton, in den Sorten: 1x Heringshappen Sherry Joghurt, MSC-zertifiziert 1x Heringshappen Minze-Limette, MSC-zertifiziert 1x Garnelenkomposition Tandoori	Karton à 3x 150 g Becher, Fischeinwaage je 75 g
	 625166	Kartoffelsalat mit Ei und Gurke verzehrfertig, Kartoffelscheiben mit gekochten Eiern und feinen Gurkenwürfeln in einer leichten Joghurtmayonnaise	Schale 1 kg
	 428436	Speckkartoffelsalat gekochte Kartoffeln, in gleichmäßig dicke Scheiben geschnitten, vermengt mit gebratenem Speck und Zwiebeln, in würziger Marinade, mit Schnittlauch verfeinert	Eimer 5 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 
	 291911	Hijiki Seealgensalat schwarzer Seealgensalat mariniert (mit Sojabohnen, Zucker, Sesam, Sesamöl, Sojasauce, Salz), würzig, aromatisch, bissfest, knackig und saftig	Karton 12 Beutel à 1 kg 
	 428434	Rohkost Krautsalat aus mild gesäuertem Weißkohl mit grünen Paprikastreifen, in lieblicher Marinade	Schale 1 kg

Frischkäse mit Räucherlachs & Lauch

cremiger, frischer Brotaufstrich aus Doppelrahm-Frischkäse, zarten Räucherlachsflöckchen und knackigen Frühlingszwiebelringen, verfeinert mit Joghurt

Schale 500 g,
Fischeinwaage 65 g

Art.-Nr. 150891





































	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 720820	Räucherlachs- und Apfelsalat zarte, kaltgeräucherte Räucherlachsstreifen und -stücke, in einer mit Apfelstücken verfeinerten Meerrettich-Sahnesauce	Schale 1 kg, Fischeinwaage 300 g
	 755545	Eier-Räucherlachs- und Senfsalat cremiger Eiersalat mit zarten, kaltgeräucherten Räucherlachsstreifen und -stücken sowie kleinen Senfgurken, mit Schnittlauch verfeinert	Schale 1 kg, Fischeinwaage 170 g
	 782031	Räucherlachs- und Spargelsalat fein geschnittene Stücke vom Räucherlachs, umgeben von Spargel-, Gurken- und Zwiebelstücken, in cremiger Sauce mit feiner Senfnote	Karton 4 Becher à 250 g Neu
	 55077	Salat Tonno-Mix stückiger Thunfisch-Salat-Mix mit Apfel-, Paprika-, Zwiebel- und Tomatenstücken	Schale 1 kg, Fischeinwaage 610 g
	  462285	Alaska-Seelachs-Salat, MSC-zertifiziert geräucherter Alaska-Seelachs, gefärbt, zu einer feinen Creme verarbeitet, als Salat oder Aufstrich	Schale 1 kg, Fischeinwaage 500 g
	 462284	Thunfischcreme feine Creme aus Thunfisch und Mayonnaise, als Salat oder Aufstrich	Schale 1 kg, Fischeinwaage 490 g
	 859389	Thunfischcreme, Tomate-Pikant feine Creme aus Thunfisch, Mayonnaise und Tomaten, mit Erbsen, Mais und Paprikastücken, abgerundet mit kräftig pikanten Gewürzen	Schale 500 g, Fischeinwaage 175 g
	 490694	Frischkäse Räucherlachs, Honig-Senf cremiger, süßlicher Brotaufstrich aus Doppelrahm-Frischkäse und zarten Räucherlachsflöckchen, mit Joghurt, Honig und Senf verfeinert	Schale 500 g, Fischeinwaage 75 g
















Mühlenbeck ist eine seit 1889 familienbetriebene Fleischmanufaktur aus dem Landkreis Cuxhaven und steht für Frische und hochwertige Rohstoffe. Gemeinsam haben wir Produkte entwickelt, wie Suppen, Frikadellen und Wels-Würste.



































Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	Edle Fischsuppe zarte Lachs-, Seelachs- und Kabeljaufiletwürfel, knackige Garnelen und feines Miesmuschelfleisch, mit viel Julienne Gemüse, in würzigem Sud	Karton 6 Gläser à 400 g
	Hühnersuppe Mühlenbecks traditionelle Hühnersuppe in kräftiger Brühe, mit zartem Hähnchenfleisch, kleinen Fleischbällchen, Eierstich und verschiedenen Gemüsesorten	Karton 6 Gläser à 400 g
	Labskaus Mühlenbecks herzhafter Labskaus, nordisches Traditionsgericht, Zubereitung aus Kartoffeln und Rindfleisch, vermengt mit Zwiebeln und Gewürzen Serviertipp: Gurke, Rote Bete, Rollmops und Spiegelei passen wunderbar	Karton 6 Gläser à 400 g
	Kartoffelsuppe mit Welsbockwürstchen deftige Kartoffelsuppe, mit hausgener Gewürzmischung verfeinert, mit knackigen, geräucherten Welsbockwürstchenscheiben Tipp: Nach Belieben die Suppe mit etwas Wasser verdünnen.	Karton 6 Gläser à 400 g
	Fisch-Soljanka ‚Wels-Würstchen‘ feingewürzte, pikante Sauce aus Tomaten-, Paprika-, Sellerie-, Zucchini- und Zwiebelwürfel, abgeschmeckt mit Sauren Gurkenwürfeln nach russischer Art, mit Würstcheneinlänge aus reinem Welsfilet, in Scheiben geschnitten	Karton 6 Gläser à 400 g, Fischeinwaage 75 g

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	
	 32720	Stremellachs in Paprika Creme <i>heißgeräucherter Lachs in herzhafter Creme mit Paprika und grünen Kräutern</i>	Schale 1 kg	
	 129926	Stremellachs Rillette <i>aromatisch süß-saurer Aufstrich französischer Art mit geräuchertem Lachs und Algen</i>	Schale 1 kg	
	 254571	Stremellachs Mediterrana <i>heißgeräucherter Lachs mit getrockneten Tomaten, grünen Oliven und Zwiebelstücken, in feiner Rapsöl-Balsamico-Marinade</i>	Schale 1 kg	
	 946299	Stremellachs Algen Rote Bete <i>heißgeräucherter Lachs in aromatischer Marinade, mit Rote-Bete und Algen</i>	Schale 1 kg	
	 877557	Stremellachs Chili <i>pikante heißgeräucherte Lachscreme mit Chili</i>	Schale 1 kg	
	 345043	Räucherlachscreme <i>frisch-würziger, cremiger Räucherlachs-Aufstrich mit Frischkäse und Schnittlauch</i>	Schale 1 kg	
	 495710	Kräuter Algen Pesto <i>herzhaftes Algen Pesto, verfeinert mit exklusiver 7-Kräuter-Mischung und einem Hauch Chili</i>	Schale 1 kg	
	 345042	Tomaten-Algen-Tatar <i>Marinade mit sizilianischen Tomaten, Mango-Chutney, Seespargel und Kräutern, würzig im Geschmack, mit Kräuter-Minze-Aroma</i>	Schale 1 kg	
	  331733	Garnelen naturell 100/200, ASC-zertifiziert	340 g	
	  526779	Riesengarnelen Knoblauch, ASC-zertifiziert	170 g	
	  457360	Riesengarnelen Knoblauch, ASC-zertifiziert	340 g	
	  526809	Riesengarnelen 26/30 Knoblauch, ASC-zertifiziert	340 g	

		Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 	464570	Riesengarnelen in Aioli, ASC-zertifiziert	340 g
	 	465589	Riesengarnelen in Cocktailsauce, ASC-zertifiziert	340 g
	 	526846	Garnelen in Dillcreme, ASC-zertifiziert	340 g
	 	526783	Nordseekrabbensalat, MSC-zertifiziert	170 g
		526848	Flusskrebsfleisch Curry	340 g
		486356	Flusskrebsfleisch Cognac	340 g
		713237	Flusskrebsfleisch Cocktail	170 g
		526782	Flusskrebsfleisch Knoblauch	170 g
		704457	Flusskrebssalat	170 g
		202032	Meeresfrüchte Knobi	340 g
		544149	Meeresfrüchte Knobi	1,5 kg
		727274	Meeresfrüchte Natur	1,5 kg
		420658	Meerefrüchte Italia	340 g
	 	483584	Roter Matjessalat, MSC-zertifiziert	170 g
	 	526781	Heringssalat Rot, MSC-zertifiziert	170 g
	 	526817	Matjessalat Rot, MSC-zertifiziert	340 g




	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	761664	Küstenhering klassisch, MSC-zertifiziert	340 g
	342415	Rauchmatjesfilet, MSC-zertifiziert	2,5 kg
	486350	Surimi Stäbchen, MSC-zertifiziert	250 g
	727279	Surimi Garnelen Knoblauch	1,5 kg, Abtropfgewicht 900 g
	526816	Surimiröllchen Knoblauch	340 g
	49789	Wakame Salat vegetarisch	Karton 4 Becher à 150 g
	131756	Riesenkalmar Italia mit Oliven	340 g
	526815	Muschelfleisch Scharf	340 g
	202605	Pulpo Tentakel Italia	1,5 kg
	526785	Räucherlachssalat	170 g
	720854	Sardellenfilets mariniert in Öl <i>zarte und saftige Sardellenfilets in aromatischem Sonnenblumenöl</i>	Karton 8 Tragepackungen à 1.000 g
	225997	Krabben Chips	Karton 20 Beutel à 60 g
	465377	Krabbenchips	100 g
	465461	Krabbenchips Scharf	100 g
	49159	Lachs Chips	Karton 20 Beutel à 60 g
	421554	Aioli Tunke	170 g
	483589	Knoblauchtunke	170 g

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	286674	,Kamasutra-Dip' Einzigartig – lecker!! <i>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 sinnlichen Sauce. Verfeinert mit Cayennepfeffer, Curry, Kokosmilch und Kokosraspeln</i>	Becher 250 g
	175577		Schale 1 kg
	940634	Aioli-Sauce <i>herzhafte Knoblauchsauce, mit kräftigem Aroma, verfeinert mit frischem Joghurt</i>	Becher 340 g
	440301		Schale 1 kg
	55074	Cocktail-Sauce <i>Cocktailsauce mit lieblicher Weinnote, ideal als Beilage zu Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch (enthält Alkohol)</i>	Schale 1 kg
			
	619227	Cremig-feine Remoulade mit Joghurt <i>mit kleinen Gurken- und Zwiebelstückchen, verfeinert mit frischem Joghurt</i>	Karton 6 Becher à 150 g
	440240		Schale 1 kg
			
	904267	Bäckers-Remoulade <i>cremige Remoulade mit kleinen Gurken- und Zwiebelstückchen mit frischem Joghurt</i>	Eimer 3 kg
	180078	Friesische Tunke <i>feine Salatcreme aus Mayonnaise und Sauerrahm, verfeinert mit Apfel-, Zwiebel- und Gurkenstücken</i>	Eimer 3 kg
			
	345042	Tomaten-Algen-Tatar <i>Marinade mit sizilianischen Tomaten, Mango-Chutney, Seespargel und Kräutern, würzig im Geschmack, mit Kräuter-Minze-Aroma</i>	Karton 7 kg (= 7 Schalen à 1 kg)
			

KAVIAR & LAKE AUS CUXHAVEN



Royal Greenland ist bekannt für seine exzellente Qualität an Eismeeergarnelen.
Für uns gibt es keine bessere Qualität auf dem Markt.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
148658	Flusskrebbsfleisch in Lake <i>Flusskrebbsfleisch gekocht, geschält, in Lake</i>	Becher 1,5 kg, 100-200 Stück per lbs, Abtropfgewicht 900 g
148726	Riesengarnelen in Lake <i>Riesengarnelen gekocht, geschält, in Lake</i>	Becher 1,5 kg, 60-80 Stück per lbs, Abtropfgewicht 900 g
 765138	Eismeeergarnelen in Lake, MSC-zertifiziert <i>gekocht und geschält, in Lake</i>	Becher 1,5 kg, 100-150 Stück per lbs, Abtropfgewicht 900 g

SEEHASE



Der Seehase ist im Meer zwischen Kanada und der Barentssee verbreitet. In Grönland wird er von März bis Juni gefangen, wenn er zum Laichen flachere Gewässer aufsucht. Die Fischerei wird vor allem von kleineren Booten aus betrieben. Jeder Fischer setzt zehn bis zwanzig Stellnetze ein, die während der Saison im Fanggebiet bleiben. Hauptvorteil der Fangmethode ist, dass sie sehr selektiv ist und nur wenige Jungfische gefangen werden. Der Seehasenrogen gilt als Ersatz für den Stör-Kaviar, dessen Rogen von Natur aus Schwarz ist. Deshalb wird der Seehasenrogen schwarz gefärbt.

Äußerst wichtig für die Qualität ist der schonende und schnelle Verarbeitungsprozess innerhalb von höchstens 24 Stunden nach dem Fang. Wir haben die volle Wertschöpfungskette in unserer Hand, beginnend mit dem Fang im kristallklaren Gewässer vor Grönland, über die Anlandung und die Verarbeitung in unserem Werk in Cuxhaven bis zum Verkauf an unsere Kunden.



MSC-C-51709

Seit 2015 setzen wir MSC-Rohware ein, sodass der Rogen MSC-zertifiziert erhältlich ist.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 627911	Kaviar aus Seehasenrogen ,Schwarz', MSC-zertifiziert <i>fein gesalzen, gleichmäßig schwarze Perlen, pasteurisiert</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
 632365	Kaviar aus Seehasenrogen ,Rot', MSC-zertifiziert <i>fein gesalzen, gleichmäßig rote Perlen, pasteurisiert</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
 481225	Kaviar aus Seehasenrogen ,Orange', MSC-zertifiziert <i>fein gesalzen, gleichmäßig orange Perlen, pasteurisiert</i>	Karton 6 Gläser à 100 g

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

Frisch & TK



KREBSE UND WEICHTIERE

...ERWEITERN DAS ANGEBOT AN MEERESFRÜCHTEN, IMMERHIN MACHT DIESE WARENGRUPPE RUND 12% UNSERES GESAMTEN FISCHVERZEHRS AUS. DANK GUTER TRANSPORTMÖGLICHKEITEN BEZIEHUNGSWEISE TIEFKÜHLPRODUKTEN GIBT ES HIERZULANDE SPEZIALITÄTEN AUS DER GANZEN WELT.

Zu den **KREBSEN (CRUSTACEA)** gehören verschiedene Gattungen aus dem Meer und dem Süßwasser. Dazu zählen unter anderem: Nordseegarnelen, Tiefseegarnelen, Panzerkrebse, Taschenkrebse, Steinkrabben, Kaisergranat, Langusten, Hummer und Flusskrebse.

Die **WEICHTIERE (MOLLUSCA)** bilden einen arten- und formenreichen Tierstamm, wobei die meisten Vertreter im Meer leben. Zu ihnen gehören beispielsweise Muscheln, Schnecken und Tintenfische.

SCHALENTIERE schließen alle Meeresfrüchte ein, die einen Panzer haben. Sie werden nochmals in zwei Gruppen unterteilt. Krustentiere, wie Hummer oder Krebse, haben gewöhnlich Glieder und einen Panzer. Weichtiere, wie Miesmuscheln, Austern etc. haben hingegen nur eine Schale.

KREBSTIERE

'KRUSTENTIERE' (CRUSTACEA)

- Garnelen
- Langusten
- Bärenkrebse
- Hummer
- Nordseekrabben ‚Garnelen‘
- Flusskrebse
- Kaisergranat ‚Scampi‘
- Königskrabbe ‚Scheinkrabben‘
- Seespinnen

WEICHTIERE

‚SCHALENTIERE‘ (MOLLUSCA)

- Miesmuscheln
- Austern
- Grünschalmuscheln
- Schnecken
- Jakobsmuscheln
- ‚Pilgermuscheln‘ (Kammuscheln)
- Venusmuscheln
- Herzmuscheln
- Schwertmuscheln

WEICHTIERE/KOPFFÜSSER

(CEPHALOPODA)

- Zehnamige Tintenfische/ Tintenschnecken
- Sepien
- Kalmare
- Kraken
- Achtarmige Tintenfische
- Sepiolen

UNSERE PREMIUM PARTNER



MEERES- GEMÜSE

FOODTREND

VERFÜGBARKEIT MAI-SEPTEMBER

STRANDASTERN

die jungen und saftigen Blätter werden täglich frisch geerntet, Strandasterne gehören zum Meeresgemüse. Sie verfügen über einen herzhaft und angenehm salzigen Geschmack.
Art.-Nr. 420744 Karton 6 Schalen à 150 g

ZUBEREITUNGSTIPP:

Strandasterne werden am besten kurz blanchiert oder in der Pfanne gebraten. Sie können aber auch roh verarbeitet werden. Kochtechnisch verhalten sich Strandasterne ähnlich wie Spinat. Man muss die Blätter nur waschen und kurz in reichlich Wasser ohne Salz kochen („blanchieren“). Anschließend mit Butter und Schalotten in der Pfanne schwenken und schon ist der perfekte Begleiter für Fisch & Seafood fertig.



QUELLER ‚SALICORNIA‘

Meeresgemüse, köstlich, salziger Geschmack
Art.-Nr. 646703 Karton 6 Schalen à 150 g



Hijiki Seealgensalat

schwarzer Seealgensalat mariniert (mit Sojabohnen, Zucker, Sesam, Sesamöl, Sojasauce, Salz), würzig, aromatisch, bissfest, knackig und saftig

Art.-Nr. 291911 Karton 12 Beutel à 1 kg



TOMATEN-ALGEN-TATAR

Marinade mit sizilianischen Tomaten, Mango-Chutney, Seespargel und Kräutern, würzig im Geschmack, mit Kräuter-Minze-Aroma
Art.-Nr. 345042 Karton 7 kg (= 7 Schalen à 1 kg)



Ideal zum Marinieren von Garnelen, Fisch und Fleisch, zum Dippen von Gemüse, als Geschmack gebende Komponente im Risotto, als Sauce zu Pasta und Reis oder ganz einfach auf Brot.

GOMA WAKAME SUPREME

marinierter Salat aus Seealgen, Pilzen, Sesam und Chilistücken, vakuumverpackt, vegan

Art.-Nr. 668002 Karton 12 Beutel à 1 kg



WAKAME SEEALGEN-SALAT

Seealgen in einer würzigen Marinade, verfeinert mit getrockneten Pilzen, Sesam und Soja, ohne Azofarbstoffe, vakuumverpackt, vegan

Art.-Nr. 814621 Karton 12 Beutel à 1 kg





KÖNIGLICHER GENUSS

HUMMER & LANGUSTEN

Ware kommt lebend an, Herkunft Kanada.
Es kann saisonbedingt zu Engpässen kommen!

FRISCHER HUMMER

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
Lebendware 195584	‚Chix‘ Herkunft Kanada	Styropor-Box ca. 3 kg (= 5 Stück à 420-600 g)
Lebendware 195560	‚1 3/4‘ Herkunft Kanada	Styropor-Box ca. 4 kg (= 5 Stück à 780-930 g)
Lebendware 384315	‚Selects‘ Herkunft Kanada	Styropor-Box ca. 5 kg (= 5 Stück à 930-1.200 g)



LANGUSTEN TIEFGEKÜHLT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 72699	Langustenschwänze 14/16 roh, mit Schale, einzeln entnehmbar SAISONALE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE IHREN FACHBERATER AN.	Stück 400-450 g, Karton ca. 18,16 kg (= 4 Schachteln à ca. 4,54 kg)
 183755	Langustenschwänze 16/20 roh, mit Schale, einzeln entnehmbar SAISONALE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE IHREN FACHBERATER AN.	Stück 450-560 g, Karton ca. 18,16 kg (= 4 Schachteln à ca. 4,54 kg)

HUMMER TIEFGEKÜHLT





























Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  77783	Hummer ganz, MSC-zertifiziert roh, mit Schale, quaters SAISONALE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE IHREN FACHBERATER AN.	Karton ca. 4,44 kg (= 8 Stück à 520-650 g)
  834899	Hummer ganz, MSC-zertifiziert roh, mit Schale, chix SAISONALE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE IHREN FACHBERATER AN.	Karton ca. 3,63 kg (= 8 Stück à 420-550 g)
  144184	Hummer halbiert ‚High Pressure‘, MSC-zertifiziert roh, mit Schale, ausgenommen, unter hohem Druck verarbeitet SAISONALE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE IHREN FACHBERATER AN.	Karton 2,4 kg (= 12 Stück à 200 g)
 445399	Hummerfleisch ‚High Pressure‘ roh, ohne Schale, Hummerfleisch unter hohem Druck verarbeitet, vakuumverpackt SAISONALE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE IHREN FACHBERATER AN.	Karton 10 Trays à 185 g



























KÖNIGSKRABBE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 68826	Königskrabbe ganz, gesäubert und gekocht	Karton 1 Stück à 1,5-3,0 kg
 907168	Königskrabben Beine und Scheren Größe L3, 900-1100 g, gekocht, halbiert, mit 10% Glasur (Karton 2,25 kg netto)	Karton 2,5 kg



RIESENGARNELENSCHWÄNZE SHRIMPS, GAMBAS UND CREVETTES

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 729761	Crevettes Rosé 40/60 gekochte White Tiger Garnelen, mit Kopf und Schale, einzeln entnehmbar	Karton 10 Boxen à 1 kg
   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
   324346	Eismeergarnelen 90/120, MSC-zertifiziert gekocht, mit Kopf und Schale, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg
   933763	Grönländische Eismeergarnelen, MSC-zertifiziert 90-120, seegekocht, mit Kopf und Schale, mit 2-7 % Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	 Karton 10 Beutel à 838 g
   181240	Grönländische Eismeergarnelen, MSC-zertifiziert 125/175 XL, gekocht und geschält, single frozen, extra large luxury, mit 10 % Glasur (Karton 10 Beutel à 450 g netto), einzeln entnehmbar	 Karton 10 Beutel à 500 g
   829822	Grönländische Eismeergarnelen, MSC-zertifiziert 125/175 XL, gekocht und geschält, single frozen, extra large luxury, mit 10 % Glasur (Karton 5 Beutel à 1,8 kg netto), einzeln entnehmbar	 Karton 5 Beutel à 2 kg
 915571	Cocktail Shrimps 100/200 gekocht und geschält, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 29391	Cocktail Shrimps 200/300 gekocht und geschält, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 29421	Cocktail Shrimps 300/500 gekocht und geschält, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 782652	Kaisergranat 8/12 Kaisergranat rund, nicht ausgenommen, handgelegt, 8-12 Stück per kg	Styropor-Box ca. 2 kg
  988187	Party-Garnelen 26/30, ASC-zertifiziert gekocht, geschält, White Tiger Garnelen, entdarmt, mit Schwanzsegment, mit 20% Glasur	Karton 10 Beutel à 1 kg
  601842	White Tiger Garnelen 51/60, ASC-zertifiziert gekocht, geschält, real count, mit 10% Glasur/kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar	Beutel 500 g
  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
  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
 234085	Easy Peel Garnelen 8/12 roh, Seawater, Black Tiger Garnelen, 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

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	363372	Easy Peel Garnelen 13/15 roh, Seawater, Black Tiger Garnelen, 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
	29490	Riesengarnelenschwänze 8/12 roh, Seawater, Black Tiger Garnelen, geschält, entdarnt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
	29445	Riesengarnelenschwänze 13/15 roh, Seawater, Black Tiger Garnelen, geschält, entdarnt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
	915212	Riesengarnelenschwänze 16/20 roh, Seawater, geschält, ohne Kopf, entdarnt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
	915496	Riesengarnelenschwänze 26/30 roh, Seawater, geschält, ohne Kopf, entdarnt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
	828796	Riesengarnelenschwänze 31/40 roh, Seawater, geschält, ohne Kopf, entdarnt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
	84741	Riesengarnelenschwänze 41/50 roh, Seawater, geschält, ohne Kopf, entdarnt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
	915441	Garnelen 8/12 roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Faltschachteln à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg
	915458	Garnelen 13/15 roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Faltschachteln à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg
	915465	Garnelen 16/20 roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Faltschachteln à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg
	915472	Garnelen 21/30 roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Faltschachteln à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg
	915489	Garnelen 31/40 roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Faltschachteln à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg
	915717	Garnelen-Spieße roh, geschält, entdarnt, ohne Kopf, lang gesteckt, 11-12 Garnelen pro Spieß, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 10 Spieße à 80 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 10 Spieße à 100 g
	834545	Garnelen U/3 roh, Freshwater, King Prawns, ohne Kopf, mit Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Faltschachteln à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg
	159517	Garnelen U/5 roh, Freshwater, King Prawns, ohne Kopf, mit Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Faltschachteln à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg
	913579	Carabineros 10/20, roh, Garnelen mit Kopf und Schale, einzeln entnehmbar	 Karton 24 Faltschachteln à 400 g
	937361	 Frutti di Mare Royal gekocht, Meeresfrüchte-Cocktail aus Miesmuscheln, Tintenfischtentakeln, Tintenfischringen und Garnelen, bestehend aus großen Einzelkomponenten, mit 20% Glasur (Karton 6 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 6 Beutel à 1 kg
	375983	 Frutti di Mare Royal gekocht, Meeresfrüchte-Cocktail aus Garnelen, Tintenfisch, Surimi und Muschelfleisch, mit 10% Glasur (Karton 10 Beutel à 900 g netto), einzeln	Karton, 10 Packungen à 1 kg
	390508	 Frutti di Mare gekocht, Meeresfrüchte-Cocktail aus Tintenfisch, Miesmuschelfleisch, Garnelen und gewellten Teppichmuscheln	Karton, 10 Packungen à 900 g
	979269	 Frutti di Mare -roh- roh, 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
	979139	 Frutti di Mare -gekocht- 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



ARGENTINISCHE ROTGARNELN

BESTE HERKUNFT & EINZIGARTIGER GESCHMACK

Argentinische Rotgarnelen 13/15

roh, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar
Art.-Nr. 223051 Karton 10 Beutel à 1 kg

Argentinische Rotgarnelen 10/20

roh, mit Kopf, mit Schale
Art.-Nr. 223056 Karton 6 Faltschachteln à 2 kg

Unsere Argentinischen Rotgarnelen stammen aus Wildfang. Sie wachsen in den kalten und klaren Gewässern des südlichen Atlantiks auf. Ausschließlich in Küstennähe werden sie mit Schleppnetzen, welche den Meeresboden weitestgehend unberührt lassen, gefangen und zeitnah weiterverarbeitet, um eine optimale Frische & Qualität zu gewährleisten. Den Namen verdankt die Argentinische Rotgarnele ihrer beeindruckenden intensiven Farbe der Schale, die auch im rohen Zustand ein optisches Highlight ist. Das weiße Fleisch der Garnele hat einen nussigen, leicht süßlichen Geschmack und überzeugt durch seine feine und zarte Konsistenz.

„Wer
sich das
Besondere
gönnt!“

PREMIUM GAMBAS XXL

„NACHHALTIGER WILDFANG“

- FRIEND OF THE SEA ZERTIFIZIERT
- ERSTKLASSIGE QUALITÄT
- DIE HIGHLIGHTS FÜR DEN GRILL ODER DEN OFEN
- EIN WAHRER BLICKFANG & GAUMENSCHMAUS
- 100% NETTOGEWICHT!!



Garnelen XXXL U5

„Friend of the Sea“ zertifiziert

U5 (unter 5 Stück pro kg), 30 cm plus, roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, Wildfang Nigeria, Seefrost (FAS), real count, mit Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 951701 Karton 6 Faltschachteln à 2 kg

Garnelen XXL U8

„Friend of the Sea“ zertifiziert

U8 (unter 8 Stück pro kg), 26-30 cm, roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, Wildfang Nigeria, Seefrost (FAS), real count, mit Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 977429 Karton 6 Faltschachteln à 2 kg

Garnelen XL 10/15

„Friend of the Sea“ zertifiziert

10/15 (10-15 Stück pro kg), roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, Wildfang Nigeria, Seefrost (FAS), real count, mit Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 799745 Karton 6 Faltschachteln à 2 kg



RIESEN- GARNELN- SCHWÄNZE

„Seawater“

Wie bei anderen Krustentieren auch, so ist das Fleisch, von in kalten Zonen lebenden Tieren, besser als das von Warmwassertieren. Riesengarnelenschwänze, „Seawater“ (SW), zeichnen sich durch ein sehr herzhaftes, knackiges, festes Fleisch aus, welches in gekochtem Zustand leicht rosa schimmert. Die Schale ist im Vergleich zur „Freshwater (FW) Garnele“ dünner und pergamentartiger. Weniger Schale bedeutet mehr Fleisch und Ausbeute sowie leichteres Schälen. Seawater- Garnelen sind in der Regel deutlich teurer als Freshwater-Garnelen.

WOW!!
sind die
riesig!



EISMEER- GARNELN & MEE(H)R

DER WEG AUS DEN TIEFEN GEWÄSSERN AUF UNSERE TELLER

Eismeergarnelen leben in den kalten Gewässern des Nordatlantiks in einer Tiefe von bis zu 1.400 m. Sie lieben die kalten Temperaturen zwischen 0–8°C, was zu ihrem langsamen Wachstum führt. Mindestens sechs Jahre wachsen sie heran, bis sie von uns gefangen werden. Dadurch haben sie jenen frischen, angenehmen Geschmack, eine wunderschöne rosa Farbe und eine feste, saftige Konsistenz. Ihr volles Aroma und das exquisite Aussehen verleihen jeder Mahlzeit einen Hauch von Luxus.

SHELL ON & SELECTED CATCH

Unsere Garnelen mit Schale sind „cooked at sea“ und tragen daher die Bezeichnung „auf See gekocht“. Sie werden auf dem offenen Meer in den Gewässern vor der Westküste Grönlands von großen Trawlern gefangen, die die Garnelen direkt an Bord verarbeiten. Die Shell on Prawns eignen sich z. B. für die Zubereitung in der Pfanne oder auf dem Grill zum „selber pulen“.

COOKES & PEELED

Unsere Premium Luxusgarnelen sind nur einmal eingefroren.

Dies ist möglich, weil wir die Garnelen in Küstennähe und damit in der Nähe der Fabriken fangen. So werden die Garnelen erst nach dem Kochen und Schälen tiefgefroren. Durch die Küstenfischerei und die schonende Verarbeitung, behalten die Garnelen ihren süßlichen Geschmack, ihre feste Konsistenz und die feine rosa Farbe. Sie sind ein idealer Belag für z. B. Wraps etc., für kalte Zubereitungen.

IN LAKE & DRESSING

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Lake Sortiment an. Um keinen Wunsch unserer Kunden unerfüllt zu lassen, entwickeln wir unsere Lake fortlaufend weiter und passen sie Ihren Vorstellungen an. Lake nur als Konservierungsmittel? – Schon lange nicht mehr! Unsere Lake Produkte sind dank neuer Rezeptur jederzeit „Ready to eat“ und das ohne eine Reduzierung der Mindesthaltbarkeit. Durch das milde Dressing sind diese Garnelen ein Highlight auf jedem Salat oder Pasta.

GRÖNLANDGARNELN IN KNUSPERPANADE IN KNUSPRIGER PANADE MIT ROSA PFEFFER

Garnelen in Knusperpanade – Unsere Neuheit 2022! Toppen Sie Ihre Salate und Bowls mit den von außen knusprig-knackigen und im Inneren zarten Garnelen. Hier gibt's den Extra Crunch.



Anwendungsbeispiele

- Eismeergarnelen in Woknudeln
- Eismeerkrabbencocktail
- Tagliatelle mit Eismeergarnelen in Sahnesauce
- Omlette mit Eismeergarnelen
- Kürbiscremesuppe mit Grönlandgarnelen in Knusperpanade
- Kartoffelsuppe mit Eismeergarnelen
- Rührei mit Eismeergarnelen
- Eismeergarnelen in Käsesahnesauce & mit Käse überbacken
- Gemischter Salat mit Grönlandgarnelen in Knusperpanade
- Pizza mit Eismeergarnelen
- Avocado mit Eismeergarnelen
- Eismeergarnelen Toast
- Smorrebrod mit Eismeergarnelen
- Eismeergarnelen Kebap

WEITERE REZEPTIDEEN UNTER:
www.royalgreenland.de/foodservice/rezepte



EISMEER- GARNELN & MEE(H)R



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  	181240 Grönländische Eismeergarnelen 125/175 XL, MSC-zertifiziert <i>gekocht und geschält, single frozen, extra large luxury, mit 10% Glasur (Karton 10 Beutel à 450 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 500 g
  	829822 Grönländische Eismeergarnelen 125/175 XL, MSC-zertifiziert <i>gekocht und geschält, single frozen, extra large luxury, mit 10% Glasur (Karton 5 Beutel à 1.800 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 5 Beutel à 2 kg
  	933763 Grönländische Eismeergarnelen 90-120, MSC-zertifiziert <i>seegekocht, mit Kopf und Schale, mit 2-7% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 838 g
 	324346 Eismeergarnelen 90/120, MSC-zertifiziert <i>gekocht, mit Kopf und Schale, einzeln entnehmbar</i>	Karton 5 kg
  	129583 Eismeergarnelen aus Grönland 175/275, MSC-zertifiziert <i>gekocht und geschält, mit 10% Glasur (Schale à 450 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 6 Schalen à 500 g
  	994560 Grönländische Eismeergarnelen paniert, MSC-zertifiziert <i>gekocht, geschält, vorgebraten, paniert, Kalibrierung variabel zwischen M-XL (90/120, 125/175) einzeln entnehmbar</i>	Karton 3 Beutel à 1 kg
	148658 Flusskrebbsfleisch in Lake <i>Flusskrebbsfleisch gekocht, geschält, in Lake</i>	Becher 1,5 kg, 100-200 Stück per lbs, Abtropfgewicht 900 g
	148726 Riesengarnelen in Lake <i>Riesengarnelen gekocht, geschält, in Lake</i>	Becher 1,5 kg, 60-80 Stück per lbs, Abtropfgewicht 900 g
	765138 Eismeergarnelen in Lake, MSC-zertifiziert <i>gekocht und geschält, in Lake</i>	Becher 1,5 kg, 100-150 Stück per lbs, Abtropfgewicht 900 g





FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

ÜBER DEN TELLERRAND GESCHAUT

MANGROVEN BLACK TIGER GARNELEN

OHNE
ZUSATZSTOFFE

Von Cà Mau, ganz im Süden Vietnams, fahren wir eine Stunde mit dem Auto ins Landesinnere. Danach steigen wir auf ein kleines Motorboot um. Über einen breiten Fluss, schmale Kanäle und engen Kurven erreichen wir nach einer Stunde unser Ziel – die Garnelenzucht von Ngueyên Anh Yuân. Der 46-Jährige ist einer von über 1.200 Garnelenfarmern, der sich an diesem Projekt beteiligt. Er bewirtschaftet zwei Bassins, die ihm der Staat verpachtet. Ngueyên und seine Frau Ta Van Tiên leben zusammen mit der jüngsten Tochter alleine hier draußen in ihrem Haus. Umgeben von nichts anderem als Land, Wasser und Mangroven. Es ist heiß, die Luftfeuchtigkeit enorm hoch. Aber gerade das ist das ideale Klima für die Garnelenzucht. Die Teiche sind mit Brackwasser gefüllt und einen bis eineinhalb Meter tief. Auf einen Quadratmeter kommen maximal zwei Tiere. Sie haben deutlich mehr Lebensraum und weniger Dichtestress als in der konventionellen Zucht, wo zwischen 50 bis 100 Tiere pro Quadratmeter leben.

Cà Mau
Vietnam

Ngueyên sagt, dass es ihm wichtig ist, seine Garnelen natürlich und ohne Medikamente und Zusatzstoffe aufziehen zu können, nicht so wie früher, als er noch konventionell gezüchtet hat. Die Garnelen ernähren sich selbst von mikroskopisch kleinen Tierchen und Bakterien, welche die Mangrovenblätter zersetzen, die auf natürliche Art ins Wasser fallen. Zusätzliches Futter brauchen sie nicht.

Die dicht geflochtenen Wurzeln der Mangrovenbäume sind Rückzugsgebiet für die Garnelen und schützen sie vor ihren größeren Artgenossen, die sie fressen wollen. Gleichzeitig dienen die Mangroven als Küstenschutz bei hohen Wellen, die sich in den Pflanzen und ihrem Wurzelwerk brechen und sich nicht tief ins Land hinein walzen können. Um den Richtlinien zu entsprechen, lässt Ngueyên die Hälfte der Wasserfläche seiner Farm aus Mangrovenbäumen bestehen. Jährlich züchtet er knapp 100 kg Garnelen pro Hektar. Die Abnahme ist garantiert.

Das stabile Einkommen ermöglicht ihm, dort zu leben und zu arbeiten, wo er aufgewachsen ist. Ngueyên ist stolz auf diese positive und gesunde Weiterentwicklung, von welcher Natur, Mensch und Tiere hier gleichermaßen profitieren.

Die natürliche und langsame Aufzucht ergibt festes Fleisch mit mildem, nussigen Geschmack. Mangroven Black Tiger Garnelen sind in der Transgourmet-Ratingstufe «Best» eingeordnet.

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

Art.-Nr. 326615		8/12, ohne Kopf, mit Schale Karton 10 Beutel à 625 g
Art.-Nr. 326618		26/30, ohne Kopf, ohne Schale Karton 10 Beutel à 625 g
Art.-Nr. 271579		8/12, mit Kopf, mit Schale Karton 10 Beutel à 625 g



EISMEERGARNELEN AUS GRÖNLAND

Die Heimat riesiger Eisberge, die Faszination in Weiß – so lässt sich die mit einer Gesamtfläche von 2.166.000 km² größte Insel der Welt Grönland beschreiben. Lediglich die Küstenregionen sind besiedelt, wie der drittgrößte Ort Ilulissat in Westgrönland, der am UNESCO-Weltkulturerbe-Eisfjord und ca. 250 km nördlich des Polarkreises liegt.

In unmittelbarer Nähe werden in der malerischen Diskobucht, in mitten der beeindruckenden Eisberglandschaft und kalbenden Gletscher, die grönländischen Eismeergarnelen von Einheimischen gefischt.

Das kalte und klare Polarwasser sorgt beim Aufwachsen für beste Bedingungen und schließlich für ein unvergleichliches Aroma sowie eine zarte Konsistenz.



EISMEERGARNELEN AUS GRÖNLAND, MSC-ZERTIFIZIERT








175/275, gekocht und geschält, mit 10% Glasur
(Schale à 450 g netto), einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 129583







Karton 6 Schalen à 500 g

FINGERFOOD

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	363051	Riesengarnelen Japanische Art, paniert 21/25 <i>roh, mit Schwanzsegment, mit Backteig, einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Packungen à 1 kg
	519748	Riesengarnelen in Knusperpanade 26/30 <i>roh, in Panade, geschält, einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 1 kg
	 409337	Torpedo Shrimps <i>26/30, geschälte und kross panierte Garnelen mit Schwanzsegment (Torpedo-Stil), einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 1 kg
	 723602	Tintenfischringe im Backteig <i>40/60, vorgebacken, Calamares à la Romana, nach original spanischem Rezept, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Beutel à 2 kg
	  994560	Grönländische Eismeergarnelen paniert, MSC-zertifiziert <i>gekocht, geschält, vorgebraten, paniert, Kalibrierung variabel zwischen M-XL (90/120, 125/175) einzeln entnehmbar</i>	Karton 3 Beutel à 1 kg 

NORDSEEKRABBen

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 705811	Nordseekrabbenfleisch, MSC-zertifiziert <i>gekocht und geschält, aromatisch und mild-salzig im Geschmack, aromaschutzverpackt</i>	Karton 12 Schalen à 100 g
	 757283	Nordseekrabbenfleisch, MSC-zertifiziert <i>gekocht und geschält, aromatisch und mild-salzig im Geschmack, aromaschutzverpackt</i>	Karton 6 Schalen à 500 g
	 721439	Holländisches Nordseekrabbenfleisch, MSC-zertifiziert <i>gekocht und geschält, aromatisch und mild-salzig im Geschmack, aromaschutzverpackt</i>	Schale 1 kg
	485432	Nordseekrabbenfleisch <i>gekocht und geschält, mit 10% Glasur (Karton 10 Beutel à 900 g), einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 1 kg

FRISCH & TIEFGEFROREN

MUSCHELN

MUSCHELN & MUSCHELFLEISCH



FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT AUS EINER MSC-ZERTIFIZIERTEN NACHHALTIGEN FISCHEREI.
WWW.MSC.ORG/DE

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	
frisch	894234	SB-Miesmuscheln ,Napoli' <i>frisch in Soße gekocht, mit Tomate und Chili</i>	Karton 4 Schalen à 500 g	Neu
frisch	245696	SB-Miesmuscheln ,Klassisch' <i>frisch in Soße gekocht, mit Thymian und Rosmarin</i>	Karton 4 Schalen à 500 g	Neu
frisch	813030	SB-Miesmuscheln ,Avignon' <i>frisch in Soße gekocht, mit Bärlauch</i>	Karton 4 Schalen à 500 g	Neu
frisch	946430	SB-Miesmuscheln ,Bangkok' <i>frisch in Soße gekocht, mit Zitronengras und Ingwer</i>	Karton 4 Schalen à 500 g	Neu
frisch	427289	Verfügbarkeit September-Ostern Miesmuscheln ,Imperial', MSC-zertifiziert	55-65 Stück per kg, Karton 6 Schalen à 1 kg	
	427326	<i>lebende Muscheln, Stück ca. 17 g, aromaschutzverpackt</i>	55-65 Stück per kg, Karton 1 Schale à 5 kg	
frisch	427227	Verfügbarkeit September-Ostern Miesmuscheln ,Extra', MSC-zertifiziert	80+ Stück per kg, Karton 6 Schalen à 1 kg	
	427234	<i>lebende Muscheln, Stück ca. 11 g, aromaschutzverpackt</i>	80+ Stück per kg, Karton 1 Schale à 5 kg	
frisch	723704	Bio Miesmuscheln ,Extra', Bio-zertifiziert <i>lebende Muscheln, aromaschutzverpackt</i>	75+ Stück per kg, Karton 6 Schalen à 1 kg	
frisch	733515	Verfügbarkeit Ostern-August Miesmuscheln ,Extra' Classic, MSC-zertifiziert <i>lebende Muscheln, Stück 13-15 g, aromaschutzverpackt</i>	70+ Stück per kg, Karton 6 Schalen à 1 kg	
	915656	Grünschalmuscheln 30/40 <i>blanchiert, in halber Schale, einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 1 kg	
	915649	Miesmuschelfleisch 300/500 <i>gekocht, mit 10% Glasur (Karton 10 Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 1 kg	
	420744	Verfügbarkeit Mai-September Strandastern	Karton 6 Schalen à 150 g	

FRISCHE-MERKMALE & LAGERUNG VON MUSCHELN

Die Lagerung von Muscheln sollte bei 2°C bis 7°C erfolgen. Es ist wichtig, dass die Kühlkette nie unterbrochen wird. Niemals Muscheln der direkten Sonne aussetzen. Schlechte Muscheln erkennt man daran, dass ihre Schale weit geöffnet ist. Leicht geöffnete Muscheln lassen sich leicht kontrollieren, indem man sie mit der runden Seite unter klares, fließendes Wasser hält und gleichzeitig auf die Schale klopf. Wenn die Muschel sich schließt, lebt sie noch und kann bedenkenlos verzehrt werden.

KAMMMUSCHELN

Auch bekannt als Tiefseescallop, Scallop, Jakobsmuschel oder Coquilles St. Jacques. Das schneeweiße butterzarte Muskelfleisch wird auch als Nuss bezeichnet.

JAKOBSMUSCHELN & TIEFSEESCALLOPS

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	115667	Jakobsmuschelfleisch <i>lebend, in der Schale, 3 Tage Bestellvorlauf erbeten</i>	Stück ca. 220 g, Styropor-Box ca. 2 kg
	308137	Kammuschelfleisch <i>Tiefseescallops, aufgetaut, mit zugesetztem Wasser und Kochsalz, küchenfertig</i>	10/20 Stück per lbs, Becher 1 kg
frisch	868760	Kammuschelfleisch, MSC-zertifiziert <i>10/20, aufgetaut, mit zugesetztem Wasser und Kochsalz, küchenfertig</i>	Becher 1 kg
frisch	842745	Kammuschelfleisch (Tiefseescallops) <i>10/20, aufgetaut, mit zugesetztem Wasser und Kochsalz, küchenfertig</i>	Schale 1 kg
	157083	Jakobsmuschelschalen <i>gereinigte Schalen der Jakobsmuschel, sehr dekorativ</i>	Box à 10 Stück
	241915	Jakobsmuscheln 8/12 <i>roh, mit Rogen, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 1 kg
	773593	Jakobsmuschelfleisch 10/20 <i>roh, ohne Rogen, mit 10% Glasur (Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 10 Beutel à 1 kg

AUSTERN

DIE PERLEN DES MEERES



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
Lebensware 683386	Holländische Felsenaustern <i>lebende Felsenaustern, vakuumverpackt</i>	Stück 100-140 g, Karton 2 MAP-Schalen à 12 Stück
Lebensware 368042	Holländische Felsenaustern Nr. 1 <i>unbehandelt, küchenfertig, lebend</i>	Stück 150-240 g, Holzkorb à 25 Stück
Lebensware 308199	Holländische Felsenaustern Nr. 2 <i>Austernpaket: 6 Austern und Austernmesser zum Öffnen und Zubereiten</i>	Stück 100-140 g, Karton 6 MAP-Schalen à 6 Stück
Lebensware 334624		<i>Huitres Francaises,</i> Stück 60-80 g, Holzkorb à 12 Stück
Lebensware 928321	Französische Felsenaustern <i>Fine de Claire lebend, aus Frankreich</i>	<i>Normandie,</i> Stück 60-80 g, Holzkorb à 24 Stück
Lebensware 546944		<i>Huitres Francaises,</i> Stück 60-80 g, Holzkorb à 48 Stück

AUSTERN KLASSIFIZIERUNG:

NIEDERLANDE	FRANKREICH	FRANKREICH
flache Rundaustern 'Imperial' (Ostrea edulis)	flache Rundaustern (Ostrea edulis)	tiefe Portugaises oder pazifische Felsenaustern
	Nr. 4 = 40 g Nr. 3 = 50 g Nr. 2 = 60 g Nr. 1 = 75 g Nr. 0 = 90 g Nr. 00 = 100 g Nr. 000 = 110 g Nr. 0000 = 120 g Nr. 00000 = 150 g	TG = sehr groß, mehr als 100 g G = groß, 75 bis 99 g M = mittlere, 50 bis 75 g P = kleine; weniger als 50 g





FRISCH AUS HOLLAND

MUSCHELN, SCHALENTIERE & SEEGRAS

HOCHWERTIGE MEERESSPEZIALITÄTEN FÜR Z.B. PAELLA, SUPPEN, SAUCEN ODER MEERESFRÜCHTEPLATTEN.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
646703	Queller ‚Salicornia‘ <i>Meeresgemüse, köstlich, salziger Geschmack</i>	Karton 6 Schalen à 150 g
646741	Teppichmuscheln (Palourdes) <i>ovale, abgeflachte und gefleckte Schale, ca. 5 cm groß, Farbe variiert von weiß über gelblich und grau bis schwarz, feines, zartes Fleisch</i>	Stück 12-20 g, Karton 2 MAP-Schalen à 500 g
646697	Meermandeln <i>runde, dicke cremefarbige Schalen mit braunen Sprenkeln, 6-8 cm Durchmesser, festes Fleisch</i>	Stück 40-67 g, Karton 2 MAP-Schalen à 500 g
646727	Schwertmuscheln <i>salzige Delikatesse mit relativ festem Fleisch, welches gekocht, gebraten oder geräuchert werden kann</i>	Stück 30-40 g, Karton 2 MAP-Schalen à 300 g
646765	Vongole <i>ovale und abgeflachte Schale, ca. 5 cm groß, Farbe variiert von weiß, gelblich und grau bis schwarz, feines, zartes Fleisch, salzig, süß und saftig im Biss</i>	Stück 12-16 g, Karton 2 MAP-Schalen à 500 g







FRISCH AUS ITALIEN

MUSCHELN & KRUSTENTIERE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
643627	Miesmuscheln <i>Diese Miesmuscheln, in Italien Cozza genannt, werden ebenso wie ihre nordeuropäischen Vertreter zubereitet und verarbeitet.</i>	ca. 60-70 Stück/kg, Styropor-Box 3 kg
114097	Vongole Veraci Mittel <i>Italienische Muscheln. Bei Vongole handelt es sich um Teppichmuscheln. Sie schmecken vorzüglich und werden am besten kurz gedünstet.</i>	ca. 125 Stück/kg, Styropor-Box 3 kg
114103	Vongole Veraci Super <i>Italienische Muscheln. Bei Vongole handelt es sich um Teppichmuscheln. Sie schmecken vorzüglich und werden am besten kurz gedünstet.</i>	ca. 65 Stück/kg, Styropor-Box 3 kg

SCHNECKEN



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 460355	12 Achat-Schnecken <i>in Weinbergsschnecken-Häuschen, nach Elsässer Art, mit Butter und Weißwein zubereitet</i>	Karton 10 Packungen à 110 g 
 460520	Weinbergsschnecken <i>mit Kräuterbutter</i>	Karton 6 Packungen à 600 g 

BESTELLABLAUF ITALIEN SORTIMENT

Bestellung (bis 11 Uhr)	Auslieferung
Montag	*Donnerstag/Freitag/Samstag
Mittwoch	Montag/Dienstag
Freitag	Mittwoch

BITTE BEACHTEN: am Donnerstag findet keine Auslieferung für die Betriebe Kempten, Ulm, Bayreuth und Eichenau statt.









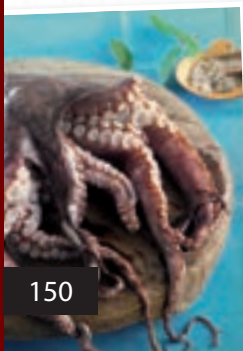
WEICHTIERE

TINTENFISCH

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 705289	Tintenfischstuben U/10 roh, geputzt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 175180	Tintenfischstuben U/5 roh, geputzt, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 791838	Tintenfischstücke Chili paniert roh, zarte Tintenfischstreifen, umhüllt von einer pikanten Chilipanade, Stück 25-45 g	Karton 10 Beutel à 800 g
 805958	Tintenfischstücke Salt & Pepper roh, eingekerbt um eine einzigartige Textur und Aussehen zu erhalten, umhüllt von einer Salz-Pfeffer-Mehlierung, einzeln entnehmbar, 40-65 ST/kg	Karton 10 Beutel à 800 g
  187329	Calamar Patagonica aufgetaut, ungeputzt, mit Haut, Tubenlänge 10-15 cm	Styropor-Box ca. 5 kg

PULPO UND OKTOPUS

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 897468	Sepia Tinte natürliche Lebensmittelfarbe, die aus der Tinte der Tintenfische gewonnen wird, eignet sich hervorragend zum Schwarzfärben von Nudel- und Reisgerichten	Karton 12 Beutel à 4 Packungen à 4 g
93859	Sepia Tinte in kleine Beutel abgefüllte Tinte vom Tintenfisch. Sie wird benutzt zum Färben von Gerichten wie Risotto und Pasta.	Karton 48 Beutel à 4 g
325967	Carpaccio di Pulpo dieses Carpaccio vom Oktopus ist am Stück und kann somit frisch und bedarfsgerecht aufgeschnitten werden. Gekocht.	Styropor-Box 1 kg
 114271	Sepia groß aufgetaut, 500-1.000 g	Styropor-Box 3 kg
117074	Sepia mittel aufgetaut, 300-500 g	Styropor-Box 3 kg
117081	Sepia klein aufgetaut, bis 100 g	Styropor-Box 3 kg
 191951	Pulpo groß im Flowerstyle aufgetaut, großer Kraken im Flowerstyle angerichtet	Styropor-Box 1 Stück à ca. 3 kg+
 629783	Pulpo im Flowerstyle aufgetaut, 1-2 kg	Styropor-Box ca. 5 kg
300497	Pulpo vakuum-gekocht	Karton ca. 5 kg (= 10 Stück à 400-600 g)
177842	Bestellvorlauf „Platinum“ beachten (siehe Seite 5)	Karton ca. 5 kg (= 5 Stück à 1,0-1,5 kg)
904901	Pulpo Tentakel Bestellvorlauf „Platinum“ beachten (siehe Seite 5)	Schale 3 Stück à 80-100 g, Karton 8 Schalen à ca. 250 g
 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
114172	Pulpo groß aufgetaut, 500-1.000 g	Styropor-Box 3 kg
114189	Pulpo mittel aufgetaut, 300-500 g	Styropor-Box 3 kg
114165	Pulpo klein aufgetaut, bis 100 g	Styropor-Box 3 kg
114134	Calamar groß aufgetaut, 500-1.000 g	Styropor-Box 3 kg
114158	Calamar mittel aufgetaut, 300-500 g	Styropor-Box 3 kg
114127	Calamar klein aufgetaut, bis 100 g	Styropor-Box 3 kg



SPANISCHER PULPO AUS WEST-ASTURIEN



West-Asturien
Spanien

An der Küste West-Asturiens, im Nordwesten von Spanien, nahe dem kleinen Ort Viavélez begleiten wir die Ruben David, nur eines von nur knapp 30 Fischerbooten, die hier nach den Anforderungen des MSC-Umweltstandards Oktopus fangen. Sichtbar stolz ist die kleine, dreiköpfige Crew auf Ihre Arbeit und die nachhaltige Zukunftsperspektive, die hier geschaffen wurde.

PULPO AUS ASTURIEN, MSC-ZERTIFIZIERT



roh, ganz, ausgenommen, gepulzt, mit 7% Glasur

Art.-Nr. 879191



Stück 1-2 kg

Art.-Nr. 257148



Stück 2-3 kg



TK-FISCH

FROSTFRISCHER GENUSS





































UNSERE PREMIUM PARTNER



FISCH & SEAFOOD-PRODUKTE




















































FISCHFILETS UND -PORTIONEN, MSC- & ASC-ZERTIFIZIERT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	40105	 Seelachsfilet interleaved, MSC-zertifiziert <i>roh, Naturfilet vom nordostatlantischen Seelachs, ohne Haut, pinbone in, interleaved (in Lagen) verpackt, fangfrisch tiefgefroren</i>	Filet 225-450 g, Umkarton ca. 14 kg (= 2 Karton à ca. 7 kg)
	657297	 Kabeljaufilet interleaved, MSC-zertifiziert <i>roh, Naturfilet vom nordwestatlantischen Kabeljau, ohne Haut, pinbone in, interleaved (in Lagen) verpackt, fangfrisch tiefgefroren</i>	Filet 225-450 g, Umkarton ca. 20,43 kg (= 3 Karton à ca. 6,81 kg)
	674614		Filet 450-900 g, Umkarton ca. 20,43 kg (= 3 Karton à ca. 6,81 kg)
	  657389		Filet 140-160 g, Karton 5 kg
	  657396	 Alaska-Seelachsfilet, MSC-zertifiziert <i>roh, aus nachhaltiger Fischerei Alaska, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
	  657426		Filet 180-200 g, Karton 5 kg
	  43300	 Alaska-Seelachs-Fischwürfel, MSC-zertifiziert <i>roh, ohne Haut, aus Blöcken in Würfel von 20 mm geschnitten, praktisch grätenfrei, lose rollend, Würfel ca. 12 g</i>	Karton 5 kg
	 820318	 Alaska-Seelachsfilet-Tafeln Natur, MSC-zertifiziert <i>roh, ohne Haut, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 50 Stück à 150 g
	 668743		Stück 140-160 g, Karton 5 kg
	 668750	 Seelachsfilet-Loin, MSC-zertifiziert <i>roh, Rückenfilet vom Seelachs, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Stück 160-180 g, Karton 5 kg
	 668767		Stück 180-200 g, Karton 5 kg



FISCH & SEAFOOD-PRODUKTE

MSC- & ASC-ZERTIFIZIERT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 668774 		Stück 140-160 g, Karton 5 kg
	 668781 	Seelachsfilet Center Cuts, MSC-zertifiziert <i>roh, Mittelstücke/Mittelfilet vom Seelachs, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Stück 160-180 g, Karton 5 kg
	 668798 		Stück 180-200 g, Karton 5 kg
	 668804 		Stück 140-160 g, Karton 5 kg
	 668811 	Seelachsfilet Tails, MSC-zertifiziert <i>roh, Schwanzstücke vom Seelachs, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Stück 160-180 g, Karton 5 kg
	 668828 		Stück 180-200 g, Karton 5 kg
	  657358 		Stück 140-160 g, Karton 5 kg
	  657365 	Pazifisches Kabeljau-Loin, MSC-zertifiziert <i>roh, aus nachhaltiger Fischerei Alaska, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Stück 160-180 g, Karton 5 kg
	  657372 		Stück 180-200 g, Karton 5 kg
	 734158 		Filet 120-140 g, Karton 5 kg
	 418157 	Hokifilet, MSC-zertifiziert <i>roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
	 141561 		Filet 160-180 g, Karton 5 kg
	 657440 	Wildlachsfilet-Portion, MSC-zertifiziert <i>roh, ohne Haut, pinbone out, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Portion 140-160 g, Karton 5 kg
	 657457 		Portion 160-180 g, Karton 5 kg
	 901021 	Wildlachsfilet in Portionen, MSC-zertifiziert <i>roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Portion 140-160 g, Karton 5 kg
	 154104 	BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!	Portion 160-180 g, Karton 5 kg




























MSC- & ASC-ZERTIFIZIERT




FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT
AUS EINER ASC-ZERTIFIZIERTEN
VERANTWORTUNGSVOLLEN AQUAKULTUR.
WWW.ASC-AQUA.ORG

ASC-C-00157

FISCH & SEAFOOD-PRODUKTE



















Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
   674621	Alaska Schollenfilet, MSC-zertifiziert roh, aus nachhaltiger Fischerei Alaska, Einzelfilets, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 2,7 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 80-120 g, Karton 3 kg
   674676	Pazifisches Schollenfilet, MSC-zertifiziert roh, aus nachhaltiger Fischerei Alaska, Einzelfilets, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 2,7 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 90-120 g, Karton 3 kg
  657211		Filet 140-160 g, Karton 5 kg
  657228	Pazifisches Schollendoppelfilet, MSC-zertifiziert roh, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
  657235		Filet 180-200 g, Karton 5 kg
   674645	Pazifisches Klieschenfilet, MSC-zertifiziert roh, aus nachhaltiger Fischerei Alaska, Einzelfilet, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 2,7 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 60-90 g, Karton 3 kg
   674652		Filet 90-120 g, Karton 3 kg
  668040	Kap-Seehechtfilet, MSC-zertifiziert roh, mit Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 5 Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar	Filet 170-230 g, Karton 5 Beutel à 1 kg
 543170	Pangasiusfilet, ASC-zertifiziert roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 170-220 g, Karton 5 kg
  705792	Kabeljau-Loin, MSC-zertifiziert roh, Rückenfilet vom Kabeljau, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Loin 160-180 g, Karton 5 kg
  715770	Kabeljau-Loin, MSC-zertifiziert roh, Rückenfilet vom Kabeljau, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Loin 180-220 g, Karton 5 kg

FISCHFILETS UND -PORTIONEN, NATUR'

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
510127 	Rotbarschfilet interleaved roh, Naturfilet vom nordostatlantischen Rotbarsch, ohne Haut, pinbone in, interleaved (in Lagen) verpackt, fangfrisch tiefgefroren	Filet 70-120 g, Umkarton ca. 24 kg (= 4 Karton à ca. 6 kg)










Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 472944 	Kabeljaufilet roh, vom pazifischen Rotbarsch, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 15% Glasur (Karton 4,25 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
 473033 		Filet 160-180 g, Karton 5 kg
453011 	Rotbarschfilet roh, vom pazifischen Rotbarsch, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), real count, einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
893596 		Filet 180-220 g, Karton 5 kg
798150 		Filet 140-160 g, Karton 5 kg
856713 	Rotbarschfilet roh, vom atlantischen Rotbarsch, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
977623 		Filet 180-220 g, Karton 5 kg
719117 		Filet 120-170 g, Karton 5 kg
455688 	Zanderfilet roh, aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 170-230 g, Karton 5 kg
900898 		Filet 230-300 g, Karton 5 kg
921589 	BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!	Filet 300-500 g, Karton 5 kg
145213 		Filet 500-800 g, Karton 5 kg
437605 	Zanderfilet roh, aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, mit 10% Glasur (Karton 9 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 800 g+, Karton 10 kg
	BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!	
458467 	Zanderfilet roh, mit Haut, geschuppt, mit 10% Glasur (Karton 9 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 500-800 g, Karton 10 kg
	BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!	
999171 	Zanderfilet roh, mit Haut, geschuppt, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet ca. 800 g+, Karton 5 kg
	BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!	
890973 	Zanderfilet roh, mit Haut, geschuppt, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet ca. 800 g+, Karton 5 kg
	BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!	

























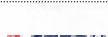



FISCH FILETS & PORTIONEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
780065	 Zanderfilet roh, mit Haut, geschuppt, mit 20% Glasur (Karton 8 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet ca. 800 g+, Karton 10 kg
BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!		
88479	 Zanderfilet roh, mit Haut, geschuppt, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 500-800 g, Karton 5 kg
BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!		
964384	 Zanderfilet roh, mit Haut, geschuppt, mit 20% Glasur (Karton 8 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 500-800 g, Karton 10 kg
BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!		
175777	 Zanderfilet roh, aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 170-230 g, Karton 5 kg
418614	 Zanderfilet roh, aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 230-300 g, Karton 5 kg
BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!		
719520	 Zanderfilet roh, aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 300-500 g, Karton 5 kg
952460	 Wildlachsfilet-Portion roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Portion 140-160 g, Karton 5 kg
599887	 Wildlachsfilet-Portion roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Portion 160-180 g, Karton 5 kg
498159	 Wildlachsfilet-Portion roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Portion 180-200 g, Karton 5 kg
 209540	 Lachsfilet roh, aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, Trim C, pinbone out, einzeln vakuumverpackt	Filet 1,0-1,5 kg, Karton 10-12 kg
 79006	 Lachsfilet-Portion roh, ohne Haut, tiefenenthäutet, einzeln vakuumverpackt	Portion 150 g, Karton 5 kg
 80729	 Lachsfilet-Portion roh, ohne Haut, tiefenenthäutet, einzeln vakuumverpackt	Portion 200 g, Karton 5 kg
 977609	 Schellfischfilet roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 180-200 g, Karton 5 kg
 531856	 Steinbeißerfilet roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
254991	 Pangasiusfilet roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 170-230 g, Karton 5 kg
599900	 Meerbarbenfilet Rot roh, gefangen im Indischen Ozean, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Filet 40-80 g, Karton 10 Beutel à 1 kg



FISCH FILETS & PORTIONEN



















Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 984874 	Welsfilet Naturportion roh, ohne Haut, ohne Bauchlappen, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Portion 110-130 g, Karton 5 kg
 985147 	Welsfilet roh, ohne Haut, mit Bauchlappen, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 400 g+, Karton 5 kg
 985680 	Welsfilet roh, mit Haut, mit Bauchlappen, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 400 g+, Karton 5 kg
 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
 577014 	Seeteufelfilet roh, gefangen im Pazifischen Ozean, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 100-200 g, Karton 5 kg
 924313 	Loup de Mer Filet roh, aus Aquakultur in der Türkei, mit Haut, geschuppt, pinbone in, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 200-400 g, Karton 5 kg
 246545 	Dorade Royal Filet roh, mit Haut, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), geschuppt, pinbone in, einzeln entnehmbar	Filet 90-120 g, Karton 5 kg
 246552 	Seelachsfilet Tails roh, Schwanzstücke vom Seelachs, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 15% Glasur (Karton 4,25 kg netto), einzeln entnehmbar	Stück 140-160 g, Karton 5 kg
 37594 	Tilapiafilet roh, aus Aquakultur in China, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
 649650 	Tilapiafilet roh, aus Aquakultur in China, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 15% Glasur (Karton 4,25 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
 331623 	Tilapiafilet roh, aus Aquakultur in China, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
 649667 	Tilapiafilet roh, aus Aquakultur in China, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
 339056 	Tilapiafilet roh, aus Aquakultur in China, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 180-200 g, Karton 5 kg







GANZE FISCHE & PLATT- FISCHFILETS

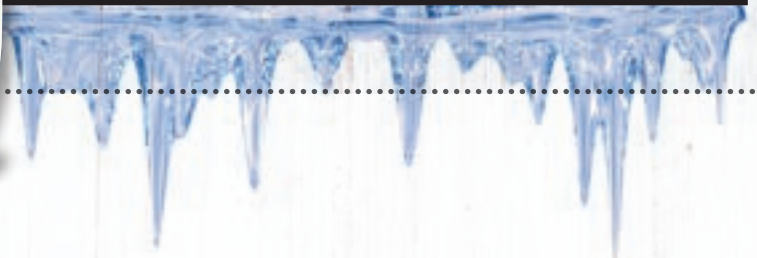
GANZE FISCHE, AUSGENOMMEN
































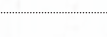










Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 488600 	Regenbogenforelle <i>roh, aus Aquakultur in der Türkei, ausgenommen, mit Kopf, ohne Mittelgräte, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Stück 180-200 g, Karton 5 kg
 910774 		Stück 240-260 g, Karton 5 kg
 83959 	Regenbogenforelle <i>roh, aus Aquakultur in der Türkei, mit Kopf, ausgenommen, einzeln entnehmbar</i>	Stück 220-240 g, Packung 2,27 kg
 190985 		Stück 275-325 g, Karton 10 kg
 830263 		Stück 325-375 g, Karton 10 kg
 818506 	Scholle <i>roh, gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, küchenfertig, ohne Kopf, Schwanz und Flossen, mit 20% Glasur (Karton 8 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Stück 375-425 g, Karton 10 kg
 884921 		Stück 425-475 g, Karton 10 kg
 190978 		Stück 475-525 g, Karton 10 kg
 579414 	Scholle <i>roh, gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, küchenfertig, ohne Kopf, Schwanz und Flossen, mit 15% Glasur (Karton 8,5 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Stück 575-625 g, Karton 10 kg

PLATTFISCHFILETS NATUR & PANIERT















Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 893428 	Schollen-Einzelfilet Natur <i>roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar</i>	Filet 70-120 g, Karton 5 kg





Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 939393 	Schollen-Einzelfilet Natur roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 120-160 g, Karton 5 kg
 501392 	Schollen-Doppelfilet Natur roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
 893442 	Schollen-Einzelfilet Natur roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
  674676 	Pazifisches Schollenfilet Natur, MSC-zertifiziert roh, Einzelfilet, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 2,7 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 90-120 g, Karton 3 kg
  657211 	Schollen-Einzelfilet Natur roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
  657228 	Pazifisches ‚Schollen-Doppelfilet‘ Natur, MSC-zertifiziert roh, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
  657235 	Schollen-Einzelfilet Natur roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 180-200 g, Karton 5 kg
  674621 	Alaska ‚Schollen-Einzelfilet‘ Natur, MSC-zertifiziert roh, Einzelfilet, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 2,7 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 80-120 g, Karton 3 kg
  674645 	Pazifisches Klieschenfilet Natur, MSC-zertifiziert roh, Einzelfilet, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 2,7 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 60-90 g, Karton 3 kg
  674652 	Schollen-Einzelfilet Natur roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 90-120 g, Karton 3 kg
  657242 	Schollen-Einzelfilet Natur roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
  657259 	Pazifisches ‚Schollen-Doppelfilet‘ paniert, MSC-zertifiziert roh, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
  657266 	Schollen-Einzelfilet Natur roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 20% Glasur (Karton 4 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 180-200 g, Karton 5 kg
  657273 	Pazifisches ‚Schollen-Doppelfilet‘ paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
  657280 	Pazifisches ‚Schollen-Doppelfilet‘ paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei	Filet 160-180 g, Karton 5 kg



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 501385 		Filet 140-160 g, Karton 5 kg
 501378 	Schollen-Doppelfilet paniert roh, gefangen im Nordostatlantik, mit weißer Haut, mit schwarzer Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
 501354 		Filet 180-200 g, Karton 5 kg
 445719 	Flunder-Doppelfilet paniert roh, ohne schwarze Haut, gefangen im Nordostatlantik, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Filet 160-180 g, Karton 5 kg
 445696 		Filet 180-200 g, Karton 5 kg
654663 		Stück 300-350 g, Karton 10 kg
654665 	Nordsee-Seezunge roh, ganz, ausgenommen, mit 10% Glasur (Karton 9 kg netto), einzeln entnehmbar	Stück 400-500 g, Karton 10 kg
310543 		Stück 600-800 g, Karton 10 kg
259120 	Nordsee-Seezunge roh, ganz, ausgenommen, mit 30% Glasur (Karton 7 kg netto), einzeln entnehmbar	Stück 600-800 g, Karton 10 kg



MSC-C-51709

FISCH MIT DIESEM ZEICHEN STAMMT AUS EINER
MSC-ZERTIFIZIERTEN NACHHALTIGEN FISCHEREI.

WWW.MSC.ORG/DE



FISCH CONVENIENCE

FISCHCONVENIENCE NATUR & PANIERT



























Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 686778 	Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Knusperpanade, MSC-zertifiziert roh, aus Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, paniert ohne Ei, bratfertig, einzeln entnehmbar	Karton 40 Stück à 150 g
 686761 	Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Knusperpanade, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, für Kombidämpfer geeignet	Karton 32 Stück à 190 g
 656832 	Alaska-Seelachs-Portionsfilet paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, für Kombidämpfer geeignet	Karton 32 Stück à 190 g
 656788 	Alaska-Seelachs-Portionsfilet im Backteig, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, in einem leicht knusprigen Backteig, einzeln entnehmbar, für Kombidämpfer geeignet	Karton 60 Stück à 100 g
 820097 	Alaska-Seelachs-Portionsfilet paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, in einer Kombidämpfer-geeigneten Panade, einzeln entnehmbar	Karton 32 Stück à 190 g
 656795 	Küsten-Backfisch, MSC-zertifiziert vorgebraten, Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, in einem leicht knusprigen Backteig, für Kombidämpfer geeignet, einzeln entnehmbar	Stück 140-190 g, Karton 6 kg
 798433 	Backfisch, MSC-zertifiziert vorgebraten, Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in einem leicht knusprigen Backteig, einzeln entnehmbar	Stück ca. 150 g, Karton 6 kg
 775489 	Wildlachsfilet in Krosspanade, MSC-zertifiziert vorgebraten, Wildlachsfilet in delikater Krosspanade, aus Blöcken geschnitten, in Trapezform, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 6 kg (= ca. 67 Stück à ca. 90 g)
 220245 	Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Eihülle, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, umhüllt von einer lockeren, zarten Eihülle, einzeln entnehmbar	Karton 35 Stück à 145 g
 968843 	Mini-Grill-Fischportionen 'Mediterran', MSC-zertifiziert gegrillt, Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit Grillstreifen und einer Kräuter-Marinade, einzeln entnehmbar, für Kombidämpfer geeignet	Karton 85 Stück à ca. 70 g
 575652 	Wildlachsfilet in Blätterteig, MSC-zertifiziert roh, Blätterteig gefüllt mit feinem Wildlachsfilet und Spinat (aus Blöcken geschnitten, Wildlachs, praktisch grätenfrei), einzeln entnehmbar	Karton 20 Stück à 150 g
 826895 		



FISCHCONVENIENCE NATUR & PANIERT

		Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
		657464	 Alaska-Seelachsfilet-Tafeln paniert, MSC-zertifiziert <i>roh, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 50 Stück à 150 g
		658560	 Alaska-Seelachs-Portionsfilet paniert, MSC-zertifiziert <i>roh, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, in Knusperpanade, einzeln entnehmbar</i>	Karton 40 Stück à 150 g
		62795	 Alaska-Seelachs-Portionsfilet paniert, MSC-zertifiziert <i>vorgebraten, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 30 Stück à 190 g
		89210	 Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Knusperpanade, MSC-zertifiziert <i>vorgebraten, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, ummantelt mit einer Knusperpanade, einzeln entnehmbar</i>	Karton 6 kg, (= ca. 38 Stück à 160 g)
		657310	 Backfischfilet im Backteig, MSC-zertifiziert <i>vorgebraten, Alaska-Seelachsfilet in würzigem Backteig, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, einzeln entnehmbar</i>	Karton 80 Stück à 75 g
		820745	 Alaska Seelachsfilet-Tafeln paniert <i>roh, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, portionsgerecht in Kurzform geschnitten, einzeln entnehmbar</i>	Karton ca. 50 Stück à 150 g
		532723	 Seelachsfilet-Tafeln paniert <i>roh, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, portionsgerecht in Kurzform geschnitten, paniert ohne Ei, einzeln entnehmbar</i>	Karton ca. 50 Stück à 100 g
		820417	 Alaska-Seelachsfilet paniert <i>roh, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, portionsgerecht in Langform geschnitten, einzeln entnehmbar</i>	Karton ca. 50 Stück à 150 g
		499763	 Alaska Seelachsfilet ‚Müllerin Art‘, MSC-zertifiziert <i>vorgebraten, Alaska-Seelachsfilet in feiner Tomaten-Oregano-Panade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Filet 100-130 g, Karton 5 kg
		771572	 Backfischfilet, MSC-zertifiziert <i>vorgebraten, aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken in Trapezform geschnitten, praktisch grätenfrei, in würzigem Backteig, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Beutel à 1,5 kg
		493287	 Hoki-Portionsfilet ‚Müllerin Art‘, MSC-zertifiziert <i>vorgebraten, aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, bemehlt, einzeln entnehmbar, unterverpackt in 3 Beutel à 20 Stück</i>	Karton 60 Stück à 90 g
		755532	 Hoki-Portionsfilet ‚Müllerin Art‘, mehliert, MSC-zertifiziert <i>vorgebraten, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, in feiner Mehlpande, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 5,6 kg (= ca. 35 Stück à 160 g)
		206662	 Alaska-Seelachsfilet mehliert, MSC-zertifiziert <i>gegart, ohne Haut, praktisch grätenfrei, Cook & Chill geeignet, einzeln entnehmbar</i>	Karton 5 kg (= ca. 50 Stück à 85-115 g)
		657488	 Schlemmerfilet Bordelaise, MSC-zertifiziert <i>roh, Fischanteil 120 g, Auflage 80 g, Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit pikant-würziger Kräuter-Auflage, einzeln entnehmbar</i>	Karton 30 Stück à 200 g
		658027	 Schlemmerfilet Broccoli, MSC-zertifiziert <i>roh, Fischanteil 120 g, Auflage 80 g, Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit fein gewürzter Broccoli-Auflage, einzeln entnehmbar</i>	Karton 30 Stück à 200 g



Art.-Nr.		Bezeichnung		Gewicht
	29612	 Schellfischfilet paniert <i>roh, gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, umhüllt mit Panade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Filet 180-200 g, Karton 5 kg	
	887335	 Merlanfilet paniert <i>roh, mit Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Filet 140-160 g, Karton 5 kg	
		430399  Dorsch paniert, MSC-zertifiziert <i>vorgebacken, Dorsch ohne Haut, geformt und mit Panade umhüllt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Stück 90-110 g, Karton 5 kg	
		433761  Kabeljaufilet paniert, MSC-zertifiziert <i>vorgegart, wie gewachsen, in einer fettreduzierten Panade mit Limette, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Filet 160-200 g, Karton 5 kg	
		206648  Kap-Seehecht paniert, MSC-zertifiziert <i>vorgebacken, aus Filetblöcken geformt, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Knusperpanade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Stück 130-170 g, Karton 5 kg	
		139090  Mini Kabeljau in Maispanade <i>vorgebacken, in Gemüse mariniert und ummantelt von einer Maispanade, glutenfrei, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 100 Stück à 50 g	
		825016  Flipperseelachs, MSC-zertifiziert <i>vorgebacken, vom nordostatlantischen Seelachs, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar</i>	Karton 33 Stück à 160 g	
		702141  Pazifisches Klieschenfilet mehliert, MSC-zertifiziert <i>durchgegart, wie gewachsen, mehliert, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 6 kg (= ca. 52 Stück à 90-110 g)	
		515405  Alaska-Seelachsfilet ‚Bretagne‘ paniert <i>vorgebacken, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, gefüllt mit Broccoli, Schinken und Käsecreme, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 30 Stück à 185 g	
		840005  Alaska-Seelachsfilet ‚Spinat-Feta‘ paniert, MSC-zertifiziert <i>vorgebacken, Alaska-Seelachsfilet ohne Haut, gefüllt mit Spinat und Feta, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Filet 140-160 g, Karton 5 kg	


















CONVENIENCE, FINGERFOOD UND SNACKS

FISCHCONVENIENCE NATUR & PANIERT












































Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
510196 	Rotbarschfilet paniert vorgebacken, vom nordostatlantischen Rotbarsch, in Filetform gefertigt, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
997942 	Seehechtfilet im Backteig vorgebraten, ohne Haut, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Filet 140-160 g, Karton 5 kg
 370226 	Zander paniert vorgebraten, geformt, einzeln entnehmbar	Stück 150 g, Karton 5 kg

FINGERFOOD, FISCHSTÄBCHEN, BURGER UND MEE(H)R

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
402701 	Bouillabaisse ready to eat, Fischsuppe mit reichhaltiger Einlage von Kap Seehecht, Miesmuschelfleisch, Garnelen, roter Paprika und Teppichmuscheln. Fein abgeschmeckt.	Karton 6 Beutel à 1 kg
 139673 	Fischfrikadellen, MSC-zertifiziert Fischfrikadellen aus zerkleinertem Alaska-Seelachs-Filet mit Kartoffeln und Zwiebeln, unpaniert, vorgebraten, tiefgefroren	Karton 48 Stück à ca. 63 g
   686754 	Fischstäbchen paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in einer Kombidämpfer geeigneten Panade, einzeln entnehmbar	Karton 200 Stück à 30 g
   686747 	Fischstäbchen paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, in einer Kombidämpfer geeigneten Panade, einzeln entnehmbar	Stück 30 g, Karton 5 Beutel à 1,8 kg
   431750 	Fischstäbchen XXL, MSC-zertifiziert vorgebraten, knusprige Fischsticks aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, in einer Kombidämpfer-geeigneten Panade, einzeln entnehmbar	Karton ca. 100 Stück à 60 g


















Neu



Art.-Nr.		Bezeichnung		Gewicht
	 674195	 Backfisch-Stixx, MSC-zertifiziert vorgebraten, Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in zart knusprigem Backteig, einzeln entnehmbar	Karton 35 Stück à 70 g	
	 256469	 Kutterfrikadelle paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, Fischfrikadelle aus fein zerkleinertem Fisch, mit Kartoffelstückchen und Frischkäse, in einer krossen Panade, mit leichter Knoblauchnote, einzeln entnehmbar	Karton 60 Stück à 75 g	
	 318805	 Fisch-Nuggets paniert vorgebraten, Fischstücke aus schwarzem Heilbutt, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit Knusperpanade umhüllt, ideal als Snack, Vorspeise, Beilage oder als Imbiss, einzeln entnehmbar, ausgezeichnet mit dem Seafood Star 2023 in der Kategorie Bestes Fischprodukt	Karton 3 kg (= ca. 120 Stück ca. 25 g)	
	 811571	 Kibbeling im Backteig, MSC-zertifiziert vorgebraten, Alaska-Seelachsfiletstücke im Knusperbackteig, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 3 kg (= ca. 150 Stück à ca. 20 g)	
	 980610	 Kibbelinge im Backteig, MSC-zertifiziert vorgebraten, Alaska-Seelachsfiletstücke im Knusperbackteig, pro Stück ca. 24 g, praktisch grätenfrei, eignen sich frittiert oder gebraten als Snack oder Fingerfood zum Dippen mit einer leckeren Soße, einzeln entnehmbar	Karton 3 Beutel à 1 kg	
	 657310	 Backfischfilet im Backteig, MSC-zertifiziert vorgebraten, Alaska-Seelachsfilet in würzigem Backteig, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, einzeln entnehmbar	Karton 80 Stück à 75 g	
	 207638	 Fischstäbchen paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Alaska-Seelachs, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, unterverpackt in 4 Beutel à 1,5 kg	Karton 6 kg (= 200 Stück à ca. 30 g)	
	927559	 Fischburger paniert roh, aus fein zerkleinertem Seefisch, praktisch grätenfrei, pikant gewürzt und paniert, Durchmesser ca. 8 cm, einzeln entnehmbar	Karton 6 kg	
	743125	 Lachsburger paniert, ASC-zertifiziert vorgebraten, praktisch grätenfrei, in einer knusprigen Panade, einzeln entnehmbar	Stück ca. 100 g, Karton 5 kg	
	75599	 Norwegischer Lachsburger roh, runde Burger-Patties aus Lachsfilet, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 12 cm, einzeln entnehmbar	Karton 20 Stück à 120 g	
	 734408	 Lachsburger, ASC-zertifiziert durchgegart, Lachsfiletstücke (ohne Haut) mit Gemüse und Kräutern gemischt, geformt und gegrillt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Stück 90-100 g, Karton 5 kg	
	 910599	 Alaska-Seelachs im Backteig ,ready to eat', MSC-zertifiziert durchgegart und ready to eat, ohne Haut, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, Stück ca. 100 g	Karton 6 kg (= ca. 60 Stück à ca. 100 g)	
	 817029	 Lachsfilet in Limetten-Petersilien-Panade, ASC-zertifiziert vorgebacken, Lachsfiletstücke paniert, mit Limettenaroma und Petersilie, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, Stück 60-90 g	Karton 3 kg	
	 918671	 Alaska-Seelachs natur ,ready to eat', MSC-zertifiziert durchgegart und ready to eat, ohne Haut, aus Filetblöcken geformt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, Stück ca. 50 g	Karton 6 kg	
	 433747	 Kabeljau in Limetten-Petersilien-Panade, MSC-zertifiziert vorgegart, Kabeljau geformt, aus Fischstücken zusammengefügt, in fettreduzierter Panade mit Limette und Petersilie, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, Stück 90-100 g	Karton 5 kg	
	439367	 Lachsfiletten ,Piccolino' paniert vorgebacken, kleine Lachsportionen in Knusperpanade, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 100 Stück à 50 g	

Neu

CONVENIENCE, FINGERFOOD UND SNACKS

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  827461  Fischspieß paniert, MSC-zertifiziert vorgebacken, Seelachs, aus Fischstücken zusammengefügt, in Knusperpanade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 40 Stück à 150 g	
  948005  Alaska-Seelachs-Portionsfilet, MSC-zertifiziert in Kartoffelpanade vorgebraten, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, ca. 32 x 190 g +/- 5 %	Karton 100 Stück à 50 g	
  842525  Seelachs mit Kokospanade, MSC-zertifiziert vorgebacken, Seelachs mit einer Curry-Ingwer-Marinade, umhüllt von Kokospanade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 63 Stück à 80 g	
  458972  Alaska-Seelachs Streifen im Backteig, MSC-zertifiziert vorgebraten, wie gewachsen, praktisch grätenfrei	Stück ca. 25-35 g, Karton 5 kg	
 465366  Fischli paniert vorgebacken, Seefisch, fein zerkleinert, geformt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= 100 Stück à 50 g)	
  827461  Fischspieß, MSC-zertifiziert vorgebacken, vom nordostatlantischen Seelachs, aus Fischstücken zusammengefügt und gespießt, praktisch grätenfrei, in Knusperpanade, einzeln entnehmbar	Karton 40 Stück à ca. 150 g	

READY TO EAT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 837732  Lachsfilet durchgegart und ready to eat, Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Stück 90-110 g, Karton 5 kg	
 433035  Dorade Royal Filet gegart, ready to eat, mit Haut, aus Filetblöcken gesägt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Stück 80-100 g, Karton 5 kg	
  216670  Alaska-Seelachstafeln, MSC-zertifiziert gegart, ready to eat, aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Stück 80-110 g, Karton 5 kg	
  711995  Alaska-Seelachsfilet mehliert, MSC-zertifiziert gegart, ready to eat, Naturfilet, ohne Haut, mehliert, praktisch grätenfrei	Filet 85-115 g, Karton 5 kg	
 439617  Garnelenburger vorgebacken, geformt und gegrillt, ASC Garnelen und MSC Alaska Seelachsstücke, gemischt mit Gemüse und Kräutern	Karton 5 kg	
  489337  Gelbschwanzflunder-Filetportionen paniert, MSC-zertifiziert fertig gebraten (fully fried), ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= 37-51 Stück à 100-130 g)	
 137575  Flunderfilet, paniert fertig gebraten (fully fried), ohne Haut, praktisch grätenfrei	Karton 5 kg (= 49-72 Stück à 70-100 g)	
  85031  Heringsfilet, MSC-zertifiziert fertig gebraten (fully fried), mit Haut, paniert, praktisch grätenfrei	Karton 5 kg (= 39-63 Stück à 80-125 g)	
  278755  Schollenfilet, MSC-zertifiziert fertig gebraten (fully fried), ohne Haut, paniert, praktisch grätenfrei	Karton 5 kg (= 49-72 Stück à 70-100 g)	



FEINSTE FISCH- SPEZIALITÄTEN

AUS HAMBURG



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 	579445	Räucherlachskonfekt <i>feiner Räucherlachs, abwechselnd geschichtet mit Frischkäse mit leichter Meerrettichnote auf herzhaftem Pumpernickel, geschmacklich abgerundet mit frischem Dill, geröstetem Sesam und Blaumohn, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Tray à 24 Stück à 10 g
 	579568	Räucherlachs-Roulade ‚mediterran‘ mit Oliven-Frischkäse <i>mediterrane Frischkäsecreme und Räucherlachs zu einer Roulade gewickelt und in Scheiben geschnitten, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Tray à 30 Stück à 10 g
 	579636	Konfekt Schwarzwälder Schinken <i>feiner Schwarzwälder Schinken, abwechselnd geschichtet mit Frischkäse mit leichter Meerrettichnote auf herzhaftem Pumpernickel, geschmacklich abgerundet mit Pistazien, Paprikagranulat und Ananasgelee, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Tray à 24 Stück à 10 g
  	579629	Fischroulade mit Spinat und Käse, MSC-zertifiziert <i>roh, Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, gefüllt mit einem Blattspinat-Käse-Mix, gewürzt, mit 7% Glasur (Karton 30 Stück à 139,5 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 30 Stück à 150 g
  	579582	Fischroulade mit Gemüse-Julienne, MSC-zertifiziert <i>roh, Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, mit einer leicht gewürzten Gemüsefüllung aus Karotten-, Sellerie- und Zucchiniestreifen, mit 5% Glasur (Karton 30 Stück à 142,5 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 30 Stück à 150 g
 	579476	Atlantikzungen Röllchen mit Blattspinat <i>roh, Atlantikzungenfilets (praktisch grätenfrei) zu Röllchen geformt und mit Blattspinat gefüllt, mit 10% Glasur (Karton 3 Schalen à 16 Stück à 76,5 g netto), einzeln entnehmbar</i>	Karton 3 Schalen à 16 Stück à 85 g
 	391264	Hecht-Klößchen <i>roh, klassische Farce aus Hecht, Sahne und Gewürzen, mit 10% Glasur (Karton 3 Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, Beutel 25-30 Stück à 30-40 g</i>	Karton 3 Beutel à 1 kg
 	735384	Fischfrikadelle ‚Helgoländer Art‘ <i>vorgebraten, kleine Frikadellen aus Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln, würzig abgeschmeckt, einzeln entnehmbar</i>	Karton 50 Stück à 80 g
 	75599	Norwegischer Lachsburger <i>roh, runde Burger-Patties aus Lachslet, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 12 cm, einzeln entnehmbar</i>	Karton 20 Stück à 120 g

KABELJAU AUS GRÖNLAND



NUTAAQ® KABELJAU

Der Nutaaq® Kabeljau gelangt innerhalb von zwei Stunden vom Wasser in den Gefrierschrank und bietet dadurch ein völlig neues Erlebnis. Er sieht anders aus, er lässt sich anders zubereiten und er schmeckt einfach viel besser.

Kabeljau aus Grönland

Durch das kalte, klare Wasser in seinem Lebensraum hat der Kabeljau aus Grönland von Natur aus sehr weißes Fleisch und ein schmackhaftes, zartes Aroma. Die Qualität jedes Kabeljauprodukts ist von zwei Faktoren abhängig: von der Herkunft und dem Lebensraum des Fisches sowie einer sanften und schnellen Verarbeitung vom Meer bis auf den Tisch.

NUTAAQ® - EIN NEUES KABELJAUERLEBNIS

Royal Greenland hat in eine neue Verarbeitungsmethode investiert und in Zusammenarbeit mit ortsansässigen Fischern ein neues Konzept entwickelt, das das kulinarische Erlebnis auf ein völlig neues Niveau hebt.

Sie nennen es Nutaaq® – was Grönländisch für „neu“ ist – um damit einen von Royal Greenland präsentierten außergewöhnlichen, neuen Qualitätsstandard für Kabeljau zu beschreiben. Nutaaq® 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.

NUTAAQ® KABELJAUFISCHEREI


Der Fang von Nutaaq®-Kabeljau erfolgt nur einige wenige Monate im Jahr, von April bis Oktober, wenn der geschlechtsreife Kabeljau das offene Meer verlässt und zum Laichen in die flachen Gewässer vor der grönländischen Küste kommt. Die ortsansässigen Fischer stellen ihre Netzfallen in der Nähe eines Felsens auf, sodass der Kabeljau direkt in die Fallen geleitet wird und kaum eine Möglichkeit zum Entkommen hat. Dies ist eine alte, traditionelle Fangmethode mit geringen Auswirkungen auf das Ökosystem, die ebenso selektiv wie umweltfreundlich ist.




Art.-Nr.

Bezeichnung


Gewicht

254158  **Kabeljaufilet ,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, Nutaaq (grönländisch) = NEU


Filet 225-450 g,
Karton 5 kg

657613  **Kabeljaufilet ,Nutaaq'**
roh, mit Haut, mit Gräten, PBI, pre-rigor Qualität (der Kabeljau wird noch vor der Totenstarre verarbeitet), mit 10% Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar, Nutaaq (grönländisch) = NEU


Filet 450-900 g,
Karton 10 kg

657603  **Kabeljaufilet ,Nutaaq'**
roh, mit Haut, mit Gräten, PBI, pre-rigor Qualität (der Kabeljau wird noch vor der Totenstarre verarbeitet), mit 10% Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar, Nutaaq (grönländisch) = NEU

Filet 225-450 g,
Karton 5 kg

657608  **Kabeljaufilet ,Nutaaq'**
roh, ohne Haut, mit Gräten, PBI, pre-rigor Qualität (der Kabeljau wird noch vor der Totenstarre verarbeitet), mit 10% Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar, Nutaaq (grönländisch) = NEU

Filet 450-900 g,
Karton 10 kg

657610  **Kabeljaufilet ,Nutaaq'**
roh, ohne Haut, mit Gräten, PBI, pre-rigor Qualität (der Kabeljau wird noch vor der Totenstarre verarbeitet), mit 10% Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar, Nutaaq (grönländisch) = NEU

Filet 225-450 g,
Karton 5 kg



Wenn das Netz gefüllt ist, wird der lebende Fisch von Royal Greenlands Bünnschiff übernommen. Er wird in einem kleinen Netzkorb aus dem Netz des Fischers in das größere Bünnschiff gehoben. An Bord des Bünnschiffs wird der Fisch schnell sortiert

und kleine Fische mit einer Länge unter 40 cm werden lebend wieder zurück ins Meer geworfen, wo sie sich weiter vermehren und den zukünftigen Kabeljaubestand vergrößern können.



Das Bünnschiff transportiert dann die größeren Kabeljaue in mit Meerwasser gefüllten Behältern sicher den kurzen Weg zur Fabrik. Dort wird der Fisch in stressfreier Umgebung in Meerwasserbecken gehalten, bis die Fabrik die entsprechenden Verarbeitungskapazitäten hat. Die Fische bleiben in dieser ruhigen Umgebung mindestens eine Nacht, da es für die Qualität des Fleisches von großer Bedeutung ist, dass der Fisch bei der Verarbeitung nicht gestresst ist.

Wie der beste Kabeljau zum Nutaag® Kabeljau wird

Die besonders schnelle und sorgfältige Verarbeitung ist der Hauptgrund für die hervorragende Qualität der Nutaag®-Kabeljaufilets. Wenn seine Zeit gekommen ist, schwimmt der lebende Kabeljau im wahrsten Sinne des Wortes selbst in die Fabrik. Dabei werden die Fische durch eine bewegliche Schranke sanft auf ein Förderband geschoben, das sie direkt ins Innere der Anlage bringt. Hier werden sie zunächst betäubt, dann schnell geschlachtet und in eiskaltem Wasser ausgeblutet, wobei sichergestellt wird, dass alles Blut sofort aus dem Fleisch rinnt. Dies gewährleistet eine einheitliche Qualität und verhindert rote Flecken in den Filets.

Dann wird in einem einzigen mechanischen Prozess der Kopf entfernt und der Fisch gesäubert, ausgenommen und vor dem Eintreten der Totenstarre filetiert und schließlich perfekt von Hand getrimmt. Das erfahrene Timming-Team untersucht jedes einzelne Filet nach eventuellen roten Flecken oder Verletzungen, denn in diesem Fall kann ein solches Filet nicht als Nutaag® klassifiziert werden.

Nach dem Trimmen kommen die Filets in den Gefrierraum, höchstens zwei Stunden, nachdem der lebende Kabeljau das Wasser verlassen hat. Sie werden schnell eingefroren und nach den angegebenen Spezifikationen versandfertig verpackt, um zu qualitätsbewussten Verbrauchern auf der ganzen Welt verschickt zu werden.

Nutaag® Kabeljau ist von außerordentlich hoher Qualität, denn sein Fleisch ist saftig mit einem unvergleichlich frischen Geschmack. So können Küchenchefs und andere kulinarische Künstler damit köstliche und attraktive Gerichte zaubern.



THUNFISCH & HIRAMASA

HERVORRAGEND GEEIGNET FÜR DEN ROHVERZEHR
(SUSHI- UND SASHIMI-QUALITÄT)

FRISCHER GEHT ES NICHT! PRE-RIGOR QUALITÄT!

Der Thunfisch wird bereits auf See innerhalb von 30 Minuten auf -60°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°C Kühlschränke angeschafft. Verladen werden die einzelnen Loins bei -18°C.

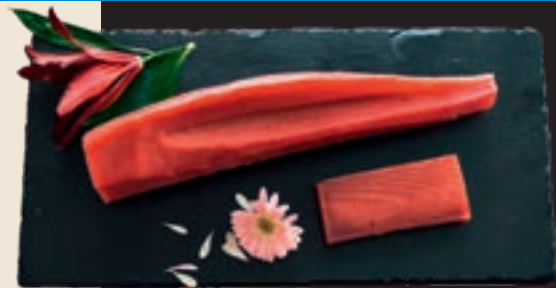
DIE PRODUKTVORTEILE

- **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 CO₂- 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°C) 3-5 Tage farbstabil und zum Rohverzehr geeignet. Bei mindestens -18°C ist der Thunfisch 14 Tage farbstabil.

Haltbarkeit nach dem Auftauen bei 0-2°C: 7-10 Tage.



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



Art.-Nr. 50726

Stück ca. 2-5 kg

Art.-Nr. 771327

Stück ca. 1-2 kg



THUNFISCH SAKU BLÖCKE

Premium Sashimi, A Grade, superfrozen,
2 Stück vakuumiert = ca. 350-450 g



Art.-Nr. 840041

Karton ca. 6 kg

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 nachhaltiger 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.

GELBSCHWANZMAKRELENFILET HIRAMASA

roh, mit Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt



Art.-Nr. 158328 Karton 7,8-10,8 kg (= 6 Stück à 1,3-1,8 kg)






SEAFOOD FÜR SUSHI & SASHIMI



SUSHI-CONVENIENCE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 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)

SUSHI- UND SASHIMI-SLICES

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
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	  Tintenfischscheiben Yari Ika, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20 Stück à 8 g, Karton 25 Trays à 160 g
943154	  Oktopusscheiben gekocht, Tako, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20 Stück à 8 g, Karton 25 Trays à 160 g
664161	  Tilapiascheiben roh, Izumidai, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20 Stück à 8 g, Karton 25 Trays à 160 g
944355	  Aalscheiben 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

SUSHI- UND SASHIMI-SLICES



Art.-Nr.			Bezeichnung	Gewicht
925927			Aalfilet geröstet und mariniert, Unagi, Sushi, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Stück à ca. 9 oz (ca. 225 g), Karton 5 kg
919897			Makrelenscheiben roh, mariniert, Shime Saba, Sushi Slices, ideal für Nigiri, einzeln entnehmbar	Tray à 20 Stück à 8 g, Karton 25 Trays à 160 g
355121			Surimisticks Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiss, Stück 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









KAVIAR

Art.-Nr.			Bezeichnung	Gewicht
541144			Masago rot Fischrogen orange 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 Konsistenz, 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 Konsistenz, 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

ALGEN & SEAFOOD SALATE

Art.-Nr.			Bezeichnung	Gewicht
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
740948			Tintenfischsalat mit Bambussprossen	Karton 12 x 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



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	410625 ❄️ Fischstäbchen paniert <i>vorgebraten, aus Seefischfilet, aus Blöcken geschnitten, paniert ohne Ei, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 6 kg (= 200 Stück à ca. 30 g)
	657275 ❄️ Seefisch-Portion in Cornflakes-Panade <i>vorgebraten, aus Seefischfilet, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, umhüllt mit einer Cornflakes-Panade, einzeln entnehmbar</i>	Karton 6,08 kg (= ca. 38 Stück à ca. 160 g)
	410601 ❄️ Seefisch-Portion in Knusperpanade <i>roh, aus Seefischfilet, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, umhüllt mit einer Knusperpanade, paniert ohne Ei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 40 Stück à 150 g
	410632 ❄️ Seefisch-Portion paniert <i>vorgebraten, aus Seefischfilet, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, umhüllt mit einer Knusperpanade ohne Ei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 50 Stück à 100 g
	410649 ❄️ Seefisch-Portion paniert <i>vorgebraten, aus Seefischfilet, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, umhüllt mit einer Kombidämpferpanade ohne Ei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 40 Stück à 150 g
	410502 ❄️ Seefisch-Tafeln kurz paniert <i>roh, aus Seefischfilet, Kurzformat, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, paniert ohne Ei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 50 Stück à 100 g
	410564 ❄️ Seefisch-Tafeln kurz paniert <i>roh, aus Seefischfilet, Kurzformat, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, paniert ohne Ei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 50 Stück à 150 g
	410588 ❄️ Seefisch-Tafeln lang paniert <i>roh, aus Seefischfilet, Langformat, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, paniert ohne Ei, einzeln entnehmbar</i>	Karton 50 Stück à 150 g



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 410748	Schlemmerfilet Bordelaise roh, Seefischfilet-Portionen, aus Blöcken geschnitten, mit einer herzhaften Kräuterauflage, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 30 Stück à 200 g
 410731	Schlemmerfilet Broccoli roh, Seefischfilet-Portionen, aus Blöcken geschnitten, mit einer Broccoli-Käse-Auflage, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 30 Stück à 200 g
 313713	Seelachsfilet in Kartoffelpanade, MSC-zertifiziert vorfrittiert, Seelachsfilet ohne Haut, umhüllt mit Kartoffelpanade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= 34-42 Stück à ca. 130 g)
 313717	Alaska Seelachsfilet Delight, MSC-zertifiziert vorfrittiert, ohne Haut, Unterseite mit Mehlpnade, Oberseite mit Ölgarnierung und Petersiliestückchen, mit leichtem Zitronenaroma, mit Milcheiweiß, praktisch grätenfrei	Karton 5 kg (= 34-44 Stück à ca. 130 g)
 313720	Schollendoppelfilet Delight, MSC-zertifiziert vorfrittiert, mit weißer Haut, ohne schwarze Haut, Unterseite mit Mehlpnade, Oberseite mit Ölgarnierung, mit leichter Petersilienbestreuung, mit Milcheiweiß, praktisch grätenfrei	Karton 5 kg (= 31-35 Stück à ca. 150 g)
733584	Pangasiusfilet Gratino, ASC-zertifiziert vorfrittiert, ohne Haut, mit einer Käse-Tomatenauflage, paniert, praktisch grätenfrei	Karton 5 kg (= 30-37 Stück à ca. 150 g)
 313725	Pangasiusfilet Delight, ASC-zertifiziert vorfrittiert, ohne Haut, Unterseite mit Mehlpnade, Oberseite mit Ölgarnierung, mit leichter Petersilienbestreuung, mit Milcheiweiß, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= 37-47 Stück à ca. 120 g)
 711248	Alaska Seelachsfilet in Petersilienpanade, MSC-zertifiziert vorfrittiert, ohne Haut, in Petersilienpanade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= 33-39 Stück à ca. 140 g)



PLANT BASED SEAFOOD

UNSER SORTIMENT



Hier geht's zum
Folder Vegane
Fisch & Seafood
Alternativen



UNSERE PREMIUM PARTNER

FÜR PLANT BASED SEAFOOD:



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
Sashimi & Mee(h)r			
	 	No Thuna Sashimi vegane Sashimi Saku-Block für Sushi Topping in der Variante Thunfisch, Palmöl-frei, GVO-frei, Saku Block à 310 g, einzeln vakuumverpackt Hauptzutaten: Tapiokastärke aus der Maniokwurzel, durch Leinöl und Rapsöl hinzugefügte Omega-3-Fettsäuren. Das Produkt enthält kein tierisches Fleisch, Fisch, keine Meeresfrüchte und Insekten oder daraus hergestellte Produkte. Zubereitung: Auftauen, schneiden und als Sashimi oder Sushi ohne Erhitzen servieren.	Karton 50 Packungen à 310 g
	 	No Salmon Sashimi vegane Sashimi Saku-Block für Sushi Topping in der Variante Lachs, Palmöl-frei, GVO-frei, Saku Block à 310 g, einzeln vakuumverpackt Hauptzutaten: Tapiokastärke aus der Maniokwurzel, durch Leinöl und Rapsöl hinzugefügte Omega-3-Fettsäuren. Das Produkt enthält kein tierisches Fleisch, Fisch, keine Meeresfrüchte und Insekten oder daraus hergestellte Produkte. Zubereitung: Auftauen, schneiden und als Sashimi oder Sushi ohne Erhitzen servieren.	Karton 50 Packungen à 310 g
		Queller ‚Salicornia‘ Meeresgemüse, köstlich, salziger Geschmack	Karton 6 Schalen à 150 g
		Goma Wakame Supreme marinierter Seealgensalat mit Pilzen, Sesam und Chilistücken, vakuumverpackt, vegan	Karton 12 Beutel à 1 kg
		Wakame Seealgen-Salat Natur Seealgen in einer würzigen Marinade, verfeinert mit getrockneten Pilzen, Soja und Sesam, ohne Azofarbstoffe, vakuumverpackt, vegan	Karton 12 Beutel à 1 kg
Backfisch & Mee(h)r			
	 	Knusperfilet vegan ‚Fisch vom Feld‘ vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, geformt, paniert, Stück ca. 75 g	Karton 3 kg (= ca. 40 Stück à ca. 75 g)
	 	Vegane Knusperfilets paniert gebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, mit teilentöltem Hanfmehl und Leinöl, geformt, einzeln entnehmbar	Schale 16 Stück à 75 g
	 	Backfisch vegan ‚Fisch vom Feld‘ vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, geformt, paniert, Stück ca. 100 g	Karton 3 kg (= ca. 30 Stück à ca. 100 g)
	 	Kibbelinge vegan ‚Fisch vom Feld‘ vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, geformt, paniert, Stück ca. 20 g	Karton 3 kg (= ca. 3 x 50 Stück à ca. 20 g)



PLANT BASED SEAFOOD

PFLANZLICHE ALTERNATIVEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 355692	Vegane Vischstäbchen paniert frittiert, veganes Erzeugnis nach Art eines Fischstäbchens auf Basis von Feldbohnenmehl, Stück ca. 26 g	Karton 2 Beutel à 1,5 kg
	  758810	Vegane Fischfrikadelle ‚Fisch vom Feld‘ vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, mit teilentöltem Hanfmehl und Leinöl, geformt und paniert, einzeln entnehmbar	Karton 3 kg (= ca. 40 Stück à ca. 75 g)
	 79697	Backvisch (Backfisch) paniert vegan vorerhitzt, veganer Backvisch auf pflanzlicher Basis nach Art eines Backfisches, ideal geeignet für Fish and Chips, einzeln entnehmbar	Karton 4 kg (= ca. 50 Stück à ca. 80 g)
	 842704	Kibbelinge vegan vorerhitzt, vegane Fischstücke auf pflanzlicher Basis nach Kibbeling Art, in Backteig, ideal geeignet für Fish and Chips, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= ca. 200 Stück à ca. 25 g)
	  2996 	Veganer Backfisch vegane Fischalternative nach Backfisch-Art, auf Sojabasis, Stück 130 g	Karton 2,6 kg
	  803368 	No Tuna Flakes Classic vegane Flakes nach Thunfisch Art, auf Sojabasis	Karton 20 Beutel à 1 kg
	  872304 	Vegane Kalamariz/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
	  919559 	Vegane Shrimps Natur in Naturform, weiße Farbe mit roten Streifen auf der Rückseite, feste Struktur, aus Kartoffelstärke, vakuumverpackt, ohne Gentechnik	Karton 12 Packungen à 1 kg



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	  	443984 Shawarma Döner Art vegan <i>veganer Döner aus Soja</i>	Karton 2,5 kg
	  	446798 Vegane Crispy Wings <i>Futuristic Chicken (Southern Style), auf Sojabasis</i>	Karton 2x2,5 kg
	  	897248 Vegan Bacon <i>vegane Speckstreifen nach Bacon Art, auf Sojabasis</i>	Karton 12 Packungen à 1 kg
	  	879527 Vegane Bällchen – Betterballs <i>vegan, knusprig panierte Bällchen, gefüllt nach Ragourt-Art, in der Variante klassisch</i>	Karton 1,62 kg (= 54x ca. 30 g)
	 	966392 Vegan Cheddar Slices <i>vegane Käsealternative, nach Cheddar Art, in Streifen, mit einem großartigen Geschmackserlebnis, zu 100% vegan</i>	Karton 12 Packungen à 1 kg
	 	921770 Vegane Cheddar Style Shreds <i>vegane Käsealternative nach Cheddar Art, geraspelt, mit einem großartigen Geschmackserlebnis, zu 100% vegan</i>	Karton 10 Packungen à 1 kg
	 	982881 Vegane Parmesan Flakes <i>vegane Käsealternative, nach Parmesan Art, Flocken, mit großartigem Geschmackserlebnis, zu 100% vegan</i>	Karton 15 Packungen à 500 g



PLANT BASED SEAFOOD

PFLANZLICHE ALTERNATIVEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 951148	Vegane Remoulade Sauce, Vegan Junkstar' <i>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 Fischersatz-Produkten. Mit Zucker und Süßungsmittel.</i>	Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml
 867130	Vegane Pink Garlic Sauce, Vegan Junkstar' <i>Vegane Knoblauchsauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip für verschiedene Gerichte und Beilagen.</i>	Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml
 867934	Vegane Smeck Sauce, Vegan Junkstar' <i>Eine cremige Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip oder als Grundlage für verschiedene Gerichte.</i>	Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml
 918440	Vegane Chedda Cheese Sauce, Vegan Junkstar' <i>Eine cremige und intensive Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip oder als Grundlage für verschiedene Sandwiches und Burger.</i>	Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml
 777886	Vegane Sushi Mayo Sauce, Vegan Junkstar' <i>Vegane Sushi Mayo Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip für verschiedene Gerichte und Beilagen.</i>	Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml
 970846	Vegane Truffle Flavoured Sauce, Vegan Junkstar' <i>Weißer Sauce mit Trüffelgeschmack. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip oder als Grundlage für verschiedene Gerichte.</i>	Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml
 832896	Vegane Soya Glaze Sauce, Vegan Junkstar' <i>Vegane Soya Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Ein idealer Dip für verschiedene Gerichte und Beilagen.</i>	Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml
 859597	Vegan Mazago Orange <i>Mazago vegan, orange eingefärbt, ready to eat, knackige Konsistenz, ideal für Sushi</i>	Karton 6 Packungen à 500 g
 881453	Vegan Mazago Grün <i>Mazago vegan, grün eingefärbt, ready to eat, knackige Konsistenz, ideal für Sushi</i>	Karton 6 Packungen à 500 g

KREATIVE FISCHKONZEPTE

SUSHI, FISCHWURST, CRAZY FISH & SEAFOOD
UND MEE(H)R... EINFACH MEHR GENUSS!



UNSERE KONZEPT PARTNER



EDNA



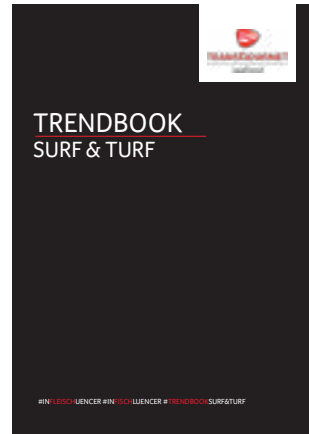
UNSERE FOLDER IN DER ÜBERSICHT

SCHAUEN SIE SICH UNSERE FOLDER IM DETAIL AN, DIE NOCH MEHR REZEPTE UND KONZEPTE VERSPRECHEN:



JETZT GEHT'S UM DIE
(FISCH-) WURST

JETZT GEHT'S UM DIE
(FISCH-) WURST



TRENDBOOK
SURF & TURF

TRENDBOOK



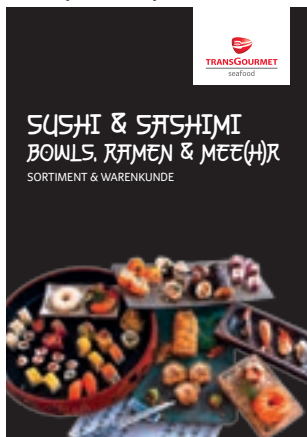
HEISS- UND KALTGERÄUCHERTE
LACHSSPEZIALITÄTEN 2022/23

LACHSSPEZIALITÄTEN



FISCH & PASTA

FISCH & PASTA



SUSHI & SASHIMI
BOWLS, RÄHMEN & MEE(H)R
SORTIMENT & WARENKUNDE

SUSHI & SASHIMI



KREATIVE SNACKIDEEN
FÜR GASTGEBER, RESTAURANTS, BÜROS, FESTE UND ALLE ARTEN VON ANLÄSSEN

KREATIVE SNACKIDEEN



VOLLE NETZE FÜR DIE GV
UNSER SORTIMENT FISCHE & SEAFOOD

GV FOLDER



FISCH & POTATO

FISCH & POTATO



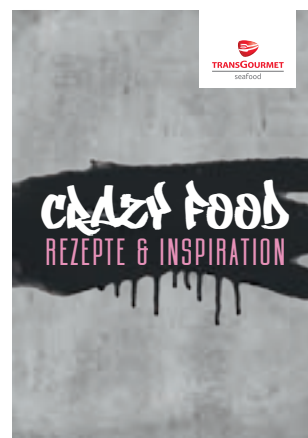
FISCH & SEAFOOD
ZUM FRÜHSTÜCK

FISCH & SEAFOOD
ZUM FRÜHSTÜCK



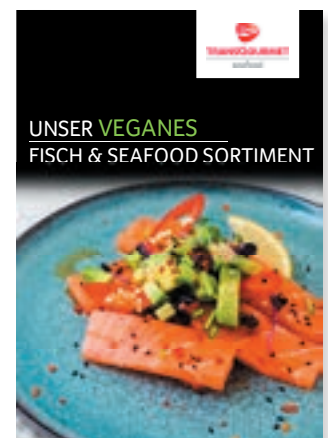
ISLAND - BESTER FISCH
& EINZIGARTIGE NATUR

ISLAND - BESTER FISCH



CRAZY FOOD
REZEPTE & INSPIRATION

CRAZY FOOD



UNSER VEGANES
FISCH & SEAFOOD SORTIMENT

VEGANES FISCH &
SEAFOOD SORTIMENT



FISCHBRÖTCHEN UND MEE(H)R
VON DER DEUTSCHEN KÜSTE

BRÖTCHENFOLDER



FISCH & SEAFOOD
FÜR BÄCKEREIEN

FISCH & SEAFOOD
FÜR BÄCKEREIEN



DAS RICHTIGE
RICHTIG & AUFRICHTIG TUN

NACHHALTIGKEITS-
REPORT 2020



FISCH & SEAFOOD
MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

MEDITERRANE
SPEZIALITÄTEN

SUSHI & MEE(H)R

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**)

HASHIMAKI OKONOMIYAKI AM SPIESS

Herzhafte Pfannkuchen aus Japan mit Gemüseeinlage und vielerlei Toppings

Mit Premium Thunfischfilet Center Cut (**Art.-Nr. 114073**) & Bacon (**Art.-Nr. 545907**) oder mit veganem Thunfisch (**Art.-Nr. 463624**) & veganem Bacon (**Art.-Nr. 897248**). Weitere Zutaten: Goma Wakame Supreme (**Art.-Nr. 668002**), Chinakohl, Möhren, Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**), Sojasauce & Wasabi-Dip, frittierte Glasnudeln

THAI BOWL

Ursprung Black Tiger Garnelen (**Art.-Nr. 326618**), Hähnchenbrustfilet-Streifen (**Art.-Nr. 63838**), Quinoa, Möhren, Süßkartoffel, Edamamebohnen, Erdnuss-Limetten-Dressing

FLAMMED NIGIRI & SASHIMI

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

UDON DASHI SHRIMP & BEEF

Garnelen (**Art.-Nr. 915212**), Färsenfilet (**Art.-Nr. 974508**), Lotuskerne, Udon-Nudeln, Enoki Pilze, Edamamebohnen, Wachtelei

Einfach QR-Code
scannen & weitere
Inspirationen
erhalten



JETZT GEHT'S UM DIE (FISCH-) WURST

**Bestes
Fischprodukt**

Innovativstes Produkt

Seafood Star
2023

FISH CORN DOGS

Wels-Bockwurst (**Art.-Nr. 429586**),
Maismehl für die Panade, Ketchup

TIPP: Corn Dogs sind ein typisch
amerikanischer Snack. Dafür wer-
den Wiener Würstchen in Maisteig
getaucht und anschließend in heißem
Öl knusprig frittiert. Sie werden für
den einfacheren Verzehr klassisch
auf einem Holzspieß serviert.

SAUSAGE BURGER

Wels-Currywurst (**Art.-Nr. 891220**),
Guacamole, Cheddar-Sauce, Parmesan,
Tender Cactus Nopalitos (eingelegte
Kaktusblätter), dazu Curly Fries und
Onion Rings

GOURMET SAUSAGE & EGG BENEDICT

Wels-Currywurst (**Art.-Nr. 891220**),
Vollkornbrot, Bacon, Egg Benedict,
Rucola, Rucola-Pesto oder Avocado

FISH HOT DOG

1) ‚Wels-Beste‘ Wels-Bratwurst (**Art.-Nr. 453627**),
Laugenstange, Sauerkraut, Goma Wakame Supreme
(**Art.-Nr. 668002**), Röstzwiebeln, Bacon, Sriacha-
Sauce

2) Wels-Bockwurst (**Art.-Nr. 429586**), Laugen-Sesam-
stange, Riesengarnelen Kamasutra (**Art.-Nr. 700401**),
Kaviar aus Seehasenrogen, Wasabi‘



Einfach QR-Code
scannen & weitere
Inspirationen
erhalten

TRENDIGE SURF & TURF IDEEN

WAFFELBURGER

Saftiger Rindburger (**Art.-Nr. 300852**) und knackige Garnelen (**Art.-Nr. 29490**) zwischen zwei herzhaften Waffeln mit Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**), Tomaten-Algen-Tatar (**Art.-Nr. 345042**), Zwiebeln & Evergreen Tomate

TIPP: Der perfekte Waffelteig (2 Personen):
100 g Butter, 3 Eier, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver,
125 ml Wasser, Salz & Pfeffer

SOMBRERO WRAPS

Tortilla Wraps mit Garnelen (**Art.-Nr. 84741**), Hähnchenbrustfiletstreifen (**Art.-Nr. 63838**), Avocado & Mango oder Tortilla Wraps mit Räucherlachswürfeln (**Art.-Nr. 712934**), dazu süß-scharfer Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**) & Aioli-Sauce (**Art.-Nr. 440301**)

DELUXE HAVEN SANDWICH

mit Roastbeef (**Art.-Nr. 157001**) & Ursprung Eismeergarnelen aus Grönland (**Art.-Nr. 129583**)

Für die perfekte Abrundung:

Tomaten-Algen-Tatar (**Art.-Nr. 345042**), Queller ‚Salicornia‘ (**Art.-Nr. 646703**), Gurke & Remoulade mit Joghurt (**Art.-Nr. 440240**)

CAESAR SALAD SURF & TURF

mit Thunfisch (**Art.-Nr. 114073**) & Ursprung Putenbrustfilet (**Art.-Nr. 551144**)

TIPP: Zutaten für das klassische Caesar Salad Dressing: Knoblauch, Sardellenfilets (in Öl), italienischer Hartkäse (z. B. Grana Padano), Sonnenblumenöl, mittelscharfer Senf, Ei, Milch, Schmand, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Einfach QR-Code
scannen & weitere
Inspirationen
erhalten



CRAZY FISCH & SEAFOOD IDEEN

SEETEUFEL MIT MARSHMALLOW-TOPPING

mit Seeteufelfilet (Art.-Nr. 113847)



AUSTERN-SCHOKOPRALINE AUF GOMA WAKAME ALGENSALAT IN DER AUSTERN- SCHALE

mit Austern (Art.-Nr. 683386) und Goma Wakame
Supreme (Art.-Nr. 668002)



PANIERTE MATJESSPIESSE MIT KÄSE, SPECK & CHAMPIGNONS

mit Matjes PUR (Art.-Nr. 42079)



PULPO AUF LAUWARMEN ORANGEN- HUMMUS & MACARONS

mit Pulpo Tentakeln (Art.-Nr. 904901)



KNÄCKEBROT MIT IN WODKA GEBEIZTEM LACHS & CHAMPAGNER ESPUMA

mit Island Lachsfilet (Art.-Nr. 581033)



ROADHOUSE DOG

mit Wels-Bockwurst
(Art.-Nr. 704094 oder
429586)

Einfach QR-Code
scannen & weitere
Inspirationen
erhalten



KREATIVE IDEEN AUS GRÖNLAND

Royal Greenland

GIN/TONIC CURE NUTAAQ® KABELJAU BRUNCH BAGELS

ZUTATEN:

1 kg Nutaaq® Kabeljaufilet ohne Haut (**Art.-Nr. 254158**),
0,05 l Gin, 0,1 l Tonic, 500 g Salz, 500 g Zucker, 1 Zitrone,
1 Limette, 10 Bagels, 0,3 kg Frischkäse, 1 Gurke,
0,3 kg Feldsalat

ZUBEREITUNG:

Kabeljau schonend auftauen und gut abtropfen lassen.
Zitrone und Limettenschale mit Salz und Zucker mischen,
Gin Tonic hinzufügen und den Kabeljau mit der Marinade
bedecken. Etwa 4 Stunden ziehen lassen. Nach dem Ma-
rinieren das Filet abwaschen und mit Papiertüchern vor-
sichtig trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
Die Bagels rösten, Frischkäse verteilen, mit Salz & Pfeffer
würzen, mit dünnen Gurkenscheiben und dem Filet gar-
nieren. Die Bagels mit frischem Feldsalat servieren.



WAFFELPARADE

mit geräuchertem Lachs (**Art.-Nr. 194112**),
geräuchertem Heilbutt, Flusskrebsschwänzen in
Lake (**Art.-Nr. 148658**), Eismeergarnelen in Lake
(**Art.-Nr. 765138**), Kaviar aus Seehasenrogen
nach Belieben

FRISCHE ROLLEN MIT GERÄUCHERTEM KABELJAU & GARNELEN MIT SÜSS-SAUEREM DIP

ZUTATEN:

700 g geräucherter Kabeljau, 20 Blatt getrocknetes Reispapier, 500 g Eisbergsalat (grob gehackt), 100 g Erdnüsse, 200 g Grönlandgarnelen (**Art.-Nr. 129583**), 200 ml Satésauce, 100 ml Mayonnaise, 1 Gurke (in Stifte geschnitten), 10 Stängel Thai basilikum oder andere Kräuter, z. B. Koriander, normaler Basilikum o. ä.

ZUBEREITUNG:

Die Reispapierblätter nacheinander etwa 8 Sekunden lang in das aufgekochte und leicht abgekühlte Wasser tauchen. Die Blätter auf ein sauberes, feuchtes, gut ausgewrungenes Geschirrtuch legen. 3-4 Garnelen in die Mitte jedes Papiers legen. Dann 1-2 Scheiben geräucherten Kabeljau und schließlich Salat, Gurke, Basilikum und Erdnüsse darauflegen. Das Dressing über den Salat geben und die Blätter zu kleinen festen Rollen falten. Mit dem süß-sauren Dip (süß-saure Chilisauce & gerösteter Sesam) servieren.



KREATIVE IDEEN AUS GRÖNLAND

Royal Greenland

GARNELENTARTAR MIT AVOCADO, KRÄUTERN, KAPERN & WACHTELEIERN

ZUTATEN:

800 g gekochte und geschälte
Grönlandgarnelen (**Art.-Nr. 129583**),
8 Avocados,
Saft von 1 Limette,
2 rote Zwiebeln (gehackt),
1 TL Tabascosauce,
100 ml Kapern,
15 Wachteleier,
100 ml Koriander (gehackt),
Erbsensprossen zum Garnieren,
100 g Kaviar aus Seehasenrogen ‚rot‘
(**Art.-Nr. 632365**) zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Avocados und ca. 600 g Grönlandgarnelen hacken. Vorsichtig mit Limette, gehacktem Koriander, Kapern und gehackten roten Zwiebeln vermengen. Mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wachteleier 3 Min. kochen, dann abpellen und halbieren. Das Garnelentartar auf einem Teller in eine Ringform drücken, die Form entfernen und das Tartar mit Grönlandgarnelen, Wachteleiern, Rogen und Erbsensprossen garnieren. Mit Brot servieren.

LASAGNE MIT KABELJAUFILLET, TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA

ZUTATEN:

500 g Kabeljaufilet (**Art.-Nr. 705792**),
1 kleine Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
50 ml Olivenöl,
1 Dose geschälte Tomaten,
1 EL Tomatenmark,
1 TL Zucker, Thymian, Rosmarin,
12-16 Lasagneplatten,
250 g Mozzarella,
1 Bund Basilikum,
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken und kurz in etwas Olivenöl anbraten. Die geschälten Tomaten, das Tomatenmark, den Zucker und nach Geschmack Thymian und Rosmarin hinzufügen, aufkochen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Anschließend 4 kleine Auflaufformen abwechselnd mit Tomatensauce und Lasagneplatten befüllen, sodass die oberste Schicht der Lasagneplatten gut mit Sauce bedeckt ist. Nun das aufgetaute Kabeljaufilet trockentupfen und jeweils ein Stück mittig oben auf der Lasagne platzieren. Zum Schluss den Kabeljau und die Lasagne mit Mozzarella belegen. Die Lasagne im Ofen bei 175 °C ca. 25 Min. backen bis der Käse goldbraun ist. Vor dem Servieren die Lasagne noch mit frisch gehacktem Basilikum garnieren.



KREATIVE MATJES UND MEE(H)R IDEEN



KARTOFFELWAFFEL MIT MATJES & SPECK

ZUTATEN:

Für den Waffelteig:

400 g Kartoffeln (festkochend), 50 ml Sonnenblumenöl, 625 g Mehl (Type 405), 500 ml Milch (3,5% Fett), 10 Eier (Größe M), 2 ½ EL Backpulver, 250 g Butter (flüssig), Salz, 1 Prise Muskatnuss (gerieben)

Für die Hausfrauensauce:

500 g Äpfel, 400 g Zwiebel, 2 Bund Schnittlauch, 625 g Schmand (24 % Fett), 500 ml Saure Sahne (10 % Fett), Salz, Pfeffer

Für das Topping:

20 Matjesfilets „Pur“ Friesische Art (**Art.-Nr. 42079**), 20 Speckstreifen, 200 g Sandwichgurken (Glas)

ZUBEREITUNG:

1. Für den Waffelteig Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 5 Minuten anbraten.
2. Waffeleisen vorheizen. In der Zwischenzeit Mehl in einer Schüssel mit Milch, Eiern, Backpulver und Butter mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend Kartoffeln unterheben und mit Salz und Muskat würzen. Teig im heißen Waffeleisen zu 20 Waffeln ausbacken.
3. Für die Hausfrauensauce Äpfel waschen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel klein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Äpfel, Zwiebel und Schnittlauch in einer Schüssel mit Schmand und Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Speck in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Stufe knusprig braten. Kartoffel-Waffeln mit Matjes, Speck, Sandwichgurken und Hausfrauensauce anrichten.

PULLED FLAMMLACHS BURGER MIT COLESLAW

ZUTATEN:

Für den Coleslaw:

500 g Weißkohl, 500 g Möhren, Salz, 5 EL Honig, 250 ml Essig, 5 EL Senf (mittelscharf), 250 ml Sonnenblumenöl

Für den Flammlachs:

400 g rote Zwiebeln, 2 Bund Dill, 1,25 kg Flammlachs (**Art.-Nr. 388938**), Salz, 2 ½ EL Honigsenf

Außerdem:

10 Burger Brötchen, 20 Speckstreifen, 75 g Kartoffelchips

ZUBEREITUNG:

Für den Coleslaw Weißkohl waschen und vom Strunk befreien. Kohl in feine Streifen schneiden. Möhre waschen, schälen und grob reiben. Kohl und Möhre in einer Schüssel mit Salz verkneten und ca. 20 Min. ziehen lassen. Anschließend mit Honig, Essig, Senf und Sonnenblumenöl vermengen. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen fein hacken. Flammlachs mit zwei Gabeln grob zerzupfen. Zwiebeln mit Dill, Salz und Honigsenf vermengen und Flammlachs unterheben. Speck in einer Pfanne ohne Öl knusprig auslassen und auf Küchenpapier abtropfen. Burger Brötchen halbieren und in der gleichen Pfanne auf der Schnittfläche goldbraun rösten. Untere Brötchenhälften mit Coleslaw, Flammlachs und Kartoffelchips belegen und mit oberen Brötchenhälften abschließen.



KREATIVE MATJES UND MEE(H)R IDEEN



SEIDENMATJES-CARPACCIO

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN:

8-12 Seidenmatjes (**Art.-Nr. 179741**), 4 Knollen gelbe Bete, 1 Bund Frühlingslauch, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Dill, 1 Bund Kerbel, 500 ml Raps- oder Sonnenblumenöl, 1 Ei, 1 TL Senf, 1 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Kräuteröl für die Kräutermayonnaise:

Die Petersilie, Dill und Kerbel waschen, trockenschleudern und grob zupfen. Einige Kräuterspitzen aufbewahren, zur Dekoration. Die gezupften Kräuter in einen Küchenmixer (Thermomix) oder Barmixer geben, das Rapsöl auf max. 55°C erhitzen und dazugeben, dann für 5 Min. auf höchster Stufe mixen. (VORSICHT!! Beim Mixen kann das Öl zu heiß werden, dann nur 2-3 Min. mixen.) Wenn die Kräuter und das Öl zu einer grünen Gesamtmasse gemixt wurden, das Öl durch ein Tuch oder Kaffeefilter laufen lassen und danach kalt stellen. Die Kräutermatte, welche im Tuch oder Filter hängen geblieben ist, kann man wunderbar zu einem Pesto weiterverarbeiten.

Kräutermayonnaise:

Ein Eigelb in eine Schüssel geben, 1 TL Senf dazu und mit einem feinen Schneebesen langsam das Kräuteröl emulgieren (einarbeiten). Die Mayo sollte am Ende relativ fest sein und nicht großartig verlaufen. Abschmecken mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Die gelbe Bete schälen und in kleine Würfel schneiden, anschließend mit etwas Salz, Zucker, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Wer die gelbe Bete nicht roh mag, kann sie auch mit Schale in etwas salzigem Essigwasser vorkochen. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und mit einem feuchten Tuch abdecken. Den Seidenmatjes vorsichtig in möglichst dünne und große Tranchen (Scheiben) schneiden und kreisförmig auf den Teller legen. Wenn der Fisch aufgeschnitten ist, nach Belieben viele Mayoklecke auf den Fisch geben, die marinierten gelbe Bete verteilen, Frühlingslauchringe drüberstreuen und mit den Kräuterspitzen ausdekorieren. Mit etwas Kräuteröl verzieren.

GENUSSTIPP:

Das Kräuteröl kann wunderbar eingefroren werden. Zu empfehlen ist ein Vakuumbbeutel oder luftdichter Beutel/ Gefäß. (Wer länger etwas von der Farbe haben will, sollte die Verpackung in Alufolie einschlagen, da Luft, Licht und Wärme das Grün verblassen lassen.) Wer keine Kräutermayonnaise herstellen möchte, kann sich auch einfach ein Kräuterpesto mixen und das stattdessen verwenden.

KREATIVE MATJES UND MEE(H)R IDEEN



SEIDENMATJES UND WEDGES

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN:

8-12 Seidenmatjesfilets Rauch (**Art.-Nr. 971890**), 1 kg Kartoffeln (festkochend),
2 Zweige Rosmarin, 1 Zitrone, 4 Äpfel (Elstar oder Granny Smith), 500 g Joghurt (natur),
1 Bund Frühlingslauch

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen und ordentlich abbürsten. Wer keine Schale mag, kann sie auch schälen. Anschließend die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie ca. $\frac{2}{3}$ gar sind, dann abgießen und auskühlen lassen. Danach vierteln und mit Rapsöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß), Rosmarin und Zitronenabrieb marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200°C Umluft ca. 20-30 Min. rösten. Man kann die Kartoffeln auch roh vierteln und marinieren, benötigen dann aber länger im Ofen.

Den grünen Teil des Frühlingslauchs in feine Ringe schneiden, den hellen Teil in feine Würfel. Die Äpfel entkernen und eine Hälfte in feine Streifen und die andere Hälfte in feine Würfel schneiden. Den Joghurt mit den Würfeln vom Lauch und Apfel vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Wer mag, kann auch noch von der abgeriebenen Zitrone den Saft dazugeben.

Die Frühlingslauchringe mit den Apfelstiften vermengen und hier ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Matjesfilets abtropfen und zusammen mit den Wedges und Joghurt anrichten.

GENUSSTIPP:

Die Kartoffeln können z.B. auch wunderbar mit Currypulver oder mediterranen Kräutern mariniert werden. Als Joghurtersatz könnte man auch körnigen Frischkäse verwenden.



KREATIVE MATJES UND MEE(H)R IDEEN



HERING-TORTILLAS MIT KARTOFFEL- CREME UND TOMATENSALSA

ZUTATEN:

Für die Kartoffelcreme:

500 g Kartoffeln (mehligkochend), 200 g Crème fraîche (30 % Fett), Salz, 1 Prise Muskatnuss (gerieben)

Für die Salsa:

750 g große Tomaten, 50 g Peperoni, 2 kleine rote Zwiebeln, 2 ½ Bund Dill, Salz, Zucker

Außerdem:

20 Heringsfilets PUR Dill (**Art.-Nr. 128424**), 10 große Tortillas, 150 g Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG:

Für die Kartoffelcreme Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Kartoffelwürfel in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit für die Salsa Tomaten waschen, trocken tupfen und Strunke entfernen. Anschließend klein würfeln. Peperoni waschen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Peperoni in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und Dillspitzen fein hacken. Tomaten in einer Schüssel mit Peperoni, Zwiebeln und Dill vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken. Kartoffeln abgießen und grob stampfen. Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Kontaktgrill vorheizen. Tortillas gleichmäßig mit Kartoffelcreme bestreichen, mit Heringsfilets und Röstzwiebeln belegen. Anschließend Tortillas an 2 Seiten einklappen und fest einrollen. Hering-Tortillas portionsweise im heißen Kontaktgrill 2-3 Minuten grillen und mit Tomatensalsa servieren.

HERING-SANDWICH MIT ROTE- BETE-SCHMAND UND FELDSALAT-PESTO

ZUTATEN:

Für den Schmand:

400 g Rote Bete (gegart), 500 g Schmand (24 % Fett), Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

100 g Feldsalat, 200 ml Sonnenblumenöl, 50 g Cashewkerne, 50 g Parmesan (gerieben)

Außerdem:

10 Heringsfilets PUR Cassis Rote Bete (**Art.-Nr. 128430**), 20 Scheiben Kartoffelbrot, 250 g Äpfel (z.B. Braeburn), 250 g Speckstreifen

ZUBEREITUNG:

Backofengrill vorheizen (230 °C). Rote Bete abtropfen und klein würfeln. Anschließend in einer Schüssel mit Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Pesto Feldsalat waschen und trocken schütteln. Anschließend in einem Gefäß mit Öl, Cashewkernen und Parmesan pürieren. Brotscheiben mit Rote-Bete-Schmand bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im oberen Drittel des Ofens 3-5 Minuten gratinieren. In der Zwischenzeit Äpfel waschen, trocken tupfen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel fein würfeln. Speckstreifen in einer heißen Pfanne ohne Öl auslassen und knusprig braten. Apfelwürfel zugeben und ca. 1 Minute erwärmen. Die Hälfte der gebackenen Brotscheiben mit jeweils 1 Heringsfilet belegen. Anschließend Feldsalat-Pesto und Apfel-Speck-Mischung darauf verteilen. Hering-Sandwiches mit der zweiten Hälfte der Brotscheiben abschließen.

KREATIVE MATJES UND MEE(H)R IDEEN



MATJES SCHASCHLIK MIT SPARGEL, OFENKARTOFFEL UND SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN:

4 Matjesfilets Gartenkräuter (**Art.-Nr. 916858**),
8 Stangen grüner Spargel, 8 Stangen weißer Spargel,
4 Kirschtomaten, 1 Bio-Zitrone, 3 EL Olivenöl, 3 EL Puder-
zucker, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Ofenkartoffel:

4 große Kartoffeln (festkochend), 1,5 EL Salz, 1,5 L Wasser,
80 g Rucola

Sauce Hollandaise:

3 Eigelb, 50 ml trockener Weißwein, 1 EL Wasser, 140 g
Butter, 2 EL Zitronensaft von der abgeriebenen Zitrone, Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Matjesfilets abtupfen, weißen Spargel schälen, grünen Spargel am unteren Teil schälen und alles in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Spargelstücke mit Puderzucker für 3 Minuten anbraten. Zitrone heiß abspülen, die Schale über den Spargel reiben. Zitrone für Sauce Hollandaise auspressen. Spargel mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschtomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen. Matjes, Spargel und Tomaten auf den Holzspieß stecken. Kartoffeln mit einer Bürste waschen und mit Schale für ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, nicht bräunen. Eigelb, Wein, Wasser und eine Prise Salz in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen, so dass der Boden der Metallschüssel nicht das Wasser berührt. Die Eigelbmischung mit dem Schneebesen solange schlagen, bis die Soße dicklich und cremig wird. Mit dem Schneebesen dabei möglichst überall an Rand und Boden der Schüssel entlang rühren, damit sich das Eigelb nicht am Schüsselrand festsetzt. Den Topf von der Hitzequelle nehmen und beiseite stellen. Geschmolzene Butter mit einem Schneebesen langsam unter die Eigelbcreme schlagen, bis eine dickcremige Sauce entsteht. Sauce mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Sauce zur Seite stellen. Rucola gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Kartoffeln abschütten, in der Mitte einschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit der Schnittstelle nach oben zeigend legen. Mit Olivenöl beträufeln und für ca. 1 Minute grillen, bis die Schale eine leichte braune Grillnote hat. Kartoffel auf einen Teller legen, mittig auseinanderziehen und mit Sauce Hollandaise befüllen. Rucolasalat obendrauf geben und Matjes-Spargel-Schaschlik dazu legen.

RAUCHIGER MATJES HOT DOG

ZUTATEN:

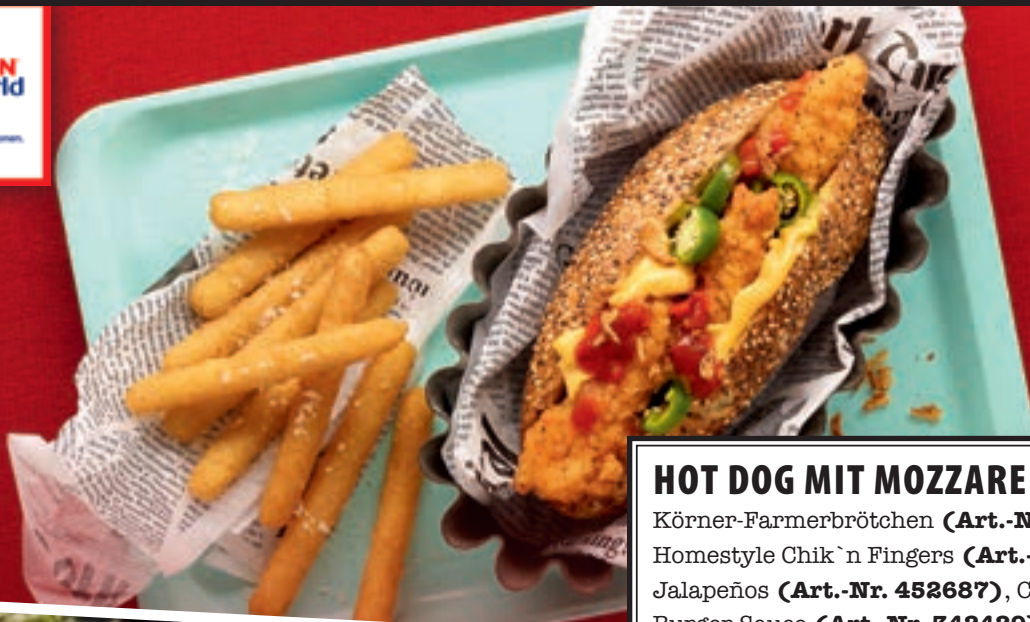
2 Matjesfilets ‚PUR‘ rauchgewürzt
(**Art.-Nr. 42031**), 1 Brezel Brioche Hot Dog,
½ Apfel (Granny Smith oder Elstar),
½ Karotte (klein), 12 g Knollensellerie,
25 g Weißkohl, ½ Stange Frühlingszwiebeln,
25 g Coleslaw-Dressing

ZUBEREITUNG:

Den Apfel abspülen, Kerngehäuse entfernen und in streichholzgroße Stifte schneiden (am besten in etwas Zitronenwasser lagern, damit die Apfelstifte nicht anlaufen). Die Karotte, Sellerieknolle und den Weißkohl schälen und ebenfalls in streichholzgroße Stifte schneiden. Der Frühlingslauch muss geputzt und in Ringe geschnitten werden. Sellerie, Apfel, Karotte und Kohl in eine Schüssel geben und mit dem Coleslaw-Dressing marinieren. Der Coleslaw-Salat sollte nicht zu „mayolastig“ werden, darf aber gerne schön saftig sein. Etwas von dem Coleslaw-Dressing mit einem Schuss kalten Wasser verdünnen und beiseitestellen. Die Matjesfilets längs dritteln und die Filets etwas „einrollen“. Sie sollen ein wenig „wild“ aussehen auf dem Hot Dog. Das Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken und den Hot Dog typisch von oben aufschneiden, ohne dabei das Brötchen komplett aufzuschneiden. Am Ende sollte es wie eine Tasche aussehen. Ins Hot Dog Brötchen kommt dann, großzügig verteilt, zuerst der Coleslaw-Salat. Darauf der etwas aufgerollte Matjes, das verdünnte Coleslaw-Dressing zickzack-mäßig über den Hot Dog laufen lassen und zum Schluss noch die Frühlingsringe drüber streuen.



BURGER, WRAPS & MEHR - ZUSAMMEN BEGEISTERUNG SERVIEREN



HOT DOG MIT MOZZARELLA FRIES

Körner-Farmerbrötchen (**Art.-Nr. 550239**), Homestyle Chik`n Fingers (**Art.-Nr. 292978**), Jalapeños (**Art.-Nr. 452687**), Chili Cheese Burger Sauce (**Art.-Nr. 342429**), Asia Sauce (**Art.-Nr. 558648**), Mozzarella Fries (**Art.-Nr. 704255**)



RAMEN CHIK'N BURGER

Ramen Nudelnester (**Art.-Nr. 658433**), Buffalo Chik'n Burger (**Art.-Nr. 61683**), Sprossen, Soja-Joghurt

CHIK'N FINGER SANDWICH

Gallega Media (**Art.-Nr. 201148**), Mini-Schnitzel „Chik'n“ (**Art.-Nr. 748020**), Aioli-Sauce (**Art.-Nr. 440301**), Salat, Paprika



HOCHSTAPLER SCHNITZELSTULLE

Jausebrot (**Art.-Nr. 585477**), Knusper-Schnitzel (**Art.-Nr. 426985**), Remoulade mit Joghurt (**Art.-Nr. 440240**), Tomate, Gurke, Salat

ALTERNATIV:

Veganer Backfisch
(**Art.-Nr. 2996**)



GREEN OAT BURGER & CHEESE BITES

Pickle & Cheese Bites (**Art.-Nr. 986810**),
Green Oat Burger (**Art.-Nr. 868635**), Brioche
Burger Bun (**Art.-Nr. 533674**), Schafskäse mit
Zitronensaft, Chunky Salsa (**Art.-Nr. 878982**),
Salatgurke, Rote Zwiebel, Dill



VANTASTIC VEGAN BURGER

Hamburger Vollkornbrötchen (**Art.-Nr. 842990**),
Sunny Veggie Burger (**Art.-Nr. 432238**), Kräuter-
seitling, Sprossen, Soja-Joghurt, Pflücksalat, Früh-
lingszwiebeln

GLAZED CAULI WINGS

ZUTATEN

200 g Cauli Wings (**Art.-Nr. 980872**), 50 ml
Glaze, 5 g Frühlingszwiebeln, 2 g Schnittlauch,
2 g Sesam weiß/schwarz, 45 ml Kerbel-Dill-Dip

Quick & Easy Glaze:

Redepeppajam (**Art.-Nr. 822251**), Teriyaki
Sauce

Kerbel-Dill-Dip:

Frischkäse, Joghurt, Mayonnaise, Kerbel, Dill,
Zitronensaft, Salz & Pfeffer



FUNKY FALAFEL MIX

Funky Falafel Ginger & Beetroot (**Art.-Nr. 250604**),
Funky Falafel Edamame & Herbs (**Art.-Nr. 249006**),
Funky Falafel Harissa & Grilled Pepper (**Art.-Nr. 866270**)



BURGER, WRAPS & MEHR - ZUSAMMEN BEGEISTERUNG SERVIEREN



ALTERNATIV:

Vegane Kibbelinge
(Art.-Nr. 965458)



WRAP 'TASTIC'

4 Green Heroes Plant Chik'n Nuggets (Art.-Nr. 779463), 1 Wrap Tortilla (Art.-Nr. 556125), 20 g Real Burger Sauce (Art.-Nr. 50200), 30 g Weißkohl (fein geschnitten), 30 g Rotkohl (fein geschnitten), 20 g Karotten (fein geschnitten), 15 g Rote Zwiebeln (fein gewürfelt), 5 g Gartenkresse, 5 g Petersilie

Pfeffer, Salz, Rapsöl, Weißweinessig und Knoblauch zum Marinieren des Coleslaw

TIPP! Verwenden Sie für den Coleslaw vegane Mayonnaise!

PLANT CHICK'N NUGGETS DOUBLE DIP

Green Heroes Plant Chick'n Nuggets (Art.-Nr. 779463), Redpeppajam (Art.-Nr. 822251), Grünes Tomatenrelisch, Zitronenspalte

ZUTATEN GRÜNES TOMATEN-RELISH:

Grüne Tomaten, fein gewürfelte Schalotten, fein gewürfelte Chilis, gepresster Knoblauch, Ingwer, Zucker, Cayenne, Salz & Pfeffer



CRUNCHY CHIK'N BURGER DELUXE

Panini (Art.-Nr. 415576), Crunchy Chik'n Burger (Art.-Nr. 797474), Camembert, Preiselbeeren, Salat

ÜBERBACKENE NACHOS MAL ANDERS

Nachos (Art.-Nr. 250047) mit Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), Tintenfischringen im Backteig (Art.-Nr. 723602), Thunfisch-Loin (Art.-Nr. 473000), Rinderfiletstreifen vom Ursprung Färsen Filet Steak (Art.-Nr. 497026), geriebenem Käse, Nachos & Cheddar Cheese Dip (Art.-Nr. 342429)

GEMÜSE-HACK STULLE

ZUTATEN:

1 Stk. Bauernbrotscheibe (Art.-Nr. 245838), 15 g Redpeppajam (Art.-Nr. 822251), 50 g Grillgemüse „Mediterranean“ (Art.-Nr. 875233), 60 g Beef Topping „Lemon & Chili“, 60 g Cheddar Mozzarella Mix

ZUBEREITUNG:

Bauernbrotscheibe eventuell kurz im Backofen oder Kontaktgrill anrösten. Nach dem Erkalten mit der Redpeppajam bestreichen. Beef Topping „Lemon & Chili“ und Grillgemüse (aufgetaut und abgetropft) auf dem Brot verteilen. Anschließend den Cheddar Mozzarella Mix darauf verteilen. Die Bauernbrotscheibe à la minute im Backofen oder Salamander gratinieren.

ALTERNATIV:

No Tuna Flakes (Art.-Nr. 803368) und vegane Cheddar Style Shreds (Art.-Nr. 921770)





ALTERNATIV:
Pulled Salmon
(Art.-Nr. 734151)

ROTWEIN BAGUETTE 'GERUPFTE SAU'

POOLISH

330 g Weizenmehl (Typ 550), 8 g Hefe, 330 ml Cabernet

TEIG

670 g Weizenmehl (Typ 550), 12 g Honig, 22 g Salz, 20 g Hefe, 350 ml Cabernet
Am Vortag aus den oberen 3 Zutaten ein Poolish herstellen und ca. 3 Std. stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Anschließend in den Kühlschrank stellen. Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Salz in die Maschine geben. 5 Min. auf langsamer Stufe mischen und 3 Min. auf schneller Stufe kneten. Salz zugeben und nochmal 1 Min. langsam und 2-3 Min. schnell kneten. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen - wenn das nicht der Fall ist, noch etwas weiterkneten. Ideale Teigtemperatur ist 24 °C. Den fertigen Teig mindesten 2 Std. ruhen lassen (in einer leicht eingeölkten Schüssel, mit Folie oder Küchentuch abgedeckt). Dann vorsichtig 350 g-Teigstücke abstechen. Anschließend den Teig sachte quadratisch zusammenlegen, etwas vorlängen und auf dem Tisch abgedeckt ca. 20 Min. entspannen lassen. Dann den Teig leicht flach drücken, den Rand zur Mitte legen und kleine Baguettes mit spitzen Enden formen (typisch für französische Baguettes). Jetzt auf ein mit Hartweizengrieß bestreutes Küchentuch legen und aneinander aufziehen. Bei Raumtemperatur 30 Min. ruhen lassen, vor dem Backen für 1 Std. in den Kühlschrank einlagern. Mit dem Ende nach unten vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

ZUBEREITUNG PFEFFERPASTE

100 g Hartfett (z.B. Erdnussfett), flüssig, 80 ml Pflanzenöl, 20 g Meersalzflöckchen, 12 g Schwarzer Pfeffer, grob geschrotet, 3 g Pfeffer, fein gemahlen, 25 g Reismehl
Zutaten zusammen kurz glattrühren. Nach der Gare die Buns mit der Pfefferpaste bestreichen. Jetzt die Baguette mit dem Papier auf den Backstein in den vorgeheizten Ofen bei 260 °C Ober-/Unterhitze schieben und gut dampfen. Nach ca. 10 Min den Ofen auf 220 °C zurückdrehen. Für weitere 8 Min. backen. Backzeit: 18 Min. Backtemperatur: 260 °C, fallend auf 220 °C.

VORBEREITUNG ROTES ZWIEBEL-CHUTNEY

250 g Rote Zwiebeln, 50 g Gelierzucker, 50 g Brauner Zucker, 90 ml Rotwein, 50 ml Cola, 20 ml Essig, 15 Nelken, 1 Blatt Lorbeerblatt, 8 g Salz, 3 g Pfeffer
Rote Zwiebeln schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und gut vermischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 8 Min. weiterkochen, bis eine leicht geleeartige Konsistenz entsteht.

FÜLLUNG UND ZUBEREITUNG ROTWEINBAGUETTE „GERUPFTE SAU“, 1 STÜCK

½ Stk. Rotwein-Pfeffer-Baguette (150 g), 40 g Frischkäse, 20 g Rotkohl, 2 Stk. Pulled Pork Burger (Art.-Nr. 310565), 20 g Rotes Zwiebel-Chutney
Baguette der Länge nach aufschneiden (wenn möglich nicht ganz durchschneiden). Die Unterseite mit Frischkäse bestreichen und den rohen Rotkohl in Streifen darauf verteilen. Den Pulled Chik'n® Burger erwärmen, zerrupfen und auf der vorbereiteten Unterseite verteilen. Zwiebel-Chutney gleichmäßig darüberegeben, mit der Oberseite zuklappen.



PASTA & MEE(H)R

FISCH, SEAFOOD & PASTA – EINE KULINARISCHE LOVESTORY

Pasta und Fisch gehören zu den beliebtesten Lebensmitteln in Deutschland. Beide sind Teil der modernen Küche, die unter dem Motto „ausgewogen genießen“ immer mehr Zuspruch findet. Hinzu kommt die Vielfalt und Vielseitigkeit der beiden Produktgruppen: Sie können abwechslungsreich zubereitet werden und sind offen für außergewöhnliche sowie internationale Arrangements.



PASTA UND FISCH: DAS PASST

Frische Pasta und Frisches aus dem Wasser, das passt einfach zusammen. Warum? Beide Produkte harmonisieren nicht nur kulinarisch sehr gut, sondern haben auch ein sehr positives Image bei den Verbrauchern. Das kommt nicht von ungefähr, denn sowohl Pasta als auch Fisch wirken sich sehr positiv auf die Versorgung des Gehirns mit der Aminosäure Tryptophan aus. Je mehr Tryptophan im Gehirn ankommt, desto glücklicher ist der Mensch. Wir zeigen Ihnen neben leckeren Produkten auch köstliche Rezepturen, die mit ihrem verführerischen Zusammenspiel unvergessliche Geschmackserlebnisse hervorbringen. Für jeden Geschmack ist etwas dabei! Was liegt also näher, als Fisch und Pasta zu vereinen. Mit der Kombination Fisch & Seafood und dazu Pasta zaubern Sie garantiert ein Lächeln auf die Lippen Ihrer Gäste.

PASTA MIT FISCHBÄLLCHEN:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
142243	Tagliatellenester vorgekocht, Bandnudeln zu runden Nestern geformt, Stück ca. 50 g	Karton 5 kg
612830	MSC Mini-Fischfrikadellen gebraten, aus fein zerkleinertem Seelachs, mit feinen Gewürzen auf traditionelle Art veredelt, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt	Schale 63 Stück à ca. 16 g
336857	Pasta-Sauce Napoli würzige Tomatensoße mit Tomatenstücken und feiner Basilikumnote, sterilisiert	Karton 6 Beutel à 1 kg



PASTA MIT RIESENGARNELEN:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
453217	China-Nudelnester vorgekocht, würzige Nudelnester aus Hartweizengrieß, mit Ei und leichter Kurkumanote	Karton 5 kg (= ca. 100 Stück à ca. 50 g)
700401	Riesengarnelen Kamasutra, ASC-zertifiziert White Tiger Garnelen, gekocht und geschält, in einer angenehmen scharfen und süßen Sauce, verfeinert mit Kokosmilch und -raspeln, abgestimmt mit edlen Gewürzen wie Curry und Cayennepfeffer	Karton 2 Beutel à 2 kg



FISH & FRIED PASTA:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
595633	Tortelloni mit Gruyère-Käse-Füllung vorgekocht, Schnittlauch-Teigwaren mit einer würzigen Gruyère-Käse-Füllung	Karton 2 Beutel à 2 kg
318805	Fisch-Nuggets paniert vorgebraten, Fischstücke aus schwarzem Heilbutt, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit Knusperpanade umhüllt, ideal als Snack, Vorspeise, Beilage oder als Imbiss, einzeln entnehmbar, ausgezeichnet mit dem Seafood Star 2023 in der Kategorie Bestes Fischprodukt	Karton 3 kg (= ca. 120 Stück à ca. 25 g)
668002	Goma Wakame Supreme marinierter Seealgen-Salat mit Pilzen, Sesam und Chilistückchen, vakuumverpackt	Karton 12 Beutel à 1 kg





PAPPARDELLE MIT PULLED SALMON

Pappardelle (**Art.-Nr. 167741**), Pulled Salmon (**Art.-Nr. 735352**), Babyspinat, Cherrytomaten, Chili, Parmesan



FOODSERVICE



TAGLIATELLE SALMONE

Tagliatellenester (**Art.-Nr. 142243**), Ursprung Premium-Island Lachsfilet in Portionen (**Art.-Nr. 618348**), Babyspar- gel, Cherrytomaten, Parmesan



ÜBERBACKENE SPAGHETTINESTER MIT LACHS

Spaghettinester (**Art.-Nr. 142236**), Räucherlachsflakes (**Art.-Nr. 713087**) oder Cook & Snack Lachs (**Art.-Nr. 69500**), Tomatenwürfel, Streukäse



ASIA NUDELN

Glasnudeln mit Garnelen (**Art.-Nr. 915496**), Rinderstreifen aus Ursprung Färsen Rump- steak (**Art.-Nr. 1846**), Queller Salicornia (**Art.-Nr. 646703**), Avocado & Enoki Pilzen als Topping





SPIRALNUDELN MIT EISMEERGARNELEN

Fusilli (**Art.-Nr. 142250**) oder Fusilli Integrale (**Art.-Nr. 572228**), Ursprung Eismeer Garnelen (**Art.-Nr. 129583**)



WÜRZIGE PAK CHOI NUDELN

Soba Nudelnester (**Art.-Nr. 569334**), Flusskrebbsfleisch in Lake (**Art.-Nr. 148658**), Pak Choi, Stangensellerie, Crunchy Algen, Chili, Currypaste, Sojasauce



FARFALLE MIT LACHS

Farfalle Tricolore (**Art.-Nr. 751250**), Lachsfilet in Portionen (**Art.-Nr. 298667**), Gemüse Brunoise, Cherrytomaten



FRIED TORTELLONI BBQ

Tortelloni Ricotta e Spinaci (**Art.-Nr. 564364**), Pulled Salmon (**Art.-Nr. 735352**), BBQ-Sauce

KARTOFFELN, RÖSTI, BACKKARTOFFEL & MEE(H)R

REZEPT IDEEN

Als beliebter Klassiker der europäischen Küche ist die Kartoffel ein echtes Superfood, das es im wahrsten Sinne in sich hat. Neben ihrem hohen Gehalt an Vitamin C, Magnesium und Eisen hat sie verschiedene B-Vitamine zu bieten und ist reich an Fluorid, Phosphor, Kupfer und Zink. Sie besteht zu 80 % aus Wasser und enthält kein einziges Gramm Fett. Die Kartoffel ist keineswegs der Dickmacher, für den sie viele halten, sondern in Wirklichkeit eines der gesündesten Lebensmittel der Welt. Es gibt also allen Grund, die Kartoffel zusammen mit Fisch & Seafood zum Star Ihrer Speisekarte zu machen.



KARTOFFEL RÖSTI TORTE

Röstinchen (**Art.-Nr. 878838**) mit Räucherlachs (**Art.-Nr. 204989**) und Apfel-Gurken-Schmand Dip

TIPP: Schmand mit Zitronenabrieb verrühren, gehackte Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel und Gurke waschen, hobeln und zusammen mit Lauchzwiebelringen untermischen. Mit Zitronensaft und Olivenöl abrunden.

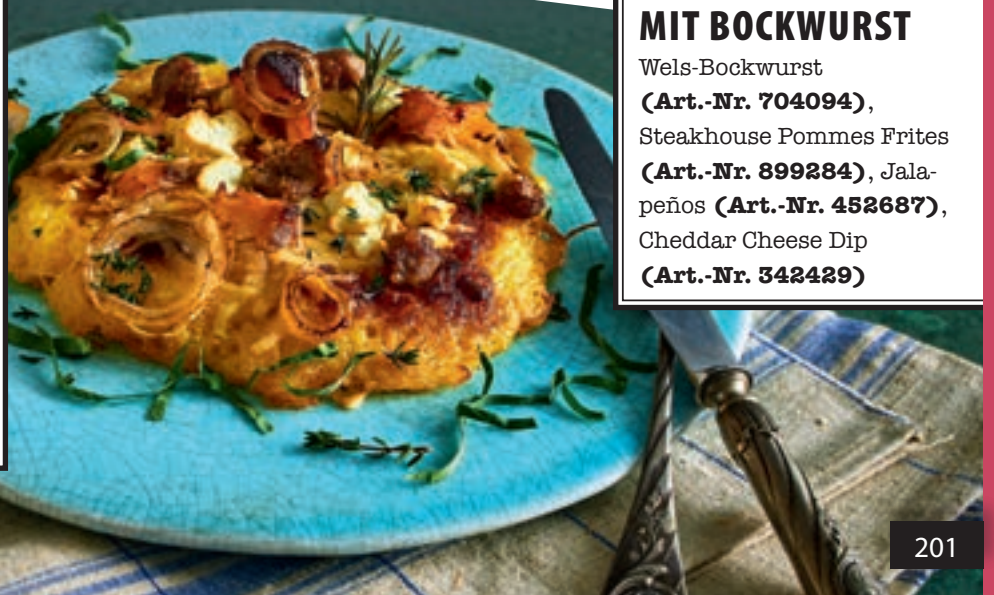


TORTILLA DE PATATA

mit Pulled Salmon (**Art.-Nr. 766066**), Rinderhackfleisch (**Art.-Nr. 509178**), Kartoffeln (**Art.-Nr. 539449**), Zwiebeln & Feta

TIPP:

Eine Tortilla ist ein spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln. Sie wird zur Unterscheidung von der Tortilla francesa, die keine Kartoffeln enthält, als Tortilla española oder Tortilla de patatas bezeichnet. Und sie ist auch nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen mexikanischen Fladenbrot.



CHILI-CHEESE-FRIES MIT BOCKWURST

Wels-Bockwurst (**Art.-Nr. 704094**), Steakhouse Pommes Frites (**Art.-Nr. 899284**), Jalapeños (**Art.-Nr. 452687**), Cheddar Cheese Dip (**Art.-Nr. 342429**)



KARTOFFELN, RÖSTI, BACKKARTOFFEL & MEE(H)R



POTATO BOWL

Rustikale Bratkartoffeln (**Art.-Nr. 486235**),
Heißgeräucherte Lachsstreifen (**Art.-Nr. 734505**),
Frutti di Mare (**Art.-Nr. 979139**), Edamamebohnen,
Redpeppajam (**Art.-Nr. 822251**)



GRÜNKERNPFANNE

mit Grünkohl, Edamamebohnen, Kartoffeln
(**Art.-Nr. 761376**) und Flammflachs
(**Art.-Nr. 600148**)

LACHS RÖSTI BURGER

Rösti Bites (**Art.-Nr. 495578**) mit
Räucherlachs (**Art.-Nr. 181716**), Chicoree
Salat, Goma Wakame Seealgen Salat
(**Art.-Nr. 668002**), Kräuter Algen Pesto,
Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**),
Sprossen & Peperoni



NORDDEUTSCHES SURF AND TURF

Mini-Jacket-Potatoes (**Art.-Nr. 664882**) dazu Nordsee-
krabbenfleisch (**Art.-Nr. 721439**) auf Ursprung Färsenroast-
beef (**Art.-Nr. 430067**) mit Räucherkartoffeln & Grillgurken
dazu Remoulade mit Joghurt (**Art.-Nr. 440240**) & Dill



SUPER RÖSTI

Rösti Ecken (**Art.-Nr. 825238**) mit Krautsalat,
Wels-Bratwurst (**Art.-Nr. 453627**) & panier-
ten Kabeljaufilet-Portionen (**Art.-Nr. 535397**)



Herzhafter Pfannkuchen mit Eismeergarnelen (**Art.-Nr. 129583**), Bratkartoffeln (**Art.-Nr. 964401**), Salat, Pfifferlingen, Cherrytomaten, Mini-Spargel & Feta



CURRY FISCHBRATWURST

Pommes Frites Julienne (**Art.-Nr. 4572**),
,Wels-Beste' Welsbratwurst (**Art.-Nr. 429586**),
Curry-Sauce



SKANDINAVISCHES KARTOFFELGRATIN

ZUTATEN:

Delikatess Kartoffeln (**Art.-Nr. 389761**),
Pulled Salmon (**Art.-Nr. 734151**), Frühlings-
zwiebeln, Brokkoli, Käse, Zwiebeln, Milch,
Muskat, Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die vorgegarten & gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln enthäuten und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Brokkoli in Röschen teilen und kurz blanchieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Milch hinzugießen, Käse ergänzen, schmelzen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Brokkoli dazugeben. Das Gratin wie folgt schichten: die Hälfte der Kartoffeln, Pulled Salmon direkt aus der Verpackung, Brokkoli mit Sauce. Und nochmal das Ganze. Zum Abschluss noch ein bisschen Käse über das Gratin streuen und im auf 200 Grad vorgeheiztem Backofen ca. 30 Minuten garen.



BRÖTCHEN, STULLEN & MEE(H)R

EDNA



VEGANE THUNA BREZELPIZZA

Laugenbrezel (**Art.-Nr. 279323**) mit veganen Thunfisch Flakes (**Art. Nr. 803368**) & veganem Cheddar (**Art.-Nr. 966392**)

Ein Klassiker neu interpretiert – Brezel trifft Pizza. Bei unserer herzhaften Brezelpizza kommen zwei perfekt harmonisierende Geschmäcker zusammen und überzeugen selbst Kritiker:innen. Wer mag, kann natürlich auch eine nicht vegane Variante kreieren.



HERZHAFTER FRANZOSE

Laugencroissant (**Art.-Nr. 999588**) mit Frischkäse Räucherlachs & Lauch (**Art.-Nr. 150891**) & Ursprung Island Räucherlachs (**Art.-Nr. 89924**)



STULLENALARM

Dinkel Vollkornbrot (**Art.-Nr. 163835**) mit heißgeräucherten Lachsstreifen (**Art.-Nr. 734505**), Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**), Aioli-Sauce (**Art.-Nr. 440301**), Avocado, Salat, Tomate & Kresse.

Ciabatta (**Art.-Nr. 17237**) mit Lachsschnitte geräuchert (**Art.-Nr. 647131**), Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**), Remoulade mit Joghurt (**Art.-Nr. 440240**), Avocado, Salat, Tomate & Kresse.

PREMIUM FISCHBRÖTCHEN

OMG-Sandwich (**Art.-Nr. 496109**) mit Ursprung Black Tiger Garnelen (**Art.-Nr. 326618**) & Ursprung Färsen Filet (**Art.-Nr. 974508**) abgerundet mit frischem Salat, Kresse & Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**)



PULLED SURF & TURF BURGER

Gourmet Burger (**Art.-Nr. 519656**) mit selbstgemachtem Pulled Pork vom Ursprung Strohschwein (**Art.-Nr. 522922**), Pulled Salmon aus Flamm-lachs-Portionen (**Art.-Nr. 600148**), geröstetem Blumenkohl, Peperoni, Zwiebelringen & Queller ‚Salicornia‘ (**Art.-Nr. 646703**) auf Brioche Burger Brötchen mit Aioli-Sauce (**Art.-Nr. 440301**). Dazu passen perfekt köstliche Parmesan-Kartoffeln.



NO TUNA SANDWICH

Sandwichbrot ohne Rinde (**Art.-Nr. 680999**), Tomaten-Algen-Tatar (**Art.-Nr. 345042**), No Tuna Flakes (**Art.-Nr. 803368**), Frischkäse, Cherrytomaten, Sprossen



KAPITÄNSSTULLE

Eiersalat mit Nordseekrabben (**Art.-Nr. 911883**) auf Sportkornbrötchen (**Art.-Nr. 752667**)



SEAFOOD LAUGENSTANGE

Laugenstange (**Art.-Nr. 865913**), Garnelen (**Art.-Nr. 601842**), Goma Wakame (**Art.-Nr. 814621**), Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**), Salat, Kresse

PULLED REEF & BEEF HOT DOGS

Reef Variante:

Krosses Gourmet Hot Dog Brötchen (**Art.-Nr. 69399**) gefüllt mit Pulled Salmon aus Stremellachs (**Art.-Nr. 383017**), Kamasutra-Dip (**Art.-Nr. 175577**) & Goma Wakame (**Art.-Nr. 814621**)

Beef Variante:

Krosses Gourmet Hot Dog Brötchen (**Art.-Nr. 69399**) gefüllt mit Pulled Beef aus gepökelter Rinderbrust (**Art.-Nr. 800945**), Paprika, Gewürzgurke, abgerundet mit Aioli-Sauce (**Art.-Nr. 440301**)



WIBERG

FÜR EINE GELUNGENE FISCHKÜCHE

WIBERG

Mit dem facettenreichen WIBERG Sortimenten lässt sich eine moderne Fischküche perfekt in Szene setzen. Gewürze und Gewürzmischungen sowie hochwertige Öle, Essige und Saucen versprechen Genuss auf höchstem Niveau. Der neue WIBERG Lemon-Chili-Pepper passt perfekt in die zeitgemäße Küchenwelt. Und insbesondere mit allen Arten von Fisch und Meeresfrüchten harmonieren die Komponenten dieser brandneuen Mischung. Denn sie sind die internationalen Stars der Gewürzwelt: Frisch-saure Limonen, feurige Chilis, dezent süßer Rohrzucker und aromatischer scharfer Pfeffer. Erstmals vereinen sich diese facettenreichen Geschmackshelden in einer einzigartigen Mischung. Vielseitig einsetzbar ist er in so gut wie allen Geschmackswelten zu Hause. Die ausgewogene Komposition spannt dabei einen unnachahmlichen Bogen von fruchtiger Säure zu anregender Schärfe. Abgerundet wird diese besondere Mischung mit harmonischer Süße – so sind der Kreativität für spannende Fischkreationen keine Grenzen gesetzt!

GESCHMACKLICHE VIELFALT

Das WIBERG Chili-Öl besticht durch mediterranes Temperament und Schärfe. Sein fruchtiger Geschmack nach Oliven und die anregende Chili-Schärfe harmonieren besonders gut mit kreativen

Fischgerichten. Wer also für ein fulminant pikantes Finish sorgen möchte, ist mit dem WIBERG Chili-Öl bestens beraten. Die allseits beliebten Fisch-Klassiker im WIBERG Sortiment sind perfekt für den Einsatz in Fischgerichten komponiert. Sie betonen den Eigengeschmack bester Spezialitäten und runden ihn gekonnt ab. Fisch Del Mare, eine Würzmischung mit Meersalz, vereint den Geschmack von Pfeffer und Zitrone. Auch Fisch Scandis greift den Geschmack der Zitrone auf und ergänzt ihn mit feinen Kräutern. Beide Mix-Spezialitäten eignen sich ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten. Edel und ausgefallen gelingen Fisch- und Meerestiere mit WIBERG Exquisite Nordic Flair, das unter anderem mit Voatsiperrifery Pfeffer, Rote Bete, Kubebenpfeffer, Krähenbeere und Nori Alge für besondere Geschmacksmomente sorgt.



ROTBARSCHFILET IM LIMETTEN-GRÜNTEEFOND MIT CURCUMA-REIS UND GARTENGEMÜSE

Rezept für 10 Personen

Rotbarschfilet

1,5 kg Rotbarschfilet, küchenfertig
30 g WIBERG Fisch Del Mare (**Art.-Nr. 817486**)
40 ml WIBERG BIO Natives Oliven-Öl Extra Italien (**Art.-Nr. 649506**)

Limetten-Grüntee fond

250 ml Fischfond
150 ml WIBERG Crema di Aceto Limette-Grüntee (**Art.-Nr. 46799**)
40 ml WIBERG Sesam-Öl (**Art.-Nr. 555852**)
0,5 TL WIBERG Ursalz pur fein (**Art.-Nr. 215886**)

Curcuma-Reis

300 g Basmatireis
600 ml Wasser
1 TL WIBERG Curcuma, gemahlen (**Art.-Nr. 215343**)
1 TL WIBERG Ingwer, gemahlen (**Art.-Nr. 740251**)

Gartengemüse

300 g Karotten, in Streifen geschnitten
300 g gelbe Rüben, in Streifen geschnitten
300 g Zucchini, in Streifen geschnitten
20 g WIBERG Gemüse Klassik (**Art.-Nr. 730495**)
2 EL WIBERG Zitrus-Öl (**Art.-Nr. 680684**)



Garnitur

10 Stk. Grünteeblatt
20 ml WIBERG Crema di Aceto Limette-Grüntee (**Art.-Nr. 46799**)

ZUBEREITUNG

Rotbarschfilet

Rotbarschfilet mit Fisch Del Mare würzen, mit Oliven-Öl beträufeln und klassisch dämpfen.

Limetten-Grüntee fond

Fischfond erhitzen, Crema di Aceto einrühren und mit Sesam-Öl sowie Ursalz abschmecken.

Curcuma-Reis

Wasser mit Veggie-Bouillon erhitzen und mit Curcuma sowie Ingwer abschmecken. Basmatireis darin dünsten.

Gartengemüse

Gemüse blanchieren und mit Gemüse Klassik sowie Zitrus-Öl abschmecken.



ASIATISCHE NUDELPFANNE MIT LEMON-CHILI-PEPPER-LACHS UND WASABINÜSSEN

Rezept für 10 Personen

Nudelpfanne

800 g Lachsfilet (küchenfertig), 500 ml Kokosmilch, 2,5 kg Udonnudeln (gekocht), 150 g Blattspinat, 200 g Wasabinüsse

10 g WIBERG Ursalz pur fein **(Art.-Nr. 87780)**

15 g WIBERG Vanille zuckersüß **(Art.-Nr. 215657)**

42 g WIBERG Lemon-Chili-Pepper **(Art.-Nr. 661513)**

1,5 l WIBERG Wok-Sauce Thai-Chili Style **(Art.-Nr. 631033)**

Garnitur

10 Stk. Limettenspalten

10 Stk. Chilischoten

10 Stk. Korianderzweige

ZUBEREITUNG

Lachsfilet mit Ursalz, Vanille zuckersüß und Lemon-Chili-Pepper für mindestens 24 Stunden marinieren. Anschließend in Streifen schneiden. Kokosmilch zusammen mit der Wok-Sauce erhitzen und die gekochten Nudeln darin gemeinsam mit Blattspinat schwenken. Mit gebeizten Lachstreifen verfeinern und mit Wasabinüssen garnieren.

MATJESFILET NACH HAUSFRAUENART

Rezept für 10 Personen

Matjesfilet Hausfrauenart

10 Stk. Matjes-Heringsfilets, 150 g Crème fraîche, 150 g Sauerrahm/saure Sahne, 10 Stk. Kartoffeln festkochend, 3 Stk. Äpfel, 1 Stk. rote Zwiebel, 30 g WIBERG Kartoffel **(Art.-Nr. 323866)**, 20 g WIBERG Nordic Flair **(Art.-Nr. 536319)**, 40 ml WIBERG Apfel-Essig **(Art.-Nr. 90797)**, 40 ml WIBERG Zitrus-Öl **(Art.-Nr. 680684)**

Dillbrösel

80 g Weißbrotbrösel, 30 ml WIBERG Zitrus-Öl **(Art.-Nr. 680684)**, 1 EL WIBERG Dill, gefriergetrocknet **(Art.-Nr. 323633)**

Garnitur

1 EL rote Bete-Pulver

ZUBEREITUNG

Matjesfilet Hausfrauenart

Crème fraîche mit Sauerrahm/saurer Sahne verrühren und mit Apfel-Essig, WIBERG Exquisite Nordic Flair und Zitrus-Öl abschmecken. Äpfel sowie Zwiebeln schneiden und mit Apfel-Essig und Zitrus-Öl marinieren. Kartoffeln zusammen mit WIBERG BASIC Kartoffel kochen, vor dem Servieren im Backofen knusprig backen, zerdrücken und anschließend zusammen mit dem Matjesfilet sowie dem cremigen Dip dekorativ anrichten.

Dillbrösel

Weißbrotbrösel zusammen mit Dill Gfg und Zitrus-Öl in der Küchenmaschine fein vermahlen und bis zum Gebrauch luftdicht aufbewahren.



WARENKUNDE

FISCH & SEAFOOD



WERTVOLLE INFORMATIONEN

Rund um das Thema
Fisch & Seafood

FISCH SAISONKALENDER MIT AKTIONSTHEMEN



Winter

DEZEMBER | JANUAR | FEBRUAR

FRISCHFISCH

Lachs | Karpfen | Jakobsmuscheln
Hummer | Garnelen | Skrei | Hering
Kabeljau | Wels | Schellfisch

MATJES, MARINADEN & FEINKOST

Eismeer Garnelen mit Skyr | Brathering
Riesengarnelen Kamasutra | Heringsalate
Gabelrollmops | Heringsfilet Butterfly | Sushi

RÄUCHERFISCH

Räucherfischplatten | Stremellachs
Geräucherter Lachsloins | Räucherlachs
Geräucherter Makrele | Geräucherter Aal
Graved Lachs | Geräucherter Garnelen

FRISCHFISCH

Miesmuschein | Lachs | Wildlachs
Fjordforelle | Saibling | Makrele
Wels | Krabben | Schellfisch | Zander

MATJES, MARINADEN & FEINKOST

Heringsalat | Riesengarnelen Senf-Dill
Heringsstip | Brathering | Matjesfilet
Riesengarnelen in Knoblauchöl

RÄUCHERFISCH

Räucherfischplatten | Stremellachs
Geräucherter Lachsloins | Räucherlachs
Geräucherter Makrele | Geräucherter Aal
Graved Lachs | Geräucherter Garnelen



Herbst

SEPTEMBER | OKTOBER | NOVEMBER

Frühling

MÄRZ | APRIL | MAI

FRISCHFISCH

Forelle | Rotbarsch | Waller
Lachsforelle | Lachs | Krabben
Mai-Scholle | Seezunge | Forelle | Seelachs

MATJES, MARINADEN & FEINKOST

Heringshappen Minze-Limette
Matjessalat | Garnelen Thai-Salicone
Gambas Aioli | Heringsalat bunt
Kräutergartenmatjes

RÄUCHERFISCH

Räucherlachs | Pulled Salmon
Fischfrikadelle | Geräucherter Thunfisch
Geräucherter Wels | Räucherlachs-Tatar
Lachsknacker | Geräucherter Saibling

FRISCHFISCH

Thunfisch | Garnelen | Weisbratwurst
Fischburger | Lachs | Fischspieße
Grillfisch | Dorade | Kabeljau | Wolfsbarsch

MATJES, MARINADEN & FEINKOST

Griechischer Baueramatjessalat
Marisco Mediterraneo | Matjesfilet
Riesengarnelen Kamasutra
Matjeshappen Mediterran
Thunfisch-Nudelsalat | Sushi

RÄUCHERFISCH

Flammwels
Räucherlachs-Tatar | Pulled Salmon
Geräucherter Alaska Wildlachs
Geräucherter Garnelen



Sommer

JUNI | JULI | AUGUST



PRODUKT													AKTIONSTHEMEN
	JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER	

Frischfisch

Lachs																Fitnessküche, Skandinavische Fischwoche, Grillen, Surf & Turf, leichte Sommerküche, Fisch & Spargel
Wildlachs 																Alaska Fischwoche, Fisch & Spargel, Festtage, Grillen
Kabeljau																Norddeutsche Fischwoche, Fitnessküche, Streetfood, Nachhaltigkeitswoche
Seelachs																Norddeutsche Fischwoche, Fisch & Spargel, Nachhaltigkeitswoche
Scholle																Norddeutsche Fischwoche, Maischolle, Plattfisch-Zeit
Wels 																Norddeutsche Fischwoche, Fisch aus Deutschland, Ursprung-Woche
Nordseekrabben																Norddeutsche Fischwoche, Fitnessküche, Maischolle, Fischbrötchen
Garnelen																Grillen, Surf & Turf, Mittelmeerküche, Fit & Gesund, Tapas, Streetfood, Pastawoche
Muscheln																Muschelzeit, Mittelmeerküche, Festtage, Deftige Küche, Suppenzeit, Pastawoche
Skrei 																Fitnessküche, Skreizeit, Norwegische Fischwoche
Forelle																Fitnessküche, Grillen, Festtage
Rotbarsch																Fitnessküche, Nordische Fischwoche, Deftige Küche
Fischbratwurst & Burger																Streetfood, Grillen, Surf & Turf, Leichte Sommerküche

Matjes, Marinaden & Feinkost

Riesengarnelen Kamasutra																Tapas, Grillen, Streetfood, Pastawoche
Kräutergarten Matjes																Streetfood, Matjeszeit, leichte Küche, norddeutsche Fischwoche, Fasching/Karneval
Eismeergarnelen Skyr																Fitnessküche, Fasching/Karneval, norwegische Fischwoche
Matjes																Matjeszeit, Nordische Fischwoche, Fischbrötchen
Heringssalat																Fasching/Karneval, Festtage
Brathering																Fasching/Karneval, Festtage
Heringstipp																Festtage, Deftige Küche, Nordische Küche
Gabelrollmops																Fasching/Karneval, Festtage
Garnelen Thai-Salcorne																Leichte Sommerküche, Grillen, Fitnessküche, Tapas, Pastawoche, Festtage
Marisco Mediterraneo																Leichte Sommerküche, Grillen, Fitnessküche, Tapas, Pastawoche, Festtage

Räucherfisch

Räucherlachs																Tapas, Festtage, Fit & Gesund, Streetfood, Fischbrötchen
Graved Lachs																Festtage, deftige Küche
Geräucherter Thunfisch																Tapas, Festtage, Fit & Gesund, Streetfood
Geräucherte Makrele																Festtage, deftige Küche
Räucherfisch Mix																Festtage, deftige Küche
Räucheraal																Festtage, deftige Küche, Oktoberfest
Geräucherte Garnelen																Festtage, Tapas, Streetfood, Fit & Gesund
Pulled Salmon																Tapas, Streetfood, Pastawoche, Pizzatime, Fit & Gesund, leichte Sommerküche, Suppenzeit
Flammlachs																Tapas, Streetfood, Pastawoche, Pizzatime, Fit & Gesund, leichte Sommerküche, Festtage
Räucherlachs-Tatar																Tapas, Streetfood, Pastawoche, Pizzatime, Fit & Gesund, leichte Sommerküche, Festtage

ZERTIFIZIERUNGEN

& NACHHALTIGKEITSSIEGEL

Wir orientieren uns an folgenden, aus unserer Sicht anerkannten und international akzeptierten, Siegeln:

1. MSC: Marine Stewardship Council
2. ASC: Aquaculture Stewardship Council
3. Naturland
4. Bio-Siegel
5. ASMI: Alaska Seafood Marketing Institute
6. Global G.A.P.
7. Friend of the Sea
8. IRF: Island Responsible Fisheries



TRANS GOURMET
seafood

MSC

Der MSC ist eine unabhängige gemeinnützige Organisation, die sich das Ziel gesetzt hat, die Zukunft der Fischbestände und eine gesunde Meeresumwelt langfristig zu sichern. Das Siegel wird an Fischereien verliehen, die den strengen Nachhaltigkeitsstandards des MSC gerecht werden. Das MSC-Siegel eines der bekanntesten Siegel in Deutschland und international anerkannt.



FRIEND OF THE SEA

Friend of the Sea (FOS) ist das einzige internationale Zertifizierungsprogramm, welches Fische und Meeresfrüchte sowohl aus nachhaltiger Fischerei wie auch aus nachhaltiger Aquakultur auszeichnet. Unter dem 2008 eingeführten FOS-Label sind bereits über 70 Fischereien, 150 Fischfarmen und 500 Verarbeiter und Händler zertifiziert und liefern eine Palette von 2.000 Produkten aus allen fünf Kontinenten.



GLOBAL G.A.P.

Global G.A.P. ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt. Der Global G.A.P.-Standard wurde in erster Linie entwickelt, um das Vertrauen der Verbraucher in die landwirtschaftliche Erzeugung von Nahrungsmitteln zu erhalten.



IRF

Nachhaltigkeitsiegel basierend auf FAO- und ISO Richtlinien. Zusammen mit „Island Responsible Fisheries (IRF)“ wurde ein eigenes, natürliches Zertifizierungsprogramm entwickelt. Das IRF-Programm entspricht allen international gültigen Standards, Richtlinien und Übereinkommen. Für die Zertifizierung ist eine unabhängige Zertifizierungsbehörde (Global Trust Certification) zuständig.



ASC

Das türkische Logo des unabhängigen und gemeinnützigen Aquaculture Stewardship Council (ASC) kennzeichnet Produkte, die aus umweltverträglichen und sozial verantwortungsvollen Aquakulturen stammen. Zertifizierte Fischfarmen verwenden keine unnötigen Antibiotika, reduzieren Wildfisch als Futtermittelzutrat und bieten gute Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter.



EUROPÄISCHES BIO-SIEGEL

Das offizielle Bio-Siegel aus Brüssel hat klar definierte Regeln.



ASMI: SEAFOOD AUS ALASKA

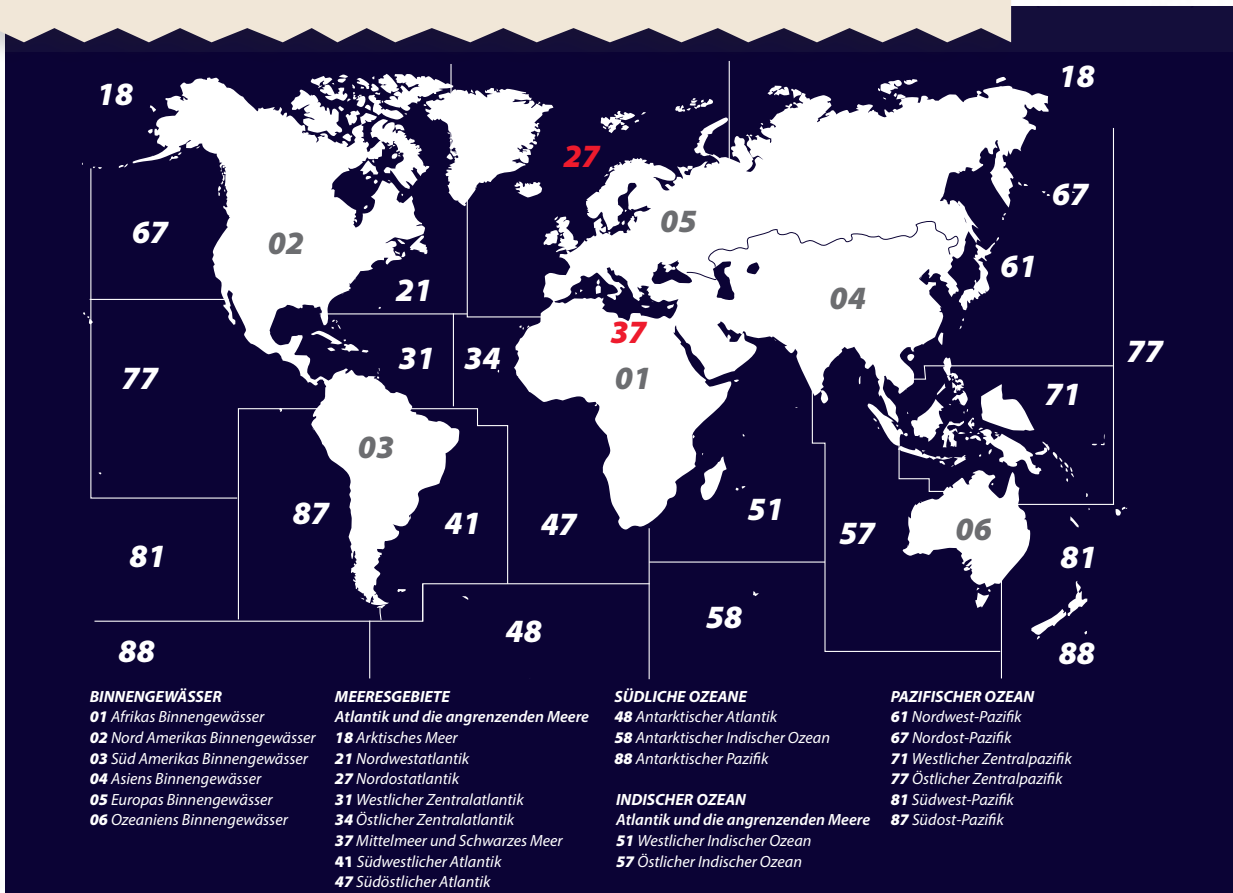
Alaskas Verfassung verpflichtet die Regierung sowie jeden Einwohner gleichermaßen zum nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Das Fischereimanagement Alaskas ist vorbildlich in der Welt. Zertifizierer: Global Trust.



FAO FANGGEBIETSÜBERSICHT

WO KOMMT WELCHER FISCH HER?

Produkte aus Aquakultur (Zucht) werden entsprechend mit dem Land/Ort gekennzeichnet. Auch Produkte aus Binnenfischerei werden ebenfalls unter der Nennung des Ortes / Gewässers bezeichnet. Produkte aus Wildfängen im Meer werden ausgeschrieben bzw. als FAO Code angegeben. Zudem werden bei wildgefangenen Produkten aus dem Nordostatlantik (FAO 27) sowie dem Mittelmeer/Schwarzen Meer (FAO 37.1 - 37.4) insoweit dieses möglich ist, genaue Fanggebietsangaben gemacht.



FANGGERÄTEKATEGORIE

Umschließungs- & Hebenetze	
Kiemennetze & vergleichbare Netze	
Haken & Langleinen	
Schleppnetze	Reusen & Fallen
Wadennetze	
Dredgen	

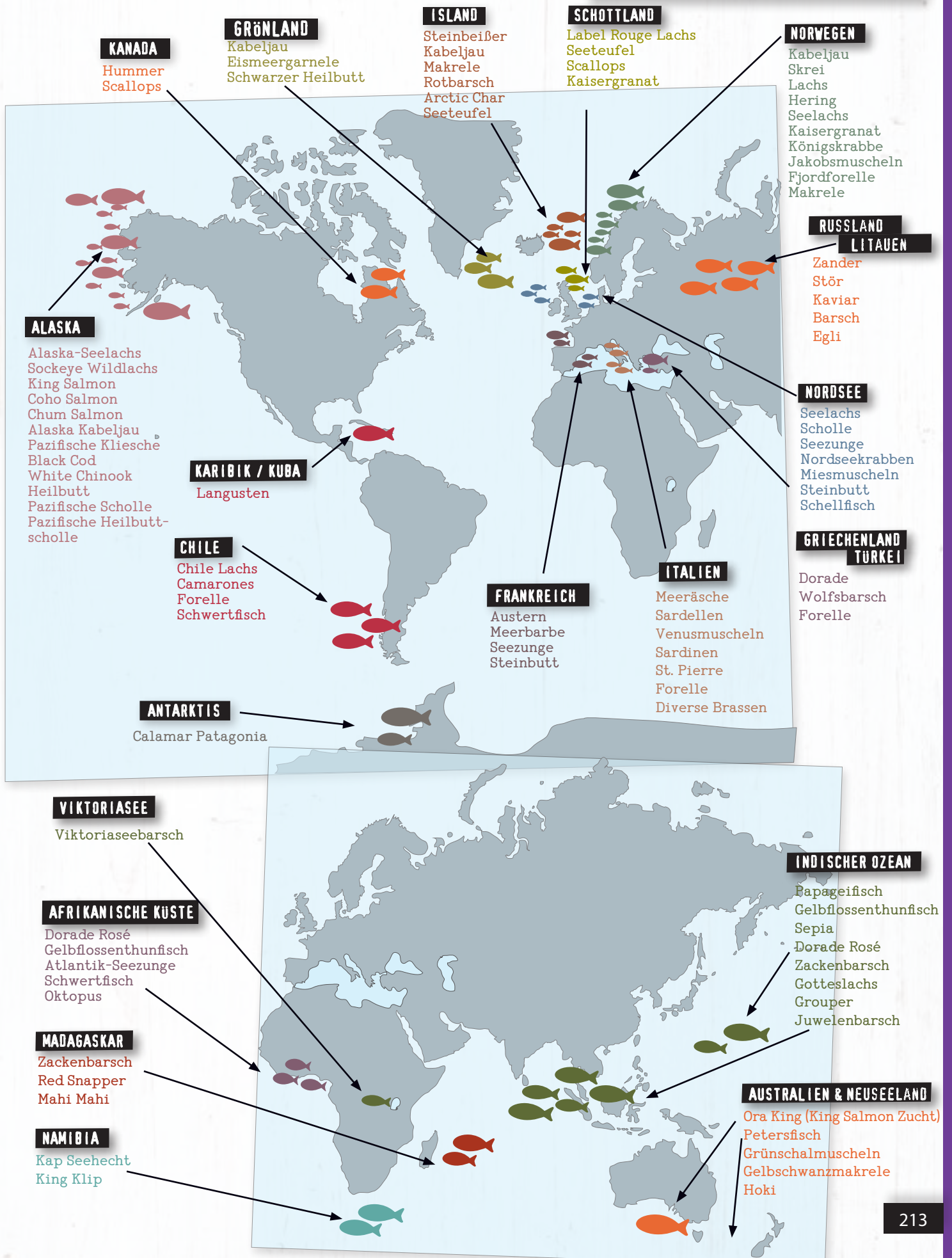
27 ICES-FANGGEBIETE

- I Barentssee
- Ila Norwegische See
- Illa Spitzbergen & Bäreninsel
- IIla (20/21) Skagerrak & Kattegat
- IIlb (23) Öresund
- IIlc (22) Beltsee
- IIId (24-32) Ostsee
- IVa Nördliche Nordsee
- IVb Mittlere Nordsee
- IVc Südliche Nordsee
- Va Island
- Vb Färöer
- Vla Westlich Schottlands
- Vlb Rockall
- Vlla Irische See
- VIIb Westlich Irlands
- VIIc Porcupinebank
- VIIId Östlicher Ärmelkanal
- VIIle Westlicher Ärmelkanal
- VIIIf Bristolkanal
- VIIlg Nördliche Keltische See
- VIIlh Südliche Keltische See
- VIIlj Südwestlich Irlands - Osten
- VIIIk Südwestlich Irlands - Westen
- VIIIa Nördliche Biskaya
- VIIIb Mittlere Biskaya
- VIIIc Südliche Biskaya
- VIIIId Äußere Biskaya
- VIIIle Westlich der Biskaya
- IXa Portugiesische Gewässer - Osten
- IXb Portugiesische Gewässer - Westen
- X Azoren
- XII Nördliche Azoren
- XIVa Ostgrönland
- XIVb Südostgrönland



UNSERES FRISCHEN FISCHES!

HAUPTFANGGEBIETE



ALASKA

FOREVER WILD



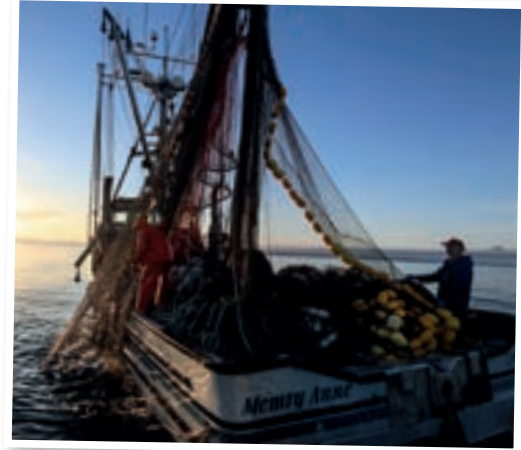
ALASKAS VERFASSUNG VERPFLICHTET DIE REGIERUNG SOWIE JEDEN EINWOHNER GLEICHERMASSEN ZUM NACHHALTIGEN UMGANG MIT DEN NATÜRLICHEN RESSOURCEN.

Der Nachhaltigkeits-Ansatz von Alaskas Weißfisch-Industrie basiert auf vorbeugendem Management und verantwortlichem Haushalten. Für Alaska sind die Zukunft der Seafood-Bestände und der Umwelt wichtiger als unmittelbare Möglichkeiten der Berufsfischerei. Staatliche, nationale und internationale Maßnahmen stellen dies durch die Trennung der Schutzmaßnahmen und Quoten-Zuteilungen sicher. Die Management-Behörden sind so strukturiert, dass Wissenschaftler über die Fangmengen entscheiden und gesetzlich zugeteilte Fangquoten niemals über den wissenschaftlichen Vorschlägen liegen dürfen.

Das Leitprinzip von Alaskas Fischereimanagement ist die solide wissenschaftliche Basis. Manager müssen einen vorbeugend konservativen Ansatz wählen, anstatt eine Schädigung der Ressource zu riskieren.

Mehrere Behörden der Staats- und Landesregierung managen Alaskas Fischerei (Lachs, Bodenfische, Heilbutt und Krebse), doch die Grundprinzipien und Vorgehensweisen sind durchweg einheitlich – der Schutz basiert auf solider Wissenschaft und ist vorbeugend.

Beim Weißfisch ist das Management in zwei Kategorien unterteilt: Bodenfisch und Heilbutt. Bodenfische werden national gemanagt. Der National Marine Fisheries Service (NMFS) erfüllt die Schutz- und Management-Pflichten, während der North Pacific Fishery Management Council (NPFMC) die Strategien und Quotenzuteilung bestimmt. Die Heilbuttfischerei wird durch eine Kooperations-Vereinbarung der Regierungen der USA und Kanadas international gemanagt. Die International Pacific Halibut Commission, eine Organisation mit Mitgliedern aus den USA und Kanada, arbeitet eng mit dem NPFMC zusammen.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

SCHUTZ DER LEBENSÄUME

Meeresschutzgebiete sind ein wichtiges Element des Fischereimanagements Alaskas auf Grundlage des Ökosystems. Es gibt mehr als 40 Meeresschutzgebiete in den Gewässern vor der Küste Alaskas, die insgesamt fast 3,5 Million km² umfassen. Das Hauptziel von Meeresschutzgebieten (MPAs) ist der Erhalt des Lebensraums und der Schutz empfindlicher Bestände.

Sie werden genutzt, um die ökologische Struktur und Funktion zu schützen, Forschung zu betreiben, den Lebensraum Meeresboden zu bewahren, empfindliche Bestände zu schützen und kulturelle Ressourcen zu erhalten. Von diesen 401 Meeresschutzgebieten verbieten 31 jegliche Berufsfischerei oder jeglichen Bodenkontakt von Fanggeräten, wie Schleppnetzen.

Beweis für den Erfolg dieser Vorgehensweise ist, dass bei Alaskas Weißfischen keine Art oder kein Bestand überfischt ist oder sich der Überfischung nähert. Tatsache ist, dass nie eine Alaska Seafood-Art im Artenschutzgesetz als bedroht gelistet wurde.

BUNDESVORSCHRIFTEN

US-Bundesfischereibestimmungen verbieten den Einsatz von Grundschleppnetzen im Beringmeer, wo rund 90% des Alaska-Seelachses gefangen werden. In einzelnen Fällen können Netze während des Fischens in Kontakt mit dem Meeresboden kommen. Dies tritt selten bei harten oder felsigen Gebieten, wie den Schluchten auf, da dies große Schäden an den Netzen verursachen würde.

Darüber hinaus fordert das US-Bundesrecht, dass Auswirkungen der Fischerei auf den Meeresboden, die nicht als minimal oder vorübergehend anzusehen sind, qualifiziert und alle fünf Jahre in einer umfangreichen Studie erfasst werden müssen.

Die Alaska-Seelachs-Fischerei ist nach diesen strengen Schutzanforderungen im Jahr 2005 und 2014 bewertet worden und wurde auch im Jahre 2015 noch einmal überprüft. Die Alaska-Seelachs-Fischerei ist sowohl vom Marine Stewardship Council (MSC) als auch vom FAO-basierten Alaska Responsible Fisheries Management zertifiziert.

DURCHSETZUNG DER BESTIMMUNGEN

Jede Fischerei wird zudem durch eine für sie eingerichtete Vollzugsbehörde geschützt, wie das NMFS-Büro für Gesetzesvollstreckung. Das staatlich verfügte At-Sea Observer Programm bringt vom NMFS beglaubigte zivile wissenschaftliche Überwacher auf die Fischerboote, um Daten zu sammeln und vermutete Regelverstöße an die Behörde zu melden.

Dieses Programm hilft dabei, Fischfänge in Echtzeit zu überwachen und zu verrechnen. Es befasst sich auch mit Beifang und dessen Zurückwerfen (Discards) und verfolgt die Fänge in fortschreitender Saison, sodass die Quoten nicht überschritten werden.



ÜBERFISCHUNG

Die Überfischung ist eines der größten Probleme der modernen Fischindustrie. Der Staat Alaska hat bereits früh begonnen, das empfindliche Ökosystem vor seinen Küsten verantwortungsvoll zu schützen. Alle Arten unterliegen strengen Kontrollen, werden von Staat und Forschern genau beobachtet.

TOTAL ALLOWABLE CATCH

Der **TOTAL ALLOWABLE CATCH (TAC)** ist die jährliche Gesamtfangmenge. Zusammen mit der **ESCAPMENTS** genannten Mindestzahl, dem Fang entgehender Fische, bildet TAC eine feste Grenze. Diese Fangobergrenze überschreitet niemals das biologische Limit, den **ACCEPTABLE BIOLOGICAL CATCH (ABC)**, welcher jedes Jahr neu bestimmt wird. Zusammen garantieren sie, dass der Bestand der jeweiligen Spezies stabil wachsen kann und das Ökosystem nicht ins Ungleichgewicht gerät.

RESPONSIBLE FISHERIES MANAGEMENT

Das **RESPONSIBLE FISHERIES MANAGEMENT (RFM)** Programm ist ein strenges, von der *Internationalen Organisation für Normung (ISO)* anerkanntes und unabhängiges Zertifizierungs-Programm für Wildfang-Fischerei. **RFM** stellt sicher, dass Alaska Seafood weltweit als nachhaltig und verantwortungsvoll bewirtschaftet erkannt wird. Der Standard der **RFM** Kontrollkette gewährleistet, dass Meeresfrüchte mit dem **RFM** zertifizierten Siegel oder einem Anspruch auf Beurkundung direkt über die Zulieferkette zur amtlich beglaubigten Fischerei zurückverfolgt werden können. Das **RFM** gibt Alaskas Fischindustrie die Möglichkeit, dem amerikanischen und internationalen Markt die Nachhaltigkeit seiner Fischereien aufzuzeigen. Der **ALASKA RFM FISHERIES STANDARD** basiert auf den umfassenden und weltweit anerkannten Richtlinien für Fischereimanagement, welche von der *United Nations Fisheries and Agriculture Organization* in Kooperation mit Regierungen, Wissenschaftlern und Umweltschützern entwickelt werden.

DER UMWELTBEWUSSTE FISCHFANG SOLL AUCH KÜNFTIGEN GENERATIONEN EIN EINKOMMEN GARANTIEREN UND DIE MEERE ENTLASTEN.

DAS RFM SIEGEL MACHT ES VERBRAUCHERN LEICHTER, NACHHALTIG GEFANGENE MEERESTIERE ZU ERKENNEN. SO KANN DER KONSUMENT BEWUSST ZU PRODUKTEN GREIFEN, DIE DER ÜBERFISCHUNG ENTGEGENWIRKEN.



ALASKA WILDLACHSE

Alaska Wildlachs ist ein Sinnbild für Alaskas Verpflichtung zum nachhaltigen Fang wildlebender Meereskost aus einer sauberen und gesunden Umwelt. Die reichen Wildlachsbestände und die große Fischerei- und Verarbeitungsindustrie, die Alaska Wildlachs zum Verbraucher bringt, zeigen, wie Berufsfischerei sowohl umweltverantwortlich als auch erfolgreich sein kann.

Die Wildlachs-Populationen in den nährstoffreichen, sauberen Gewässern vor Alaskas Küste sind unverändert groß und stark. Die Ernte dieser Schätze wird vom Staat Alaska streng kontrolliert, um eine nachhaltige Fischerei und ein gesundes Ökosystem zu sichern. Alaskas Verpflichtung zu einer guten Verwaltung seiner Meeresressourcen bedeutet eine gesunde Fischerei und eine dynamische Küsten-Wirtschaft für den Staat sowie gesunde, wohlschmeckende Meereskost für die Verbraucher. Als Teil seiner auf dem Ökosystem aufbauenden Fischereimanagement-Politik verbietet Alaska Fischfarmen. Alle Alaska Lachse sind wild und integraler Bestandteil des reichen marinen

und landgebundenen Ökosystems Alaskas. Alaska Lachs reift in natürlicher Geschwindigkeit zum erwachsenen Fisch heran und frisst dabei ausschließlich seine natürliche Nahrung, vor allem Zooplankton, dann Garnelen, Heringe und andere Meereslebewesen.

5 LACHSARTEN LEBEN IN ALASKA

Königs-, Rot-, Silber-, Keta- und Buckellachs. Sie alle gehören zu einer großen Familie von Salmoniden, die nur in der nördlichen Hemisphäre vorkommen. Im Atlantik gibt es nur eine Lachsart, *Salmo salar*, der überwiegend gefarmt wird. Alle Alaska Lachse sind wild, wandern in ihrem zwei- bis sechsjährigen Lebenszyklus durch das Beringmeer und den Golf von Alaska und ernähren sich hauptsächlich von Zooplankton, Garnelen, Hering, Tintenfisch und Sardinen. Einige Lachse wandern sogar bis zur Halbinsel Kamtschatka am Ende der Aleuten. Ihre reichhaltige Nahrung und kontinuierliche Bewegung geben dem Fleisch der Alaska Wildlachse eine feste Textur, hervorragende Nährwerte und einen reinen, natürlichen Geschmack, der für Farmfische unerreichbar ist.



NORWEGEN

FAKTENCHECK

SEA FROM NORWAY

HEUTE WERDEN NUR 2 PROZENT UNSERER ERNÄHRUNG AUS DEM MEER GEWONNEN, WOBEI 70 PROZENT DER ERDE MIT WASSER BEDECKT SIND. IN DER ZUKUNFT, IN DER NOCH MEHR MENSCHEN SATT WERDEN MÜSSEN, WIRD ESSEN VOM „BLAUEN ACKER“ IMMER WICHTIGER. DAMIT DAS MEER DIES IN DER ZUKUNFT LEISTEN KANN, MUSS AUF DIE WILDFISCHBESTÄNDE IM MEER GEACHTET UND DIE AQUAKULTUR WEITER AUSGEBAUT WERDEN. WIE DAS GEHT, ZEIGT NORWEGEN. DIE FISCHEREI-NATION IST WELTWEITES VORBILD UND STANDARDGEBER ZUGLEICH, SOWOHL IN DER WILDFISCHEREI ALS AUCH IN DER AQUAKULTUR.

DIE NORWEGER

schätzen das Meer von alters her, nicht nur als Quelle leckerer und gesunder Lebensmittel, sondern auch als Teil ihrer Kultur und als wirtschaftliche Lebensgrundlage. Ohne die Fischerei gäbe es viele kleine Gemeinden entlang der **101.000 Kilometer** langen norwegischen Küste nicht. Durchschnittlich leben 200 Menschen vom Ertrag eines Kilometers Küste.

Da verwundert es nicht, dass die Norweger wissen, wie wichtig ein sorgsamer und nachhaltiger Umgang mit den Fischbeständen ist. Der norwegische Staat, die Fischindustrie und unabhängige Wissenschaftler arbeiten eng zusammen, um mit der Natur anstatt gegen sie zu arbeiten.

Das war nicht immer so, denn vor mehr als zwei Jahrzehnten waren einzelne Fischbestände in ihrer Existenz bedroht. Norwegen reagierte schnell und entwickelte als eine der ersten Nationen weltweit ein Nachhaltigkeitskonzept, das heute weltweit als Vorbild gilt. Und der Erfolg gibt den Norwegern Recht: Heute sind rund **60%** der Fischbestände in norwegischen Gewässern in ihrer natürlichen Balance. Norwegen ist zudem auch das Land mit den meisten MSC-Zertifizierungen weltweit.

Zu den wichtigsten Maßnahmen von Norwegens nachhaltigem Fischereimanagement gehören die Festlegung und strikte Einhaltung von Fangquoten, die Ausweisung von Schutzgebieten, die Festlegung der Fanggeräte, die zum Einsatz kommen dürfen und nicht zu vergessen, das seit den 80er Jahren geltende **Rückwurfverbot/Anlandegebot**, welches bis dato weltweit einzigartig ist. Alle angelandeten Fänge werden kontrolliert, gewogen und selbstverständlich ständig mit den Quoten abgeglichen. Zudem ist Norwegen das einzige Land mit einer gesetzlich festgelegten Beifangquote.

Die Fangquoten werden jährlich neu festgelegt. Mittels Echolot und Forschungsfängen werden die Fischbestände erfasst. Diese Bestandsdaten sind dann die Basis für die Festlegung der Gesamtfangquote für unterschiedliche Fischarten sowie für die

Verteilung der Quoten. Da einzelne Fischbestände ständigen Schwankungen unterliegen, macht man z. B. für Kabeljau langfristige Managementpläne.

Laut der UNO werden bis 2050 über 9 Milliarden Menschen auf der Welt leben. Der Bedarf an Nahrung wird sich im Vergleich zu 2010 verdoppeln. Ausreichend gesunde Abhilfe können hier nur Aquakulturen schaffen, denn die Wildfischbestände reichen nicht aus, um den Bedarf zu decken.

Auch hier ist Norwegen Vorreiter und Vorbild zugleich: Bereits vor über 40 Jahren wurden in Norwegen die ersten Anlagen für die Lachszucht eröffnet. Dank der langjährigen Erfahrung hat Norwegen heute eine nachhaltige und effiziente Aquakultur. Genauso wie in der Wildfischerei gilt auch hier **„mit der Natur arbeiten und nicht gegen sie“**. So ist die Anzahl der Anlagen streng reglementiert, nur 0,5% des norwegischen Meeresareals werden für die Aquakultur genutzt, für die Platzierung von Anlagen gibt es strikte staatliche Auflagen, beispielsweise hinsichtlich der Meeresströmung, der marine Anteil im Fischfutter wurde in den letzten Jahren auf 30% gesenkt und die Umweltbelastung wird ganz genau kontrolliert.

Die Produktion von Lebensmitteln an Land oder im Meer hat immer Auswirkungen auf die Umwelt. Die Norweger versuchen diese Auswirkungen so gering wie möglich zu halten und äußerst schonend, streng reglementiert sowie stetig kontrolliert in die Natur einzugreifen. So kommt es, dass nach über **40 Jahren** der Aquakulturproduktion kein einziger norwegischer Fjord Schäden aufweist oder auch, dass die norwegische Lachsproduktion im Vergleich zur Schweine- und Rindermast den kleinsten ökologischen Fußabdruck hat.

Mehr zu norwegischem Lachs aus Aquakultur:
www.fischausnorwegen.de

FAKTCHECK NORWEGEN

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN:

NORWEGISCHER LACHS AUS AQUAKULTUR

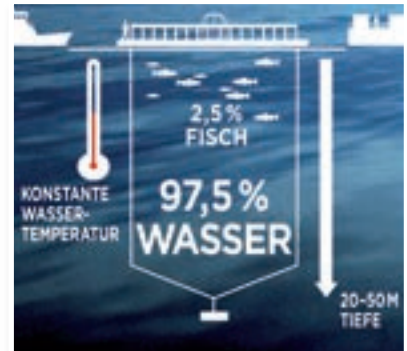
Lachs ist einer der beliebtesten Speisefische überhaupt. Jeden Tag werden weltweit 14 Millionen Mahlzeiten mit norwegischem Lachs aus Aquakultur serviert. Nur wenige Stunden nachdem der Lachs aus dem kalten, klaren Meer Norwegens geholt wurde, ist er bereits fertig für den Export in über 140 Länder der Erde.

WIE LANGE DAUERT ES BIS DER LACHS AUSGEWACHSEN IST?

Zwei bis drei Jahre braucht der norwegische Lachs bis er sein Schlachtgewicht von vier bis fünf Kilo erreicht hat.

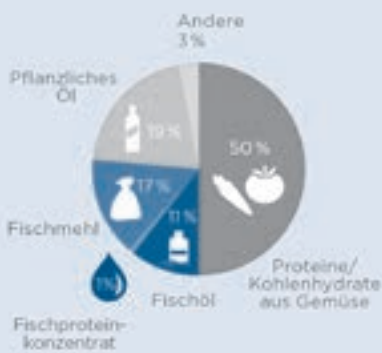


ES WIRD VIEL LACHS IN NORWEGEN GEZÜCHTET. IST DAS NICHT MASSENTIERHALTUNG?



Nein, die Lachszucht in Norwegen ist keine Massentierhaltung, denn der norwegische Lachs hat viel Freiraum. Die Netzgehege, in denen die Lachse aufwachsen, haben einen Umfang von bis zu 200 Metern und sind bis zu 50 Meter tief. Pro Netzgehege gilt: Auf 2,5 Prozent Fisch kommen rund 97,5 Prozent Wasser.

NACHHALTIGES FISCHFUTTER



WELCHES FUTTER BEKOMMT DER NORWEGISCHE LACHS GENAU?

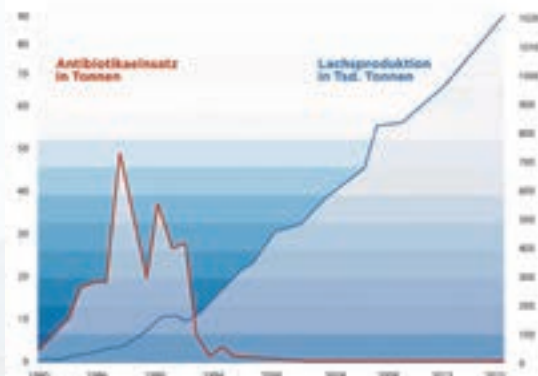
Das Lachsfutter besteht aus Fischöl und Fischmehl, Pflanzenöl und pflanzlichen Stoffen sowie Proteinen und Kohlenhydraten. Das Fischöl und das Fischmehl werden aus Fisch-Sidecuts, die beispielsweise bei der Produktion übrig bleiben sowie aus Wildfisch, der nicht für den menschlichen Verzehr geeignet ist, hergestellt. Fischfutter besteht heute zu 70 Prozent aus pflanzlichen Stoffen und nur zu 30 Prozent aus marinen Ressourcen.

ENTHÄLT LACHS AUS AQUAKULTUR RÜCKSTÄNDE VON ARZNEIMITTELN?

Es wurden noch nie Rückstände von unerlaubten Arzneimitteln in Proben von norwegischem Lachs gefunden. Zudem wurden die strengen Grenzwerte für legale Arzneimittel und Fremdstoffe nie überschritten. Das Nationale Institut für Ernährungs- und Seafood-Forschung (NIFES) testet jährlich unangekündigt mehr als 12.000 Zuchtlachse, die fertig sind für den Export.

FRÜHER HAT MAN OFT ÜBER ANTIBIOTIKA IM LACHS GEREDET. IST DENN HEUTE ANTIBIOTIKA IM NORWEGISCHEN ZUCHTLACHS?

Etwa 1 Prozent der norwegischen Lachse erhalten im Verlaufe ihres Lebens Antibiotikum, sodass die norwegische Lachszucht heutzutage nahezu frei von Antibiotika ist. Wenn sie ganz klein sind und eine Größe von circa 15 cm Länge haben, werden sie gegen die häufigsten Lachskrankheiten geimpft. Zudem gibt es strenge Hygienebestimmungen, die Krankheiten in Aquakulturen verhindern. Seit den 90er Jahren ist die Lachsproduktion in Norwegen von 50.000 Tonnen auf über 1,2 Millionen Tonnen gestiegen. Der Einsatz von Antibiotika ist dabei im gleichen Zeitraum um 99,9 Prozent gesunken.



WER KONTROLLIERT LACHS AUS AQUAKULTUR IN NORWEGEN?

Die Norwegische Aufsichtsbehörde für Lebensmittelsicherheit (Mattilsynet) und das Institute of Marine Research (IMR) sind für die Kontrollen aller Fischarten, unabhängig ob Wildfang oder Fische aus Aquakultur, verantwortlich.

GIBT ES FÜR LACHS AUS AQUAKULTUR BESONDERE GRENZWERTE?

Die EU setzt Grenzwerte für Fisch im Allgemeinen, nicht aber für einzelne Fischarten. Die gesetzten Grenzwerte betreffen eine Vielzahl von Schadstoffen, wie Polychlorierte Biphenyle (PCB), Dioxine und Schwermetalle. Norwegen testet sogar auf Stoffe, für die die EU keine Grenzwerte gesetzt hat. Das Institute of Marine Research veröffentlicht diese Ergebnisse. Sie sind jederzeit öffentlich zugänglich auf:

www.hi.no



WIE VIEL LACHS SOLLTEN WIR DENN ESSEN?

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

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.

WARUM IST DENN OMEGA-3 SO WICHTIG FÜR UNS MENSCHEN?

Omega-3 sorgt dafür, dass unsere Zellen, die für die Grundstruktur unseres Lebensablaufs verantwortlich sind, optimal funktionieren.

Natürliche Omega-3-Fettsäuren, wie sie zum Beispiel in Lachs vorkommen, sind für uns Menschen eine wichtige, vorbeugende Maßnahme gegen Herz- und Arterienerkrankungen. Wenn wir zudem nicht genug Omega-3 zu uns nehmen, besteht ein erhöhtes Erkrankungsrisiko für Diabetes und wirkt unterstützend für Übergewicht.

IST DER MEERESBODEN DURCH DIE VIELEN ANLAGEN IN NORWEGEN BESCHÄDIGT?

Nur 0,5 Prozent der norwegischen Meeresfläche ist mit Aquakulturanlagen besiedelt. Die Anzahl der Standorte ist seit dem Jahr 2000 um 40 Prozent gesunken. Es herrschen strenge Richtlinien über die Auswahl von Standorten für Aquakulturanlagen. So brauchen sie beispielsweise eine gute Meeresströmung, um den Meeresboden unterhalb der Netzgehege nicht zu belasten. Auch nach mehr als 40 Jahren der Aquakultur weist heute kein einziger norwegischer Fjord Schäden auf.

Die Netzgehege müssen nach dem Produktionszyklus von circa zwei Jahren mindestens drei Monate lang brachliegen, bevor sie erneut mit Jungfischen besetzt werden dürfen. Der Meeresboden aller Anlagen wird zu jenem Zeitpunkt kontrolliert, bei dem die Produktivität am höchsten ist und auch wenn die Netzgehege leer sind. Wird ein Meeresboden als belastet bewertet, muss die Anlage neu brachgelegt werden bis eine neue Analyse grünes Licht gibt oder sie muss neu platziert werden. Alle Ergebnisse sind auf der Website des norwegischen Fischereidirektorates öffentlich zugänglich:

www.fiskeridir.no

LACHS HAT OMEGA-3-, ABER WAS IST MIT OMEGA-6-FETTSÄUREN?

Sowohl Omega-3- als auch Omega-6-Fettsäuren sind essentiell für den menschlichen Körper. Nach heutigem Kenntnisstand wird ein Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren von 5:1 und weniger empfohlen. Durch industrialisierte Kost, mehr Fertigprodukte und einem erhöhten Fleischkonsum nimmt der Mensch heute zu viele Omega-6-Fettsäuren zu sich. Dabei steigert er aber in den meisten Ländern nicht seinen Fischkonsum. „Lachs aus Aquakultur ist nach wie vor mit einem günstigen Verhältnis beider Fettsäuren ausgestattet“, so das Ergebnis einer Studie des Norwegian College of Fisheries Science an der Universität Tromsø. Heute hat der norwegische Lachs aus Aquakultur ein Omega-3- zu Omega-6-Verhältnis von 1:1.

WIE VIEL OMEGA-3 HAT NORWEGISCHER LACHS AUS AQUAKULTUR?

1 Kilo Lachs enthält 1,3 g Omega-3-Fettsäuren. Damit ist der norwegische Lachs einer der reichhaltigsten Omega-3-Lieferanten für unseren Körper. Das Omega-3-Niveau in norwegischem Zuchtlachs entspricht heute dem von Wildlachs. Eine Mahlzeit mit norwegischem Lachs (125 g) deckt unseren wöchentlichen Bedarf an Omega-3.





SEAFOOD
FROM NORWAY
FROM NORWAY

AUF DIE HERKUNFT KOMMT ES AN: SEAFOOD FROM NORWAY

Das Herkunftssiegel **Seafood from Norway** steht für die Herkunft und die Qualität von Fischen und Meeresfrüchten aus Norwegen, nachhaltig gezüchtet oder wild gefangen in Norwegens kalten, klaren Gewässern. Es soll Verbrauchern Orientierung geben und ihre Kaufentscheidung für norwegische Produkte unterstützen. Das Siegel erinnert Konsumenten auch an die einzigartigen natürlichen Bedingungen, unter denen die norwegischen Fische aufwachsen. Das Norwegian Seafood Council (NSC) beaufsichtigt die Vergabe und den Einsatz des neuen Herkunftssiegels „**Seafood from Norway**“ im Namen der norwegischen Fischindustrie.

FAKTEN ZUM HERKUNFTSSIEGEL SEAFOOD FROM NORWAY:

- Mehr als 70% der Verbraucher in den weltweiten Absatzmärkten für norwegischen Fisch geben an, die Herkunft der von ihnen gekauften Produkte wissen zu wollen.
- In den wichtigsten Absatzmärkten für norwegischen Fisch sind Verbraucher bereit, für Fisch und Meeresfrüchte mit dem Siegel Seafood from Norway mehr zu bezahlen.
- Verbraucher in den Absatzmärkten verstehen das neue Siegel als eindeutige Kennzeichnung für die Herkunft aus Norwegen.
- Laut Umfragen unterstützt das neue Herkunftssiegel wichtige Werte wie Qualität, Integrität, Modernität und Authentizität.





1. WAS IST SKREI?

Skrei ist ein saisonal vorkommender norwegischer Kabeljau der höchsten Qualitätsklasse. Er stammt aus den größten Kabeljaubeständen der Welt in der Barentssee – es handelt sich um den Kabeljaubestand der nordöstlichen Arktis. Wenn der Kabeljau (*Gadus morhua*) mit rund fünf Jahren seine Geschlechtsreife erreicht, wandert er in den Wintermonaten an die Küsten Norwegens – seinem Geburtsort – um dort zu laichen. Beim Skrei handelt es sich also um einen norwegischen Kabeljau, der sein bestes Lebensstadium erreicht hat. Jeden Winter, seit tausenden von Jahren kehrt der Skrei zum Laichen an seinen Geburtsort zurück. Nur in Norwegen gibt es dieses Phänomen.

2. WORUM HANDELT ES SICH BEI EINEM MIT GÜTESIEGEL ZERTIFIZIERTEN SKREI?

Ausschließlich erstklassiger Skrei, der nach festgelegten und strengen Bedingungen gefangen, verarbeitet und verpackt wurde, die in einer amtlichen Qualitätsnorm beschrieben sind (NS 9406:2013), erhält das Sonderqualitätsprädikat und darf das Qualitätssiegel nutzen.

Skrei muss ein geschlechtsreifer norwegischer Kabeljau (der Gattung *Gadus morhua*) sein, der aus der Barentssee stammt. Es gibt ihn nur in der Wintersaison (1. Januar - 30. April) an den traditionellen Laichplätzen entlang der norwegischen Küste.

Skrei mit Qualitätsprädikat muss innerhalb von zwölf Stunden nach dem Fang verpackt und bei einer Temperatur zwischen 0 und 4 Grad auf Eis gelegt werden. Ganzer, frischer Skrei muss einzeln mit einem Qualitätssiegel angebracht werden. Frische Filetstücke oder Scheiben vom Skrei müssen dieses Etikett außen an ihrer Verpackung tragen. Um zu kontrollieren, dass alles ordnungsgemäß verkauft wird, gibt es in Norwegen die ‚Skreikontrollereur‘. Sie kontrollieren, ob in den Betrieben und im Ausland alle Standards von Norwegen eingehalten werden.

3. WAS HAT ES MIT DER VERGABE DES QUALITÄTSSTANDARDS FÜR SKREI AUF SICH?

Norwegische Fischereibetriebe, die Skrei mit Qualitätsprädikat vertreiben möchten, müssen sich im Qualitätskennzeichnungssystem des Norwegian Seafood Council (NSC) registrieren. Anschließend erhalten sie einen von ihnen zu erfüllenden Qualitätsstandard. Die Fischereibetriebe sind dann berechtigt, qualitativ hochwertigen Skrei mit dem Qualitätssiegel Skrei auszuzeichnen. Zweck des Qualitätskennzeichnungssystem ist, dazu beizutragen, die Marktkommunikation und -transparenz zu erleichtern und dem NSC, den Fischereibetrieben sowie Fischverarbeitungs- und Lieferbetrieben, Einzelhandelsgeschäften und Restaurants ein Hilfsmittel zur Verfügung bereitzustellen. Mit dem Etikett wird garantiert, dass der Skrei von hoher und gleichbleibender Qualität ist. Ein unabhängiges Zertifizierungsgremium überprüft die registrierten Unternehmen und stellt sicher, dass die gelieferten Produkte der Qualitätsnorm entsprechen.

4. WAS BEDEUTET DAS WORT „SKREI“ EIGENTLICH?

Der Begriff „Skrei“ ist von dem altnorwegischen Wort „skrida“ abgeleitet, was soviel wie „wandern“ bedeutet.

5. WIE UNTERSCHIEDET SICH DER SKREI VOM AN DEN KÜSTEN BEHEIMATETEN KABELJAU?

Der Skrei unterscheidet sich von anderen Kabeljauartarten durch eine längere, spitzer zulaufende Form und hat eine hellere Hautfarbe. Außerdem wandert er über große Entfernungen hinweg und verbringt seine jungen Jahre in der Barentssee. Hingegen halten sich andere Kabeljauartarten überwiegend in Küstengewässern auf und haben einen, im Vergleich zum Körper, sehr großen Kopf. Der Skrei nimmt bei seiner Wanderung von Barentssee an die nordnorwegische Küste (Lofoten) nur wenig Nahrung zu sich. Dies bedeutet, dass der Mageninhalt im Vergleich zum Küstenkabeljau, der das ganze Jahr über eine eher konstante Nahrungsaufnahme hat, sehr gering ist. Nur diejenigen Fische, denen es gelingt, nach intensiver Nahrungsaufnahme in der Barentssee eine gute Verfassung aufzubauen, beginnen die lange Reise zu ihren Laichplätzen. Nach dem ersten Laichen überspringt ein Teil der geschlechtsreifen Kabeljaufische die zweite Laichzeit. Dieser Anteil ist beim Küstenkabeljau aufgrund der geringeren Wegstrecke zum Laichplatz wahrscheinlich deutlich geringer. Der Skrei zeichnet sich durch festes, hellweißes Fleisch aus.

6. WANN WIRD DER SKREI GEFANGEN?

Beim Skrei handelt es sich um ein saisonales Produkt, das nur während der Wintermonate verfügbar ist. Das Qualitätsetikett Skrei gibt es nur im Zeitraum vom 1. Januar bis 30. April. Der Grund dafür, dass das Qualitätsetikett Skrei ausschließlich in diesem Zeitraum verfügbar ist, beruht auf Tatsachen und Erfahrungswerten im Hinblick auf die saisonale Verfügbarkeit dieser Fischart.

Norwegischen Kabeljau aus der Barentssee gibt es ganzjährig; der norwegische Skrei ist nur von Januar bis April erhältlich.



7. WO WIRD DER SKREI GEFUNDEN?

Der Skrei wird in den traditionellen Laichplätzen entlang der norwegischen Küste gefangen. Die Gebiete um die Lofoten und Vesteralen sind die wichtigsten Fangplätze für Skrei, wobei sich das gesamte Laichgebiet von der Møre-Küste im Süden bis hoch zur Küste Finnmarks erstreckt. Die Zusammenhänge, warum sich die Laichplätze im Laufe der Zeit verändern, sind bislang noch nicht vollständig bekannt.

8. WAS BEEINFLUSST DIE VERFÜGBARKEIT VON SKREI BEI FISCHHÄNDLERN UND IN RESTAURANTS?

Die Verfügbarkeit richtet sich primär nach Wetterbedingungen. Im Winter kann schlechtes Wetter die Fische daran hindern, die Fanggründe mit ihren Schiffen zu erreichen. Die allgemeinen klimatischen Bedingungen sind ein weiterer Faktor. Die Wassertemperaturen und der Salzgehalt des Meeres bestimmen den Zeitpunkt und Ankunftsort des Skreis in den Fanggründen.

9. WO WIRD MIT DEM GÜTESIEGEL ZERTIFIZIERTER SKREI VERKAUFT?

Der mit dem Qualitätssiegel versehene Skrei ist während der Skrei-Saison bei Fischhändlern, in Supermärkten und Restaurants sowohl in Norwegen als auch in anderen Märkten, die Frischfisch verkaufen, erhältlich.

10. KANN FÜR EINEN SKREI MIT QUALITÄTSETIKETT EIN HÖHERER PREIS VERLANGT WERDEN UND WARUM SOLLTEN HÄNDLER UND GASTRONOMEN BEREIT SEIN, MEHR FÜR SKREI ALS FÜR SKREI OHNE QUALITÄTSETIKETT ZU ZAHLEN?

Um die erste Frage zu beantworten: Ja, das kann es. Der mit dem Qualitätsetikett versehene Skrei wird nach strengen Kriterien gefangen, verpackt und gelagert. Diese Kriterien gewährleisten dem Kunden, dass er frischen Skrei der höchsten Qualitätsstufe kauft. Es wird eine Haltbarkeit von mindestens 12 Tagen garantiert. Zur Produktion von Skrei sind zusätzlich Arbeiten erforderlich. Zudem ist der Skrei ein saisonales Produkt, das nur begrenzt verfügbar ist und mit Qualitätsmerkmalen aufwartet, die im Hinblick auf Konsistenz, Farbgebung und Geschmack außergewöhnlich sind. Als hervorragendes und beliebtes Produkt ist der Skrei sowohl in Norwegen als auch im Ausland stark nachgefragt. Wer Skrei mit Qualitätsetikett liefert, produziert und verkauft, muss in der Lage sein, ein qualitativ hochwertiges Produkt zu gewährleisten und sollte für diesen Mehraufwand in Form von höheren Preisen belohnt werden.

11. IST SKREI-FISCHFANG NACHHALTIG?

Die größte Kabeljaupopulation ist in der Barentssee zu Hause. Dieser Bestand, zu dem auch der Skrei gehört, gilt als einer der am Besten bewirtschafteten Kabeljaubestände weltweit. Norwegen hat eine ganzheitlich geprägte Einstellung zur nachhaltigen Bewirtschaftung, die auf einer langfristigen Denkweise beruht. Norwegen und Russland tragen die gemeinsame Verantwortung für den Schutz der Bestände und treffen jedes Jahr eine gemeinsame Entscheidung über die Höhe der Fangquoten. Diese entsprechen den Empfehlungen des International Council for the Exploration of the Sea (ICES) und der Fischereikommission, deren Zweck darin besteht, langfristig hohe Ausbeuten zu erzielen und gleichzeitig eine gewisse Stabilität der Fangmengen von Jahr zu Jahr zu erreichen. Die Bewirtschaftungssysteme in der Barentssee sind unter anderem auch vom WWF anerkannt.

12. WIE KANN MAN DEN FISCHFANG VON SKREI BEGRÜNDEN, WENN MAN SICH DIE NOTWENDIGKEIT VOR AUGEN FÜHRT, DIE VERMEHRUNG DES KABELJAUS IM ALLGEMEINEN ZU SCHÜTZEN?

Das wichtigste Grundprinzip ist, dass nur so viele Fische gefangen werden, wie auch wieder nachwachsen können. Die wissenschaftlichen Empfehlungen berücksichtigen Unsicherheitsfaktoren und zielen darauf ab, mehr als die doppelte Menge an Laichfischen im Meer zu lassen, die tatsächlich „notwendig“ wäre. Außerdem wird die Zielfangquote auf einem niedrigen Niveau angesetzt, damit die Kabeljaubestände ihr volles Wachstumspotenzial ausschöpfen können. Umweltbezogene Faktoren üben einen starken Einfluss auf die Produktivität der Bestände aus, aber im Rahmen der gegenwärtigen Strategie schwankt der Bestand von Laichfischen weit über dem von den Wissenschaftlern festgelegten Vorsorgenniveau. Grundsätzlich trifft für Kabeljaus, die vor dem Laichen gefangen werden, eine der drei Aussagen zu:

- Sie sind nicht geschlechtsreif.
- Sie werden während der Erreichung der Geschlechtsreife gefangen.
- Sie werden zwischen dem Laichen und der Regenerationszeit gefangen.

Nicht geschlechtsreife Fische verbrauchen die meiste Energie aus der Nahrungsaufnahme zum Wachstum und nutzen ihr Wachstumspotenzial bei weitem nicht aus. Fische, die kürzlich gelaicht haben, haben ihre Ressourcen verbraucht und gehen vor dem nächsten Laichen in eine Phase intensiver Nahrungsmittelaufnahme über.

Deswegen ist der Zeitraum, in dem der Skrei in Richtung Laichgründe wandert, die optimale Zeit für den Fischfang.

13. WIE KANN MAN FESTSTELLEN, OB IN DEN GESCHÄFTEN ZUM KAUF ANGEBOTENER SKREI ORDNUNGSGEMÄSS GEFANGEN WURDE?

Mit der norwegischen Küstenwache, dem norwegischen Ministerium für Handel, Industrie & Fischerei sowie den norwegischen Genossenschaften haben die norwegischen Behörden ausgezeichnete Kontrollmöglichkeiten über die Aktivitäten der Fischereibetriebe. Sämtliche Fischkutter in norwegischen Gewässern müssen ein Fangbuch über Art, Menge und Fanggebiet der an Bord vorhandenen Fische führen. Die Fischerei-Genossenschaften führen für jeden Kutter eine Liste über die aktuelle Fangmenge sowie über die verbleibende Fangquote. Alle in Norwegen angelandeten Fische müssen über die Fischerei-Genossenschaft verkauft werden. Die Fangmengen werden bei der Anlandung überprüft, und sowohl die Kutter als auch die Käufer unterzeichnen das Fangprotokoll, das bestätigt, dass die richtige Fangmenge angegeben wurde. Die Fischerei-Genossenschaften sind gegenüber dem norwegischen Ministerium für Handel, Industrie & Fischerei, welches für diese Fangprotokolle verantwortlich ist, berichtspflichtig. Die Fangquotenberichte werden täglich aktualisiert. Das in Norwegen umgesetzte Kontrollsystem gewährleistet, dass der verkaufte Fisch in rechtlich zulässigem Rahmen gefangen wurde.

14. KANN MAN SKREI GUTEN GEWISSENS VERZEHREN?

Der Skrei stammt aus dem weltweit größten Kabeljaubestand, der gut und nachhaltig bewirtschaftet und befischt wird. Zudem gehört Skrei zu den gesündesten Weißfischen der Welt. Eine Portion Skrei enthält den empfohlenen Tagesbedarf an Omega-3-Fettsäuren, zudem viel gutes Eiweiß, Kalium, Jod und Natrium, um nur einige zu nennen.



15. SCHMECKT SKREI GENAUSO WIE ANDERE KABELJAUSORTEN?

Der Skrei ist ein geschlechtsreifer Kabeljau, der in den Wintermonaten seine Spitzenqualität erreicht. Skrei mit Qualitätsetikett darf nur im Zeitraum vom 1. Januar bis 30. April gefangen und verkauft werden. Folgende Faktoren dienen dabei als Erklärung:

- a. Auf seiner Wanderung zum Laichgebiet an die nordnorwegische Küste legt der Skrei mehr als 1.000 Kilometer zurück, allein 600 Kilometer davon an der nordnorwegischen Küste. Dies führt zu einem guten Muskeltonus und einer festen Fleischbeschaffenheit allerfeinster Qualität.



- b. Während seiner Wanderung nimmt der Skrei sehr wenig Nahrung auf. Dies bedeutet einen geringen Mageninhalt, was eine positive Auswirkung auf die Fleischbeschaffenheit hat.
- c. Der Geschmack lässt sich nur schwer bemessen, da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind. Manche könnten behaupten, dass es einen himmelweiten Unterschied zwischen Skrei und Kabeljau gibt; andere hätten sicherlich Schwierigkeiten, die beiden Produkte bei einer Blindverkostung voneinander zu unterscheiden.

16. WIE WIRD DER SKREI NORMALERWEISE ZUBEREITET?

Ob pochiert, gebacken oder gebraten – Skrei lässt sich vielfältig zubereiten und ist eine echte Delikatesse. Das Skreifilet sollte 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden. Skrei kann sowohl mit als auch ohne Haut zubereitet werden. Die Rückenseite eines Skreis ist an der dunkleren Farbe erkennbar. Bei einer Zubereitung im Fischtopf lässt man Wasser, Milch, Fisch- und Hühnerfond zusammen aufkochen. Im Anschluss wird die Temperatur reduziert und der Skrei im Fond für 10-15 Minuten pochiert. Beim Backen im Ofen empfiehlt es sich, den Skrei zunächst jeweils 2 Minuten in einer Pfanne und heißem Öl auf beiden Seiten anzubraten (beginnend mit der Hautseite). Anschließend die Pfanne bei 120 °C für etwa 10 Minuten in den Ofen stellen. Wenn der Skrei in der Pfanne gebraten wird, dann in heißem Öl zuerst die Hautseite für etwa 2 Minuten scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren, etwas Butter in die Pfanne geben und sobald sich die Hautseite von der Pfanne gelöst hat, das Skreifilet wenden und ebenfalls 2 Minuten braten. Für das Aroma eignen sich insbesondere Gewürze, wie Thymian, Petersilie, Knoblauch oder Zitronenzesten. Zu beachten ist, dass Gewürze erst bei reduzierter Hitze hinzugeben werden sollten.

Tipp: Skrei vor dem Servieren 4-5 Minuten ruhen lassen.

17. WIE KANN MAN WISSEN, OB EIN SKREI MIT QUALITÄTSSIEGEL VERKAUFT WIRD?

Skrei mit Qualitätssiegel kann nur frisch im Zeitraum vom 1. Januar bis 30. April serviert werden und muss ein spezielles Qualitäts-

siegel tragen. Beim Qualitätssiegel handelt es sich um ein ovales Etikett mit einer Abbildung des Fisches und dem Text „Skrei, Gadus morhua“. Wird der Skrei im ganzen Stück verkauft, sollte dieses Etikett auf der vordersten Rückenflosse angebracht sein.

18. WELCHE TEILE DES SKREIS KANN MAN VERZEHREN?

Fast alle Teile des Skreis sind essbar. Neben seinem festen, strahlend weißen Fleisch liefert der Skrei auch weitere Produkte wie Rogen, Leber, Zunge und Bäckchen, die von vielen als Delikatessen betrachtet werden. Eine weitere Besonderheit ist der Magen des Skreis. Nach norwegischer Tradition wird dieser von innen nach außen gedreht und in kaltem Wasser gewaschen. Danach wird der Magen mit Leber und gehackten Zwiebeln gestopft und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Abschließend wird der Magen entweder getrennt oder zusammen mit Skrei-Filets pochiert.

19. WIE SOLLTE MAN SKREI ZUBEREITEN?

Skrei kann roh, gebraten, gebacken, pochiert oder geräuchert werden, ob im Ganzen als Filet oder in Tranchen geschnitten.

20. WIE LANGE LÄSST SICH FRISCHER SKREI AUFBEWAHREN?

Da der Fisch lebend aus dem Meer gezogen, an Bord geschlachtet, sofort ausblutet und mit Meerwasser gesäubert wird, dann ordnungsgemäß verarbeitet und bei einer Temperatur um null Grad gelagert wird, hat er eine Haltbarkeit von mindestens 12 Tagen. Skrei sollte man wie alle Wildfische nicht roh verzehren, ohne dass er vorher eingefroren war. Der Skrei muss bei einer konstant niedrigen Temperatur gelagert werden. Eine Unterbrechung der Kühlkette wird die Qualität sofort beeinträchtigen. Der Qualitätsstandard für Skrei (NS 9406:2013) enthält strigente Bestimmungen im Hinblick auf die Fangmethoden, das Ausbluten, Ausweiden, Anlanden, Verpacken und die ununterbrochene Kühlkette zwecks optimaler Lagerbedingungen dieses Fisches. Die Verkäufer sind dafür verantwortlich, Fische aus dem Verkauf zu nehmen, wenn sie ihr Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben.



FORTBILDUNG ZUM FISCHSOMMELIER/ ZUR FISCHSOMMELIÈRE IHK

Das Wissen rund um das Thema Fisch & Meeresfrüchte wird immer umfassender und kann in keinem der Berufsbilder, die mit Fisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK Abschluss wird die Vielseitigkeit von Fisch und Meeresfrüchten in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert.

Der ausgebildete Fischsommelier/die ausgebildete Fischsommelière ist Ansprechpartner als Experte und Berater zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund um das Thema Fisch & Seafood.



Je nach Vorkenntnissen und ausgeübten oder angestrebten Beruf können folgende Ziele gegeben sein:

- Im Berufsleben einen Vorsprung zu haben
- Fachkenntnisse zu vertiefen und zu ergänzen, fundierte Weiterbildung
- Kompetente und fachlich fundierte Beratung anbieten zu können
- Einkauf und/oder Zubereitung optimieren zu können
- Genuss für den Gast optimieren zu können

Als Teilnehmer/in dieses Seminars lernen Sie die Besonderheiten des Nahrungsmittels Fisch von der Produktion über die Verarbeitung und die Zubereitung bis hin zur Empfehlung an den Kunden kennen. Schwerpunkte der Fortbildung liegen in der Warenkunde, der Fischsensorik sowie Qualitätsprüfung und Qualitätserkennung. Das Seminar hat einen hohen sensorischen Praxisbezug. Im Selbststudium mit vorgegebener Lektüre muss sich ein erheblicher Teil der theoretischen Warenkunde für die schriftliche Prüfung angelernt werden. Nach erfolgreich bestandener Prüfung können Sie Ihr erworbenes Wissen dann in Ihrem beruflichen Umfeld sofort umsetzen und sich so einen Vorsprung im Berufsleben sichern.

Die Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK Abschluss richtet sich an alle interessierten

Personen, die bereits fundierte und professionelle Kenntnisse zum Thema Fisch & Seafood haben.

Fischsommelier/Fischsommelière mit IHK Abschluss können nur Personen werden, die bereits über eine langjährige Berufserfahrung, nötiges theoretisches Fachwissen und praktische Erfahrungen mit Fisch & Seafood verfügen. Die Fortbildung richtet sich an „Spezialisten“ und „Profis“ aus den Branchen/Funktionsbereichen Fischindustrie, Fischfachhandel, Fischgroßhandel, Fischeinzelhandel, Gastronomie, Qualitätssicherung Fisch & Seafood, Fischfachberatung, Ernährungsberatung Fisch, Fischverbände oder Fischzüchter. Die Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK Abschluss erfordert zudem die notwendigen sensorischen Fähigkeiten (Geschmack, Geruch, Frische- und Qualitätsbeurteilung). Ein intensives Selbststudium in der theoretischen Warenkunde ist Voraussetzung.

Der Projektträger ist die Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG mit ihrer Transgourmet Seafood Akademie mit Sitz in Bremerhaven. Als Kooperationspartner fungieren die Handelskammer Bremen - IHK für Bremen und Bremerhaven, das tzt Bremerhaven und das FischMagazin.

ANMELDUNG & BEWERBUNG

Die Anmeldungen und Bewerbungen zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK Abschluss erfolgt in zwei Schritten.

STEP 1

Sie schicken ein kurzes Motivationsschreiben (Bewerbungsschreiben) und einen maximal einseitigen Lebenslauf an das FischMagazin

Ansprechpartner:

André Nikolaus (Chefredakteur) • Redaktion FischMagazin • An der Alster 21 • 20099 Hamburg • Tel.: 040 - 24 84 54 17
Fax: 040 - 280 37 88 • Mail: andre.nikolaus@snfachpresse.de

- Warum wollen Sie an dem Kurs teilnehmen? Motivation?
- Welche Voraussetzungen bringen Sie mit? Bitte Nachweise beifügen.
- Warum sollten wir uns für Sie entscheiden?
- Zu welchem Kurs melden Sie sich an?

STEP 2

Die ausgewählten Teilnehmer werden dem Sekretariat der Transgourmet Seafood Akademie, Frau Stefanie Nienaber, gemeldet. Die weitere Organisation erfolgt dann durch Frau Nienaber.

TERMINE 2023

PART 1: 17.04.-20.04.2023

PART 2: 27.08.-01.09.2023

→ Dieser Kurs ist bereits vollständig ausgebucht.

TERMINE 2024

PART 1: 04.03.-07.03.2024

PART 2: 16.09.-20.09.2024

Aus dem Kreis der Bewerber werden jeweils 26 Teilnehmer/innen für einen Kurs ausgewählt und bei Bedarf entsprechende Wartelisten angelegt. Bewerbungen hierfür sind ab sofort möglich! Sie erhalten vom FischMagazin ein Feedback, ob Sie an einem Kurs teilnehmen oder ob Sie auf der Warteliste stehen.



NACHHALTIGES ENGAGEMENT

Im Sommer 2022 fand das erste Klimafestival an der Hochschule Bremerhaven statt. Am ersten Tag haben wir als Transgourmet Seafood eine Schnibbeldisco ausgelegt. Am zweiten Tag waren wir mit unserem Streetfood-Truck vertreten und haben vegane Kibbelinge mit Pommes sowie Wels-Currywurst verkauft. **Der Erlös ging dabei an Plastic Fischer.** Im Kampf gegen Meeresverschmutzung und Verunreinigungen verhindern wir mit dieser einmaligen Aktion, dass 405 kg Flussplastik in die Ozeane gelangen.



PLASTIC FISCHER COMPENSATION CERTIFICATE

Plastic Fischer collected and processed

405 KG

RIVER PLASTIC

On behalf of

**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG |
Transgourmet Seafood**

This is the equivalent of more than 20.000 plastic bags
that will no longer harm biodiversity and the environment.

Karsten Hirsch

CEO, PLASTIC FISCHER

Plastic Fischer guarantees that the stated amount has been recovered from the environment and was processed in line with international best practices. The whole process was independently verified by Empower.eco.

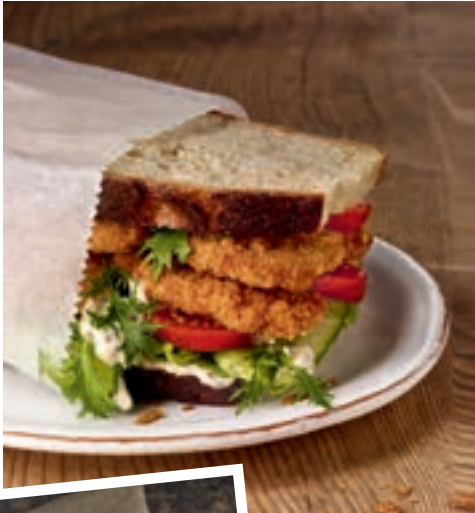
 **PLASTIC
FISCHER**

WWW.PLASTICFISCHER.COM


empower.eco

PLASTIC FISCHER COMPENSATION CERTIFICATE #00178-NK-160123-1







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

Geschäftsführung: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

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 • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. 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.