

MEER FÜR IHRE THEKE

Das Deutsche See Sortiment für den
Fischfachhandel und Mobilen Fischhandel



AUF GUTE ZUSAMMENARBEIT

Wir lieben Fisch genauso wie Sie – deshalb handeln und veredeln wir in unseren Bremerhavener Manufakturen seit über 80 Jahren Fisch und Meeresfrüchte in hoher Qualität und Vielfalt.

Wir liefern Ihnen deshalb gern das komplette Seafood-Sortiment: von beliebten bis hin zu ausgefallenen Fischarten, Meeresfrüchte aber auch veredelte Produkte wie Räucherfisch, Fisch für den Grill und Salate. Auch Zutaten für Ihr Imbiss- und Brötchengeschäft haben wir im Angebot.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl unserer großen Vielfalt. Wenn Sie also etwas nicht finden, sprechen Sie uns einfach an.

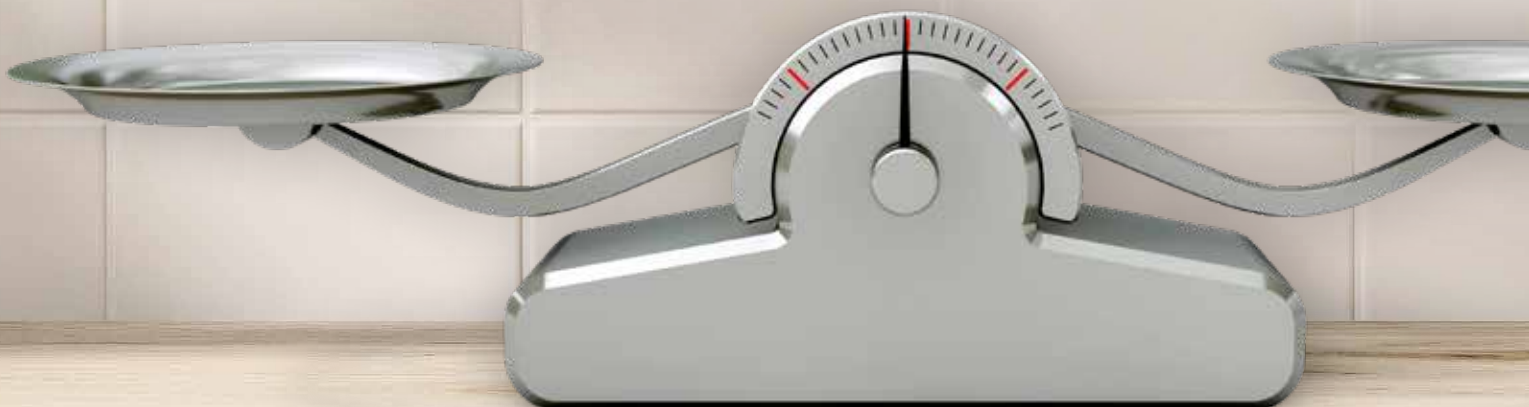


Ich berate und informiere Sie gern.

Name: _____

Mobil-Nr.: _____

E-Mail: _____



INHALT



Alles für Ihre Fischtheke

Fisch	6
Meeresfrüchte	16
Aus der Räucherei & Feines Beizwerk	26
Matjes, Rollmops und Co. & Algen	40
Feinkostsalate	48

Alles für Ihre Eigenkreationen

Zutaten für Fischfeinkost	58
---------------------------	----

Alles für Ihren Imbiss und Außer-Haus-Verkauf

Backfisch, Fischbrötchen & Co.	66
--------------------------------	----

SEAFOOD-KOMPETENZ & MANUFAKTURSERVICE

Damit Sie mehr Zeit für Ihre Kunden haben

WELTWEITER EINKAUF

Wir beziehen Fisch und Meeresfrüchte aus allen Regionen und Weltmeeren.



EIGENER FANG

Als Teil der P&P-Gruppe* verfügen wir über eigene Schiffe und eigene Fangquoten. Das ermöglicht uns direkten Zugriff auf hochwertige, frische Ware.

*Parlevliet & van der Plas

GROSSE AUSWAHL

- Fisch und Meeresfrüchte: frisch oder TK
- Küchenfertige Produkte mit Rezeptur
- Räucherspezialitäten
- Matjes & Sauermarinaden
- Feinkostsalate, Aufstriche, Dips, Saucen, Marinaden
- Alles fürs Fischbrötchen & Imbissgeschäft
- Zutaten für Ihre Eigenkreationen

NACHHALTIGE PRODUKTE

Große Auswahl an Artikeln mit Zertifikaten wie Bio, ASC, MSC





VEREDELUNG & VERARBEITUNG IN DER MANUFAKTUR

- Wir filetieren, portionieren, beizen und räuchern in traditioneller Handarbeit, nach eigenen Rezepturen.
- Wir veredeln Fisch und Meeresfrüchte zu küchenfertigen Produkten mit Auflagen, Ummantelungen, Marinaden, Füllungen und Speißen.
- Wir fertigen Feinkost wie Salate, Dips, Saucen und frisches Sushi.

EINFACHE BESTELLUNG

Persönlich, mit individueller Fachberatung oder telefonisch durch eine unserer 19 Niederlassungen.

STRENGE QUALITÄTSKONTROLLEN

- Vom Eingang der Rohware bis zur Auslieferung der fertigen Produkte*
- Täglich sensorische Prüfung der Ware

*nach internationalen lebensmittelrechtlichen Standards

LIEFERUNG BIS ZUR LADENTÜR

Pünktlich, sicher, mit Deutsche See Kühl-LKW an 5 Liefertagen die Woche**

**Anliefertage werden individuell mit der zuständigen Niederlassung vereinbart



WENIGER VERPACKUNG

Lieferung in der Frischfisch-Mehrwegkiste, wo immer es möglich ist.

INSPIRATIONEN & REZEPTE ONLINE

Neue Ideen, Kreationen und Informationen aus der Seafood-Welt gibt's rund um die Uhr auf www.deutscheesee.de



Alles für
Ihre Fischtheke

FISCH



8

Frischfisch
Filets & Loins



10

Fisch
aus Island



12

Skrei



14

Handgemacht
& fein veredelt



Filetier- und Portionierservice

Sie möchten Ihren Fisch fertig filetiert oder in bestimmten Portionsgrößen?

Machen wir gern für Sie fertig!



FRISCHER FISCH – DIE TOPSELLER

Lachs von den Färöer Inseln oder aus norwegischer Aquakultur, Kabeljau und Steinbeißer aus dem Nordosten des Atlantiks oder Dorade und Wolfsbarsch aus Griechenland – Sie haben die Wahl.

im gewünschten Zuschnitt und in der passenden Größe. Jetzt, auf vielfachen Kundenwunsch, auch in großen Größen, markiert mit diesem Störer:

Extragroße Filets

Bei an die 50 verschiedenen Arten ist für jeden Kundengeschmack das Richtige dabei. Auch

Und wie immer gilt: Wenn Sie hier etwas nicht finden, sprechen Sie uns an. Wir helfen weiter!

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Frischfisch - Ganze Fische				
82909 ASC	Dorade Royal Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, ausgenommen	300-500 g	3 kg oder 6 kg	kg
86057	Forelle Aus Aquakultur, ausgenommen	300-380 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
82201	Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, ausgenommen	4-5 kg	20-25 kg oder stückweise	kg
86160	Saibling Aus Aquakultur, ausgenommen	300-700 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
86891	Schellfisch Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, ohne Kopf	550-800 g	3 kg	kg
83111 ASC	Wolfsbarsch Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, ausgenommen	300-500 g	3 kg oder 6 kg	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Frischfisch - Filets und Loins				
80277 MSC	Heilbuttfilet, schwarz Aus Wildfang, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aufgetaut	200-400 g	3 kg	kg
86883	Kabeljaufilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert	600-800 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
86935	Kabeljau-Loin Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 400 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
82183 SELECT	Lachsfilet Aus Aquakultur in Färöer, mit Haut, geschuppt, vakuumverpackt	1-1,3 kg	5 kg (4 Stück)	kg
82228 IKARIMI	IKARIMI-Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, besonders festes Fleisch, mit Haut, praktisch grätenfrei	1-1,3 kg	3 kg oder 5 kg	kg
81078	Lachsfilet Aus Aquakultur in Schottland, mit Haut, vakuumverpackt	0,9-1 kg	5 kg oder stückweise	kg
82329 MSC	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut	über 150 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
86869	Rotbarschfilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert	über 180 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80101 MSC	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut	über 250 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80887 MSC	Schellfisch-Loin Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 120 g	3 kg oder 5 kg	kg
80232 MSC	Schollenfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut	80-120 g	3 kg oder 5 kg	kg
86881	Schollenfilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), ohne Haut	über 150 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
86823 MSC	Seelachsfilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert	400-600 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
81614 MSC	Seelachs-Loin Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 150 g	3 kg	kg
86825 MSC	Seelachs-Loin Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 300 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
81056 MSC	Steinbeißerfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut	über 200 g	1 kg, 3 kg oder 5 kg	kg
86812	Steinbeißerfilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut	500-800 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg



BESTER FISCH AUS ISLAND

Das Klima rau, Temperaturen kaum über 15 Grad, Feuer und Eis – das ist Island. Was uns Menschen kalt und schroff erscheint, ist für den Artenreichtum rund um Island ideal. Die kalten, klaren und nährstoffreichen Gewässer bieten den Schätzen der Natur die richtigen Bedingungen, sich ungestört zu entwickeln. Wir haben deshalb aus dieser Region, unter verantwortungsvoller Nutzung der Ressourcen, die besten Fänge und Aquakulturen sorgfältig ausgesucht und zu einem exzellenten Frischesortiment zusammengestellt.

Beste Nachhaltigkeitsbewertungen

Schon früh haben die Isländer verstanden, dass lukrative Fischerei nur dann eine Perspektive hat, wenn die Fischbestände genau beobachtet und klug verwaltet werden. Strengste Fangquoten und Kontrollen durch das Fischerei-



ministerium Islands sorgen dafür, dass die isländischen Fischbestände in Punkto Nachhaltigkeit regelmäßig beste Bewertungen erhalten.



Bestellvorlauf

Bestellung bis 12 Uhr:

- Montag zu Freitag
- Mittwoch zu Montag
- Donnerstag zu Mittwoch

Beste Verfügbarkeit

Juni – März
(Sommerpause: 06.07. - 01.09.)



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Fisch aus Island - Ganze Fische					
82248 SELECT	Kabeljau Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, ausgenommen	über 8 kg	stückweise	kg	MSC
80851 SELECT	Rotbarsch Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, ausgenommen	über 1,5 kg	stückweise	kg	MSC
80852 SELECT	Schellfisch Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, ausgenommen	über 2 kg	stückweise	kg	MSC
82199 SELECT	Scholle Gefangen im Nordostatlantik (Island), ausgenommen	über 1,5 kg	stückweise	kg	MSC
82271	Steinbeißer Gefangen im Nordostatlantik (Island), ausgenommen	3-6 kg	stückweise	kg	MSC
Fisch aus Island - Filets und Portionen					
80799	Brosme-Loin Gefangen im Nordostatlantik (Island), Rückenfilet, ohne Haut	über 120 g	3 kg oder 5 kg	kg	MSC
80686	Kabeljaufilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut	0,4-1 kg	3 kg oder 5 kg	kg	MSC
80684 SELECT	Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handgeschnitten	200-800 g	3 kg oder 5 kg	kg	MSC
82198 SELECT		über 800 g			
82247 SELECT	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, mit Haut, geschuppt, handfiletiert	über 500 g	3 kg oder 5 kg	kg	MSC
80854 SELECT	Schellfisch-Loin Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, Rückenfilet, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handgeschnitten	über 200 g	3 kg	kg	MSC
80690	Schollenfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, handgeschnitten	über 120 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg	MSC
82337 SELECT	Seelachs-Loin Gefangen im Nordostatlantik (Island), Rückenfilet, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handgeschnitten	über 150 g	5 kg	kg	MSC
80905	Seelachs-Loin Gefangen im Nordostatlantik (Island), Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 150 g	3 kg oder 5 kg	kg	MSC



80799 Brosme-Loin

Brosme

Die Brosme (auch Lumb genannt) ist ein Salzwasserfisch aus dem Nordost- und dem Nordatlantik. Sie wird max. 120 cm lang und 30 kg schwer. Das helle und feste Fleisch, das ein wenig an einen Hummer erinnert, eignet sich zum Braten, Backen oder auch Dünsten. In nordischen Ländern wird sie hauptsächlich als Stockfisch angeboten.



Nur für kurze Zeit:
von Januar bis April

SKREI – DAS HIGHLIGHT ZUM JAHRESBEGINN

Norwegens Winterkabeljau

Die Lange Reise des Skreis

Das norwegische Wort å skride bedeutet „wandern“ und so nennen die Norweger den Winter-Kabeljau „Skrei“ - den Wanderer.

Jedes Jahr legen riesige Winter-Kabeljauschwärme eine Strecke von rund 800 Kilometern zurück und schwimmen aus der eisigen Barentssee zur Inselkette der Lofoten, wo die norwegischen Fischer ihre Ankunft im Januar schon erwarten.

Geschätzt für sein festes, mageres und besonders aromatisches Fleisch bildet der Skrei seit Langem die Lebensgrundlage der Fischer. Trotz reichhaltiger Fänge ist es den Norwegern dabei dank intensiver Schutzmaßnahmen gelungen, die Bestände zu bewahren.

So kann der Winter-Kabeljau bedenkenlos bis Anfang April gefangen werden, bevor sich die Fische zurück auf ihre lange Reise in die Barentssee machen.

Genau wie den Bewohnern der Lofoten liegt auch uns der Erhalt der Bestände am Herzen. Aus diesem Grund stammen alle unsere Skrei-Produkte aus nachhaltigen Fängen in Norwegen und tragen das MSC-Siegel.



Barentssee

Wanderweg des Skreis

Lofoten

Oslo

Skreifilets mit Rezeptur

- Handarbeit aus der Manufaktur
- Küchenfertig vorbereitet
- Einfache und gelingsichere Zubereitung
- Einsparungen bei Zeit-, Personal- und Energieaufwand



80984 Skrei Roulade „Wirsing“



83888 Skreifilet „Rösti-Speck“



[Noch mehr
 Infos und Rezepte
 gibt's hier](#)



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Skrei					
83078 MSC	Skrei Kabeljau-Loin Januar - April Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau-Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handgeschritten	über 500 g	5 kg	kg	
81540 MSC	Skrei Kabeljaufilet Januar - April Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, mit Haut, mit Stehgräten	über 200 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg	
80984 MSC	Skrei Roulade „Wirsing“ Januar - April Gefangen im Nordostatlantik, frisches oder aufgetautes Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Senf Marinade bestrichen, mit einer herzhaften Füllung aus Wirsing, Crème fraîche und geräuchertem Speck	160-190 g	ca. 1,59 kg (10 Stück/Schale)	kg	Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Min Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 12-14 Min
83888 MSC	Skreifilet „Rösti-Speck“ Januar - April Gefangen im Nordostatlantik, frisches oder aufgetautes Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer feinen Marinade mit Gartenkräutern, belegt mit einem Kartoffel-Rösti, mit Speck umwickelt	190-220 g	ca. 1,435 kg (7 Stück/Schale)	kg	Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 16-18 Min Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 14-16 Min

Hinweis: Das vollständige Sortiment für die aktuelle Skrei-Saison finden Sie immer ab Januar in unserer Skrei-Broschüre. Fragen Sie Ihren Ansprechpartner bei der Deutschen See oder schauen Sie online auf unserer Website.

HANDGEMACHT & FEIN VEREDELT

Fisch und Meeresfrüchte mit Rezeptur

Wir unterstützen Sie gern mit frischen Ideen und Produkten! Damit Sie den hohen Ansprüchen Ihrer Kunden auch ohne Zeit für lange Vorbereitung gerecht werden, bekommen Sie bei uns alles aus einer Hand: von der Rezeptentwicklung bis hin zur Fertigung. Und dabei arbeiten wir genau wie Sie - in liebevoller Handarbeit, mit frischen Zutaten und just in time, denn erst bei Eingang Ihrer Bestellungen starten wir mit der Fertigung.

Ihre Vorteile im Überblick

- Alle Produkte sind küchenfertig vorbereitet und sofort verkaufsfertig
- Garantiert gelingsichere Zubereitung für Ofen, Pfanne oder Grill
- Ideal für Kunden, die Zeit sparen wollen oder sich nicht an Fischrezepte herantrauen
- Für Einsatz in der Alltagsküche, die Grillsaison aber auch für Festtage



82184 Kabeljau Lemon in Grillhaut



88745 Kabeljaufilet im Buchenspan „Yuzu-Spargel“



80384 Lachsfilet im Buchenspan



80772 Lachsspieß „Hawaii“



83771 Mini Plankenlachs „Kräuter-Knoblauch“



80192 Lachsspieß „Focaccia“



83649 Dorade „Rosmarin-Salbei-Melisse“



80909 Kabeljaufilet „Pfefferlingkruste“



80188 Forelle „Zitrone-Thymian“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
Unsere Grill-Helden				
82184 MSC	Kabeljau Lemon in Grillhaut April - September Gefangen im Nordostatlantik, aufgetaute Kabeljaufilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Kabeljaufilets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Marinade mit Zitronen-Fenchel-Note, mit geräucherter Lachshaut und einer Kordel geschnürt	140-160 g	ca. 1,24 kg (8 St/Schale)	Grill: 12-14 Min Backofen: bei ca. 220 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Min Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min
88745	Kabeljaufilet im Buchenspan „Yuzu-Spargel“ Gefangen im Nordostatlantik, aufgetautes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer zitrus-fruchtigen Würzmarinde mit Yuzu-Note, mit grünem Spargel, in ein Buchenholzblatt eingerollt und mit einer Zitronenscheibe garniert	170-190 g	ca. 1,35 kg (7 St/Schale)	Grill: ca. 14 Min Backofen: bei 250 °C (Umluft), 9-11 Min Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 6-8 Min
80026	Lachsfilet im Buchenspan Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer aromatischen Barbecue-Würzung, in ein Buchenholzblatt eingerollt und mit einer Limettenscheibe und einem Lorbeerblatt garniert	140-160 g	ca. 0,75 kg (5 St/Schale)	Grill: ca. 15 Min Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Min Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Min
80384			ca. 1,38 kg (9 St/Schale)	
83771	Mini Plankenlachs „Kräuter-Knoblauch“ April - September Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer Gartenkräuter-Würzung mit feiner Knoblauchnote, auf eine kleine Holzplanke gesteckt	ca. 160 g	ca. 0,625 kg (5 St/Schale)	Grill: ca. 15 Min Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Min Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Min
Spieße				
80772	Lachsspieß „Hawaii“ Aus Aquakultur in Norwegen, aufgetaute Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Ananas, Zucchini und roter Paprika, mariniert mit rotem Curry, auf einem Holzspieß	95-125 g	ca. 1,74 kg (15 St/Schale)	Grill: 8-10 Min Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 8-10 Min Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Min Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Min
80192	Lachsspieß „Focaccia“ Aus Aquakultur in Norwegen, aufgetaute Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Kirschtomaten und Focacciabrot, in einer würzig-mediterranen Marinade, auf einem Holzspieß	ca. 145 g	ca. 1,45 kg (10 St/Schale)	Grill: 8-10 Min Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Min Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min
Ganze Fische				
83649 ASC	Dorade „Rosmarin-Salbei-Melisse“ Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, aufgetaute Dorade, ausgenommen, in einer aromatischen Marinade mit feiner Rosmarin-Salbei-Melissennote, verfeinert mit einem Rosmarinzwig	300-700 g	ca. 1,845 kg (3-4 St/ Schale)	Grill: ca. 12 Min Backofen: bei 180 °C (Umluft), 18-20 Min Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft) 16-18 Min Bratpfanne: bei mittlerer Hitze ca. 12 Min
80188	Forelle „Zitrone-Thymian“ April - September Aus Aquakultur, frische Forelle, ausgenommen, gefüllt mit frischen Zitronenscheiben und Thymian in einer würzig frischen Marinade	ca. 300 g	ca. 1,8 kg (6 St/Schale)	Grill: 10-12 Min Backofen: bei ca. 190 °C (Ober- und Unterhitze), 18-20 Min Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 15-17 Min Bratpfanne: bei mittlerer Hitze ca. 12 Min
Fisch für den Ofen				
80909 MSC	Kabeljaufilet „Pfefferlingskruste“ September - März Gefangen im Nordostatlantik, aufgetautes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit einer cremigen Auflage aus Crème fraîche und Schnittlauch, mit grob gehackten Pfefferlingen und Weißbrotkrumen getoppt	170-200 g	ca. 1,58 kg (8 St/Schale)	Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 17-19 Min Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), 14-16 Min

Rechnungseinheit: kg

Alles für
Ihre Fischtheke

MEERESFRÜCHTE





22

Muscheln



24

Tintenfisch
& Co.



HARTE SCHALE, KÖSTLICHER KERN

Aromatische Meeresfrüchte

Sie sind die heimlichen Stars der Theke und Lieblinge der Genießer: Garnelen, Hummer, Pulpo, Austern und Muscheln. Verborgen unter rauen Schalen und dicken Panzern oder mit vielen Fangarmen halten sie eine unglaubliche Geschmacksvielfalt bereit, die Ihre Kunden ebenso vielfältig zubereiten können. Ob reduziert auf wenige Zutaten oder raffinierte Kreationen - hier ermöglichen Sie Ihren Kunden

kulinarischen Höhepunkte. Auch für die Grill-saison sind Schalentiere, Tintenfisch und Co. bestens geeignet.

Im Folgenden finden Sie nur einen kleinen Auszug aus unserem 200 Artikel umfassenden Meeresfrüchtesortiment - in hervorragender Qualität und Vielfalt für unterschiedliche Ansprüche und Anlässe.



Hyper-Baric-Hummer

Beim Hyper Baric Verfahren wird die Schutzmembran direkt nach dem Fang mit Hilfe von hohem Wasserdruck gelöst.

Das Verfahren ist schnell, schonend und hygienisch. Das Fleisch behält seinen natürlichen Geschmack sowie alle Nährstoffe und lässt sich restlos aus der Schale lösen. Die Qualität hält mit der von lebender Ware mit. Da die Hummer direkt im Anschluss schockgefrostet werden, sind sie das ganze Jahr hindurch in bester Qualität verfügbar.



86100 Langustenschwanz vom Grill



EDLE KRUSTENTIERE

Hummer & Languste

Hummer und Langusten gelten als edle und kostbare Delikatessen für exklusiven Genuss.

Die vielleicht besten Hummer tummeln sich vor der Küste Nordamerikas. Die Fangsaison beginnt im Mai und dauert nur zwei Monate, eine zweite Saison liegt im Herbst, zwischen September und Oktober. Mit an Land kommen nur ausgewachsene, männliche Hummer, Weibchen und Jungtiere werden zurück ins Meer entlassen, um die Bestände langfristig zu erhalten.

Auch unsere Langusten werden schonend in Reusen und Fallen gefangen und stammen von den Bahamas oder aus Kuba. Langustenschwänze sind herrlich unkompliziert in der Zubereitung – einfach in Ofen, Pfanne oder auf dem Grill in der Schale gegart und nur mit Butter und Zitrone, Kräutern, Knoblauch verfeinert, entfalten sie ihren einzigartigen Geschmack.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Hummer & Languste				
82811 SELECT	Hummer Gefangen im Nordwestatlantik (Kanada), Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst, mit Schale, glasiert, tiefgefroren	550-600 g	5,3 kg (4,95 kg ATG) (9 Stück)	kg
86100	Langustenschwanz Aus Kuba oder von den Bahamas, mit Schale, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	227-340 g	20 kg (4 x 5 kg)	kg

Den Großteil unserer Garnelenprodukte bekommen wir von Heiploeg, unserer Schwesterfirma aus den Niederlanden.

KNACKIGE GARNELEN

Von Seatiger bis Nordseekrabbe

Garnelen sind längst kein Luxusgut mehr, sondern werden auch in der Alltagsküche mehr und mehr nachgefragt: als echte Allrounder, die auf dem Grill, in der Pfanne, gekocht, mariniert, paniert, als Füllung oder Topping

immer eine gute Figur abgeben.

Denn Garnelen schmecken nicht nur fantastisch, sie sind zudem kalorienarm und stecken voller Proteine.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Garnelen				
81836 SELECT	Sea Tiger Garnele Garnelen (Seawater), gefangen im Mittleren Ostatlantik (Nigeria), mit Schale, mit Kopf, tiefgefroren	2/4 p.kg	18 kg (9 x 2 kg)	kg
81837 SELECT		4/6 p.kg		
83266	Argentinische Rotgarnelenschwänze "Easy peel" Argentinische Rotgarnelen (Seawater), gefangen vor der Patagonischen Küste, mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83268		13/15 p.lb		
65931 ASC	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	26/30 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
87030 ASC				
82937 ASC	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	26/30 p.lb	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg
87462 ASC				
81520	Riesengarnelen Jumbo Riesengarnele (Warmwasser), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	5 kg 10 Schalen/Karton	Schale
81555	Riesengarnelen No4. Riesengarnele (Warmwasser), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	5 kg 10 Schalen/Karton	Schale
Nordseekrabben				
80274 MSC	Nordseekrabben in der Schale Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, ungepult		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg
83713 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult		5 kg (10 x 0,5 kg)	kg
80275 MSC			6 kg (6 x 1 kg)	
81341	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	0,4 kg 4 Schalen/Karton	Schale
81343		200 g	0,8 kg 4 Schalen/Karton	
81462		5 kg	15 kg 3 Schalen/Karton	
81515	Nordseekrabbenfleisch, TK Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, ohne Schale, glasiert, tiefgefroren	1 kg	10 kg 10 x 1 kg Beutel 10 x 0,9 kg ATG	Beutel
81516	Nordseekrabbenkarkasse, TK Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), im Block tiefgefroren	1 kg	10 kg 10 Beutel/Karton	Beutel

Rezept-Ideen für
Meeresfrüchte gibt's hier:



Sea Tiger Garnele

Die Sea Tiger Garnele verdankt ihren Namen der orange-schwarzen Maserung auf ihrem Panzer. Die Tiere werden im mittleren Ostatlantik und im westlichen Indischen Ozean gefangen. Geschmacklich ist die Sea Tiger Garnele zart, nussig, würzig mit einer leicht süßen Note und durchaus mit dem Hummer zu vergleichen.



Argentinische Rotgarnele

Die Garnele wird in ihrer argentinischen Heimat traditionell als Spezialität vom Grill serviert. Ihren Namen verdankt die Rotgarnele der kräftigen rötlichen Färbung, die sofort ins Auge fällt. Sie wird vor der patagonischen Küste gefischt, umspült von der kalten und nährstoffreichen antarktischen Zirkumpolarströmung. Auf dem Teller zeigt sich die Argentinische Rotgarnele knackig und bissfest, aber dennoch zart. Sie hat einen leicht süßen Geschmack mit nussiger Note.



Rohe Garnelen ohne Schale

Sie machen nicht nur als Garnelenspieße oder in der Pfanne eine gute Figur, sondern sind beliebte Suppeneinlage, verfeinern Pastagerichte oder pimpen Pizza und Flammkuchen auf.



Gekochte Garnelen

Sie sind die perfekte Wahl, wenns schnell gehen muss. Einfach auftauen und schon sind sie servier- und verzehrfertig. Wahlweise kalt oder leicht erwärmt sind sie ideal für Salate oder Bowls, als Snack mit Dips, als Zutat für Wraps und vieles mehr.



Nordseekrabbe (Granat)

Diese sehr kleinen, altrosafarbenen Krebstiere sind wohl das Köstlichste, was die Nordsee zu bieten hat. Ihr Fleisch ist schön saftig und hat einen delikaten Eigengeschmack, der hervorragend zu bodenständigen Gerichten wie Schwarzbrotstulle, Rührei oder Ofenkartoffel und Reibekuchen passt. Ohne sie gäbe es keine Rezepte wie „Scholle Finkenwerder“ oder das allseits beliebte Krabbenbrötchen.



MUSCHELN

Von Austern bis Vongola

Weltweit gibt es ungefähr 10.000 verschiedene Muschelarten. Viele gelten als Delikatesse und das nicht erst seit gestern. Was sie alle gemeinsam haben: Da sie stetig das sie umgebende Wasser filtrieren, stellen sie ein faszinierendes Geschmacks- und Geruchsbild ihrer Umgebung dar und spiegeln so die Wasserqualität wider. Darum stellen wir besonders hohe Anforderungen an unsere Lieferanten. Nur ausgesuchte Regionen mit optimalen Voraussetzungen kommen in Frage.

Wir haben Ihnen hier einen kleinen Auszug der bekanntesten Sorten zusammengestellt, liefern Ihnen aber auch gern weitere Sorten oder bei den Austern auch verschiedene Größen.

Fines de Claire - dafür werden die Austern 1 Monat in Meerwasserbecken gesetzt, deren hohe Wasserqualität das Innere klärt und reinigt. Diese Art der Veredelung sorgt für das reine, leicht salzige Aroma mit einer feinen Note nach Seetang.

Spéciales de Claire - hier werden die Austern mindestens 2 Monate in Meerwasserbecken veredelt und bekommen noch zusätzliche Nahrung. Dadurch sind sie fleischiger als die Fine de Claires und haben einen angenehm milden Geschmack mit einer schönen Balance aus dem Salz vom Meerwasser und der Süße vom Fleisch.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Austern				
82301	Auster - Dublaix Aus Frankreich, lebend	über 105 g	ca. 2,75 kg (25 Stück)	Stück
86357	Auster „Fines de Claire“ Von der Ostküste der Ile d Oléron, Charente-Maritime, Frankreich, ausgewogenes Aroma durch die Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires, lebend	85-105 g	ca. 0,996 kg (12 Stück)	Stück
84571 SELECT	Auster - Gillardeau „Spéciales de Claire“ Aus Aquakultur in Frankreich (Bourcefranc, Marenne-Ile d Oléron, Charente-Maritime), sehr vollfleischige Auster mit einer guten Balance aus feiner Mineralität und Süße durch eine sehr lange Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires, lebend	ca. 75 g	0,9 kg (12 Stück)	Stück



Von bester Herkunft – Deutsche Wattenmeermiesmuschel MSC-zertifiziert

Die Heimat dieser frischen Miesmuschel ist das deutsche Wattenmeer. Sie wächst direkt vor der deutschen Küste rund um Sylt, vor Juist und im Jadebusen auf Kies- und Steinboden auf. Somit gerät kein lästiger Sand zwischen ihre beiden Schalenhälften und sie kann ungehindert im Nationalpark Wattenmeer große Mengen nährstoff-

reiches Nordseewasser filtern. Und das macht sich auch in ihrem exzellenten Geschmack und dem hohen Fleischanteil bemerkbar. Die Fischer im Nationalpark Wattenmeer arbeiten verantwortungsvoll im Einklang mit der Natur, deshalb sind es ideale Lebensbedingungen für unsere MSC-zertifizierten Miesmuscheln.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Miesmuscheln				
80133 MSC	„Deutsche Wattenmeer“ Miesmuschel, Extra September - März Unter Schutzatmosphäre verpackt	75-95 Stück/kg	6 x 1 kg	Schale
80775 BIO	Miesmuschel Extra, BIO September - März Unter Schutzatmosphäre verpackt	75-95 Stück/kg	4 x 1,5 kg	Schale
82515 MSC	Miesmuschel Super September - März Unter Schutzatmosphäre verpackt	65-75 Stück/kg	6 x 1 kg	Schale
82514 BIO	Miesmuschel Extra, BIO September - März Unter Schutzatmosphäre verpackt	75-95 Stück/kg	6 x 1 kg	Schale
Weitere Muscheln				
80345 SELECT	Vongola Verace Teppichmuschel gefangen im Nordostatlantik (Bretagne), lebend		1 kg	kg
86359 MSC	Japanisches Kammuschelfleisch Ohne Rogen, mit zugesetztem Wasser, aufgetaut	10/20 p.lb	1 kg	kg



Vongola verace (Teppichmuschel)

Die Vongola verace, die zur Familie der Teppichmuscheln gehört sind köstliche Begleiter auf jeder kulinarischen Frankreichreise – und fühlen sich auch in der italienischen Küche zu Hause. Sie eignen sich als Vorspeise, Pizzabelag oder als i-Tüpfelchen auf Pasta. Vor dem Garen sollte man sie 30 Minuten in Salzwasser wässern und beschädigte Exemplare entfernen. Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, sollten ebenfalls aussortiert werden.



Japanische Kammuschel

Die japanische Kammuschel ist eine Verwandte der Jakobsmuschel. Ihr zartes Fleisch schmeckt leicht nussig, besitzt ein feines Meeraroma und lässt sich vielseitig verwenden: pur als Ceviche, kurz gebraten und in Butter geschwenkt oder auf Salaten und Pasta-Gerichten. Wir beziehen japanische Kammuscheln aus MSC-zertifizierter Aquakultur mit Muschelsetzlingen, die in den nährstoffreichen Gewässern des Nordwestpazifiks gefangen werden. Das Kammuschelfleisch wird direkt nach dem Auslösen von Hand tiefgefroren und erreicht uns in tagesfrischer Qualität.



TINTENFISCH & CO.

Viele Namen, viele Arme, viel Genuss

Egal, ob Kalmar, Pulpo, Krake, Calamares, Oktopus oder Sepia – sie schmecken köstlich und lassen sich vielseitig zubereiten. Aber wer ist wer? Zunächst einmal sind alles Tintenfische. Sie unterscheiden sich jedoch in Art und Anzahl ihrer Arme.

Der **Krake** (auch Oktopus oder span. Pulpo) besitzt acht Arme. Der **Kalmar** (span. Calamares, ital. Calamaro) hat auch acht Arme plus zwei Fangtentakeln, beim **Sepia** kommt noch ein Flossenrand hinzu.

Optisch sind alle ein Highlight und bieten Ihren Kunden viel Spielraum für Kreativität: sei es fix gegrillt, knusprig frittiert oder aufwendig gefüllt und verfeinert.

Besonders Pulpoarme werden immer beliebter. Sie eignen sich für die schnelle Küche und überzeugen im Sommer auf dem Grill. Gleiches gilt für Tintenfischtuben in groß und klein. Mit verschiedenen Füllungen wecken sie sofort Urlaubsgefühle.



Gegrillte Calamaretti-Spiesse



83513 Calamaretti gegrillt mit Bohnenpüree und Salbei



86611 Tintenfischtuben



89457 Frutti di Mare



81220 Pulpoarme gegrillt mit Sriracha-Aioli

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Tintenfisch & Co.				
83513	Calamaretti Mit Kopf, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40-80 g (ohne Glasur)	5 kg (4,5 kg ATG)	kg
86610	Pulpo Gefangen im mittleren Westpazifik, Pulpo mit zugesetztem Wasser, ganz, geputzt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40/60 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
86606	Pulpo Flower Style Geputzt, mit Haut, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	0,3-1 kg	7-12 kg (5,95 -10,8 kg ATG)	kg
81220	Pulpoarme Mit Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	79-123 g	3 x 1,5 kg (3 x 1,35 kg ATG)	kg
88213	Tintenfischtube Mit zugesetztem Wasser, geputzt, ohne Haut, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	U/5 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,7 kg ATG)	kg
86611	Tintenfischtube Mit zugesetztem Wasser, geputzt, ohne Haut, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	U/10 p.kg	12 x 1 kg (12 x 0,96 kg ATG)	kg
89457	Frutti di Mare Tintenfischringe, Gewellte Teppichmuscheln, Tintenfischring-Stücke, Tintenfischscheiben und Garnelen, blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg

Alles für
Ihre Fischtheke

AUS DER RÄUCHEREI & FEINES BEIZWERK



28

Kaltgeräucherte
Lachsseiten



29

IKARIMI-
Lachs



36

Heißgeräucherte
Spezialitäten



39

Zum
Selberräuchern

LACHS AUS DEM KALTRAUCH

Räucherlachs von Arctic Rose bis Classic

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Räucherlachs				
84406 IKARIMI	„Arctic Rose“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, tiefenthäutet, mit feiner Meersalzmischung, im Reiberauch mit Hickoryholz kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 800 g	1 Seite	kg
84407 IKARIMI	„Arctic Rose“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, tiefenthäutet, mit feiner Meersalzmischung, im Reiberauch mit Hickoryholz kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 800 g	1 Seite	kg
88361 IKARIMI	IKARIMI Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84216 IKARIMI	Serrano-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, nach Art eines Serrano-Schinkens besonders lange getrocknet, leicht kaltgeräuchert, ganze Seite ungeschnitten	0,9-1,2 kg	1 Seite	kg
81957 IKARIMI	Serrano-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, nach Art eines Serrano-Schinkens besonders lange getrocknet, leicht kaltgeräuchert, ganze Seite ungeschnitten	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
80338	Räucherlachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84486	Räucherlachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1,05-1,35 kg	1 Seite	kg
84217	Räucherlachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1,35-1,5 kg	1 Seite	kg



84406 „Arctic Rose“



84216 IKARIMI Räucherlachs, geschnitten

Perfekt kombiniert



84486 Räucherlachs „Classic“

Classic Lachs

- Basisqualität
- Trimm D
- Tiefenthäutet, mit Muskeldreieck
- Vielseitiger Allrounder in der Verwendung

25905 Graved Saucendip





IKARIMI-LACHS

kaltgeräuchert & gebeizt

IKARIMI ist das exklusive Sortiment an geräucherten und gebeizten Lachsspezialitäten aus unserer Bremerhavener Fischmanufaktur. Erstklassige Rohware, ein besonderer Trimmschnitt und die feine Veredelung durch unsere Räuchermeister machen IKARIMI zum Highlight anspruchsvoller Kunden.

Zusätzlich zur großen Geschmacksvielfalt haben Sie bei den Größen die Wahl zwischen ganzen und halben Lachsseiten. So sind Sie maximal flexibel und vermeiden Abschriften.

Erstklassige Rohware*

- Ausschließlich aus den kalten nördlichen Fjorden Norwegens nahe dem Polarkreis
- Purer Geschmack, feste Konsistenz, intensive Farbe
- Zu keiner Zeit tiefgefroren

Einzigtiger SUPREME-TRIMM

- Weniger Bauchlappen
- Tiefenthäutet, ohne Muskeldreieck bei den geschnittenen Seiten

Hauptdarsteller IKARIMI



Was passiert eigentlich mit dem IKARIMI, bevor er zu Ihnen kommt? Finden Sie es heraus.



Lachsfilet roh - Supreme-Trim

- Großer Abschnitt vom Bauchfilet wird entfernt
- Dieser ist deutlich breiter als beim Trimm D
- Bei geschnittenen Seiten wird zusätzlich tiefenthäutet und das Muskeldreieck entfernt

Lachsfilet geräuchert

- Nach dem Räuchern wird das Filet per Hand am Rücken nachgetrimmt
- Ggf. wird auch am Kragen- und Schwanzsegment noch nachgeschnitten

* Frisches IKARIMI-Filet können Sie bei uns unter der Art.-Nr. 82228 bestellen.



89748 IKARIMI Earl Grey-Lachs



IKARIMI Earl Grey - Tee trifft Lachs

So naheliegend diese Kombination, so überraschend leicht und elegant ist das Geschmacksprofil vom Earl Grey-Lachs.

Durch die sanfte und sorgfältige Beize mit Schwarzem Tee, Bergamotteöl und Honig entfaltet sich ein Aroma, das durch seine zurückhaltend feine Note den natürlichen Lachsgeschmack nicht überdeckt, sondern ihm eine unvergleichliche Richtung verleiht.



84327 IKARIMI Caipirinha-Lachs



84242 IKARIMI Basilikum-Orange-Lachs

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
IKARIMI-Lachs, gebeizt oder geräuchert & gebeizt				
84243	Basilikum-Orange-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, mit Haut, mit Orangenzesten und Basilikum gebeizt, ganze Seite, ungeschnitten	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
84224	Basilikum-Orange-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, mit Orangenzesten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84242	und Basilikum gebeizt, geschnitten	0,9-1,2 kg	1 Seite	
84656	Caipirinha-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit Limetten, Roh-Rohrzucker und einem Hauch von Zuckerrohrschnaps gebeizt, ganze Seite, ungeschnitten	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
84239	Caipirinha-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Limetten, Roh-Rohrzucker	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84327	und einem Hauch von Zuckerrohrschnaps gebeizt, geschnitten	0,9-1,2 kg	1 Seite	
81158	Earl Grey-Lachs IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit Honig, Schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt, ganze Seite, ungeschnitten	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
89747	Earl Grey-Lachs IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Honig, Schwarzem Tee und Bergamottenote	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
89748	gebeizt, geschnitten	0,9-1,2 kg	1 Seite	
84226	Graved Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, ganze Seite. Eine skandinavische Spezialität, ungeschnitten	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
87398	Graved Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen	500 g	1/2 Seite	kg
84246	gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	0,9-1,2 kg	1 Seite	
84240	Haselnuss-Orange-Lachs November - Dezember Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Zimt gebeizt,	500 g	1/2 Seite	Stück
84503	getoppt mit Haselnüssen, Orangenzesten und schwarzem Mohn, geschnitten	0,9-1,2 kg	1 Seite	kg



84503 IKARIMI Haselnuss-Orange-Lachs



84246 IKARIMI Graved Lachs

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
IKARIMI-Lachs, gebeizt oder geräuchert & gebeizt				
84825	Der Kelte Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit Rotholz gebeizt und kaltgeräuchert, ganze Seite. Ein Lachs nach keltischem Vorbild mit einer zartsüßen und würzigen Note, ungeschnitten	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
80339	Der Kelte Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Rotholz gebeizt und kaltgeräuchert, geschnitten. Ein Lachs nach keltischem Vorbild mit einer zartsüßen und würzigen Note	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84810		0,9-1,2 kg	1 Seite	
88502	Rote-Bete-Wacholder-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Rote Bete-Pulver gebeizt und kaltgeräuchert, mit einer aromatischen Note von Wacholder, Dill und Senf, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
83703		0,9-1,2 kg	1 Seite	
84228	Der Sizilianer Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und feinen Zitronenraspeln gebeizt, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84816		0,9-1,2 kg	1 Seite	
84238	Thai-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreuen aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilifäden, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
80899		0,9-1,2 kg	1 Seite	
84235	Der Toskaner Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Grappa gebeizt, getoppt mit Pistazien und schwarzem Pfeffer, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84818		0,9-1,2 kg	1 Seite	
81157	Wildheidelbeer-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit einer leichten Note von Wildheidelbeeren, gebeizt und kaltgeräuchert, ganze Seite, ungeschnitten	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
85054	Wildheidelbeer-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit einer leichten Note von Wildheidelbeeren, gebeizt und kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
85036		0,9-1,2 kg	1 Seite	
85667	Wildkräuter-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, bestreut mit Wildkräutern und Blütenblättern, gebeizt, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
85055		0,9-1,2 kg	1 Seite	



Unser Tipp

Die ½ Seiten können Sie auch als Stückartikel zu besonderen Anlässen anbieten.





85036 IKARIMI Wildheidelbeer-Lachs



85055 IKARIMI Wildkräuter-Lachs



84818 IKARIMI Der Toskaner



84816 IKARIMI Der Sizilianer



83703 IKARIMI Rote-Bete-Wacholder-Lachs



IKARIMI SPEZIALITÄTEN

Das Beste, was der Lachs
zu bieten hat



„Der Indianer“

Zu unserem Indianer hat uns die traditionelle Zubereitungsart der nordamerikanischen Shuswap-Indianer inspiriert. In unserer Manufaktur werden IKARIMI-Lachsfilets streifenförmig bis auf die Haut eingeschnitten und anschließend hängend über Hickory-Walnutsholz kaltgeräuchert. Durch die vergrößerte Oberfläche kann mehr Rauch in das Filet eindringen. Verglimmende Maisspindeln aromatisieren das Lachsfilet zusätzlich und geben ihm eine süße Würze. Der Indianer überzeugt durch seinen vollen Geschmack und seine einzigartige Optik.



Rückenfilet

Für besondere gastronomische Ansprüche werden in unserer Manufaktur aus IKARIMI-Filets von Hand Loins geschnitten - die besten Stücke aus dem Rückenfilet.

Veredelt werden sie ausschließlich mit Salz, bevor sie bei maximal 25 Grad Celsius schonend über Hickory-Walnutsholz kaltgeräuchert werden. So entsteht ein exklusives Stück Räucherlachs mit intensivem Geschmack und einer feinen Rauchnote.



Rückenfilet „Sesam-Alge“

Mit dem IKARIMI-Rückenfilet „Sesam-Alge“ findet ein außergewöhnliches und modernes Produkt Einzug in das Sortiment.

Das Rückenfilet des Lachs wird von Hand mit Steinsalz gesalzen, mild geräuchert und anschließend mit Sesam, Sesamöl und Nori-Algenstreifen veredelt. Ein geschmacksintensiver Räucherlachs und optischer Blickfang, der pur und in Tranchen geschnitten, sein volles Aroma entfaltet.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
IKARIMI Spezialitäten				
80601	IKARIMI Der Indianer Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, mit Haut, nach indianischem Vorbild von Hand eingeschnitten, hängend getrocknet und im Kaltrauch mit Hickoryholz und getrockneten Maisspindeln veredelt, ganze Seite	ca. 1 kg	stückweise	kg
IKARIMI Rückenfilets (He-Loin)				
84399	IKARIMI Rückenfilet Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Rückenfilet, ohne Haut, portioniert, mit Steinsalz gesalzen, im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 470 g	stückweise	kg
88027	IKARIMI Rückenfilet „Sesam-Alge“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Rückenfilet, ohne Haut, portioniert, mit Steinsalz gesalzen, im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, verfeinert mit Sesam, Sesamöl und Nori-Algenstreifen, ungeschnitten	ca. 485 g	stückweise	kg
IKARIMI Bauchfilets (She-Loin)				
82181	Lachs She-Loin „Estragon-Zitrone-Honig“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, gebeizt, mit Honig veredelt und einem Aufstreue aus Estragon und Zitronenzesten, ungeschnitten	ca. 370 g	stückweise	kg
82182	Lachs She-Loin „Thai“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreue aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilifäden, ungeschnitten	ca. 350 g	stückweise	kg
81246	Lachs She-Loin „Shishimi-Togarashi“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Chili, Sesam, feinen Algen und Zitrusfruchtschale gewürzt, im Hickory-Reiberauch, kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 360 g	stückweise	kg

IKARIMI Bauchfilets (She-Loin)

Die IKARIMI-She-Loins in drei aromastarken Varianten bieten Ihren Kunden ein besonderes Geschmackserlebnis. Da die She-Loins aus dem Bauchfilet des Lachses geschnitten werden, haben sie einen höheren Fettgehalt als das Rückenfilet. Und genau das macht ihren besonderen Charakter bei Geschmack und Konsistenz aus: She-Loins sind sehr saftig mit einem angenehmen Schmelz.

Unsere IKARIMI-She-Loins sind von Hand perfekt getrimmt, tiefenthäutet und ohne Muskeldreieck. Der „Shishimi-Togarashi“ wird mit Gewürzen kaltgeräuchert, während die anderen beiden Varianten ihren besonderen Geschmack durch die speziellen Gewürzmischungen beim Beizen erhalten.

Alle 3 kommen ungeschnitten zu Ihnen, so dass Sie diese Ihren Kunden am Stück verkaufen oder Tranchen in Wunschstärke schneiden können.



82182 „Thai“, 81246 „Shishimi-Togarashi“, 82181 „Estragon-Zitrone-Honig“

HEISSGERÄUCHERT & HEISSGELIEBT

Topseller aus dem Räucherofen

Goldgelbe Färbung, Rauchhaut und der markant-würzige Geschmack – das sind die typischen Merkmale für heißgeräucherte Spezialitäten. Neben Klassikern wie Makrele,

Forelle oder Stremel bieten wir Ihnen auch geräucherte Garnelen, Räucherfischportionen mit Aufstreue oder Auflagen und ganze Fische zum Selberräuchern im eigenen Räucherofen.





88374 Räuchergarnele „Naturell“



80727 Buttermakrelenfilet



84323 Salmspitzen „Trondheim“



84472 Lachs-Stremel „Schmelzkäse-Knoblauch“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Geräucherte Naturfilets & Garnelen				
80727	Buttermakrelenfilet Ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1 kg	kg
88518 ASC	Forellenfilet Aus Aquakultur in Dänemark, ohne Haut, heißgeräuchert	ca. 70 g	2 kg (4 Schalen/Karton) 6-8 Filets/Schale	Schale
82249 ASC	Goldlocke Aus Aquakultur, Filet vom Tilapia, ohne Haut, heißgeräuchert, nach Art der Schillerlocke	60-90 g	1 kg	kg
84493	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, heißgeräuchert	ca. 110 g	ca. 1,5 kg (ca. 14 Stück)	kg
83659	Makrelenfilet „Natur“ Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, heißgeräuchert	80-150 g	ca. 1,5 kg (ca. 15 Stück)	kg
88374 ASC	Räuchergarnele „Naturell“ Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarnt, heißgeräuchert	51/60 p.lb	1 kg	kg
83782 MSC	Schwarzer Heilbutt Stücke vom Schwarzen Heilbutt, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 160 g	ca. 1,5 kg (ca. 9 Stück)	kg
Räucherfilets mit Rezeptur				
84472	Lachs-Stremel „Schmelzkäse-Knoblauch“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Stücke, mit würziger Schmelzkäseaufgabe, mit Knoblauch und Kräutern bestreut, heißgeräuchert	ca. 110 g	ca. 1 kg (ca. 9 Stück)	kg
83716	Makrelenfilet „Potpourri“ Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, mit bunten Auflagen: Zwiebel, Pfeffer und Natur, heißgeräuchert	ca. 100 g	ca. 1,5 kg (ca. 15 Stück)	kg
84323	Salmspitzen „Trondheim“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Stücke, mit einer Farce aus Kabeljau, Kräutern und Knoblauch, heißgeräuchert	50-100 g	ca. 0,98 kg (ca. 13 Stück)	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Ganze Fische aus dem Heißrauch				
80469 MSC	Bückling	ca. 180 g	ca. 1,25 kg (ca. 7 Stück)	kg
84006 MSC	Hering gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 180 g	ca. 2,5 kg (ca. 14 Stück)	
84001 MSC	Bückling Hering gefangen im Nordostatlantik, heißgeräuchert	ca. 220 g	ca. 2 kg (ca. 9 Stück)	kg
84153	Forelle Aus Aquakultur, ausgenommen, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 2 kg	kg
83715	Makrele Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 385 g	ca. 2,7 kg (ca. 7 Stück)	kg
84186	Räucheraal Aus Aquakultur, Spitzenqualität, ausgenommen, heißgeräuchert	600-850 g	stückweise	kg
82317	Saibling Aus Aquakultur in Deutschland, ausgenommen, heißgeräuchert	250-350 g	ca. 2 kg (ca. 7 Stück)	kg
84156	Sprotten Gefangen im Nordostatlantik, heißgeräuchert	ca. 11 g	ca. 1 kg (ca. 94 Stück)	kg





FÜR IHREN RÄUCHEROFEN

Produkte zum Selberräuchern

Wem läuft bei diesem charakteristischen Duft nicht das Wasser im Mund zusammen? Räuchern ist im Trend - und Ihre Kunden

werden begeistert sein, wenn sie Makrele und Co. frisch geräuchert direkt bei Ihnen vor Ort mitnehmen können.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Ganze Fische zum Selberräuchern (TK)				
81854	Makrele Gefangen im Nordostatlantik, im Block tiefgefroren	300-500 g	22 kg	kg
81855 MSC	Hering Gefangen im Nordostatlantik, im Block tiefgefroren	über 250 g	23 kg	kg
81865 MSC	Rotbarsch Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, ohne Kopf, tiefgefroren	300-500 g	21 kg	kg
40065 MSC	Heilbutt Schwarzer Heilbutt, roh, ausgenommen, ohne Kopf, ohne Schwanz, tiefgefroren	2-3 kg	26 kg	kg

Alles für
Ihre Fischtheke

MATJES, ROLLMOPS UND CO. & ALGEN



42

Matjes



45

Sauermarinaden



46

Algen
& Salicornes



46

Algensalate



MATJES-SPEZIALITÄTEN

von Doppelfilets bis Sherrymatjes

Matjes ist ein absolutes Multitalent und kommt heutzutage nicht mehr nur klassisch als Doppelfilet, sondern auch in leckeren Variationen z.B. mit Sherry, Bärlauch oder Raucharoma daher. Egal ob pur, fein veredelt, mit Zwiebeln, Sylter Sauce oder als Matjesbrötchen – Matjes geht einfach immer!

Wir beziehen einen Großteil unserer Produkte direkt aus den Niederlanden, dem Mutterland des Matjes. Unsere Schwesterfirma Ouwehand

verarbeitet an der niederländischen Küste, in Katwijk, schon seit über 100 Jahren Hering zu Matjes – damals wie heute mit höchstem Qualitätsanspruch und nach traditioneller Art. Ideen rund um Matjesbrötchen gibt's auf S. 74.

Das Thema Nachhaltigkeit ist auch bei Ouwehand gelebte Praxis: Alle Matjes-Produkte tragen das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei.



Perfekt
kombiniert



603/602
Sylter Sauce

1 kg Schale
oder 5 kg
Eimer



29279 Matjesauswahl „Feine Friesen“



29772 Frisch filetierter Matjes

Die Vorteile

„Frisch filetierter Matjes“ im Vergleich zu den TK-Matjes

- Kein Auftauen nötig
- Sofort verkaufs-, servier- und verzehrfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Matjes				
29958 MSC	Frisch filetierter Matjes Mai - September Hering gefangen im Nordostatlantik, zartes, unmittelbar vor dem Verpacken filetiertes Matjesdoppelfilet, extrafrisch im Geschmack und glänzende Optik.	ca. 65 g je Doppelfilet	0,39 kg Schale/ 6 Doppelfilets 4 Schalen/Karton	Schale
29772 MSC	Unter Schutzatmosphäre verpackt. Kein Auftauen nötig - sofort verkaufsfertig!		0,78 kg Schale/ 12 Doppelfilets 3 Schalen/Karton	
5777 MSC	Matjes-Doppelfilets „Primtjes“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, besonders zart, tiefgefroren	ca. 55 g je Doppelfilet	0,55 kg Schale/ 10 Doppelfilets 8 Schalen/Karton	Schale
5800 MSC	Matjes-Doppelfilets „Gourmet“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, tiefgefroren	ca. 75 g je Doppelfilet	0,75 kg Schale 10 Doppelfilets 8 Schalen je Karton	Schale
5813 MSC	Matjes-Doppelfilets „Hanse“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, mit angenehm festem Biss, tiefgefroren	ca. 90 g je Doppelfilet	0,9 kg Schale 10 Doppelfilets 8 Schalen je Karton	Schale
29638	Matjes Hering gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen		25 kg (100-125 St)	Tonne
29279 MSC	Matjesauswahl „Feine Friesen“ Würziger Rauchmatjes, feiner Bärlauchmatjes, delikater Sherrymatjes und deftiger Zwiebelmatjes	ca. 50 g je Filet	4 x 1 kg Schale (4 x 0,5 kg FE) (9-11 Filets)	Karton
29289 MSC	Smoky Rauchmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mild gereift, mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 70 g je Doppelfilet	2,5 kg Schale/ 2 kg FE (25-30 Filets)	kg
29287 MSC		unsortiert	2,5 kg Schale/ 2 kg FE	
Emders Matjes – der feine Zarte aus dem Norden				
29686	Emders Matjesfilets in Öl Matjesfilets, mild gesalzen, in Öl	ca. 50 g je Filet	6 x 0,5 kg/Schale 6 x 0,25 kg Fischein- waage (4-6 Filets)	Karton
29683	Emders Rauchmatjesfilets Rauchmatjesfilets, mild gesalzen, in Öl	ca. 50 g je Filet	6 x 0,5 kg/Schale 6 x 0,25 kg Fischein- waage (4-6 Filets)	Karton





„Strammer mit Matjes“ mit 29772 Matjesfilets auf Stulle, Senfcreme, Apfel, Zwiebel, Dill, Spiegelei

Fettgehalt: mind. 12 %
Mit Omega-3-Fettsäuren

UNSERE MATJES-TOPSELLER

Die wichtigsten Unterschiede im Überblick

	Frisch filetierter Matjes	Primtjes	Gourmet	Hanse	Smoky
Art.-Nr.	29958, 29772	5777	5800	5813	29289, 29287
Verarbeitung	Nach dem schonenden Auftauen filetiert und direkt verpackt	Nach dem schonenden Auftauen filetiert, tiefgefroren	Nach dem schonenden Auftauen filetiert, tiefgefroren	Nach dem schonenden Auftauen filetiert, tiefgefroren	Aufgetauter Matjes reift in feiner Rauchlake zum Rauchmatjes
Salzgehalt	1,5-2,5 %	1,5-3,5 %	1,5-2,5 %	1,5-3 %	4,2-5,2 %
Gewicht je Stück	ca. 65 g je Doppelfilet	ca. 55 g je Doppelfilet	ca. 75 g je Doppelfilet	ca. 90 g je Doppelfilet	ca. 70 g je Filet
Geschmack/ Konsistenz	Zart, samtig, mild gesalzen	Kleines Doppelfilet mit besonders zartem Biss, cremig und mild	Fein, mild gesalzen	Großes Doppelfilet mit festem Biss, leicht gesalzen	Deftig-würziger Geschmack mit leichtem Raucharoma
Vorbereitung zum Verkauf/ Servieren	Sofort verkaufs-, servier- und verzehrfertig	Anlieferung tiefgefroren, schonend über Nacht im Kühlschrank/Kühlhaus auftauen	Anlieferung tiefgefroren, schonend über Nacht im Kühlschrank/Kühlhaus auftauen	Anlieferung tiefgefroren, schonend über Nacht im Kühlschrank/Kühlhaus auftauen	Sofort verkaufs-, servier- und verzehrfertig

Alle Produkte mit Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.

BISMARCKHERING, ROLLMOPS & CO.

Hilft nicht nur bei Kater...

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Sauermarinaden				
4187 MSC	Bismarckhering Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 60 g	10,1 kg Eimer (8 kg ATG) (124-140 Stück)	Eimer
4179 MSC	Bratheringsfilets Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, praktisch grätenfrei, paniert, gebraten, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	unsortiert	5,8 kg Eimer (3 kg ATG) (60-65 Stück)	Eimer
28777	Brathering Gefangen im Nordostatlantik, Hering, praktisch grätenfrei, paniert, gebraten, würzig, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 150 g	6 kg Eimer (3 kg ATG) (ca. 20 St)	Eimer
29299 MSC	Bratrollmops Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Gurkeneinlage, paniert, gebraten, nach Hausfrauenart, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert	ca. 55 g	2,5 kg Schale (1,7 kg ATG) (28-32 Stück)	kg
29297 MSC	Rollmops Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Gurkeneinlage, würzig, im Aufguss	ca. 55 g	2,5 kg Schale (1,7 kg ATG) (ca. 30 Stück)	kg
25975	Hering in Gelee „Ei“ Heringsfilet (50%), garniert mit Eischeiben, in einem pikanten Gelee		1,5 kg	kg



SUPERFOOD AUS DEM MEER

Algen, Algensalat & Salicornes

Algen und Salicornes erobern die Küchen Europas! Sie liefern hochwertiges Eiweiß und viele Nähr- und Mineralstoffe, haben kaum Fett und Kalorien und sind vegan. Ihre Einsatzmöglichkeiten sind schier unbegrenzt: als normale Zutat, zum Verfeinern und Würzen, als Umhüllung oder als Topping und Dekoration. Positiv für die Umwelt – sie sind auch anspruchslos im Anbau und schnell nachwachsend.



25302 Garnelensalat Salicornes

Hinweis

Algen sind jodhaltige Lebensmittel. Der Verzehr sollte daher in Maßen erfolgen, da ein übermäßiger Verzehr zu Störungen der Schilddrüse führen kann.



25622 Algensalat „Sesam“

29565 Algensalat



29610 Algensalat



25429/28932 Algensalat „Ingwer“



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
Algensalate			
29565	Algensalat Vegan Feine Seealgenstreifen mit Agar-Agar-Streifen und Mu-Err-Pilzen in Streifen geschnitten, mit Sesamsamen und Chili garniert, mariniert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	kg
29610	Algensalat Vegan Feine Seealgenstreifen mit Agar-Agar-Streifen und Mu-Err-Pilzen in Streifen geschnitten, mit Sesamsamen und Chili garniert, mariniert, tiefgefroren, ohne AZO-Farbstoffe	12 kg (12 x 1 kg)	kg
NEU 25429	Algensalat „Ingwer“ Vegan Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Ingwer verfeinert, aufgetaut	1 kg Schale	kg
NEU 28932	Algensalat „Ingwer“ Vegan Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Ingwer verfeinert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	kg
25622	Algensalat „Sesam“ Vegan Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Mu-Err-Pilzen verfeinert, aufgetaut	1 kg Schale	kg
25302	Garnelensalat mit Salicornes Garnelen mit knackigen Salicornes und frischer, roter Paprika in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und geröstetem Sesam	1 kg Schale	kg
Algen & Salicornes			
81685	Alge „Wakame“ Aus Frankreich	ca. 1 kg	kg
NEU 28920	Salicornes Aus Deutschland, grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	ca. 1 kg	kg



Alge „Wakame“

Wakame ist eine Braunalge. Sie stammt aus dem Pazifik um Japan, China und Korea, wurde aber durch die Schifffahrt unter anderem in den Atlantik eingeschleppt. Ihre leicht süßlich schmeckenden Blätter können erst nach zwei Jahren geerntet werden. Sie eignen sich ideal zum Einwickeln und Dünsten von zum Beispiel Fleisch, Fisch, Käse oder Tofu. Die gekochten oder gebratenen Blätter der Alge können als Beilage bzw. Ergänzung mit anderem Gemüse oder im Salat serviert werden. Getrocknet ist sie wie ein Würzmittel verwendbar und kann auch in Teige eingearbeitet werden.

Übrigens gilt die besonders nährstoffreiche Wurzel (Mekabu), mit der sich die Pflanze in den Boden krallt, in Asien als Spezialität. Sie ist ein bekannter Bestandteil asiatischer Suppen wie Miso oder Ramen.



Salicornes

Salicornes, auch Queller oder Glasschmelz genannt, sind ein Küstengemüse und botanisch gesehen keine Alge. Sie besiedeln die flachen Gezeitenbereiche an der Atlantikküste, der Nordsee, im Mittelmeer, an der Pazifikküste Mexikos und der USA. Die Ernte erfolgt von Hand. Im norddeutschen Watt stehen sie unter Naturschutz und dürfen nicht gepflückt werden. Die ca. 10 cm langen, fleischigen, grünen Stängel haben eine leicht salzige Meeresnote und knackigen Biss. In getrockneter Form sind Salicornes deshalb ein beliebter Salzersatz.

Sie eignen sich hervorragend als Salatbeilage zu Gemüse, Fleisch, Fisch, Pasta, Eierspeisen oder als Topping auf dem Fischbrötchen. Tipp zur Zubereitung: nur kurz garen.

Alles für
Ihre Fischtheke



FEINKOSTSALATE





54

**Salate mit
Meeresfrüchten**



56

**EXTRA FRISCH
Salate**

MEER FÜR GENIESSER



FrISChe Feinkostsalate

Um Genießer glücklich zu machen, setzen wir bei BEECK auf einzigartige Qualität und absolute Frische – und das seit 1919. So fertigen wir in unserer Manufaktur vielfältige Salate, von klassisch bis innovativ, Antipasti, Dips

und mehr – und zwar auch heute noch ganz traditionell: in liebevoller Handarbeit.

Das Ergebnis ist frISChe Feinkost mit echtem Geschmack.





126 Feinster Heringssalat, rot



25005 Dillhappen



25673 Helgoländer Fischerschmaus



25009 Sylter Heringstopf

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit Hering				
25005 MSC	Dillhappen	1 kg	Schale	kg
25006 MSC	Heringfilethappen (50%), Dillspitzen und Gewürzgurken, in feiner Tunke mit Joghurt und Sahne	5 kg	Eimer	
126 MSC	Feinster Heringssalat, rot Heringfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise	1 kg	Schale	kg
25673 MSC	Helgoländer Fischerschmaus Nordseekrabben (20%) und Heringfilethappen (20%) mit Apfelstückchen und Staudensellerie, in fruchtiger Joghurt-Sauce mit Preiselbeeren. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Nordseekrabben und Joghurt anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
25009 MSC	Sylter Heringstopf	1 kg	Schale	
25814 MSC	Heringfilethappen (50%) mit frischer Salatgurke in Mayonnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Salatgurke und grünem Pfeffer anderer Herkunft	2 kg	Schale	kg
26072 MSC		5 kg	Eimer	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit Matjes				
26106 MSC	Kräuter matjes in Zitronen-Kräuter-Creme Erfrischender Salat mit Matjesfilethappen nach nordischer Art (39%) und roten Zwiebelstreifen, in einer charaktervollen Zitronen-Kräuter-Creme mit Joghurt	1 kg	Schale	kg
25384	Matjesfilets in frischem Dillrahm Matjesfilets nach nordischer Art (50%) mit Salatgurken und Zwiebeln, in Mayonnaise, verfeinert mit Sahne und Dill	2 kg	Schale	kg
25380	Matjeshappen in Kräuterdressing Matjesfilethappen nach nordischer Art (60%) mit Frühlingszwiebeln, in fein gewürztem, klarem Kräuterdressing	1 kg	Schale	kg
25379	Matjessalat mit Apfelvinaigrette Zarte Matjesfilethappen nach nordischer Art (50%) mit Apfelstücken, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln, in einer würzig-fruchtigen Apfelvinaigrette	1 kg	Schale	kg
231 MSC	Matjes-Sahnetopf mit Apfel Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Äpfeln und Salatgurken, in cremigem	1 kg	Schale	kg
357 MSC	Sahne-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Petersilie	5 kg	Eimer	



26106 Kräutermatjes in Zitronen-Kräuter-Creme



25379 Matjessalat mit Apfelvinaigrette



25380 Matjeshappen in Kräuterdressing



25384 Matjesfilets in frischem Dillrahm



231 Matjes-Sahnetopf mit Apfel



25695 Forellen-Schwarzwurzel-Salat



25397 Bratheringsröllchen in Dillcreme



25366 Thunfischsalat „Giorgio's Bester“



25394 Räucherlachssalat „Mediterran“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit Brathering, Forelle, Räucherlachs und Thunfisch				
25397	Bratheringsröllchen in Dillcreme Würzige Bratheringsröllchen (40%) mit knackigen Gurkenwürfel in einer herzhaften Dillcreme mit Joghurt und Meerrettich abgeschmeckt	1 kg	Schale	kg
25695	Forellen-Schwarzwurzel-Salat <small>September - April</small> Geräucherte, gezupfte Forelle (25%), Schwarzwurzel und Tomate, in einem cremigen Senf-Dressing, mit Petersilie verfeinert	1 kg	Schale	kg
25394	Räucherlachssalat „Mediterran“ Zarte, heißgeräucherte Lachsstücke (25%) kombiniert mit frischem Gemüse aus knackigen Tomaten, frischen Lauchzwiebeln, schwarzen Olivenscheiben, Kapern und gelber gebackener Paprika in einer mediterranen, klaren Vinaigrette mit Basilikum verfeinert	1 kg	Schale	kg
25366 MSC	Thunfischsalat „Giorgio's Bester“ Thunfischfleisch (45%), frische bunte Paprika, Zwiebeln und grüne Oliven, in pikant gewürztem Essig-Öl-Dressing mit Kapern	1 kg	Schale	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit Meeresfrüchten				
25186	Cocktail „Marseille“ Riesengarnelen (24%), Surimi (17%), Octopus (17%) und Tintenfisch mit zugesetztem Wasser (9%), verfeinert mit einem Hauch Zitronensaft und Knoblauch, in einem klaren Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Garnelen, Tintenfisch, Surimi und Octopus anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
1092	Flusskrebsscocktail mit Calvados Louisiana-Flusskrebse (30%), Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in aromatisch-würzigem Dressing, verfeinert mit Calvados	1 kg	Schale	kg
26995 ASC	Garnelensalat „Paris“ Knackige Riesengarnelen (40 %) mit aromatischen, getrockneten Tomaten und frischer Blatt Petersilie in würzig-cremiger Sauce	1 kg	Schale	kg
25735 ASC	Garnelensalat „Passion“ Knackige Garnelen (50%) in einem süßlichen Dressing aus Kokosmilch, mit Mohn und Chili verfeinert	1 kg	Schale	kg
116 ASC	Riesengarnelen Aioli Riesengarnelen (55%) in einer pikanten, mit Sahne verfeinerten Aiolicreme	1 kg	Schale	kg
25577 ASC	Riesengarnelen „Curry-Maracuja“ Knackige Riesengarnelen (50%) in einem pikant-fruchtigen Curry-Maracuja-Dressing, verfeinert mit Ingwer	1 kg	Schale	kg
223 MSC	Shrimpscocktail „Miami“ Shrimps (25%) mit exotischen Früchten und Gemüse, in einem herrlich sahnigen Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Shrimps, Ananas, Papaya und Mandarinen anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
25672 MSC	Westerländer Krabbencocktail Nordseekrabben (35%), verfeinert mit Mandarinen, Ananas und Champignonköpfen, in einer sahnigen Dillcreme. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nordseekrabben, Mandarinen, Ananas und Champignons anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg





EXTRA FRISCH SALATE

Feinkost in einer neuen Dimension

Viele frische Zutaten, wenig Dressing und gastronomisch inspirierte Rezepturen – das ist die Grundidee der EXTRA FRISCH Salate, für unverwechselbaren Genuss in Premiumqualität.



EXTRA FRISCH

Die Besonderheiten

- Klare Optik – viel Zutat, wenig Dressing
- Weniger Essigzugabe – dadurch knackiges, farbenfrohes Gemüse
- Frische Kräuter
- Extrafrischer Geschmack – wie gerade selbstgemacht
- Ideal zu den Festtagen, für besondere Anlässe, anspruchsvolles Catering



25377 Matjeshappen in Kräutervinaigrette



26969 Garnelensalat „Pesto Genovese“



26967 Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette



26716 Spargel-Flusskrebssalat

Nur von Mai bis Juni:
Spargelsalate



26976 Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
EXTRA FRISCH Premium Fisch- und Meeresfrüchtesalate				
26969 ASC	Garnelensalat „Pesto Genovese“ Knackige Riesengarnelen (45%), kombiniert mit halbtrockneten Tomaten, echtem Parmigiano Reggiano, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Blatt Petersilie, leicht benetzt mit aromatischem Olivenöl	1 kg	Schale	kg
26967 MSC	Heringsalat mit Rote Bete-Vinaigrette Zarte Heringsfilethappen (45%) vereint mit lieblich-aromatischen, frischen Rote Bete-Stücken und fruchtigen Apfelwürfeln aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25377	Matjeshappen in Kräutervinaigrette Zarte, nach BEECK-eigenem Rezept veredelte Matjeshappen nach nordischer Art (60%), in einem Dressing mit frischen Kräutern, wie Blatt Petersilie, Schnittlauch und Lauchzwiebeln	1 kg	Schale	kg
Saisonal: Spargelsalate				
26716	Spargel-Flusskrebssalat Mai - Juni Knackiger deutscher Spargel (40%), kombiniert mit feinen Flusskrebssen (30%), in einem cremigen Dressing, abgerundet mit Schnittlauch	1 kg	Schale	kg
26976 ASC	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade Mai - Juni Eine Kombination aus knackigem deutschen Spargel (45%) und Riesengarnelen (25%), in einer aromatischen Zitronenmarinade, verfeinert mit frischem Schnittlauch	1 kg	Schale	kg

Alles für Ihre
Eigenkreationen

ZUTATEN FÜR FISCHFEINKOST





BASISALATE

Wir liefern Ihnen den ganzen „Salatbaukasten“

Sparen Sie Zeit und Personal mit unseren Basissalaten. Sie sind fix und fertig vorbereitet und abgeschmeckt. Mit einigen weiteren Zutaten machen Sie daraus im Handumdrehen Ihre hauseigenen Kreationen.

Fisch und Meeresfrüchte zum Verfeinern liefern wir Ihnen gern mit (siehe S. 62 ff.).

Die Basissalate schmecken auch pur: als Beilagensalate für das Imbiss- und Mittagsgeschäft.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Basissalate zum weiter Verfeinern				
25818	Cole Slaw Basis Vegan Fein geschnittener Weißkohl und Karotten in einer veganen Salatcreme	5 kg	Eimer	kg
26838	Couscous-Salat mit Blatt Petersilie Vegan Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1 kg	Schale	kg
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Vegan Eine Basis aus herzhaften Kartoffeln, verfeinert mit Zwiebeln, in einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1 kg	Schale	kg
25656		5 kg	Eimer	kg
25815	Kichererbsen Basis Vegan Zarte Kichererbsen in einem pikanten Tomatendressing	5 kg	Eimer	kg
25832	Nudelsalat Basis Vegan Nudeln in einer fein würzigen veganen Salatcreme	5 kg	Eimer	kg
25834	Nudelsalat klar Basis Vegan Nudeln in einer mediterran gewürzten Vinaigrette	5 kg	Eimer	kg
25024	Pastasalat „Al dente“ Vegetarisch Als Basis für Fischpfannen Penne-Nudeln in fruchtig-italienischer Tomatensauce, mit schwarzen Oliven und einem Hauch Knoblauch	1 kg	Schale	kg
26148		5 kg	Eimer	kg
25826	Zartweizen Basis Vegan Bissfeste, saftige Zartweizenkörner in einem pikanten Currydressing	5 kg	Eimer	kg

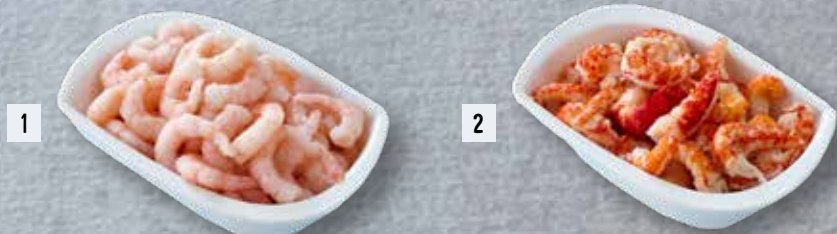


ZUTATEN & KOMBIARTIKEL

Für die Herstellung von Fischfeinkost

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Kombiartikel Fisch				
84276	Räucherlachs Schnitzel Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Abschnitte, kaltgeräuchert, tiefgefroren		15 kg (5 x 3 kg)	kg
84051	Lachsendstücke Aus Aquakultur, Lachsfilet, Schwanzstücke, mit und ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1,5 kg (ca. 13 St)	kg
5819 MSC	Matjesbruch Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet nach Matjesart	unsortiert	10 kg	Eimer
25630 MSC	Zuckerhappen Gesäuerte Heringsfilethappen (65%) mit Zucker, im Aufguss		2,3 kg (1,5 kg ATG)	Schale
28657 MSC	Thunfisch in Aufguss Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in einem Aufguss aus Wasser und Salz	1 kg	6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	Beutel
28658 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in Sonnenblumenöl	1 kg	6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	Beutel
Kombiartikel Meeresfrüchte in Lake				
81707	Crevette Rose in Lake Riesengarnele (Warmwasser), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, in Lake	1,5 kg	9 kg 6 x 1,5 kg Eimer 6 x 0,9 kg ATG	Eimer
26506 MSC	Eismeergarnelen in Lake Große Eismeergarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake		1,5 kg (0,9 kg ATG)	Schale
26494	Louisiana-Flusskrebsschwänze in Lake Feine Flusskrebsschwänze (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake		1,5 kg (0,9 kg ATG)	Schale
26495 ASC	Riesengarnelen in Lake Knackige Riesengarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake.		1,5 kg (0,9 kg ATG)	Schale
81603	Riesengarnelen in Lake Riesengarnele (Warmwasser), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, in Lake	1,5 kg 100/200 p.lb.	9 kg 6 x 1,5 kg Eimer 6 x 0,9 kg ATG	Eimer
81616	Riesengarnelen in Lake Riesengarnele (Warmwasser), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, in Lake	1,5 kg 100/200 p.lb.	9 kg 6 x 1,5 kg Eimer 6 x 0,9 kg ATG	Eimer
83554	Shrimps Aus dem indischen Ozean, gekocht, geschält, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100/200 p.lb.	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
25180 MSC	Surimi in Lake Surimiröllchen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake.		1,5 kg (0,9 ATG)	Schale

- 1 26506 Eismeergarnelen in Lake
- 2 26494 Flusskrebsschwänze in Lake
- 3 26495 Riesengarnelen in Lake
- 4 25180 Surimi in Lake
- 5 25630 Zuckerhappen





28657 Thunfisch in Aufguss



28658 Thunfisch in Sonnenblumenöl

MSC-Thunfisch im Beutel

- MSC-Zertifizierung & „Delphin-schutzabkommen“ mit dem EARTH ISLAND INSTITUTE
- Kleinere Gebindeeinheit für weniger Abschriften
- Nachhaltige Beutelverpackung - für weniger Verpackungsmüll und weniger Flüssigkeit
- Platzsparend im Vergleich zu Dosenwaren



81417 Frutti di Mare



81416 Partycrevetten



81520 Riesengarnelen Jumbo



81618 Louisiana-Flusskrebsschwänze

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Kombiartikel Meeresfrüchte, gekocht				
81417	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix aus Garnelen, Muscheln und Tintenfisch, geschält, gekocht, unter Schutzatmosphäre verpackt	200 g	0,8 kg 4 Schalen/Karton	Schale
81418		500 g	5 kg 10 Schalen/Karton	
81618	Louisiana-Flusskrebsschwänze Gekocht, ohne Schale, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	0,4 kg 4 Schalen/Karton	Schale
81620		500 g	5 kg 10 Schalen/Karton	
81416	Partycrevetten Garnelen, gekocht, teilgeschält, mit Schwanzsegment	200 g	0,8 kg 4 Schalen/Karton	Schale
81520	Riesengarnelen Jumbo Riesengarnele (Warmwasser), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	5 kg 10 Schalen/Karton	Schale
81555	Riesengarnelen No4. Riesengarnele (Warmwasser), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	5 kg 10 Schalen/Karton	Schale
83554	Shrimps Aus dem indischen Ozean, gekocht, geschält, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg

3



4



5



SAUCEN & MAYONNAISEN

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Saucen und Mayonnaisen				
25855	Creme Aioli Vegetarisch	0,91 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
735	Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	1 kg	Schale	kg
715		5 kg	Eimer	
25912	Cocktailsauce Vegetarisch	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25804	Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	2 kg	Schale	kg
25966		5 kg	Eimer	
609	Mayonnaise 80% Vegetarisch	10 kg	Eimer	kg
	Mayonnaise mit 80% Pflanzenöl			
25844	Sahnetunke Vegetarisch	5 kg	Eimer	kg
	Mit Sahne, Saurer Sahne, Äpfeln, Gewürzgerurken und Zwiebeln			
601	Salatmayonnaise 60% Vegetarisch	2 kg	Schale	
741	Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl	5 kg	Eimer	kg
611		10 kg	Eimer	
603	Sylter Sauce Vegetarisch	1 kg	Schale	kg
602	Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln	5 kg	Eimer	
26448	Tomatensalsa Vegan	1 kg	Schale	kg
	Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander			
25898	Tunke „Hausfrauen Art“ Vegetarisch	2 kg	Schale	kg
25846	Pikant gewürzte Joghurt-Sahne-Sauce, verfeinert mit fruchtigen Äpfeln und Zwiebeln	5 kg	Eimer	
25807	Vegane Salatcreme Vegan	5 kg	Eimer	kg
	Salatcreme, vegan			
25105	Vegane Salatmayonnaise Vegan	2 kg	Schale	kg
25106	Vegane Salatmayonnaise mit 72% Pflanzenöl	5 kg	Eimer	



MARINADEN

Aroma-Booster für Filets und Meeresfrüchte

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Marinaden für Fischfilets und Meeresfrüchte				
NEU 25078	Kräuter-Knoblauch Marinade Vegan	0,87 l	3,5 l (4 Flaschen)	FL
	Aromatische Marinade mit Kräutern und einer feinen Knoblauchnote zur Verwendung für Fisch, Fleisch und Gemüse			
NEU 25416	Yuzu Marinade Vegan	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
	Zitrus-fruchtige Marinade mit Yuzu-Note zur Verwendung für Fisch, Fleisch und Gemüse			

**Exklusiv von
Deutsch See**

CEVICHE

Fertige Ceviche-Dressings

Ceviche heißt das aus Peru stammende Fischgericht, das die Herzen von Feinschmeckern auf der ganzen Welt erobert. Das Grundrezept ist überaus simpel: Roter Fisch wird mit etwas Salz gewürzt und ganz ohne Hitzezufuhr für kurze Zeit in reichlich Limettensaft kalt gegart. Oft wird der Limettensaft noch mit aromatischen Zutaten verfeinert.

Die Seele der Ceviche ist die Leche de Tigre („die Tigermilch“), die beim Marinieren aus dem Limettensaft, den Gewürzen und dem Fischsaft entsteht. Die Säure der Zitrusfrüchte verändert die Eiweißstruktur im Fischfilet. Das in rohem Zustand leicht glasige Fleisch nimmt dadurch eine weiße Farbe an und wird mit fortschreitender Zeit von außen nach innen immer fester im Biss.

Ihr Vorteil
Wir haben für Sie das Dressing schon fix und fertig vorbereitet - d.h. Sie können sofort mit der Zubereitung Ihrer Ceviche starten und sparen Zeit, Personal- und Vorbereitungsanfall.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Für die Herstellung von Ceviche				
25415	Ceviche Dressing „Klassik“ Vegan Säuerlich, würziges Dressing mit Limettensaftkonzentrat, abgeschmeckt mit Ingwer, Koriander und Chili, zur Zubereitung des Gerichtes Ceviche	1,03 l	4,12 l (4 Flaschen)	FL
25414	Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“ Vegan Fruchtig, säuerliches Dressing aus Mango- und Passionsfruchtpüree mit Limettensaftkonzentrat, verfeinert mit Ingwer, Chili und Koriander, zur Zubereitung des Gerichtes Ceviche	1,05 l	4,2 l (4 Flaschen)	FL



Tipp zur Dosierung

Das optimale Verhältnis ist 1:1. Für 500 g Fisch benötigen Sie also ca. 500 g Dressing, da der Fisch „schwimmen“ muss.

25415 Ceviche Dressing „Klassik“

Alles für Ihren
Imbiss und Außer-Haus-Verkauf

BACKFISCH, FISCHBRÖTCHEN & CO.





71

Meeresfrüchte
für Snacks & Paella



71

Kartoffelsalate



72

Patties
für Fischburger



74

Alles für's
Fischbrötchen

ALLES FÜR IHR IMBISS- & MITTAGSGESCHÄFT

Von Backfisch bis Paella

Backfisch, Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat, Paella, Garnelen mit Dip oder eine Tüte Kibbelinge to go. Seafood aus dem Fischimbiss ist vielfältig und beliebt. Damit das so

bleibt, liefern wir Ihnen beste Rohwaren und alles drumherum. So können Sie Ihre Kunden mit traditionellen Gerichten verwöhnen und mit neuen Kreationen überraschen.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fischfilets für die Herstellung von Backfisch, tiefgefroren					
82941 MSC	Seelachsfilet, interleaved Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, interleaved, seegefrostet, tiefgefroren	450-900 g	18 kg	kg	
81919		über 900 g			
82452 MSC	Seelachs-Tail Gefangen im Nordostatlantik, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g	5 kg (4,5 kg ATG)	kg	
82870		160-180 g			
85029	Pangasiusfilet Aus Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	170-230 g	10 kg (8 kg ATG)	kg	
Panierte Fischfilets, tiefgefroren					
82684 MSC	Alaska-Seelachsfilet, paniert Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Filetform gefertigt, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	7,5 kg (50 Stück)	kg	Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. braten.
82685 MSC	Alaska-Seelachsfilet, paniert Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengesetzt, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 190 g	7,98 kg (42 Stück)	kg	Fritteuse: bei 175 °C, 7-8 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Min. braten.
87247	Merlanfilet, paniert Naturfilet, mit Haut, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	160-180 g	5 kg (27-31 Stück)	kg	Fritteuse: bei 170 °C, 6-8 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Min. braten Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 16-18 Min
87570 MSC	Kibbelinge Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Fritteuse: bei 180 °C, ca. 4 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 6-8 Min. braten Backofen: bei ca. 220°C (Umluft), 20-24 Min Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 14-16 Min
Panierte Fischfilets					
88746 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 75 g	1,2 kg (12-13 St/ Schale)	kg	Backofen: bei 200 °C (Umluft), 5-17 Min Kombidämpfer: bei ca. 180°C (Heißluft), 7-13 Min Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Min
83726 MSC		ca. 150 g	1,2 kg (6-7 St/ Schale)		Backofen: bei 200 °C (Umluft), 15-17 Min Kombidämpfer: bei ca. 180°C (Heißluft), 11-13 Min Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Min



87570 Kibbelinge



88746 Seelachsfilet im Backteig



87246 Merlanfilet, paniert



Snacktüte mit Pommes, Garnelen, „Calamares“, Ketchup, Mayo



87271 Paella



87203 Typ Calamares à la Romana



82660 Knoblauch-Garnele, paniert



84386 Fritto Misto



84500 Garnele Kokos

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fischfrikadellen, tiefgefroren					
87055 MSC	Fischfrikadelle Nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	2 x 3 kg (80 Stück)	kg	Fritteuse: bei 170 °C, 5-7 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 12-14 Min
87057 MSC		ca. 100 g	6 kg (60 Stück)		Fritteuse: bei 160 °C, 6-8 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 13-15 Min
NEU 88708 MSC	Fischfrikadelle „zum Durchgaren“ Fischfrikadelle aus Kabeljaufilet, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	75 g	7,95 kg (106 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160°C (Heißluft), 20-25 Min
Snack-Garnelen, Calamares & Frito Misto, tiefgefroren					
87203	Typ Calamares à la Romana Backteigerzeugnis mit Tintenfischringen mit zugesetztem Wasser, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: bei 170 °C, 3-4 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 10-12 Min
82660	Knoblauch-Garnele, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: bei 170 °C, 3-4 Min
NEU 84500	Garnele Kokos, paniert Garnelen, gekocht, geschält, in einer Panade mit Kokosnuss, frittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg Beutel)	kg	Fritteuse: bei 180 °C, ca. 1,5 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 2 Min. braten. Backofen: bei ca. 220 °C ca. 7-8 Min, gelegentlich wenden.
NEU 84386	Frito Misto, paniert Meeresfrüchtemischung, gekocht, in einer Panade mit feiner Zitronennote, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg Beutel)	kg	Fritteuse: bei 175 °C, ca. 1,5 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 2 Min. braten. Backofen: bei ca. 210 °C ca. 9-10 Min
Paella-Pfanne, tiefgefroren					
87271	Paella Gegarter Reis nach spanischer Rezeptur mit gegarten Meeresfrüchten, Alaska-Seelachsfilet, gegartem Hähnchenbrustfilet und Gemüse, gewürzt, lose rollend tiefgefroren		6 kg (4 x 1,5 kg)		Bratpfanne: bei mittl. Hitze 10-12 Min Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), ca. 10 Min Backofen: bei 190 °C (Ober- und Unterhitze), ca. 12 Min
Kartoffelsalate - der Beilagenklassiker zu Fisch					
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Vegan Eine Basis aus herzhaften Kartoffeln, verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl		1 kg Schale	kg	verzehrfertig
25656			5 kg Eimer		
152	Berliner Kartoffelsalat Vegetarisch Herzhafte Kartoffelscheiben und Zwiebeln, in Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Schnittlauch.		1,5 kg Schale	kg	verzehrfertig
391			5 kg Eimer		
103	Pellkartoffelsalat Vegetarisch Pellkartoffeln, Gewürzgurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise		1,5 kg Schale	kg	verzehrfertig
124			5 kg Eimer		



25621 Kartoffelsalat "Natur"



152 Berliner Kartoffelsalat



103 Pellkartoffelsalat

**Exklusiv aus der
Fischmanufaktur Bremerhaven**

Einfaches Handling

- Tiefgefroren und einzeln entnehmbar
- Patties direkt tiefgefroren braten/grillen
- Buns auftauen, kurz aufbacken, fertig
- Zutaten zum Belegen wie Feinkostsalate, Saucen, Dips liefern wir gern mit

FISCH AUF DIE BURGER!

Fischpatties für Fischfans

So geht Fischburger! 99,2% saftiger Fisch und eine Prise Salz – mehr braucht es nicht um unsere Fischpatties so lecker zu machen! Mit saftigen Fischpatties aus Lachs oder Kabeljau-Alaska-Seelachs, zaubern Sie im Nu saftige Burger. Bunt belegt mit frischen oder Feinkostsalaten und leckeren Saucen, begeistern Sie Ihre Kunden garantiert. Ideal auch für die Grillsaison!



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Patties & Buns für Fischburger					
83458 MSC	Kabeljau-Alaska-Seelachs-Patty Large Grobstückig, saftiger Rohling mit ca. 60% Kabeljau und ca. 39% Alaska-Seelachs, jeweils aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g, ca. 11 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min.
83254	Lachs-Patty PREMIUM Large Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g, ca. 11 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min.
29795	Burger Bun „Brioche“ Large Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29814	Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large Burger-Brötchen aus Weizenvollkornmehl, bestreut mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.



Barcelona-Burger mit Salat, Gegrillter Paprika, Rucolafrischkäse

**YUMMY
BURGER**



Zürich-Burger mit Honig-Senf-sauce, Feldsalat, Roter Bete



Italian-Burger mit Antipasti, Rucola, Aiolisauce



Mexican-Burger mit Tomatensalsa, Cocktailsauce, Avocado



American-Burger mit Babyspinat, BBQ Chutney, Tomaten, Borretanezwiebeln

Hinweis: Alle Rezepttipps sind mit beiden Patties möglich.



Brötchen ist nicht gleich Brötchen.
 Wie wäre es stattdessen mal mit Bagel, Wrap, Ciabatta, Fladenbrot, einem weichen Burger-Bun oder Hot-Dog-Brötchen.

FISCHBRÖTCHEN, AHOI!

Von Bismarckhering bis Pulled Lachs

An Nord- und Ostsee ist es zu Hause, das Fischbrötchen, und doch hat es längst Fans im ganzen Land. Und zu Recht. Denn es schmeckt fantastisch in klassischen Varianten, wie Bismarckhering, Matjes oder Nordseekrabben, es kann aber auch ganz anders. Wie man an unseren neuen gepimpten Varianten sieht und schmeckt.

Unser Tipp

Salat und Gurke gegen Algen oder Salicornes tauschen. Schmeckt nach Meer und frischer Brise!



Stulle mit

1. Nordseekrabben, Guacamole, Feldsalat, Chili
2. Matjes, Apfel, Zwiebel, Dill, 25856 Trüffelmayo
3. Rote Bete-Wacholder-Lachs, 26457 Rucolafrischkäse, Rucola



Matjestatart mit Salat, Apfel, Spargel, Radieschen und würzigem Dressing



Stulle mit 80275 Nordseekrabbenfleisch, Rührei, Tomate und Kräutern



81220 Pulpo im Croissant mit Rucola, Zwiebel, 25916 Mango-Chili Dip



82249 Goldlocke mit Salat, Radieschen, 26454 Remouladencreme

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Brötchen					
7812	Bäckerbrötchen Weizenbrötchen, oval, mit Längsschnitt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 70 g	7 kg (4 Btl à 25 Stk)	kg	Kombidämpfer: vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min
24253	Baguettebrötchen, vorgeschnitten Weizenbrötchen, vorgeschnitten, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	7,2 kg (3 Btl à 40 Stk)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Für Brötchenklassiker von Bismarckhering bis Seelachsschnitzel				
4187 MSC	Bismarckhering Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 60 g	10,1 kg Eimer (8 kg ATG) (124-140 Stück)	Eimer
4179 MSC	Bratheringsfilets Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, praktisch grätenfrei, paniert, gebraten, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel		5,8 kg Eimer (3 kg ATG) (60-65 Stück)	Eimer
29686	Ender Matjesfilets in Öl Matjesfilets, mild gesalzen, in Öl	ca. 55 g je Filet	6 x 0,5 kg/Schale 6 x 0,25 kg Fischeinwaage (4-6 Filets)	Karton
5898 MSC	Matjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mild gesalzen, besonders zart, in Öl	ca. 48 g je Filet	3,05 kg (2,25 kg Fischeinwaage) (45-50 St)	Eimer
80275 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult		6 kg (6 x 1 kg)	kg
81341	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	0,4 kg 4 Schalen/Karton	Schale
81343		200 g	0,8 kg 4 Schalen/Karton	
81462		5 kg	15 kg 3 Schalen/Karton	
33670 MSC	Alaska-Seelachsschnitzel Lachsersatz, grobstückige Schnitzel aus Alaska-Seelachs, gesalzen, in Öl		10 kg Eimer (7,5 kg FE)	Eimer
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise		1 kg Schale	kg
Aufstriche				
25175	Räucherlachs aufstrich Cremiger Aufstrich mit zarten, kaltgeräucherten Lachsstücken (20%) und knackigen Porreestreifen		1 kg Schale	kg
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken		1 kg Schale	kg
25097 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingszwiebeln und Kapern		1 kg Schale	kg
Geräucherter Lachs für Pulled Lachs, Brötchen, Baguette, Wrap, Burger, Bagel u.m.				
84798	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1,15- 1,45 kg	1 Seite	kg
84276	Räucherlachs Schnitzel Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Abschnitte, kaltgeräuchert, tiefgefroren		15 kg (5 x 3 kg)	kg
84826	Geräucherter Lachs (ganzer Fisch) Aus Aquakultur in Norwegen, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 3,3 kg	stückweise	kg
87408	Lachsfilet heißgeräuchert (ganze Seite) Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, vakuumverpackt	ca. 1 kg	1 Seite	kg
80475 84493	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 0,75 kg (ca. 6 St) ca. 1,5 kg (ca. 12 St)	kg
Für den Friscekick auf dem Brötchen				
317 430	Pikanter Weißkrautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl		1,5 kg Schale 5 kg Eimer	kg
25392	Red Cole Slaw Vegan Knackiger Salat mit fein geschnittenem Rotkohl und Karotten, in einer veganen Salatcreme		1 kg Schale	kg
7087	Zwiebelringe Geschält, gewaschen, sortiert, geschnitten und mit Aufguss versehen		10 kg (5,5 kg ATG)	Eimer
NEU 28920	Salicornes Aus Deutschland, grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss		ca. 1 kg	kg



Unser Tipp: Heißgeräucherte Lachsseite

Diese Lachsseite wird im Ganzen im Heißrauch veredelt. Durch die besondere Zubereitung hat der Lachs die typische, festere Rauchhaut und den würzigen Geschmack eines Stremels – dabei ist er innen deutlich saftiger.

Präsentieren Sie den Lachs als ganze Seite in der Theke ggf. vorgeschnitten in Tranchen oder lassen Sie den Kunden die Größe wählen und verkaufen Sie ihn „am Stück“.



87408 Lachsfilet, ganze Seite, heißgeräuchert



317/430 Pikanter Weißkrautsalat



25175 Räucherlachs aufstrich



26457 Rucolafrischkäse / 25097 Thunfischcreme



25392 Red Cole Slaw



Tipp: Pulled Lachs mit Salat, Tomate, Zwiebel, 25927 Barbecue-Chutney



84826 Geräucherter Lachs



84493 Lachs-Stremel



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Dips & Saucen für Backfisch, Fischfilets, Fischbrötchen & Co.				
25914	Asia Dip Vegetarisch	0,92 l	3,7 l (4 Flaschen)	FL
26075	Barbecue Chutney Vegetarisch	1,5 kg	Schale	kg
838	Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	5 kg	Eimer	
25927	Barbecue Chutney Vegetarisch	1,08 l	4,3 l (4 Flaschen)	FL
25982	Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	5 kg	Eimer	kg
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch	0,98 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL
25983	Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	5 kg	Eimer	kg
25905	Graved-Saucendip Vegan	1,06 l	4,2 l (4 Flaschen)	FL
25510	Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt	5 kg	Eimer	kg
25902	Honig-Senf-Sauce Vegetarisch	0,90 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
710	Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill	1 kg	Schale	kg
26651		5 kg	Eimer	
25916	Mango Chili Dip Vegan	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25985	Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinode	5 kg	Eimer	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25995	Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinode	5 kg	Eimer	kg
25844	Sahnetunke Vegetarisch		Eimer	kg
	Mit Sahne, Saurer Sahne, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln	5 kg		
25875	Senfsauce Erwärmbar	2 kg	Schale	kg
	Mit Senf, Sahne und Petersilie verfeinert, kochstabil, ideal zu Fisch und Fleisch			
25884	Sweet Curry Sauce Vegetarisch	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25967	Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	5 kg	Eimer	kg
603	Sylter Sauce Vegetarisch	1 kg	Schale	kg
602	Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln	5 kg	Eimer	
25921	Teriyakisauce Vegetarisch	1,12 l	4,5 l (4 Flaschen)	FL
25997	Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	5 kg	Eimer	kg
25845	Tomaten-Kräuter-Sauce Vegan Erwärmbar	2 kg	Schale	kg
	Aus Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstücken, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, kochstabil, ideal zu Fisch & Pasta			
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Vegetarisch	0,89 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
25996	Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote	5 kg	Eimer	kg
25853	Wasabi Dip Vegan	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25961	Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	5 kg	Eimer	kg
Remouladen				
25095	Vegane Remouladencreme Vegan	2 kg	Schale	kg
25096	Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern	5 kg		
26454	Remouladencreme Vegetarisch	5 kg	Eimer	kg
	Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln pikant abgeschmeckt			
604	Remoulade mit Ei Vegetarisch	1,5 kg	Schale	kg
606	Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	5 kg		



Matjes „Dog“ mit 5800 Matjesfilets, Salat, Radieschen, Gurke, 25902 Honig-Senf-Sauce, Kresse, Röstzwiebel



29289 Rauchmatjes, Bacon, Cole Slaw, 25927 Barbecue Chutney, Preiselbeeren



5898 Matjesfilets in Öl, Fenchel, Apfel, Zwiebel, Rucola, 25916 Mango Chili Dip

Noch mehr Inspirationen finden Sie in unseren Broschüren oder auf www.deutschesee.de



Alle unsere Broschüren
finden Sie auch hier:



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de

www.deutschesee.de