



FEINSTES AUS FERNOST

Ausgewählte Produkte für die moderne Fusionsküche



DIE AROMEN ASIENS

Bringen Sie Ihre Gäste auf den Geschmack

Pho, Ramen, Kinilaw oder Kimchi – immer mehr Spezialitäten aus dem gar nicht mehr so fernen Osten sind in den letzten Jahren auch in die feinen Küchen des Westens eingezogen. Kein Wunder, denn sie treffen wie kaum eine andere den aktuellen Zeitgeist. Ob Fisch oder Fleisch, ob vegetarisch oder auch vegan: Zutaten und Rezepte sind ausgewogen, frisch und gesund und – ganz nebenbei – auch die perfekte Basis für die moderne Fusionsküche, in der sich die unterschiedlichen Küchen Asiens mit den besten Ideen des Westens verbinden.

So vielfältig die Möglichkeiten, so einzigartig ist, was Sie Ihren anspruchsvollen Gästen servieren: überraschende Geschmackserlebnisse und farbenfrohe Hingucker. Die Bandbreite reicht dabei vom einfachen Streetfood bis hin zu aufwändig inszenierten Gerichten, von authentisch traditionell bis modern interpretiert, von fruchtig bis pikant.

Dafür haben wir in dieser Broschüre für Sie viele der besten Zutaten rund um die asiatische Küche zusammengestellt.

Lassen Sie sich leiten von Ihrer Kreativität, lassen sie sich von uns inspirieren!



INHALT

SERVICE AUS DER FISCHMANUFAKTUR 4

**INSPIRATION AUS DEN KÜCHEN
OST- UND SÜDOSTASIENS** 8

DAS SORTIMENT

Fisch	16
Meeresfrüchte	32
Fleisch	40
Algen	50
Feinkost mit Algen und Salicornes	52
Feinkost, asiatisch inspiriert	53
Saucen, Dips & Dressings	57
Kaviar	58
Zusatzsortiment	62



FÜR IHRE KÜCHE GEBEN WIR UNSER BESTES

Weltweiter Einkauf & Manufaktur-Service aus Bremerhaven



Alle Zutaten aus einer Hand

- > Fisch und Seafood in großer Auswahl
- > Hochwertiges Fleisch und Geflügel
 - Fleisch in Kooperation mit Lieferanten wie z.B. Otto Gourmet und Block House
 - Geflügel von regionalen Lieferanten aus Oldenburg
- > Feinkost mit asiatischen Rezepturen
- > Algen und Kaviar
- > Dips, Saucen und Dressings
- > Ergänzungssortimente von Reis bis Wasabi

Weltweit unterwegs

Unser Einkauf reist für Sie durch die ganze Welt, immer auf der Suche nach den frischesten Ideen und Produkten für Ihre Küche.

Manufakturprodukte – wie von Ihnen selbstgemacht

Räucherfisch, Feinkost, Dips, Dressings und Saucen nach hauseigenen Rezepturen

Für Sie vor Ort: 19 regionale Niederlassungen

Ihr Verkaufsteam vor Ort berät Sie kompetent und erstellt Ihnen Sortiment und Angebote nach Ihren Wünschen.

Verschiedene Angebotsformen für mehr Vielfalt

- > Frisch und TK
- > Naturbelassen oder mit Rezeptur
- > Aus verschiedenen Herkünften
- > Fisch, ganz oder verarbeitet
- > Fleisch in verschiedenen Zuschnitten

Höchste Sorgfalt bei Versand & Verpackung

- > Schnelle Lieferung: Ihre Produkte sind in unter 48 Stunden bei Ihnen
- > Wenn möglich, in Mehrwegkisten für weniger Verpackungsmüll

Strenge Kriterien bei der Lieferantenauswahl

Neben der Produktqualität zählen auch international anerkannte Zertifizierungen und Normen:

- > ASC und MSC für mehr Nachhaltigkeit
- > IFS und BRC Zertifikate für hochwertige und sichere Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- > ILO Kernarbeitsnorm für menschenwürdige Arbeitsbedingungen und den Schutz der Beschäftigten

Produktqualitäten von Basis bis **SELECT:**

Je nach Ihren individuellen Anforderungen und Wünschen

SELECT:

Ihr Anspruch entscheidet: Weil feine Küche die feinsten Produkte braucht, gibt es Deutsche See SELECT, unser exklusives Fisch-, Meeresfrüchte- und Fleischsortiment, von uns ausgewählt und handverlesen.

Verlassen Sie sich drauf: Was den Namen SELECT trägt, stammt von ausgesuchten Partnern und ist garantiert von bester Qualität und Frische.

Höchste Sorgfalt dank strenger Kontrollen

- > Sorgfältige Wareneingangskontrollen, basierend auf internationalen, lebensmittelrechtlichen Standards
- > Täglich sensorische Prüfung und Bewertung der Ware



Ab in die Box – für weniger Müll

Als umweltbewusster Vorreiter in der Fischbranche setzen wir schon seit 2007 auf unsere Mehrweg-Transportboxen – und sparen so jedes Jahr 640 Tonnen Styropormüll ein.

INSPIRATION AUS DEN KÜCHEN OST- UND SÜDOSTASIENS



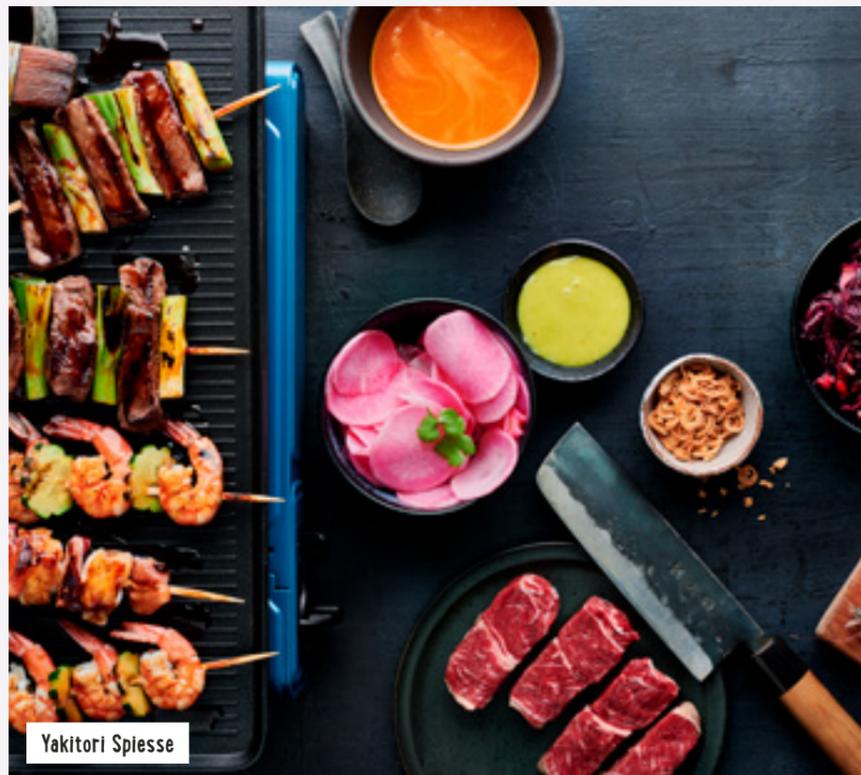
JAPAN – DIE GESÜNDESTE KÜCHE DER WELT

Fettarm, mit frischen, saisonalen Lebensmitteln und viel Liebe zum Detail: In der japanischen Küche stehen der natürliche Geschmack und eine ansprechende Optik im Mittelpunkt.

Es gilt, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. So kommen die meisten Gerichte mit wenig Öl und Gewürzen aus. Es sind die Grundzutaten in hoher Qualität, die überzeugen. Dazu gehören zum Beispiel Reis, Eier, Gemüse, Seafood, Meerespflanzen und Soja, aber auch Nudeln wie Udon oder Soba. Besonders beliebt sind Suppen – etwa Ramen oder das japanische Nationalgericht: die Miso-Suppe.

Auch in der Zubereitung lebt die Küche Japans von Zurückhaltung: Vieles wird traditionell nur kurz gegart oder roh verspeist. Großes Augenmerk liegt dabei auf der Schneidetechnik und ansprechenden Farbkontrasten. Das macht beinahe jede Mahlzeit optisch zu einem kleinen Meisterwerk. Besonders gilt das natürlich für Sashimi und Co.

Wenig überraschend, dass Sushi für viele Europäer der Inbegriff des japanischen Genusses ist. Tatsächlich wird es in seinem Heimatland aber eher zu besonderen Anlässen serviert.



Yakitori Spiesse

Die Fleischkultur in Japan ist, im Vergleich zu unserer, eher jung. Dort war es jahrhundertlang verboten, das Fleisch von Rind und anderen Säugetieren zu essen. Nach buddhistischer Lehre und Shinto-Religion galt das Töten dieser Tiere als falsch und unrein. Dies änderte sich erst im Zuge der Industrialisierung.

Umso interessanter ist, dass eine der teuersten Fleischsorten ausgerechnet aus Japan kommt: das Wagyu. Das Fleisch der japanischen Rinder soll das zarteste und beste der Welt sein.

KOREA – SCHÄRFE TRIFFT WÜRZE

In Korea wird gerne scharf, würzig und mit viel Knoblauch gekocht. Neben Reis und Suppe gibt es zu fast jedem Essen Kimchi, scharf marinierten, vergorenen Chinakohl. Dafür gibt es unzählige Rezepte, manche mit Gurke, andere mit Rettich – fast jeder Haushalt in Korea hat sein eigenes.

Eine weitere Spezialität des Landes ist Bibimbap: Dieses Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten,

gebratenem Ei und Chilipaste wird ungemischt serviert und erst vor dem Verspeisen durchgerührt. Daher auch der Name, der sich mit „Reis mischen“ übersetzen lässt.

Beim Korean Barbecue zelebrieren die Koreaner das Essen in geselliger Runde mit Freunden und Familie. Hier wird hauchdünn geschnittenes und mariniertes Fleisch (Bulgogi) direkt auf dem Tischgrill zubereitet und mit vielen verschiedenen Beilagen zusammen gegessen.



Bibimbap

CHINA – ACHT REGIONALKÜCHEN, VIELE KOSTBARKEITEN

Die Vielfalt der chinesischen Küche ist so groß wie China selbst. Und so bieten die acht wichtigsten Regionen weit mehr als die sattem bekannten „acht Kostbarkeiten“.

Anhui

Die Anhui-Küche stammt aus dem bergigen Osten Chinas und verwendet nur frische regionale Produkte. Eine leichte Salzigkeit, Koriander, Teeblätter, Heilkräuter und Schärfe aus Chili verleihen der Anhui-Küche ihren typischen Charakter.

Jiangsu

Die ostchinesische Provinz Jiangsu liegt mit viel fruchtbarem Land direkt am Fluss Yangtse. Die hiesige Küche ist bekannt für ihre leichten Suppen. Reis wird hier gern gebraten zubereitet, verfeinert mit Meeresfrüchten oder Gemüsen.

Hunan

Die Hunan-Küche ist besonders vielfältig – sie soll mehr als 4.000 Gerichte umfassen. Die Zutaten für die Gerichte stammen aus den Bergen, Süßwasserseen und Flüssen der Region.

Dank raffinierter Schnitztechniken und einer ästhetischen Präsentation gilt die Hunan-Küche als das schönste Essen Chinas.

Fujian

Die ostchinesische Provinz Fujian ist bekannt für eine Küche mit viel Fisch und Meeresfrüchten – und für besonders raffinierte Schnitttechniken. Egal, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse: Alles wird in hauchdünne Streifen geschnitten.

Eine beliebte Technik der Fujian-Küche ist das Rotkochen. Hierbei werden Fisch oder Fleisch viele Stunden in einem Sud aus dunkler Sojasauce und Reiswein gekocht, bis sie eine rote Farbe annehmen.



Kanton

Bei uns im Westen ist die kantonesische Küche das Synonym für chinesische Kulinarik. Typischerweise werden Zutaten wie Sojabohnen, Zwiebeln, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln oder Tomaten im Wok kurz angebraten und mit Reis sowie Schwein, Geflügel oder Fisch serviert. Gewürzt wird nur dezent: mit Ingwer, Sojasauce, Essig und Reiswein. Berühmt ist sie auch für ihre Dim Sum.

Sichuan

Die Sichuan-Küche steht vor allem für eines: Schärfe. Keine Überraschung also, dass auch der berühmte Sichuan-Pfeffer von dort stammt. Gewürzt wird aber auch mit Ingwer, Knoblauch, Chili sowie Sternanis.

Im Vergleich mit anderen chinesischen Provinzen wird in Sichuan viel Fleisch gegessen. Ebenfalls typisch für die Region ist eingelegtes Gemüse wie Kohl oder Bambus.



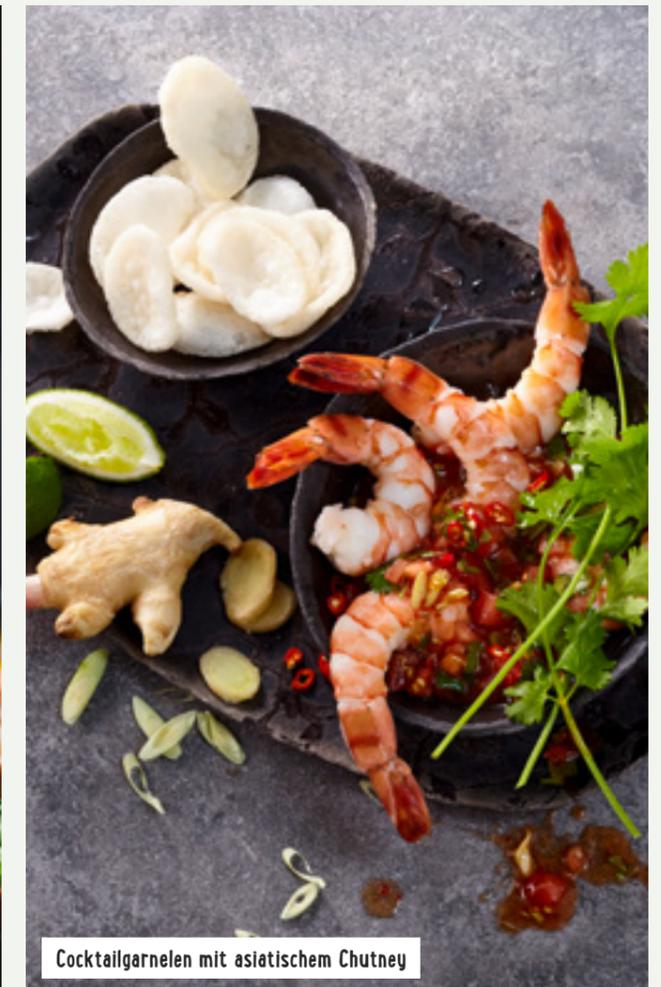
Shandong

Die Shandong-Küche blickt auf eine fast 3000-jährige Tradition zurück – unter anderem als Küche des Kaiserhofs. Sie ist geprägt von Fisch und Meeresfrüchten, Zwiebeln, Pak Choi, Mais und viel Knoblauch. Eine Besonderheit ist die Verwendung von verschiedenen Getreidesorten, z.B. für die Zubereitung von gedämpften Brötchen.

Zhejiang

„Mei gan cai“: So heißt eine typische Zutat der Zhejiang-Küche. Dabei handelt es sich um gesalzenes und getrocknetes Gemüse (vor allem Kohl), das sich mit der Zeit schwarz verfärbt, einen besonders intensiven Geschmack entwickelt und als Würze verwendet wird.

Charakteristisch für diese Küche ist ihre Frische und die knusprige Konsistenz vieler Gerichte. Beliebte Zutaten sind Bambussprossen, Fisch und Krabben.



VIETNAM – JEDE MENGE GESCHMACK

Die vietnamesische Küche steht auf drei Säulen: Reis, frische Kräuter und die Fischsauce Nuoc Mam. Sie ist es, die das typisch vietnamesische Aroma in viele Gerichte bringt. Eine gut gereifte Flasche des Extrakts aus fermentiertem Fisch darf darum in keiner Garküche fehlen – und auf keinem Esstisch.

Die beliebtesten Kräuter in Vietnam sind Koriander, Basilikum und Minze. Ingwer, Knoblauch und Chili sorgen für zusätzliche Würze. Allerdings geht es in der vietnamesischen Küche weit weniger scharf zu, als etwa in Thailand.

Der Reis schließlich ist, wie in allen Ländern Asiens, Basis und Grundnahrungsmittel. Seine Weiterverarbeitung allerdings gehört zu den kulinarischen Feinheiten der vietnamesischen Küche: Reispapier wird vor allem für die mit Fleisch oder Gemüse gefüllten Sommerrollen verwendet, die roh, gedämpft oder frittiert serviert werden. Reismudeln sind unerlässlich für die Pho, eine Reismudelsuppe mit Gemüse und Fleisch, die in Vietnam zum Frühstück gehört, sei es als Pho Bo mit Rindfleisch oder Pho Ga mit Huhn.



Vietnamesische Pho

Quelle: www.entdecke-vietnam.de/die-vietnamesische-kueche.php

DIE PHILIPPINEN – REMIX VIELER KULTUREN

Im Laufe der Geschichte haben viele verschiedene Kulturen kulinarische Spuren auf den Philippinen hinterlassen – unter anderem die Inder, Chinesen, Spanier, Japaner und die Amerikaner.

Entsprechend vielfältig zeigt sich heute die philippinische Küche. Besonders beliebt sind frittiertes Fisch, Lechon (Spanferkel), Kinilaw (eine Art Ceviche) oder Pancit, ein Nudelgericht mit gebratenem Gemüse und Fleisch.

Ein eher spezieller Snack auf den Philippinen ist Balut, ein für mehrere Tage angebrütetes Enten- oder Hühnerei, das gekocht und mit Salz und Sojasauce gegessen wird.



Kinilaw

THAILAND – ALLES SCHARF, NICHTS MUSS

Thailänder lieben es scharf, sehr scharf ... und abwechslungsreich. Deshalb nutzen sie neben Chilischoten auch viele andere Aromen wie Ingwer, Koriander, Zitronengras, Galgant, Limette, Fischsauce oder Thai-Basilikum, zum Beispiel für die gelben, roten und grünen Curry-Gerichte. Dazu werden aus Chilischoten und jeweils ausgewählten Kräutern und Gewürzen Currypasten zubereitet, an deren Farbe die Schärfe zu erkennen ist.

Suppen wie die Tom Kha Gai und Tom Yum Goong isst man hier zu jeder Tageszeit. Beliebte Nationalspeise ist Pad Thai (gebratene Reismudeln mit frischem Gemüse und Sauce). Und zu jedem Essen wird – natürlich – Reis gereicht.



Königskrabbe auf grünem Thai-Curry



Thai-Curry mit Garnelen, Jasminreis und Ananas

Quelle: www.essen-und-trinken.de/thailaendische-kueche

MEERESFRÜCHTE, FISCH UND FLEISCH



FISCH IN SASHIMI-QUALITÄT

So raffiniert schmeckt roh

Bei japanischem Essen steht immer der unverfälschte Eigengeschmack des frischen Produktes im Mittelpunkt. Zutaten oder Saucen, die dazu gereicht werden, sollen diesen Geschmack nur unterstreichen, nie überdecken.

Sashimi spiegelt diese Philosophie besonders deutlich wider: Bei dieser traditionellen japanischen Zubereitungsart werden Fisch oder Meeresfrüchte mit einem sehr scharfen Messer, in hauchdünne Scheiben geschnitten und anschließend roh und ungewürzt serviert.

Was bedeutet Sashimi-Qualität?

Abhängig von der Jahreszeit werden dafür unterschiedliche Fischarten, vorwiegend Meeresfische gefangen. Für Sushi-Fisch in Sashimi-Qualität müssen strenge Kriterien erfüllt werden. Neben umfangreichen Untersuchungen ist gesetzlich vorgeschrieben, dass der Fisch direkt nach dem Fang mindestens 24 Stunden bei mindestens -20°C eingefroren werden muss.* Deutsche See-Produkte, die für den Rohverzehr geeignet sind, erkennen Sie am zusätzlichen Hinweis „Sashimi-Qualität“.



Sashimi Platte mit Thunfisch, Gelbschwanzmakrele und Lachs

* Fische, die für den Rohverzehr gedacht sind, dürfen keine lebenden Parasiten (z.B. Nematoden) enthalten und müssen frei von pathogenen Keimen wie Salmonellen, Vibrionen und Listerien sein. Dies wird durch das Einfrieren sichergestellt.

KLEINE THUNFISCHKUNDE

Ein Fisch und viele feine Unterschiede



Echter Bonito (Skipjack)

Gefangen wird der Echte Bonito (engl. Skipjack) in den tropischen Gewässern des Pazifischen, Atlantischen oder Indischen Ozeans. Im Vergleich zu den anderen kommerziellen Thunfischarten ist er ein Winzling, kommt aber gleichzeitig am häufigsten vor. Wie sich vom Namen ableiten lässt (Skipjack bedeutet „Stehaufmännchen“), springt der Echte Bonito gerne über die Meeresoberfläche und macht 58 % der weltweiten Thunfischfänge aus. Er wird hauptsächlich für die Thunfischkonserven verwendet.



Weißer Thun oder Langflossen-Thun (Albacore, Bonito del Norte)

Weißer Thun wird größtenteils in tieferen Gewässern in etwa 400 Meter Tiefe gefangen und kommt im Pazifik, im Atlantik, im Indischen Ozean, im Mittelmeer und sogar in den Küstengewässern der Britischen Inseln vor. Er macht nur etwa 5 % der weltweiten Thunfisch-Fänge aus.



Gelbflossen-Thun (Yellowfin)

Gelbflossen-Thunfisch kommt im Pazifik, im Atlantik und im Indischen Ozean vor und macht etwa 29 % der weltweiten Thunfisch-Fänge aus. Mehr als drei Viertel des weltweit gefangenen Thunfisches werden in Japan konsumiert und darunter ist der Gelbflossen-Thun die Art, die in den mehr als 30.000 Sushi-Restaurants am häufigsten serviert wird.



Großaugen-Thun (Bigeye)

Großaugen-Thun kommt im Indischen Ozean, im Pazifik und im Atlantik vor. Er macht 8 % der weltweiten Thunfisch-Fänge aus.



Roter Thun oder Blauflossen-Thun (Bluefin)

Es gibt drei Arten Blauflossen-Thun in vier verschiedenen Beständen: im Westatlantik, Nordatlantik, Mittelmeer und Südpazifik. Sie machen nur 1 % der weltweiten Thunfisch-Fänge aus. Roter Thun ist der König unter den Thunfischen.

ROTER THUNFISCH

Der König der Thunfische



Gegrillter Thunfisch Teriyaki-Lack

Wildfang

Roter Thunfisch ist ein echtes Geschmacks-Highlight – und darum sehr begehrt. Um die Bestände zu schonen, ist der Wildfang heute streng kontrolliert und quotiert: Es dürfen Fische mit einem Gewicht zwischen 100 und 300 kg gefangen werden, die bereits abgelaicht haben.

Haltung in freiliegenden Meeresgehegen

Die wild gefangenen Tiere werden in Aufzuchtgehege gebracht, die auf die Größe der einzelnen Tiere ausgelegt sind, sodass jeder rote Thunfisch genug Platz hat. Gefüttert werden die Fische mit gefrorenen Fettfischen wie Makrelen und Sardinen. Denn je höher der Fettgehalt im Futter, desto besser die Thunfisch-Qualität. Zudem können dank des TK-Futters keine lebenden Nematoden in den Thunfisch gelangen.

Schnelle, schonende Verarbeitung

Taucher selektieren die Thunfische in den Gehegen und töten sie noch im Wasser – schnell und fachgerecht. Anschließend werden die Thunfische vorsichtig aus dem Wasser geborgen, um Hämatome zu verhindern. An Bord werden die Tiere sofort ausgenommen und mittels Ike Jime-Methode* verarbeitet.

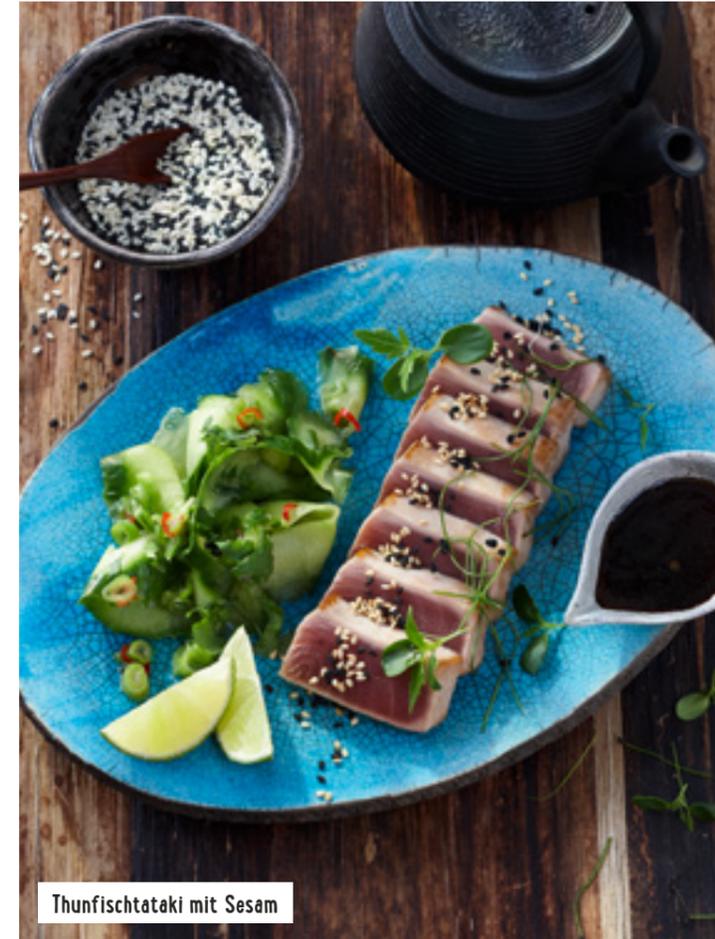
Selektion, Versand, Rückverfolgbarkeit

Im Sinne einer verantwortungsvollen Fischerei wird das komplette Tier verwertet. Ein japanischer Sushimeister selektiert die Fische nach Farbe und Konsistenz, bevor die Teilstücke sorgfältig im Tuch, unter Folie und mit Kühlkissen verpackt werden. Tiefgefrorene Artikel werden vakuumiert, um den Farbverlust zu verhindern. Dank kurzer Transportwege erfolgt der Versand innerhalb von vier Stunden nach der Verarbeitung. Zuvor erhält jede Lieferung noch eine Visitenkarte mit individuellem QR-Code. Er gibt Auskunft zu Herkunft, Größe, Fettgehalt und Gewicht.

Regelmäßig strenge Qualitätskontrollen

Um Ihnen zuverlässig beste Qualität sicherzustellen, werden bei jeder eingehenden Lieferung Kontrollen und Messungen durchgeführt, darunter die von PH-Wert, Fettgehalt und einer möglichen Belastung mit Schwermetallen. Zudem wird neunmal täglich der Histamingehalt überprüft.

*Das Einführen eines Drahtes in den Rückenmarkskanal verhindert die Ausschüttung von Adenosintriphosphat – und damit die Anhäufung von Milchsäure in den Muskeln. Obwohl die Thunfische bereits tot sind, entspannt sich das Fleisch hierdurch schneller.



Thunfischtataki mit Sesam

Auf einen Blick

- > Einzigartige Qualität mit besonderen Zuschnitten und Teilstücken
- > Stressfreie Schlachtung und schnelle Verarbeitung mittels Ike Jime-Methode*
- > Selektierung nach Farbe und Konsistenz durch japanischen Sushimeister
- > Verpackung auf Eis-Pads gewährleistet optimalen Produktschutz
- > Rückverfolgbarkeit mittels QR-Code

> Schon gewusst?

Die natürliche rötliche Färbung des Thunfisch Fleisches kommt von Myoglobin, einem Protein, das Sauerstoff speichert und verwertet. Frischer Thunfisch verfärbt sich innerhalb weniger Stunden bräunlich. Auf den Geschmack hat dies jedoch keine Auswirkungen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Roter Thunfisch				
86453 SELECT	Thunfisch Roter Thunfisch gefangen vor Spanien, ausgenommen	100 kg+	stückweise	kg
86463 SELECT	Thunfisch Roter Thunfisch gefangen vor Spanien, ausgenommen, ohne Kopf	100 kg+	stückweise	kg
86444 SELECT	Thunfischbauch Roter Thunfisch gefangen vor Spanien, ganzer Bauch, mit Haut, im Tuch gewickelt	6-25 kg	stückweise	kg
86445 SELECT	Thunfischbauch Roter Thunfisch gefangen vor Spanien, halbiertes Bauch, ohne Haut, im Tuch gewickelt	6-12 kg	stückweise	kg
NEU 81130 SELECT	Thunfischbauch Roter Thunfisch gefangen vor Spanien, Bauchstreifen, mit Haut, im Tuch gewickelt	2 kg	stückweise	kg
86126 SELECT	Thunfisch-Loin Roter Thunfisch gefangen vor Spanien, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, im Tuch gewickelt	20-50 kg	stückweise	kg
86431 SELECT		ca. 3 kg	stückweise	
86432 SELECT		ca. 5 kg	stückweise	
86433 SELECT	Thunfisch-Loin Roter Thunfisch gefangen vor Spanien, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, portioniert, im Tuch gewickelt	ca. 7 kg	stückweise	kg
86441 SELECT		ca. 15 kg	stückweise	
86442 SELECT		ca. 25 kg	stückweise	

GELBFLOSSEN THUNFISCH

Von Filet bis Saku

Passend für verschiedene Anwendungen, liefern wir Ihnen Gelbflossen-Thunfisch in unterschiedlichen Größen und Schnitten. Für Sushi, Sashimi oder Tatar empfehlen wir unser Thunfisch Rückenfilet „Saku“ in Sashimi-Qualität.

Sein Fleisch ist würzig, tiefrot und lässt sich am Gaumen zerdrücken. Wie in Japan, nur mit etwas Sojasauce und scharfem Wasabi serviert: So schmeckt Thunfisch in Reinform.



85044 Thunfisch Rückenfilet-Portionen „Saku“



Tuna-Bowl

mit Bacon, Reis, Rotkohl, Radieschen, Röstzwiebel, 25633 Quinaosalat, 25622 Algensalat „Sesam“, Pflaumen-Zimtsauce und 25853 Wasabi Dip



Lachsrückenfilet und 85044 Thunfisch „Saku“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Gelbflossen-Thunfisch				
83080	Thunfischfilet Center-Cut Gelbflossen-Thunfisch, Mittelstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, vakuumverpackt	2-5 kg	stückweise	kg
81466	Thunfischfilet Gelbflossen-Thunfisch, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, im Tuch gewickelt, vakuumverpackt	3-4 kg	stückweise	kg
81463	Thunfischfilet Center-Cut Gelbflossen-Thunfisch, Mittelstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, vakuumverpackt	2-4 kg	stückweise	kg
NEU 87273 MSC	Thunfisch-Loin Gelbflossen-Thunfisch gefangen im Mittleren Westpazifik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt, tiefgefroren	1-2 kg	10 kg (5-10 Stück)	kg
85044	Thunfisch Rückenfilet-Portionen „Saku“ Sashimi-Qualität Gelbflossen-Thunfisch, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, vakuumverpackt, tiefgefroren	300-550 g	5 kg	kg

LACHS LABEL ROUGE

Höchste Qualität mit Gütesiegel



Label Rouge ist ein amtliches französisches Gütesiegel.

Seit 1965 zeichnet das französische Landwirtschaftsministerium Lebensmittel höchster Qualität mit diesem Gütesiegel aus.

Es zeichnet nicht den einzelnen Erzeuger, sondern ein bestimmtes Produkt aus und wird nach Zustimmung der staatlichen Nationalen Kommission für Gütesiegel von landwirtschaftlichen und Lebensmittelerzeugnissen verliehen.

Die Kriterien, die ein Produkt dafür erfüllen muss, sind streng: neben kompromissloser Qualität im Hinblick auf die Haltung, Hygiene und Geschmack, unterliegen alle Stadien der Erzeugung einschließlich der Qualität der Futtermittel strengen Kontrollen.

Beim Lachs steht die optimale Haltung der Fische steht im Vordergrund. Nur Fische, denen es gut geht, sind gesund und liefern hochwertiges Fleisch. Die Besatzdichte in den Käfigen ist sehr gering. Die Fische können sich frei bewegen.

Auch beim Futter unterliegt die Zucht der Fische hohen Qualitätsanforderungen: Die Bestandteile sind genau festgelegt und sind entscheidend für die spätere Qualität des Fisches.

Zudem ist eine Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Fisches von der Geburt bis zum Verkauf möglich.



Lachs Label Rouge



Sushi Donuts

Label Rouge für Lachs aus Aquakultur in Schottland

Der von Deutsche See aus Schottland bezogene Lachs konnte die Prüfer in allen Punkten überzeugen und trägt das begehrte Siegel.

Das feine, feste Fleisch zeichnet sich durch einen milden und ausgewogenen Geschmack aus.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Lachs Label Rouge				
82224 SELECT		3-4 kg	stückweise	
82226 SELECT	Lachs „Label Rouge“ Aus Aquakultur vor der Nord-West-Küste von Sutherland, Schottland, ausgenommen, ausgezeichnet mit dem amtlichen französischen Siegel für sehr gute Produktqualität	4-5 kg	22 kg oder stückweise	kg
80970 SELECT		5 kg+	22 kg oder stückweise	
81647	Lachsfilet „Label Rouge“ Aus Aquakultur vor der Nord-West-Küste von Sutherland, Schottland, ausgezeichnet mit dem amtlichen französischen Siegel für sehr gute Produktqualität, mit Haut, vakuumverpackt	0,9-1,2 kg	3 kg oder 5 kg	kg

FÄRÖER-LACHS

Ideale Haltung für vollkommenen Geschmack

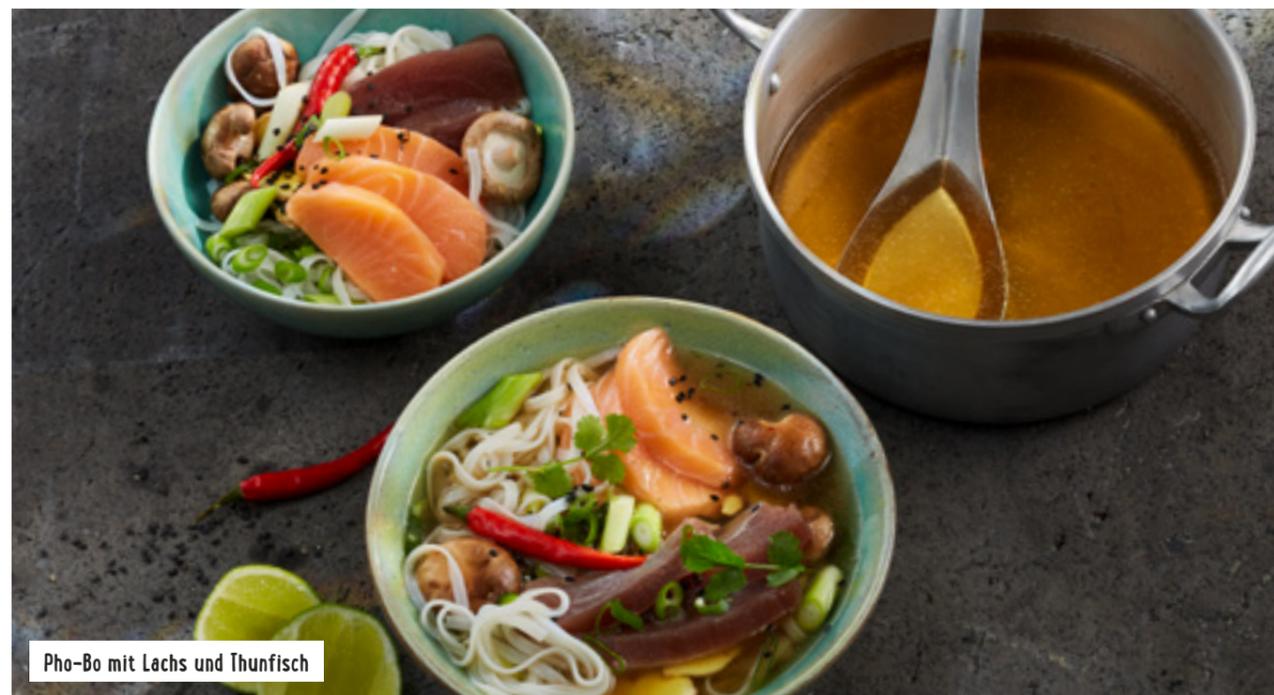
Die Fischgründe vor den Färöerinseln sind die Heimat eines der schmackhaftesten Lachse der Welt: dem **Färöer Lachs**. Der Archipel aus 18 Inseln zwischen Schottland, Norwegen und Island bietet diesem Lachs mit seinen kalten, klaren und sauberen Gewässern ideale Lebensbedingungen.

Das gilt auch für die von Deutsche See bezogenen Färöer-Lachse aus nachhaltiger Zucht. Die Färöer-Lachse leben in großzügigen Gehegen und sind so ihrer Natur entsprechend ständig in Bewegung. Die artgerechte Haltung mit viel Platz im offenen Meer sorgt außerdem dafür, dass die Tiere keinem sozialen Stress ausgesetzt sind.

Diese Haltungsbedingungen haben großen Einfluss auf die Fleischqualität und die ist herausragend: Das feste Fleisch zeichnet sich durch eine feine und gleichmäßige Fettmaserung aus und schmilzt förmlich auf der Zunge. Ebenso überzeugt der Färöer Lachs mit seinem unglaublich klaren Geschmack.

Auf einen Blick

- > Aus besonderer Aquakultur, die weltweit führend in der Aufzucht von Atlantiklachsen ist
- > Aufzucht der Fische in den kalten, klaren Gewässern der Färöer-Inseln
- > Kompletter Verzicht auf Antibiotika oder Hormone im Futter
- > Einmalige Fettstruktur des Fleisches
- > Klarer Geschmack mit feinem Schmelz



Pho-Bo mit Lachs und Thunfisch

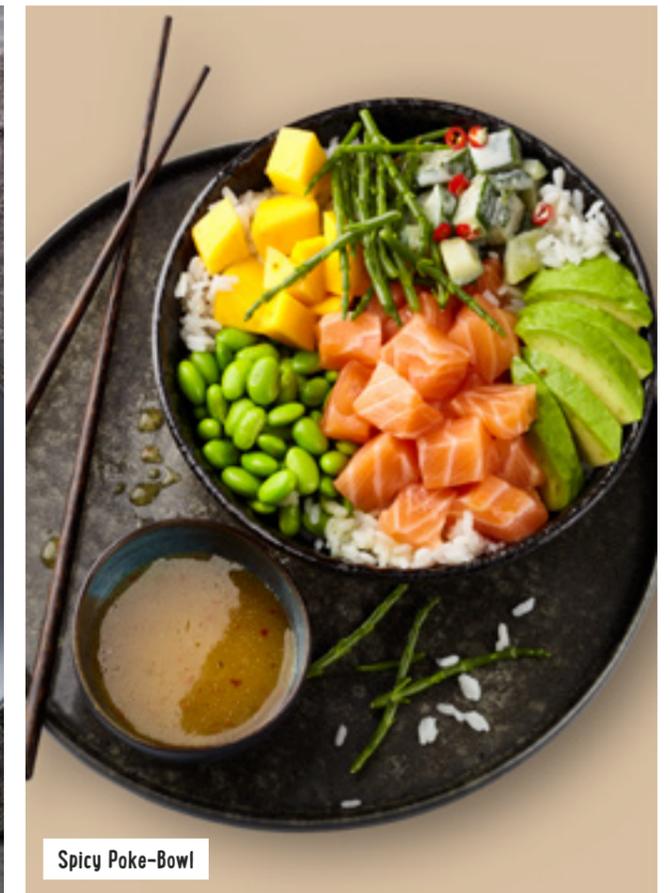
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Färöer-Lachs				
82325 SELECT		4-5 kg	ca. 20 kg oder stückweise	
82322 SELECT	Lachs Aus Aquakultur in Färöer, ausgenommen	5-6 kg	ca. 20 kg oder stückweise	kg
82323 SELECT		6-7 kg	ca. 20 kg oder stückweise	
82183 SELECT	Lachsfilet Aus Aquakultur in Färöer, mit Haut, geschuppt, einzeln vakuumverpackt	1-1,3 kg	5 kg (4 Stück)	kg
NEU 88742 SELECT	Lachsfilet Sashimi-Qualität Aus Aquakultur in Färöer, mit Haut, geschuppt, einzeln vakuumverpackt, pre-rigor tiefgefroren	1,8-2,2 kg	ca. 10 kg (5 Stück)	kg

LACHS AUS NORWEGEN & SCHOTTLAND

Kultiviertes Speisen dank Aquakultur



Lachs mit Japan-Lack



Spicy Poke-Bowl

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Lachs aus Norwegen und Schottland				
82121	Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, ausgenommen	5 kg+	22 kg oder stückweise	kg
83821	Lachs Aus Aquakultur in Schottland, ausgenommen	5 kg+	22 kg oder stückweise	kg
81105	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei	0,9-1,2 kg	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80480	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	1-1,3 kg	5 kg	kg
82584	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	12 kg (10 Stück)	kg
87251	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 2 kg	10 kg (5 Stück)	kg
82584	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	12 kg (10 Stück)	kg
83374	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, E-Trim, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 890 g	10,68 kg (12 Stück)	kg

BLACK COD, IKE JIME-WOLFSBARSCH & WEITERE FISCHE

Mehr aus dem Meer



Black Cod (Kohlenfisch)

In Japans Küchen liegt der Black Cod, auch Kohlenfisch genannt, schon seit Jahren im Trend. Sein schneeweißes, seidig glänzendes und festes Fleisch mit samtigem Schmelz machen ihn zu einer edlen Delikatesse – mit einem Geschmack, der so bei keinem anderen Fisch zu finden ist. Aufgrund seiner kräftigen Struktur eignet sich der Kohlenfisch ausgezeichnet zum Räuchern, Backen, Grillen, Pochieren oder Dünsten. Er hat zudem einen hohen Wert an Omega-3 Fettsäuren, Selen und Antioxidantien.

Der Black Cod lebt in den tiefen Gewässern des Nordpazifiks. Anders als sein englischer Name vermuten lässt, gehört er nicht der Kabeljau-Familie an, sondern zählt zu den Skilfischen (Anoplopomatidae).



Ike Jime-Wolfsbarsch (Loup de Mer)

Die Unterschiede zwischen einem traditionell und einem mit der Ike Jime-Technik geschlachteten Fisch sind mit bloßem Auge zu erkennen: Die Filetstruktur bleibt auch nach Stunden nahezu vollständig erhalten, ebenso die natürliche Farbe.

Vom außerordentlichen klaren Geschmack und einer cremigen Sensorik schwärmen mittlerweile immer mehr Spitzenköche in Europa.

Deutsche See bietet im Nordostatlantik gefangenen Ike Jime-Wolfsbarsch von herausragender Qualität an. Die Lieferung erfolgt in kleinen Stückzahlen und nach Verfügbarkeit, da die Anzahl europäischer Fischer, die Ike Jime anwenden, noch begrenzt ist.

Ike Jime auf einen Blick

- > Vor dem Schlachten erholen sich die Fische in ruhigen Becken vom Fang- und Transportstress
- > Die Schlachtung ohne Stress beeinflusst Fleischqualität und Geschmack positiv
- > Ein rascher Stich ins Gehirn führt zum sofortigen Hirntod – der Fisch fühlt nichts mehr
- > Das Einführen eines Drahts in den Rückenmarkskanal verhindert die Ausschüttung von ATP (Adenosintri-phosphat) und damit die Anhäufung von Milchsäure in den Muskeln
- > Das Gaping, bei dem das Filet seine Struktur verliert, bleibt aus
- > Das Filet zeichnet sich durch besonders klaren Geschmack und eine cremige Sensorik aus

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Kohlenfisch (Black Cod)				
82888	Kohlenfisch Leinenfang, ausgenommen, ohne Kopf, glasiert, tiefgefroren	2 kg+	7 kg (6,3 kg ATG)	kg
40060	Kohlenfischfilet Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	0,8-1,2 kg	11 kg (10 kg ATG) (10 Stück)	kg
Wolfsbarsch (Loup de Mer)				
83892 SELECT	Wolfsbarsch (Loup de Mer) Gefangen im Nordostatlantik, handgeangelt mit kleinen Booten, Ike Jime Schlachtverfahren, ausgenommen	2-3 kg	stückweise	kg
83893 SELECT		3-4 kg	stückweise	
86436	Wolfsbarsch (Loup de Mer) Aus Aquakultur, ausgenommen	1,3 kg+	4,5 kg oder stückweise	kg
Weitere Fische				
83185	Buttermakrelenfilet Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	1-2 kg	25 kg (22,5 kg ATG) (4-13 Stück)	kg
81377	Dorade Royal Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, ausgenommen	0,7-0,9 kg	stückweise	kg



Black Cod

GELBSCHWANZ- UND BERNSTEINMAKRELE

Für mehr Vielseitigkeit in der Fischküche



Gebeizte Gelbschwanzmakrele Asia-Style



Gelbschwanzmakrele

Die Gelbschwanzmakrele gilt als die Edelste unter den Stachelmakrelen, deren Fleisch sich durch einen mineralischen Geschmack mit leicht salziger Note auszeichnet. Mit ihren leuchtend gelben Flossen macht sie in warmen tropischen und subtropischen Gewässern Jagd auf kleine Schwarmfische, Tintenfische und

Krustentiere, wobei sie locker auf bis zu 60 Stundenkilometer beschleunigt. Entsprechend fest ist das weiße bis rosa-rote Fleisch, das gleichzeitig außerordentlich zart ist und sich vielseitig zubereiten lässt. Das marmorierte und fett-haltigere Bauchfleisch ist besonders zart und geschmacksintensiv und eignet sich daher ideal für Sushi und Sashimi. Wir bieten Ihnen sowohl Gelbschwanzmakrelen aus sea-based Aquakultur in Tasmanien und jetzt neu aus europäischer land-based und ASC-zertifizierter Aquakultur an.

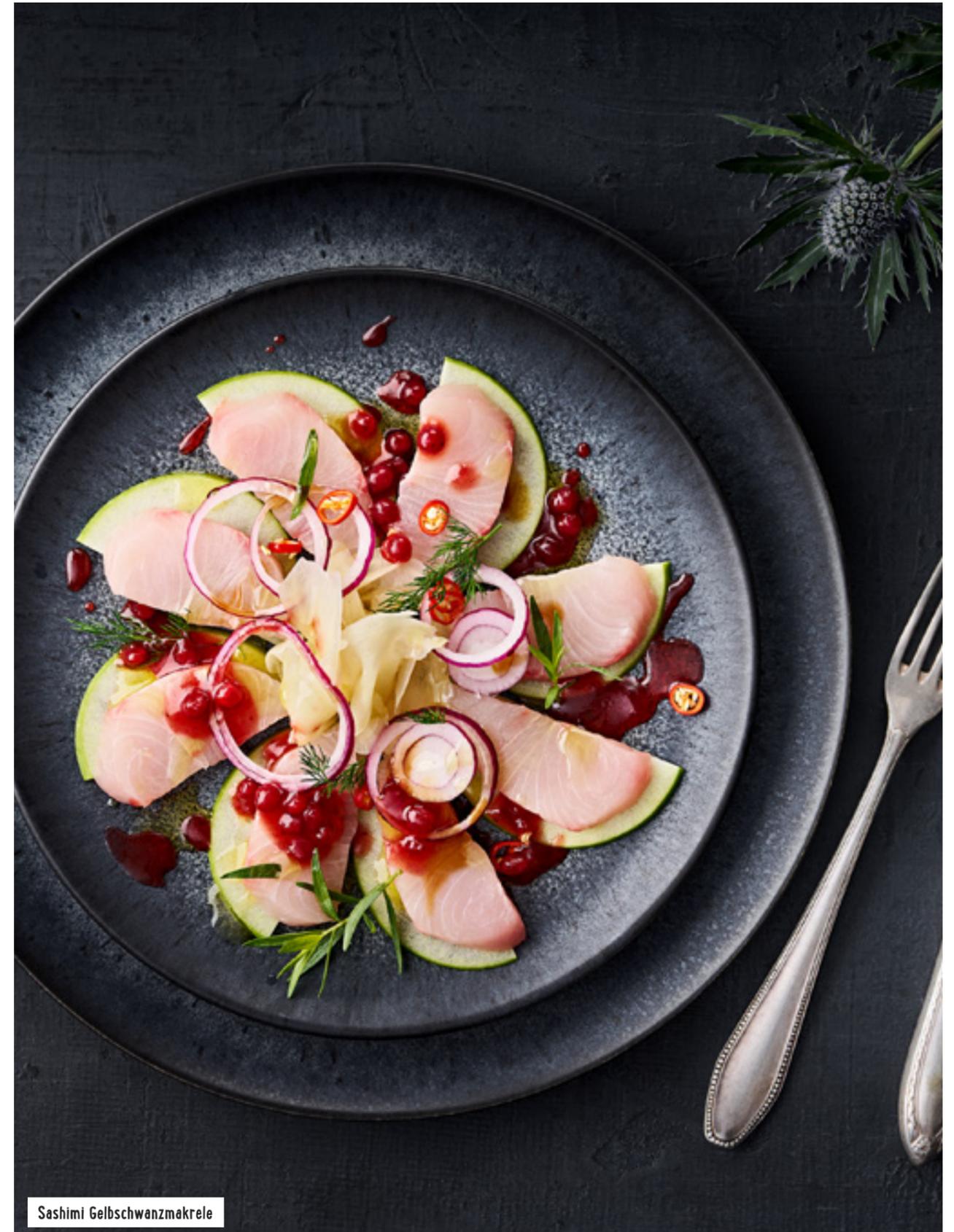


Japanische Bernsteinmakrele

Die japanische (oder auch große) Bernsteinmakrele kommt in allen Weltmeeren vor – allerdings nur dort, wo das Wasser eine Temperatur von über 18°C erreicht. Sie kommt auf eine Länge von bis zu 1,90 m und kann bis zu 80 kg wiegen.

Ihren Namen verdankt sie dem bernsteinfarbenen Streifen, der sich entlang der Flankenmitte abzeichnet.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Gelbschwanzmakrele & Bernsteinmakrele				
82157 SELECT	Japanische Bernsteinmakrele Aus Aquakultur in Japan, ausgenommen	4 kg+	stückweise	kg
81482 SELECT	Gelbschwanzmakrele Aus Aquakultur zwischen dem australischen Festland und Tasmanien, ausgenommen	3-4 kg	stückweise	kg
80086 SELECT	Gelbschwanzmakrelenfilet Aus Aquakultur zwischen dem australischen Festland und Tasmanien, mit Haut, einzeln vakuumverpackt	1,4-2 kg	5 kg (4 Stück)	kg
83440 SELECT	Gelbschwanzmakrelenfilet Aus Aquakultur in Australien, mit Haut, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,5 kg	ca. 9 kg (6 Stück)	kg
NEU 83913 SELECT ASC	Gelbschwanzmakrelenfilet Aus Aquakultur in Dänemark oder aus den Niederlanden, mit Haut, vakuumverpackt	1-1,5 kg	5 kg (4 Stück)	kg
NEU 83914 SELECT ASC	Gelbschwanzmakrelenfilet Aus Aquakultur in Dänemark oder aus den Niederlanden, mit Haut	1-1,5 kg	5 kg	kg



Sashimi Gelbschwanzmakrele

NORI-LACHS, SHISHIMI-TOGARASHI & MEERRAUCH

Meisterhaftes aus der Räucherei

Rückenfilet „Nori Lachs“

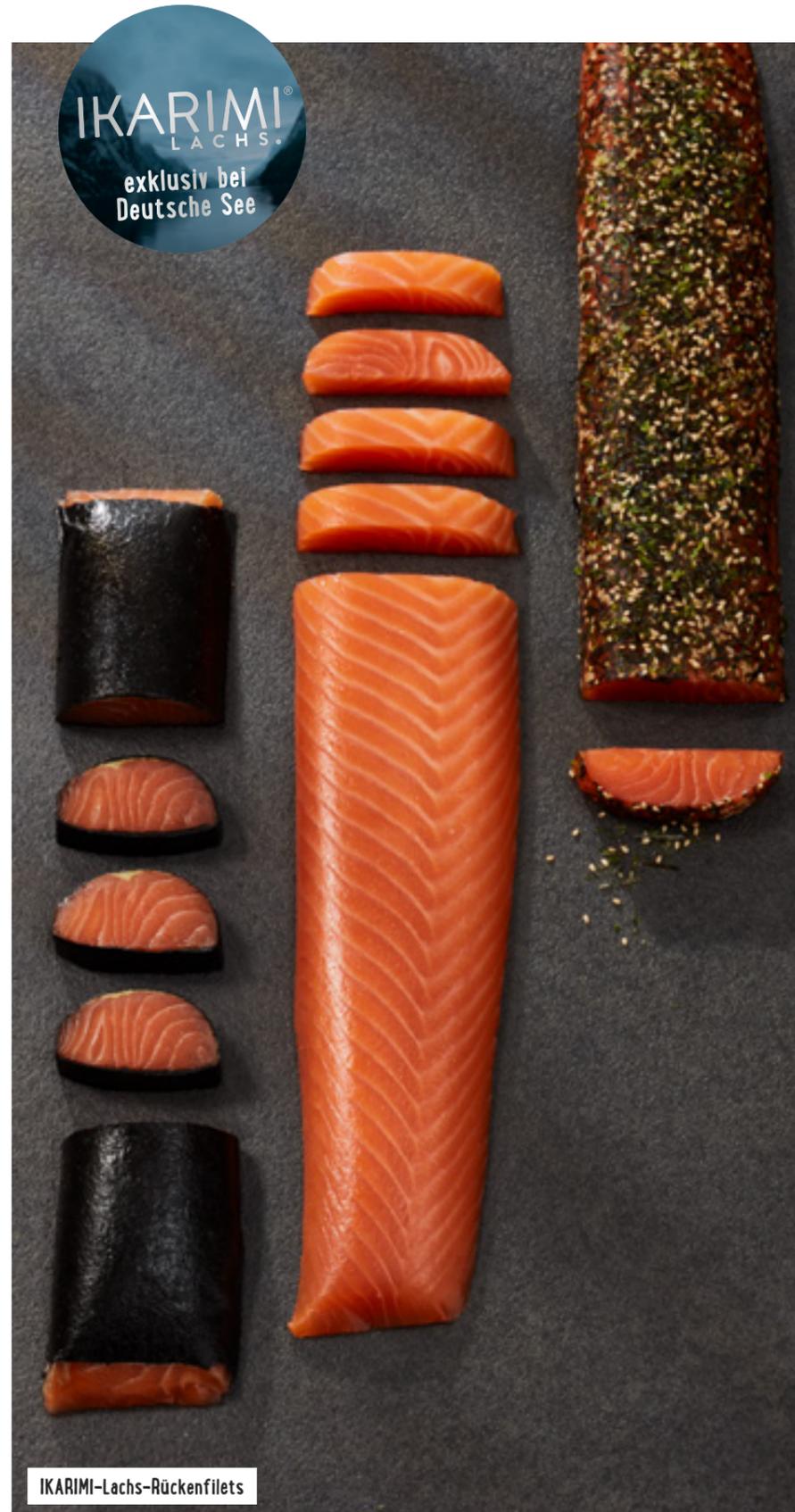
Die Loins für unseren Nori-Lachs schneiden wir von Hand aus dem IKARIMI-Rückenfilet. Im Hickory-Walnutsholz wird der Lachs mild geräuchert und nach japanischem Vorbild mit scharfer, grüner Wasabibcreme und Nori-Blättern veredelt. Perfekt als edle Vorspeise, als Begleitung zu Sushi oder als Blickfang auf hochwertigen Buffets.

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
Meisterhaftes aus der Räucherei				
84399	IKARIMI Rückenfilet Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Loin, ohne Haut, mit Steinsalz gesalzen, im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 470 g	stückweise	kg
NEU 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
81240	IKARIMI Rückenfilet „Nori Lachs“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Rückenfilet, ohne Haut, portioniert, im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, mit einer feinen Wasabibcreme und mit einem Nori-Algenblatt umhüllt, ungeschnitten	ca. 360 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. 343 g	stückweise	kg
89919	Räucherlachswürfel Aus kaltgeräucherten Filets geschnitten, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	(20 x 20 x 20 mm)	2 kg (4 x 500 g)	kg

Kleine Happen, grosser Geschmack

meerrauch® ist Fingerfood de luxe - angelehnt an die Molekularküche sind diese kleinen Köstlichkeiten ein optisch und geschmacklich überraschendes Erlebnis.

Weitere dieser meisterlichen Unikate finden Sie in der Broschüre **meerrauch®**.



NEU

89911 Lachswürfel-Teriyaki

Lachs aus dem Reiberauch mit einer Honig-Crème fraîche, bedeckt von hauchdünnem Teriyaki-Gelee und dekoriert mit Senfkaviar aus marinierten Senfkörnern
Gewicht/Stück ca. 28 g
Inhalt je VE ca. 504 g (18 Stück)
RE-Einheit Schale



GARNELEN

Beliebte Allrounder in der asiatischen Küche



Garnelen sind fester Bestandteil der fernöstlichen Küchen: als echte Allrounder, die auf dem Grill, in der Pfanne, im Wok, in der Suppe, gebraten, gegrillt, gekocht, mariniert, paniert, als Füllung oder Topping immer eine gute Figur abgeben – und auch eine gute Figur machen. Denn Garnelen schmecken nicht nur fantastisch, sie sind zudem kalorienarm und stecken voller Proteine.

Außerdem sind Garnelen ein wertvoller Kupferlieferant und eine wichtige Quelle für Selen. All das macht sie zur idealen Zutat in der ernährungsbewussten Genussküche, nicht nur in Asien.



Seatiger Garnele

Die Seatiger 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 Seatiger 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.

Gewichte & Größen

Garnelen werden international nach dem so genannten Count gehandelt. Dieser bezieht sich bei Garnelen mit Kopf auf ein Kilo und bei Garnelen ohne Kopf auf das englische Pfund (lb = 453,59 g).

Als mathematische Gleichung gilt: Je größer und schwerer die einzelne Garnele ist, desto weniger Tiere benötigt man, um ein Kilo bzw. ein englisches Pfund aufzuwiegen, d.h. je niedriger der Count, desto größer ist die Garnele.

Größenklassifikation für Garnelen mit Kopf		
Bezeichnung	Anzahl per kg	ca. Stückgewicht in g pro Stück (real count)
2/4	2 - 4 Stück	333 g
4/6	4 - 6 Stück	200 g
8/12	8 - 12 Stück	100 g

Größenklassifikation Garnelen ohne Kopf, mit Schale, pro lb (454 g)		
Bezeichnung	Anzahl per lb	ca. Stückgewicht in g pro Stück (real count)
8/12	8 - 12 Stück	45 g
13/15	13 - 15 Stück	32 g
16/20	16 - 20 Stück	25g
31/40	31 - 40 Stück	12 g
80/100	80 - 100 Stück	5 g



Curry und Garnelenspiess

Unser komplettes Meeresfrüchtesortiment finden Sie in der Broschüre „Harte Schale, exzellenter Kern“.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Garnelen				
83266	Argentinischer Rotgarnelenschwanz „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	Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	13/15 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
NEU 81314	Eismeergarnele Gefangen im Nordwestatlantik, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	70/91 p.kg	12 kg (12 x 1 kg)	kg
67935	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg
82450	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (10-13 Garnelen/ Spieß)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg
66546	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), mit Schale, ohne Kopf, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
85924	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/20 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
66530	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/40 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
81836	Sea Tiger Garnele Garnelen (Seawater), gefangen vor Nigeria, mit Schale, mit Kopf, tiefgefroren	2/4 p.kg	18 kg (9 x 2 kg)	kg
81837	Garnelen (Seawater), gekocht, geschält mit Schwanzsegment, entdarmt, vakuumverpackt, tiefgefroren	4/6 p.kg	18 kg (9 x 2 kg)	kg
39956	Sushi Ebi Garnele - Butterfly - Gekocht, geschält mit Schwanzsegment, entdarmt, vakuumverpackt, tiefgefroren		4,4 kg (600 Stück)	Karton

KRUSTENTIERE

Harte Schale, köstlicher Kern



Königskrabbenbeine mit Pak Choi



Frittierte Soft Shell Crab und frittiertes Sushi



Hot Pot Asia Style



Alaska-Königskrabbe (Kamtschatka-Königskrabbe)

Die Königskrabbe ist ein stattliches Wesen. Ausgewachsene Exemplare erreichen eine Beinspannweite von 1,80 Metern und ein Gewicht von 17 Kilo. Ihre Farbe variiert zwischen rot, braun, bläulich und goldgelb. In den sechs langen Beinen der Königskrabbe steckt ausgesprochen zartes, saftiges Fleisch, das von Natur aus leicht süßlich schmeckt. Das ausgelöste Beinfleisch verträgt Temperaturen bis 60 Grad und eignet sich hervorragend für die Sous-vide-Zubereitung. Alternativ können Sie es 10 bis 15 Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen oder bei mittlerer Temperatur für 6 bis 8 Minuten sanft sautieren. Die Beine samt Panzer lassen sich wunderbar auf dem Grill rösten. Anschließend wird das Fleisch mit Hilfe von Zange und Schere aus dem Panzer gelöst.



Soft Shell Crab

Die Krabbe stammt aus Aquakultur in Thailand. Sie wird kurz nach ihrer natürlichen Häutung und vor Neubildung des Panzers verarbeitet. Der Verarbeitungszeitraum beträgt lediglich 3 Stunden. Zu diesem Zeitpunkt ist ihre Schale dünn und weich, deshalb trägt sie den Namen Soft Shell Crab und muss vor der Zubereitung nicht geschält werden. Sie eignet sich perfekt zum Panieren und Frittieren.



Taschenkreb

Stolze 5 Kilo kann der Taschenkrebs auf die Waage bringen - verpackt in einem bis zu 25 Zentimeter breiten, ovalen Panzer, der rosa bis rotbraun gefärbt ist. Taschenkrebse leben in West- und Nordeuropa sowie dem westlichen Mittelmeer. Unsere Ware stammt aus dem Nordostatlantik - und besteht nur aus ausgewachsenen, männlichen Krebsen, um den Bestand zu erhalten. Er eignet sich zum Kochen aber auch für den Grill.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Krustentiere				
81489 SELECT	Alaska-Königskrabbenbeine und -scheren Gefangen im Nordostatlantik, mit Schale, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100-300 g	3 kg AGT	kg
NEU 89055 SELECT	Alaska-Königskrabbenbeine und -scheren (Größe L6) Gefangen im Nordostatlantik (Barentssee), mit Schale, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	1,5-1,7 kg	ca. 2,5 kg (2,25 kg ATG) (ca. 6 Beine und Scheren)	kg
89042 SELECT	Alaska-Königskrabbenbeine und -scheren (Größe L2) Gefangen im Nordostatlantik (Barentssee), mit Schale, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	700-900 g	2,5 kg (2,25 kg ATG) (ca. 12 Beine und Scheren)	kg
NEU 89030 SELECT	Alaska-Königskrabbenbeine und -scheren (Größe L) Gefangen im Nordostatlantik (Barentssee), mit Schale, halbiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	500-700 g	2,5 kg (2,25 kg ATG) (ca. 17 Beine und Scheren)	kg
NEU 86506 SELECT	Alaska-Königskrabbenbeine und -scheren (Größe L) Gefangen im Nordostatlantik (Barentssee), gekocht, mit Schale, halbiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	500-700 g	2,5 kg (2,25 kg ATG) (ca. 17 Beine und Scheren)	kg
NEU 86107 SELECT	Alaska-Königskrabbenbeine und -scheren (Größe M) Gefangen im Nordostatlantik (Barentssee), gekocht, mit Schale, halbiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	250-500 g	2,5 kg (2,25 kg ATG) (ca. 20 Beine und Scheren)	kg
NEU 86734 SELECT	Schneekrabberscheren Gefangen im Nordostatlantik (Barentssee), gedämpft, halb geschält, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	25 g	4 kg (3 kg ATG) (ca. 16 Scheren/ Beutel) (10 Beutel/Karton)	kg
83487	Soft Shell Crab Ganze Krabbe aus Aquakultur, kurz nach der natürlichen Häutung verarbeitet, durch die besonders weiche Schale ist die Krabbe ohne schälen küchenfertig, interleaved, tiefgefroren	55 g	10 kg (10 x 1 kg)	kg
83488	Soft Shell Crab Ganze Krabbe aus Aquakultur, kurz nach der natürlichen Häutung verarbeitet, durch die besonders weiche Schale ist die Krabbe ohne schälen küchenfertig, interleaved, tiefgefroren	70 g+	10 kg (10 x 1 kg)	kg
86231 SELECT	Taschenkreb Gefangen im Nordostatlantik, lebend	600-800 g	5 kg	kg
86289	Taschenkrebsschere Gefangen im Nordostatlantik	50-150 g	3 kg	kg

TINTENFISCH

Viele Arme, viele Namen, viel Genuss



Kalmar

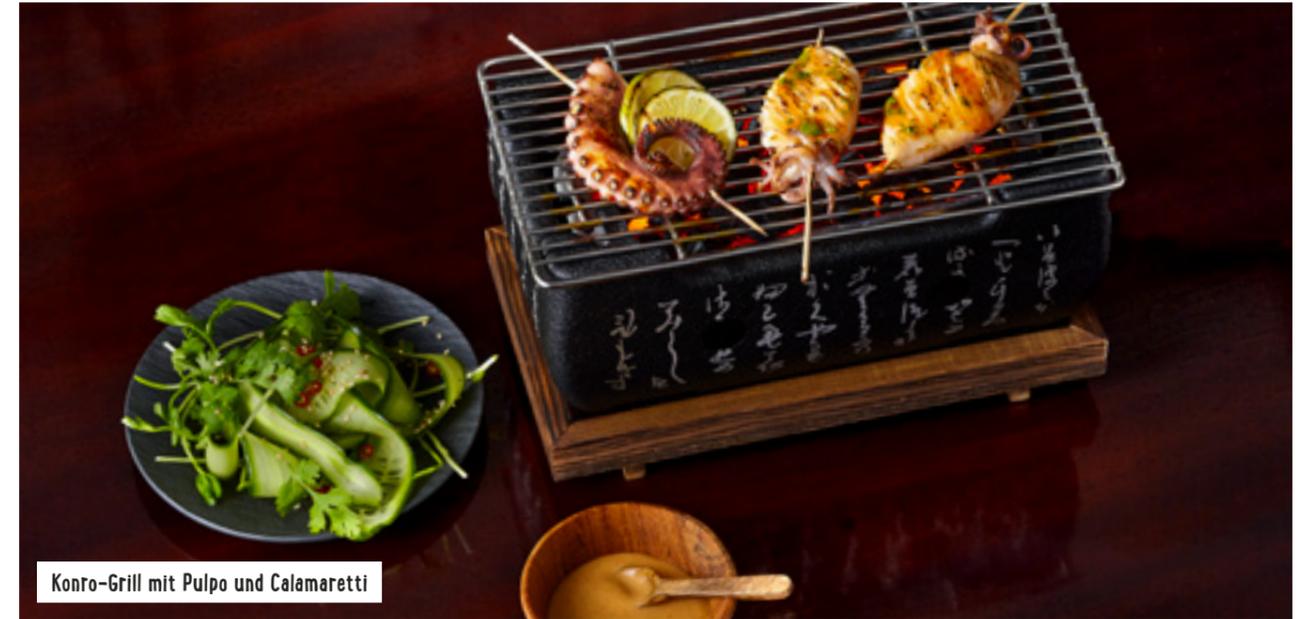
Freischwebend und in kleinen Gruppen durchschwimmt der Kalmar den Nordostatlantik, das Mittelmeer und das Südchinesische Meer. Seine Beute fängt er mit zwei langen Tentakeln. Kleine Kalmare werden in Italien liebevoll Calamaretti genannt und sind unter diesem Namen auch bei uns bekannt. Sie haben ein Stückgewicht von ca. 10-15 g. In Ringe geschnitten, in Teig gebadet und knusprig frittiert hat der Kalmar bei uns vor allem Karriere als Tintenfischring gemacht. Dabei kann er wesentlich mehr. So lässt er sich z.B. minutenschnell auf dem Grill zubereiten, und geschmort ist er eine butterzarte Einlage für Suppen oder zu Nudel- und Reisgerichten.

Sepia

Der nachtaktive Sepia vergräbt sich tagsüber im Boden und geht erst bei Dämmerung auf Jagd nach Krebsen, Muscheln usw. Größere Beutetiere zerkleinert er dann mit seinem Hornschnabel. In Scheiben geschnitten eignet sich das helle Fleisch des Sepia hervorragend zum Grillen und Schmoren. Seine Tinte wiederum dient zum Einfärben von Lebensmitteln wie etwa Nudeln oder Reis.

Krake (Oktopus, Pulpo)

Der Krake unterscheidet sich optisch von Kalmar und Sepia. Sein sackförmiger Körper ist umgeben von acht Fangarmen, die mit Saugnäpfen besetzt sind. Die größte Herausforderung, die der Krake mit sich bringt: sein Fleisch zart zu bekommen. Traditionell wurden Kraken dafür nach dem Fang erstmal gründlich weichgeklopft. In Zeiten des Tiefkühlers ist das nicht mehr nötig. Wird der Tintenfisch für mindestens 24 Stunden bei -18 Grad gefrostet, sind die Eiweißstrukturen seiner Muskulatur mürbe. Ausreichend gekocht, verwandelt sich das Krakenfleisch in eine zarte Delikatesse, die anschließend gegrillt oder gebraten ein besonderer Genuss ist.



Konro-Grill mit Pulpo und Calamaretti

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Tintenfisch & Co.				
86473	Calamaretti Ausgenommen, mit Kopf, aus aufgetauter Rohware		3 kg oder 5 kg	kg
83513	Calamaretti Mit Kopf, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40-80 g (ohne Glasur)	5 kg (4,5 kg ATG)	kg
86250		500-800 g	3 kg oder 5 kg	
86491	Krake Ausgenommen, mit Kopf, aus aufgetauter Rohware	1,5-2 kg	stückweise	kg
86616		2,5 kg+	3 kg	
87550	Octopusscheibe Gekochter Pulpo, geschnitten, ohne Kopfstücke, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (0,9 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
86604	Pulpo Gereinigt, ausgenommen, mit Haut, mit Kopf, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	1,5-3 kg	10-13 kg (9-11,7 kg ATG)	kg
81220	Pulpoarm Mit Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	79-123 g	3 x 1,5 kg (3 x 1,35 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
83511	Tintenfisch Mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	200-500 g	5 kg	kg
86216	Tintenfisch Ausgenommen, mit Kopf, aus aufgetauter Rohware	300-800 g	3 kg oder 5 kg	kg
27435	Tintenfisch C4 Geputzt, glasiert, in Blöcken tiefgefroren		8 kg (7,2 kg ATG) (8 Beutel)	kg
37648	Tintenfischtube Mit zugesetztem Wasser, ohne Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		12 kg (9,96 kg ATG)	kg
86612	Tintenfischtube Mit zugesetztem Wasser, geputzt, ohne Haut, ohne Flügel, glasiert, tiefgefroren	11/20 p.kg	12 x 1 kg (12 x 0,8 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 0,8 kg ATG)	kg
86613	Sepia Gefangen im mittleren Westpazifik, Sepia mit zugesetztem Wasser, ganz, geputzt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40/60 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
86305	Sepia Aus Italien, geputzt, aus aufgetauter Rohware	300-500 g	3 kg oder 5 kg	kg
83512	Sepia Geputzt, ohne Haut, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	300-900 g	5 kg (4 kg ATG)	kg

MUSCHELN

Vielfalt ganz in Schale



Jakobsmuschel

Zartes Fleisch, ein klarer, leicht süßlicher Geschmack mit mild-nussigem Aroma machen die Jakobsmuschel zum Liebling vieler Gourmets. Anders als bei anderen Muschelarten sind die Schalen von lebenden Jakobsmuscheln oft leicht geöffnet. Das Fleisch sollte immer glänzend und weiß bis cremefarben sein. Kleiner Frischetest: Einfach mit einem Messer kurz das Muskelfleisch berühren – wenn es leicht zuckt, sind die Muscheln frisch.



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, auf Salaten oder in Suppen. Wir beziehen japanische Kammuscheln aus MSC-zertifizierter Aquakultur mit Muschelsetzlingen aus den nährstoffreichen Gewässern des Nordwestpazifiks.



Herzmuschel

Die Herzmuschel ist schnell gegart und somit ideal für Vorspeisen oder als köstliche Begleitung zu einer Fülle anderer Gerichte. 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. Übrigens: Teppichmuscheln sind keine Venusmuscheln, werden jedoch häufig für solche gehalten.



Grünschalmuschel

Grünschal- oder auch Grünlippmuscheln sind in Neuseeland beheimatet und stammen meistens aus Aquakultur-Farmen an den Küsten. Dort wachsen sie an sogenannten Hängeleinenkulturen, also an Seilen hängend, heran. Einmal im Jahr werden sie geerntet. Dann sind die Grünschalmuscheln etwa zwei Jahre alt und zehn Zentimeter lang. Lassen Sie gefrorene Grünschalmuscheln vor dem Genuss langsam auftauen oder verarbeiten Sie sie direkt im gefrorenen Zustand.



Meerscheide- oder Schwertmuschel

Die Meerscheidemuschel, oder auch Schwertmuschel, lebt im flachen Wasser des Mittelmeers und des Atlantiks und kann bis zu 20 Zentimeter lang werden. Ihr Fleisch schmeckt mild und leicht süßlich. Genusstipp: Muscheln öffnen und den Magensack entfernen, das Muschelfleisch mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mitsamt der Schale grillen, einen Spritzer Zitronensaft und Meersalz auf die Muschel geben und mit den Fingern zu einem Stück Weißbrot essen.



86550 Grünschalmuscheln mit grünem Risotto

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Muscheln				
86280 SELECT	Herzmuscheln Aus der Bretagne, Frankreich, lebend		5 kg	kg
82175 MSC	Herzmuscheln Gefangen im Nordostatlantik, lebend	80-100 St/kg	2 kg (4 x 0,5 kg)	Schale
81979	Jakobsmuschelfleisch küchenfertige Zubereitung Erzeugnis aus Jakobsmuschelfleisch, mit zugesetztem Wasser, ohne Roggen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10/20 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
82883 MSC SELECT	Japanisches Kammuschelfleisch Gefangen im Nordwestpazifik, ohne Roggen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/23 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,9 kg ATG)	kg
86359 MSC	Japanisches Kammuschelfleisch Ohne Roggen, mit zugesetztem Wasser, aufgetaut	10/20 p.lb	1 kg	kg
86650	Neuseeländische Grünschalenschale in 1/2 Schale Blanchiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	30/50 p.kg	12 kg (12 x 1 kg)	kg
86255 SELECT	Schwertmuschel Gefangen im Nordostatlantik, lebend		3 kg	kg

WAGYU-RIND

Edle Stücke mit japanischen Wurzeln

Der Ursprung der Tiere

Westholme Wagyu-Rinder stammen von höchstprämierten Rindern ab, die Japan vor vielen Jahrzehnten verlassen haben – unter anderem nach Australien. So gesehen, ist das Wagyu-Rind ein Kobe-Rind mit australischer Staatsbürgerschaft. Durch die Kreuzung von Wagyu- und Mitchel-Rind wird das Beste beider Gattungen vereint: das gute Wachstum des robusten Mitchel-Rinds, gepaart mit der hohen Fleischqualität vom Wagyu. Aktuell handeln wir ausschließlich Australisches Wagyu „F1“, ein Rind, das mindestens 50%iges Erbgut vom Wagyu-Rind aufweist. Meist stammt das Erbgut vom Bullen ab. Die Mutter ist in diesem Fall ein Mitchel-Rind.

Die Aufzucht in Australien

Unsere Wagyu-Rinder werden im Northern Territory großgezogen – auf Weidegründen von 54 bis 12.000 km². So haben die insgesamt 500.000 Rinder garantiert genug Auslauf. Die Züchter, mit denen wir zusammenarbeiten, haben mehr als 200 Jahre Zuchterfahrung und sind seit 20 Jahren auf Wagyu-Rinder spezialisiert. Ihre Kälber stammen ausschließlich aus eigener Zucht und werden von Anfang an auf der Weide gehalten. Etwa ab dem 18. Lebensmonat, mit etwa 350 kg Gewicht, erhalten sie Getreidezufutter für die typische Fettmarmorierung. Auch das Futter wird von den Züchtern selbst angebaut.

Die Produktion

Im Alter von etwa 30 Monaten werden die Tiere direkt vor Ort geschlachtet, was ihnen den Transportstress erspart. Im Anschluss werden die Teilstücke zugeschnitten, nach dem BMS-Score klassifiziert und entsprechend ausgezeichnet. Auf dem Weg nach Deutschland reift die Ware und ist bei Eintreffen sofort bereit für die Zubereitung.

Auf einen Blick

- > Konstant hohe Qualität
- > Rücksichtsvoller Umgang mit den Rindern in der Aufzucht
- > Schonende, stressfreie und schnelle Schlachtung
- > 100% Rückverfolgbarkeit des Fleisches
- > Gleichmäßige Marmorierung durch drei verschiedene Marmorierungsgrade (BMS-Scores)
- > Optimales Fett-Fleisch-Verhältnis
- > Der Grundreifegrad ist bei Anlieferung erreicht, dadurch ist eine sofortige Zubereitung möglich
- > Ausgezeichneter Geschmack und butterzarte Konsistenz

Marmorierung

Der BMS-Score gibt den Marmorierungsgrad vom Rindfleisch an. Je höher der Grad, desto feiner die Marmorierung. „Westholme-Wagyu“ liefert uns einen eng definierten und zugesicherten BMS-Score bei den Zuschnitten. **Dabei wird zwischen drei Stufen unterschieden: 4-5, 6-7 und 8-9+**



BMS-Score: 4-5



BMS-Score: 6-7



BMS-Score: 8-9+



Carpaccio mit Wagyu-Rind, Thunfisch, Wasabiblättern, Saiblingskaviar, Sauerrahm, Ringelbete, Röstzwiebeln, Wasabi, Ponzusauce

WAGYU-RIND

Das Sortiment

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Wagyu				
24556 SELECT	Rinder-Bürgermeisterstück - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 6-7, zwei Stück vakuumverpackt	ca. 1,1 kg	ca. 2,2 kg (2 Stück)	kg
24557 SELECT	Rinder-Entrecôte - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 4-5, einzeln vakuumverpackt	2,5-3,5 kg	stückweise	kg
24803 SELECT	Rinder-Entrecôte - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 6-7, einzeln vakuumverpackt	2,5-3,5 kg	stückweise	kg
24554 SELECT	Rinderfilet - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, Filet ohne Kette, BMS-Score 6-7, einzeln vakuumverpackt	ca. 2,4 kg	stückweise	kg
24558 SELECT	Rinder-Flanksteak - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 4-5, zwei Stück vakuumverpackt	ca. 1 kg	ca. 2 kg (2 Stück)	kg
24655 SELECT	Rinder-Flanksteak - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 8-9, zwei Stück vakuumverpackt	1,5-2 kg	stückweise	kg
24560 SELECT	Rinder-Hüfte - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 4-5, einzeln vakuumverpackt	ca. 2,5 kg	stückweise	kg
24802 SELECT	Rinder-Hüfte - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 8-9, einzeln vakuumverpackt	ca. 3 kg	stückweise	kg
24555 SELECT	Rinder-Roastbeef - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, Roastbeef mit Kette, BMS-Score 4-5, einzeln vakuumverpackt	2,5-3,5 kg	stückweise	kg
24805 SELECT	Rinder-Roastbeef - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, Roastbeef mit Kette, BMS-Score 6-7, einzeln vakuumverpackt	2,5-3,5 kg	stückweise	kg
24656 SELECT	Rinder-Roastbeef - F1 „Westholme Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, Roastbeef mit Kette, BMS-Score 8-9, einzeln vakuumverpackt	ca. 3,5 kg	stückweise	kg
24801 SELECT	Rinder-Schulter - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 6-7, einzeln vakuumverpackt	ca. 2,5 kg	stückweise	kg
24561 SELECT	Rinder-Tafelspitz - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 6-7, einzeln vakuumverpackt	ca. 1,8 kg	stückweise	kg
24657 SELECT	Rinder-Teppanyaki - F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 6-7, einzeln vakuumverpackt	3-4 kg	stückweise	kg
24804 SELECT	Rinder-Tomahawk- F1 „Westholme-Wagyu“ Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 6-7, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	stückweise	kg

RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND & SÜDAMERIKA

Stück für Stück bewährte Qualität

Unser Färsenfleisch stammt von Charolais- und Holstein-Friesian-Rindern aus Norddeutschland, wo sie in Ställen mit Weidegang leben und neben Kraftfutter überwiegend mit Grünfutter ernährt werden. Ihr Fleisch besitzt eine kräftige Farbe und eine sehr ausgewogene Marmorierung, da das eingelagerte Fett

gleichmäßig im Muskelfleisch verteilt ist – daher ist es besonders zart und saftig. Nach dem Schlachten zwischen dem 18. und 36. Monat reifen die besten Färsenrücken als Ganzes am Knochen, wodurch das Fleisch seine unverwechselbare Qualität erreicht.

Rindfleischprodukte in bewährter BLOCK HOUSE Qualität:



Rinder-Zungenstück HQB

Das Zungenstück (Chuck Roll) ist ein Fleischstück aus dem Nacken des Tieres. Es hat eine starke Struktur, ist gut mit Fett durchwachsen und somit fester im Biss.

Verwendung: Als komplettes Fleischstück kann es als Braten zubereitet werden. Es sollte länger bei ruhender und geringer Hitze ziehen. Aber auch für kernige Chuck Roll-Steaks ist es bestens geeignet. Diese sollten eine Dicke von etwa 3 cm haben.



Rinder-Carpaccio

Das Carpaccio wird aus streng kontrolliertem, magerem Rindfleisch hergestellt und als hauchdünne Scheiben aus der Semerrolle geschnitten. Die Scheiben werden portionsgenau und tellergerecht gelegt und anschließend tiefgefroren verpackt. Dies ermöglicht eine exakte Portionierung (die Scheiben sind einzeln entnehmbar) und bietet Kalkulationsicherheit.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Rindfleisch aus Deutschland				
6180	Rinderbrust Aus Deutschland, kurant geschnitten, ohne Knochen, ohne dicke Fettauflage, einzeln vakuumverpackt	ca. 2,5 kg	ca. 17,5 kg (7 Stück)	kg
24325	Rinderfilet, Deutsche Färs Von der Norddeutschen Küste überwiegend aus Freilandhaltung auf saftigen, fetten Weiden, akkurat pariert, gute Marmorierung, kräftiger Geschmack, vakuumverpackt	ca. 1,5 kg	stückweise	kg
24151	Rindersteakhüfte Aus Deutschland, gevlies, sauber entfettet, sehr gut beschnittene Hüfte, ohne Rosenstück, ohne Bürgermeisterstück, ohne Tafelspitze, ohne Hüftdeckel, einzeln vakuumverpackt	ca. 1,6 kg	12,8 kg (8 Stück)	kg
24507	Querrippe, Deutsche Färs Saubere pariert, 3-7 Rippen geschnitten, vakuumverpackt	3-6 kg	stückweise	kg
Rindfleischprodukte von Block House				
24436	Rinder-Carpaccio Runde, dünn geschnittene rohe Rindfleischscheiben, rund-gefächert gelegt, tiefgefroren	ca. 80 g	8 kg (10 x 0,8 kg)	kg
24815	Rinder-Tatar Mageres, fein zerkleinertes Rindfleisch, rechteckig geformt, einzeln verpackt, tiefgefroren	ca. 70 g	2,8 kg (40 Stück)	kg
Weitere Produkte vom Rind				
24401	Ochsenschwanz Gedrittelt, Spitze entfernt, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,5 kg	ca. 9 kg	kg
24389	Rinderfleisch-Knochen Aus der Keule/Bug, gleichmäßig gesägt, tiefgefroren		10 kg	kg
24388	Rindermark-Knochen Aus der Keule, gesägt, sauber geputzt, ohne Fleischreste, tiefgefroren		10 kg	kg

SCHWEIN

Chinas beliebtestes Fleisch



24371 Gegrillter Schweinebauch vom Konro-Grill

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Schwein				
24411	Pulled Pork Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg
24371	Schweinebauch Aus Deutschland, vakuumverpackt	4-5 kg	12-20 kg (3-4 Stück)	kg
6701	Schweinenacken Aus Deutschland, ohne Knochen, sauber pariert	2,2-2,8 kg	ca. 19 kg	kg
29905	Schweineröhrenknochen Gesägt, blockgefroren		10 kg	kg
24459	Schweinerückenspeck Ohne Schwarte und Schwartenzug, ohne Nackenfett, im Block tiefgefroren	600-700 g	20 kg	kg

HUHN & HÄHNCHEN

Von Brustfilet bis Suppenhuhn

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Hähnchen				
NEU 24726	Hähnchenbrustfilet-Teilstück Hähnchenbrustfilet, 5D, halbiert, ohne Haut, ohne Knochen, ohne Innenfilet, vakuumverpackt	180 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
24505	Hähnchenkarkassen Hähnchenrücken, tiefgefroren	ca. 140 g	10 kg	kg
24453	Hähnchenkeule Sauber ausgelöst vom Knochen, mit Haut, ohne Knochen oder Knochensplitter, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 200 g	15 kg (6 x 2,5 kg)	kg
24421 SELECT	Maispoularde Aus Frankreich, Handelsklasse A, ausgenommen, einzeln verpackt	1,4-1,7 kg	5,6-6,8 kg (4 Stück)	kg
24643	Kikok-Hähnchenbrustfilet „Supreme“ Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, mit Haut, mit Flügelknochen, unter Schutzatmosphäre verpackt	260-300 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24640	Kikok-Hähnchenschenkel Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, Handelsklasse A, mit Haut, mit Knochen, ohne Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	220-270 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24641	Kikok-Hähnchenschenkel „Steak“ Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, mit Haut, ohne Knochen, unter Schutzatmosphäre verpackt	150-180 g	4 kg (2 x 2 kg)	kg
29933	Suppenhühner Handelsklasse A, mit Knochen, ohne Hals, ohne Innereien, tiefgefroren	ca. 3 kg	18 kg (6 x 3 kg)	kg



Kikok-Hähnchenspieß

ENTE

Zart & aromatisch



Pekingente

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Ente				
24536		ca. 1,7 kg	10,2 kg (6 Stück)	
NEU 24875	Ente Junge Ente, Handelsklasse A, grillfertig, ohne Innereien, mit Knochen, tiefgefroren	ca. 2,2 kg	13,2 kg (6 Stück)	kg
NEU 24876		ca. 2,4 kg	14,4 kg (6 Stück)	
24566	Ente Junge Ente, Handelsklasse A, grillfertig, ohne Innereien, mit Knochen, tiefgefroren	ca. 2,3 kg	ca. 13,8 kg (6 Stück)	kg
24704 SELECT	Entenbrust Aus deutscher Aufzucht, Barbarie, weiblich, Handelsklasse A, mit Haut, 2 Stück vakuumverpackt, tiefgefroren		ca. 10 kg	kg
24069 SELECT	Entenbrust Aus Frankreich, Barbarie, weiblich, mit Haut, halbiert, 2 Stück vakuumverpackt	180-220 g	ca. 5 kg	kg
24105 SELECT	Entenbrust Aus deutscher Aufzucht, Barbarie, weiblich, mit Haut, 2 Stück vakuumverpackt	180-220 g	ca. 5 kg	kg
6234	Entenbrust Barbarie Handelsklasse A, mit Haut, ohne Knochen, tiefgefroren	300-400 g	5 kg	kg
6245	Entenkeule Barbarie Handelsklasse A, mit Haut, tiefgefroren	300-400 g	5 kg	kg
24098 SELECT	Oldenburger Ente Aus dem Südoldenburger Land, ausgenommen, Innereien im Polybeutel wieder eingelegt, einzeln verpackt	1,8-2,2 kg	ca. 6 kg	kg
24703 SELECT	Oldenburger Ente Aus dem Südoldenburger Land, ausgenommen, Innereien im Polybeutel wieder eingelegt, einzeln verpackt, tiefgefroren	1,8-2,2 kg	ca. 12 kg (ca. 6 Stück)	kg
24104 SELECT	Oldenburger Entenkeulen Aus dem Südoldenburger Land, 2 Stück vakuumverpackt	ca. 300 g	ca. 5 kg	kg
24569 SELECT	Oldenburger Entenkeulen Aus dem Südoldenburger Land, 2 Stück vakuumverpackt, tiefgefroren	550-650 g (2 Stück)	10 kg	kg

Oldenburger Ente



24703

Die Enten stammen von unserem Partner, einem Familienbetrieb im Südoldenburger Land. Ihre Aufzucht dauert etwas 49 Tage. In dieser Zeit erhalten sie Futter aus rein pflanzlichen Rohkomponenten, das von regionalen Futtermühlen geliefert wird. Diese kontrollierte pflanzliche Fütterung führt schließlich zu einem Gewicht von 3 bis 3,2 kg und ausgesprochen zartem Fleisch mit sehr geringem Fettanteil. Nach dem Schlachten werden die Enten trocken gerupft, so dass die Geschmacksstoffe in der Epidermis der Oberhaut erhalten bleiben und sich beim Braten entfalten können.



24104 Oldenburger Entenkeulen



24105 Entenbrust



24069 Entenbrust

ALGEN FEINKOST DIPS, DRESSINGS & SAUCEN KAVIAR



ALGEN & SALICORNES

Superfood aus dem Meer

In Asien sind sie eine ganz normale Zutat, bei uns in Europa (noch) ein exotischer Food-Trend: Algen erobern die Küchen Europas. Kein Wunder, denn Algen bringen viele wertvolle Eigenschaften und Inhaltsstoffe mit. 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.

All das sorgt dafür, dass Algen als Lebensmittel der Zukunft gelten. Denn sie sind nicht nur gesund und vielfältig, sondern auch anspruchslos im Anbau und schnell nachwachsend.



Alge „Dulse“



Dulse gehört zu den Rotalgen und wächst im kalten Wasser überall in den Gezeitenzonen des Atlantiks. Im Sommer und Herbst werden die jungen Pflanzen bei Ebbe geerntet und über der Basis abgeschnitten. Sie haben dunkelrote, ledrige und gefächerte Blätter und einen würzig-nussigen Eigengeschmack. In der Bretagne und Irland steht die Dulse schon lange auf dem Speiseplan: als Beilage oder Ergänzung zu Salat, Gemüse und Pasta. Sie schmeckt aber auch frittiert und gebraten. Getrocknet oder als Flocken können Sie sie einfach zum Würzen verwenden und beispielweise in Kartoffelpüree, Brotteig oder Pfannkuchen einarbeiten.

Alge „Kombu Royal“



Kombu gehört zu den Braunalgen. Sie bildet dichte Wälder auf dem Meeresgrund und wächst weltweit in klaren, kalten Gewässern. Die Kombu Royal wird auch Zuckertang oder Zuckeralge genannt. Typisch ist ihr fleischartiger Geschmack, der, wenn die Alge getrocknet ist, an Bacon erinnert. In Asien gibt man ein Blatt Kombu Royal als Grundlage für Suppen mit ins Wasser, wie z. B. in die japanische Dashi. Sie kann aber auch als Geschmacksverstärker in Fleisch- und Fischgerichten verwendet werden. Hierfür wird sie einfach mitgegart. Frittiert ist die Kombu eine schöne Ergänzung zu Gemüsebeilagen und passt perfekt zu Reisgerichten. Getrocknet und gemahlen eignet sie sich – wie viele andere Algen auch – als Gewürz.

Hinweis

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



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.



Alge „Meeres-Spaghetti“

Meeres-Spaghetti sind typische Atlantikalgen und gehören ebenfalls zur Familie der Braunalgen. Ihren Namen verdanken sie ihrer besonderen Form: Über einer knopfförmigen Wurzel entspringen viele schmale braungrüne lange Blätter, die wie flachgedrückte Spaghetti aussehen. Meeres-Spaghetti passen hervorragend zu Reisgerichten und sind – nach kurzer Einweichzeit – perfekt zum Frittieren. Oder servieren Sie Meeres-Spaghetti als gesunden Pasta-Ersatz: Algen vor dem Kochen etwa 10 Minuten einweichen, dann abspülen und anschließend in frischem Wasser etwa 30 Minuten kochen. Zwischendurch testen, bis der gewünschte „al dente“-Grad erreicht ist. Eine Zitronenscheibe oder etwas Gemüsebrühe im Kochwasser machen die Algen geschmacklich milder.



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. Servieren Sie sie Ihren Gästen zum Beispiel als Salatbeilage oder als Topping zu Gemüse, Fleisch, Fisch, Pasta oder Eierspeisen. Tipp zur Zubereitung: nur kurz garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
Algen			
81684	Alge „Dulse“ Aus Frankreich	ca. 1 kg	kg
81682	Alge „Kombu Royal“ Aus Frankreich	ca. 1 kg	kg
81685	Alge „Wakame“ Aus Frankreich	ca. 1 kg	kg
82261	Alge „Meeres-Spaghetti“ Aus Frankreich	ca. 1 kg	kg
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	ca. 1 kg	kg
NEU 28920	Salicornes Saison: Mai-November Aus Deutschland, grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	ca. 1 kg	kg

FEINKOST AUS DEM MEER

Salate mit Algen und Salicornes



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit Algen und Salicornes			
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	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	kg
25302	Garnelensalat mit Salicornes Garnelen mit knackigen Salicornes und frischer, roter Paprika in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und geröstetem Sesam	1 kg	kg

SALATE KIMICHI & MISO STYLE

Inspiration Fermentation

Für Sie haben wir uns von den fermentierten Klassikern der asiatischen Küche inspirieren lassen und sie als Feinkostsalate neu erfunden. Kleiner, aber feiner Unterschied zu den Originalen: Auf die Fermentation verzichten wir hier ganz bewusst. Konkurrenz zu Ihren selbst angesetzten Spezialitäten ist also ausgeschlossen.

Der Salat Kimchi-Style entspricht geschmacklich frisch eingelegtem Chinakohl – wie Kimchi vor der Fermentation.

Für den Pak Choi Salat Miso-Style verwenden wir Misopaste, die dem cremigen Dressing ein würziges Aroma verleiht.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
Fermentierte Salate			
NEU 25149	Chinakohlsalat „Kimchi“ Vegan Chinakohl mit Rettich, Karotten und Lauchzwiebeln in einem würzigen, klaren Dressing, verfeinert mit Ingwer und Chili	1 kg	kg
NEU 25151	Pak Choi Salat „Miso“ Vegan Pak Choi mit Rettich, Karotten und Porree in einem würzigen, cremigen Dressing mit Miso und Sesamöl verfeinert	1 kg	kg

FEINKOST, ASIATISCH INTERPRETIERT

Von Glasnudel- bis Tintenfischsalat



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 in über 200 Rezepturen, Dips, Dressings, Saucen und mehr, auch heute noch ganz traditionell: in liebevoller Handarbeit. Das Ergebnis ist frische Feinkost mit echtem Geschmack.



25766 Asia-Salat



25035 Asia-Salat mit Garnelen



1202 Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen



25629 Fruchtiger Quinoa Mix



25579 Garnelen-Cocktail „Kokos-Paprika“



26471 Glasnudelsalat



26907 Gurken-Wasabi-Salat



26917 Hähnchenbrustsalat mit Joghurt-Tandoori-Sauce



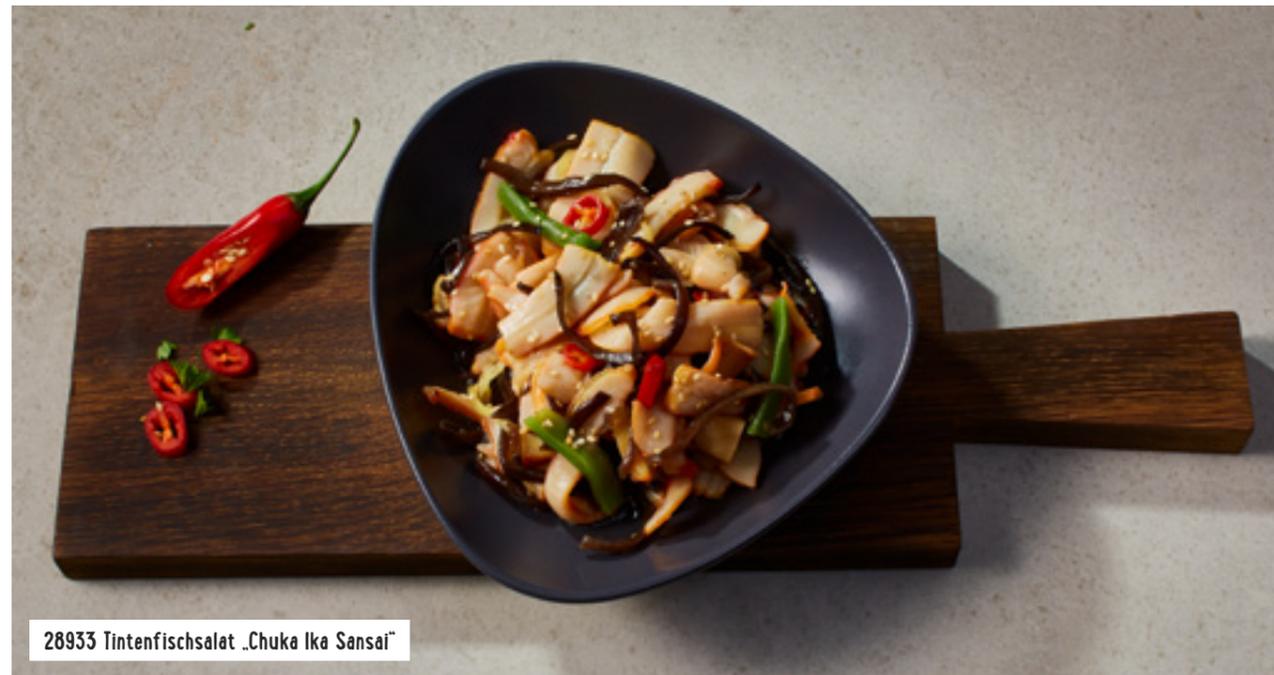
25633 Quinoasalat



26910 Rindfleischsalat „Thai“

FEINKOST, ASIATISCH INTERPRETIERT

Jede Menge Appetitanregung



28933 Tintenfischsalat „Chuka Ika Sansai“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit asiatisch inspirierten Rezepturen			
25766	Asia-Salat Vegan Knackige Mischung aus Bambusstreifen, Sojabohnenkernen, Karotten, Paprika, Mu-Err-Pilzen und Mungobohnenkeimlingen in einem klaren, typisch asiatischen, süß-sauren Dressing	1 kg	kg
25035 ASC	Asia-Salat mit Garnelen Garnelen (31%) mit Ananas, Bambusstreifen, Mungobohnenkeimlingen, Zuckerschoten und Mu-Err-Pilzen, in einem typisch asiatischen, süß-sauren Dressing	1 kg	kg
1202	Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen Vegetarisch Nudeln mit Paprika, Mungobohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen, in einem Dressing mit Sesamöl	1 kg	kg
25629	Fruchtiger Quinoa Mix Vegetarisch Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing	1 kg	kg
25579 ASC	Garnelen-Cocktail „Kokos-Paprika“ Knackige Riesengarnelen (40%) kombiniert mit gebackener Paprika und frischen Frühlingszwiebeln in einem lieblich-pikanten Cocktaildressing, verfeinert mit Kokosnussmilch und frischer Blatt Petersilie	1 kg	kg
26471	Glasnudelsalat Vegetarisch Glasnudeln mit Karotten, Paprika, Cashewkernen, Mu-Err-Pilzen und Mandarinen, in einem klaren Dressing mit Sesamöl	1 kg	kg
26907	Gurken-Wasabi-Salat Vegetarisch Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing	1 kg	kg
26917	Hähnchenbrustsalat mit Joghurt-Tandoori-Sauce Ein leichter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (35%), knackiger Paprika und süßlichen Früchten, kombiniert mit einer Joghurt-Tandoori-Sauce	1 kg	kg
25633	Quinoasalat Vegan Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	1 kg	kg
25771		5 kg	
26910	Rindfleischsalat „Thai“ Zartes Fleisch aus der Oberschale von norddeutschen Rindern (35%), kombiniert mit knackigem Gemüse wie Paprika, Zuckerschoten und Sojabohnenkernen, abgerundet mit einem thailändischen Koriander-Ingwer-Chili-Dressing	1 kg	kg
NEU 28933	Tintenfischsalat „Chuka Ika Sansai“ Tintenfischsalat mit Mu-Err Pilzen, Bambussprossen und Spargelsalat, mit Sesam verfeinert, mariniert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	kg

SAUCEN, DIPS & DRESSING

Von Dirty Umami bis Wasabi

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	Inhalt je VE	RE-Einheit
Saucen, Dips & Dressings				
25914		0,92 l	3,7 l (4 Flaschen)	FL
26075	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	1,5 kg	Schale	kg
838		5 kg	Eimer	kg
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	0,98 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL
25983		5 kg	Eimer	kg
25903	Honig Ingwer Dressing Vegetarisch Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinode	1,02 l	4,1 l (4 Flaschen)	FL
25991		5 kg	Eimer	kg
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinode	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinode	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25995		5 kg	Eimer	kg
25921	Teriyakisauce Vegetarisch Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	1,12 l	4,5 l (4 Flaschen)	FL
25997		5 kg	Eimer	kg
25856	Trüffelmayonnaise Vegetarisch Salatmayonnaise mit Trüffel	0,89 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
25996		5 kg	Eimer	kg
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25961		5 kg	Eimer	kg



25921 Teriyakisauce

25853 Wasabi Dip

25916 Mango Chili Dip

25911 Dirty Umami Dip

25914 Asia Dip

25894 Rote Chili Creme

KAVIAR

Die Delikatesse mit dem gewissen Etwas



2344, 81590, 81815, 81809



Jakobsmuschelcarpaccio mit Kaviar

Kaviar ist nicht gleich Kaviar. Je nachdem, von welchem Fisch er stammt, variiert Kaviar in Geschmack und Konsistenz.

Als **Tobiko** Kaviar werden die Eier der fliegenden Fische bezeichnet. Die Fischeier werden mariniert – dadurch bekommen sie ihre leuchtenden Farben und ihren besonderen Geschmack. Sie sind die passenden Begleiter für Sushi-Produkte.

Wer es weniger knallig bunt mag, kann beispielsweise zu **Kaviar von der Forelle**, vom pazifischen Wildlachs (auch **Keta-Kaviar** genannt), vom Saibling (diesen bieten wir auch aus biologischer Aquakultur an) oder vom **Seehasen** aus Deutschland greifen.

Etwas geschmacksintensiver ist unser **Avruga**, der aus dem geräucherten Heringsrogen gewonnen wird. Selbstverständlich führen wir darüber hinaus noch weitere Sorten. Ihr Ansprechpartner Deutsche See berät Sie dazu gern.

Ist Kaviar gesund?

Kaviar enthält viele Vitamine wie D, E, B12 und Niacin. Zudem hat er einen hohen Eiweiß- und Aminosäureanteil und ist reich an Fettsäuren, Mineralien wie Jod und Natrium, Spurenelementen und natürlichem Lecithin.



Jakobsmuschel mit Corail, Kaviar und geschmortem Chicorée

Wissenswertes rund um Kaviar

> Woran erkennt man frischen Kaviar?

Glänzende Körner, ein feiner Geruch und eine schöne Perlung sind die Hauptmerkmale von frischem Kaviar. Wenn die Fischeier in der Dose nicht am Deckel kleben bleiben, ist dies ein weiteres Zeichen für seine Frische. Sobald der Kaviar tranig schmeckt und säuerlich riecht, ist er verdorben und nicht mehr genießbar.

> Wie serviert man Kaviar?

Am besten in einer speziellen Kaviarschale, die mit Eis gefüllt wird. Da der Kaviar nicht mit dem Eis in Berührung kommen darf, stellt man ihn in einer Glasschale portioniert auf die Kaviarschale. Für den Verzehr eignen sich Löffel aus Holz, Gold, Perlmutter oder Horn. Es dürfen keine Löffel aus Silber verwendet werden, da das Silber bei der Berührung mit Kaviar oxidiert und einen unangenehmen



fischigen Beigeschmack entwickelt. Zwischen dem Öffnen der Kaviardose und dem Verzehr sollten etwa 20 bis 30 Minuten liegen. So kann sich der Geschmack am besten entfalten.

Wichtig für das Anrichten bei Rezepten: Die Temperatur des Kaviars sollte dabei nicht über 45 Grad Celsius steigen.

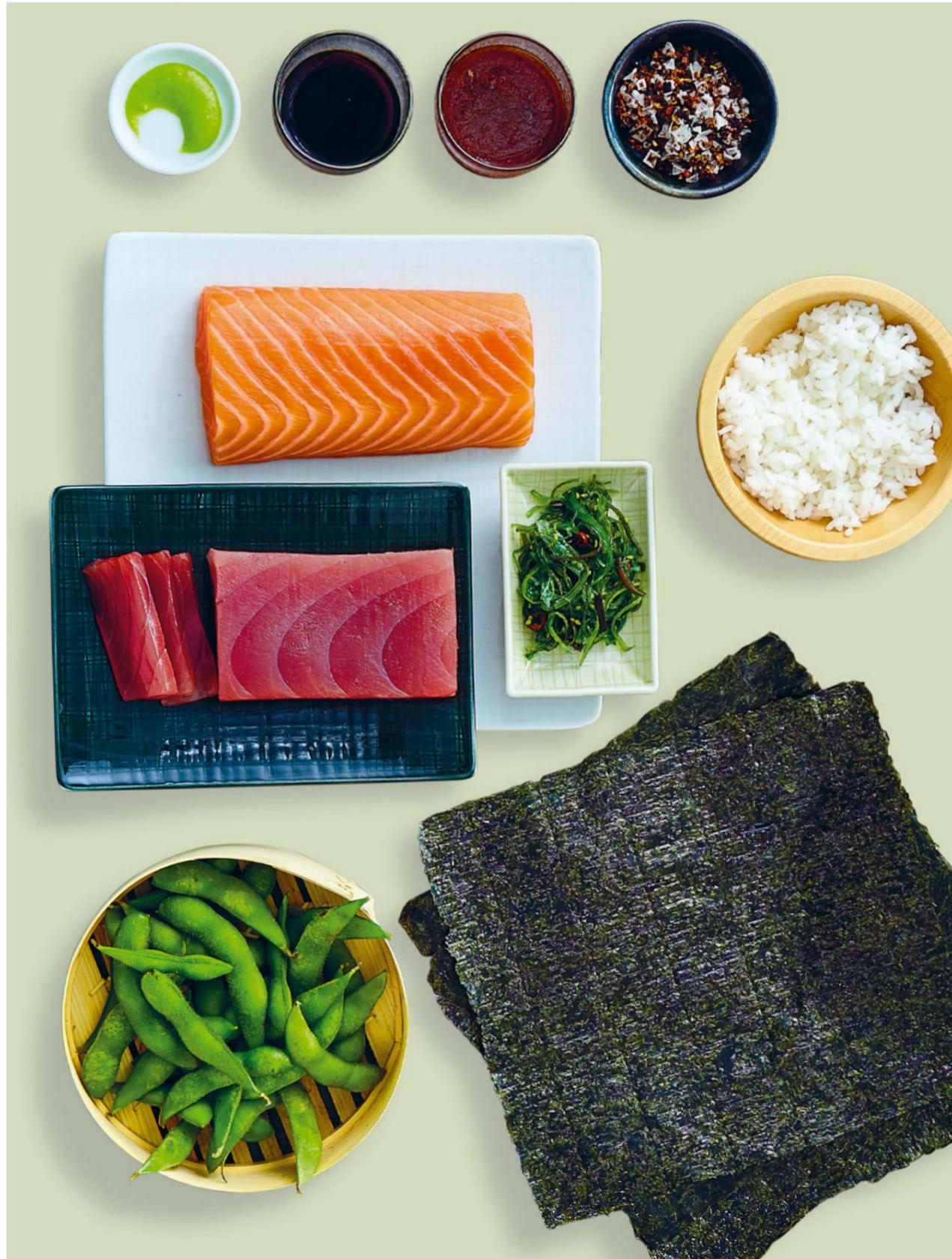
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
Kaviar			
81590	Kaviar Avruga Geräucherter Heringsrogen, gewürzt	120 g	Glas
29582 BIO	Bachsablingskaviar, BIO Rogen vom Bachsaibling aus ökologischer Aquakultur in Deutschland, gesalzen	50 g	Glas
29641 BIO		100 g	
2027	Deutscher Kaviar Rogen vom Seehasen, schwarz	0,6 kg (6 x 100 g)	Glas
2044		0,6 kg (12 x 50 g)	
2041	Forellen Kaviar Rogen von der Forelle aus Aquakultur, gewürzt	0,6 kg (6 x 100 g)	Glas
2050		1,2 kg (6 x 200 g)	
2043		2,7 kg (6 x 450 g)	
2007		0,6 kg (12 x 50 g)	Glas
2016	Wildlachs Kaviar Rogen vom pazifischen Wildlachs aus Alaska, gesalzen	1,2 kg (12 x 100 g)	
2031		500 g	Dose
2032		1 kg	Glas
2344	Saiblings Kaviar Rogen vom Saibling aus Aquakultur in Deutschland, goldgelbes Korn, gesalzen	1,2 kg (12 x 100 g)	Glas
81764	Kaviar Tobiko grün Rogen vom Fliegenden Fisch, gewürzt	80 g	Glas
81815	Kaviar Tobiko grün Rogen vom Fliegenden Fisch, gewürzt, tiefgefroren	500 g	Dose
81809	Kaviar Tobiko orange Rogen vom Fliegenden Fisch, gewürzt	80 g	Glas

ZUSATZSORTIMENT



ZUSATZSORTIMENT

Qualität bis ins kleinste Detail



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Reis				
39950	Sushi Reis „Selenio“ Aus Italien, weißer Selenio-Reis, Rundkorn Klebe-Reis, poliert, Sushi-Qualität		10 kg	kg
Wasabi				
29426	Wasabi Pulver Meerrettich-Senfpulver-Zubereitung mit Wasabi, scharf, zum Anrühren mit Wasser	1 kg	10 kg (10 Beutel)	Beutel
Edamame				
29961	Edamame Sojabohnen in Schale, ungesalzen, blanchiert, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	kg
29963	Edamamekerne Sojabohnenkerne, lose rollend, tiefgefroren		5 kg (10 x 0,5 kg)	kg
29962	Edamamekerne Sojabohnenkerne, lose rollend, tiefgefroren		10 kg	kg
Frische Kräuter, Gemüse & Pilze				
NEU	28836 Kleiner Koriander Ungeschnitten, verzehrfertig		800 g (4 x 200 g)	Beutel
NEU	28917 Wasabiblätter Ungeschnitten		400 g (4 x 100 g)	Schale
NEU	29788 Wilder Brokkoli Küchenfertig, ungeschnitten		1,2 kg (4 x 300 g)	Beutel
NEU	28912 „Zahmer Tanzpilz“ Gemeiner Klapperschwamm, ungeschnitten		1,5 kg	Karton
NEU	28867 „Zahmer Tanzpilz“ Gemeiner Klapperschwamm, ungeschnitten		1 kg	Karton
Ingwer				
39959	Ingwer (Gari) Aus China, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit, mit Süßungsmittel	1 kg	10 kg (10 Beutel)	kg



Zahmer Tanzpilz

Der zahme Tanzpilz ist eine Pilzart aus der Familie der Riesenporlingsverwandten. Er hat einen wohl aromatischen Geschmack und einen hohen Umami-Gehalt.

Weitere Sortimente
finden Sie hier



徳島県産
新鮮な魚介類
を、こだわりの
調味料で
仕上げます。



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

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

www.deutscheesee.de