



HANDGEMACHT UND FEIN VEREDELT

Fisch & Meeresfrüchte aus
der Fischmanufaktur Bremerhaven



HANDGEMACHT UND FEIN VEREDELT

Fisch & Meeresfrüchte aus der Fischmanufaktur Bremerhaven

Es begann vor 16 Jahren mit einer Handvoll Produkte. Mittlerweile entstehen in unserer Bremerhavener Manufaktur über 50 veredelte Produkte mit Fisch und Meeresfrüchten, die ausschließlich von Hand hergestellt werden. Das garantiert gastronomisch anspruchsvolle Produkte von kompromissloser Frische und Qualität sowie ausgezeichnetem Geschmack.

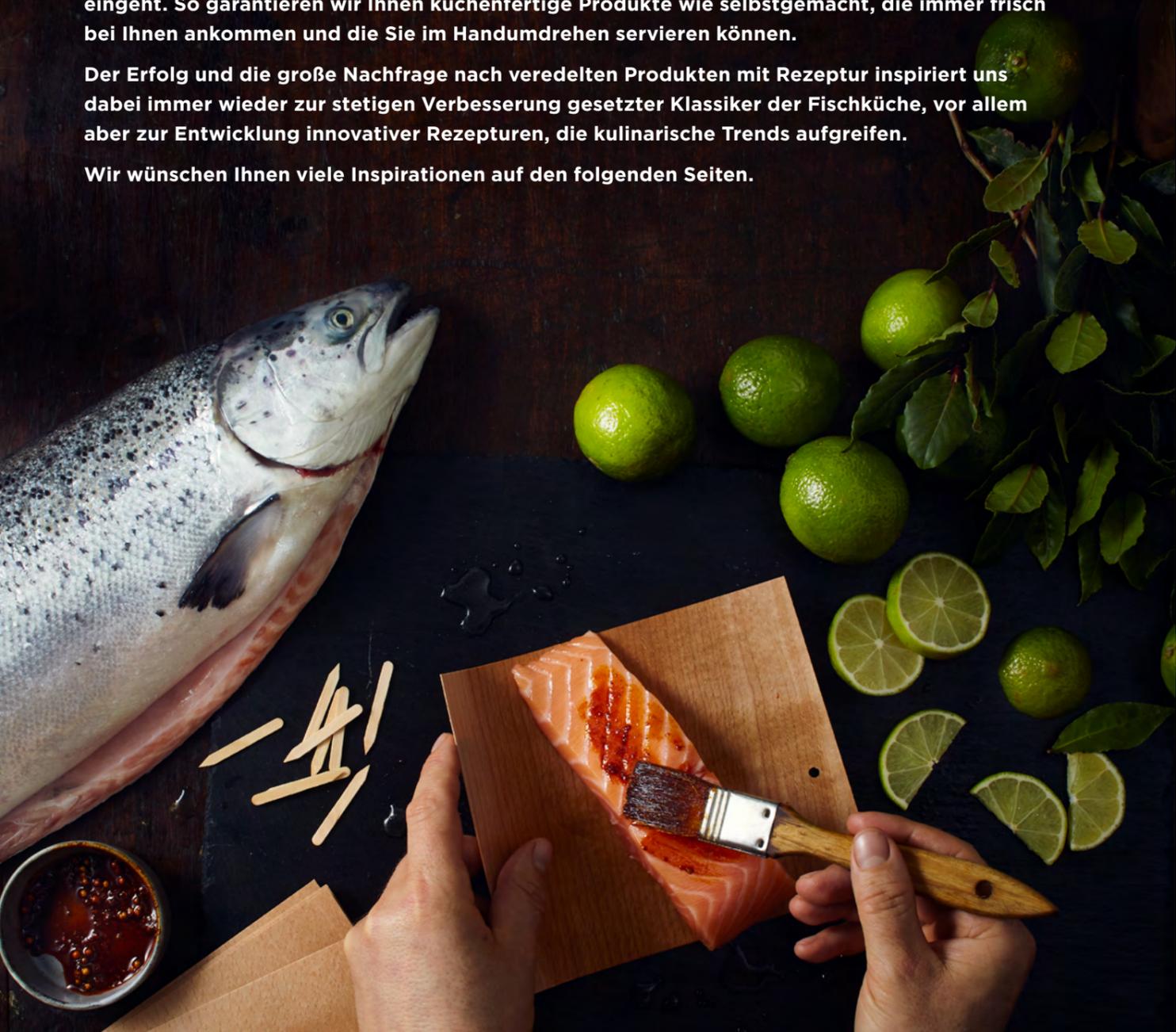
Genuss lebt von Frische, gutem Geschmack und durchdachten Rezepturen.

Darum widmen wir bei Deutsche See der Entwicklung unserer Produkte viel Zeit und Sorgfalt. Gleichzeitig nehmen wir Ihnen damit Vorbereitungszeit ab und erleichtern Ihnen die Zubereitung. Natürlich ohne geschmackliche Kompromisse.

Der Veredelungsprozess von ganzen Fischen, Filets oder Meeresfrüchten mit Füllungen, Toppings oder Marinaden beginnt deshalb erst dann, wenn Ihre Bestellung in unserer Manufaktur eingeht. So garantieren wir Ihnen küchenfertige Produkte wie selbstgemacht, die immer frisch bei Ihnen ankommen und die Sie im Handumdrehen servieren können.

Der Erfolg und die große Nachfrage nach veredelten Produkten mit Rezeptur inspiriert uns dabei immer wieder zur stetigen Verbesserung gesetzter Klassiker der Fischküche, vor allem aber zur Entwicklung innovativer Rezepturen, die kulinarische Trends aufgreifen.

Wir wünschen Ihnen viele Inspirationen auf den folgenden Seiten.



INHALT

EDITORIAL

> Ihre Vorteile im Überblick	4
> Einblicke in die Fischmanufaktur Bremerhaven	6

SORTIMENT: FISCH & MEERESFRÜCHTE FEIN VEREDELT

> Raffiniert ummantelt	10
> Aromatisch gefüllt & feine Auflagen	20
> Bunte Spieße	26
> Würzig mariniert	32
> Frisch paniert & aus der Pfanne	42
> Saisonkalender	48
> Fischpfanne	50

GASTRONOMISCH ANSPRUCHSVOLLE PRODUKTE

Küchenfertig für Sie vorbereitet

Damit Sie den hohen Ansprüchen Ihrer Kunden und Gäste 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.

VIelfALT UND FLEXIBILITÄT FÜR IHR TAGESGESCHÄFT

> Über 50 Produkte zur Auswahl

- Von kleinen Snacks bis hin zu festlichen Köstlichkeiten
- Saisonale Produkt-Highlights

> Für jeden Anlass & jedes Budget

- Bedarfsgerechte Gebindegrößen
- Verschiedene Kalibrierungen je nach Anlass und Zielgruppe
- Produkte in verschiedenen Preiskategorien

EINFACHES HANDLING, SCHNELLE ZUBEREITUNG

> Direkt küchenfertig bzw. verkaufsfertig

- Keine Vorbereitung mehr nötig
- Für die Küche: Alle Artikel können sofort zubereitet werden
- Für die Fischtheke im Einzelhandel: Alle Artikel sofort verkaufsfertig

> Einfach, flexibel & gelingsicher

- Im Handumdrehen zubereitet – in Pfanne, Ofen, Grill oder Kombidämpfer

> Geringer Personal- & Zeitaufwand in der Küche

- Unkompliziertes Handling bei der Zubereitung und beim Anrichten
- Keine speziellen Vorkenntnisse nötig

MANUFAKTUR AUS LEIDENSCHAFT

> Alle Rezepturen aus eigener Entwicklung

- In unserer Entwicklungsküche für Sie kreiert
- Von einfach mariniert bis gastronomisch anspruchsvoll
- Inspiriert von Saisonalitäten, aktuellen Food Trends und Konsumentenwünschen

> Handarbeit für kompromisslose Frische

- Jedes Produkt ist ein handgefertigtes Unikat
- Erst bei Eingang Ihrer Bestellung starten wir mit der Fertigung

> Genuss & Optik, die begeistern

- Handwerkliche, gastronomische Optik
- Hervorragender Geschmack

Exklusive Leckerbissen

Übrigens: Wir waren die Ersten, die Patente auf Innovationen wie Lachsfilet im Buchenspan oder Fisch in Grillhaut angemeldet haben.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

> Erstklassige Rohwaren & Zutaten

- Gleichbleibende Qualität für Frische und besten Geschmack
- Viele Fische und Meeresfrüchte stammen aus bestandsschonender Fischerei und verantwortungsvoller Aquakultur

> Sicher verpackt & schnell geliefert

- Stabile, transparente, mit Aroma-Atmosphäre versiegelte Schalen
- Transport in Mehrwegkisten unter Nasseis (Sicherung der Kühlkette)
- Lieferung in eigenen Kühl-LKW: in nur 48 h von der Bestellung bis zu Ihnen

> Lückenlose Kontrolle

- Vom Wareneingang bis zur Auslieferung
- Unser Qualitätsmanagement sorgt täglich dafür, dass nur beste Qualität zu Ihnen und auf die Teller kommt

#MISSIONFISH
DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!



DIE BREMERHAVENER FISCHMANUFAKTUR

Aus Leidenschaft für guten Fisch

Unsere Manufaktur läuft ständig auf Hochtouren – weil Frische immer auch eine Frage der Zeit ist. Alle Mitarbeiter*innen unserer „Family of Fish“ arbeiten darum Hand in Hand und mit Blick auf die Uhr: Vom Eingang Ihrer Bestellung über die Veredelung bis zur Auslieferung unserer Köstlichkeiten vergehen oft nur wenige Stunden.

Möglich ist das durch die jahrelange Erfahrung und die handwerkliche Fingerfertigkeit unserer Mitarbeiter*innen. Denn Spießen, Rouladen füllen, Auflagen aufspritzen und Co. erfordern nicht nur Geschick, sondern auch den Blick fürs Detail. Für ein Produkt fast wie von Ihnen selbst gemacht.



Von Profis entwickelt

Die Rezepturen für unsere Produkte werden von erfahrenen Köchen wie Ingolf Ernst entwickelt. Inspiriert von kulinarischen Trends wird in der hauseigenen Küche so lange an einer Idee gefeilt, bis das Ergebnis geschmacklich und optisch überzeugt.

Kulinarische Vielfalt

Ob Menüplanung oder Thekenpräsentation: Überraschen Sie Ihre Gäste und Kunden mit vielfältigen Rezepturen, die für Abwechslung sorgen. Dank einer Auswahl von über 50 Produkten finden Sie bei uns für jeden Anlass das Richtige.

Echte Handarbeit von Anfang bis Ende

Wir arbeiten genau wie Sie: Unsere Produkte sowie fast alle einzelnen Komponenten werden bei uns in Handarbeit hergestellt. Das gilt für sorgsam geschnittene Filets ebenso wie für Füllungen, Marinaden oder Toppings.

Wir übernehmen die Vorbereitung für Sie

Unser Ziel ist es, Ihnen alles küchenfertig vorzubereiten, damit Sie direkt mit der Zubereitung oder dem Verkauf loslegen können. So sparen Sie Personalaufwand, Zeit und Kosten – ganz ohne Abstriche bei Frische und Geschmack.

100% gelingsicher

Damit die Zubereitung immer auf den Punkt gelingt, werden alle Rezepturen von unseren erfahrenen Köchen sorgsam getestet – in der Pfanne, im Ofen oder Kombidämpfer und auf dem Grill. Alle Informationen zur Zubereitung finden Sie auf dem Etikett.

Überzeugend – in Geschmack und Optik

Das Auge isst mit – darum ist das Aussehen für uns ebenso wichtig wie Frische und Geschmack. Liebevoll und appetitlich vorbereitet, überzeugen unsere veredelten Produkte auf dem Teller Ihrer Gäste und Kunden in jeder Hinsicht.





BEI UNS STEHT NICHT NUR MANUFAKTUR DRAUF,
SONDERN WIR ARBEITEN AUCH SO –
IM GESAMTEN ARBEITSPROZESS.
VON DER VORBEREITUNG ÜBER DIE PRODUKTION
BIS ZUM VERPACKEN UND TRANSPORT.

Gut verpackt

Ein gut durchdachtes Verpackungssystem sorgt dafür, dass die fertigen Produkte frisch und optisch einwandfrei bei Ihnen ankommen. Daher werden die vorbereiteten Produkte ausschließlich und sorgfältig von Hand eingepackt.

Sicher und nachhaltig

Direkt nach dem Einpacken wandern die veredelten Fischwaren in die mit Eis gefüllten Mehrweg-Transportboxen. Auch beim Befüllen mit Eis setzen wir auf Handarbeit, damit die Produkte für die Lieferung sicher verpackt und durchgehend gut gekühlt sind.

Frisch geliefert

Ein bis zwei Tage nach der Bestellung liefern wir Ihnen mit unseren eigenen Kühl-LKW Ihre Produkte direkt bis an die Tür.



Ab in die Box – für weniger Müll
Als umweltbewusster Vorreiter in der Fischbranche setzen wir bereits seit 2007 auf unsere Mehrweg-Transportboxen – und sparen so jedes Jahr 640 Tonnen Styropormüll ein.



RAFFINIERT UMMANTELT



80187 Lachsfilet „Spitzpaprika“
80191 Kabeljau Gartenkräuter in Brickteig

Raffiniert ummantelt

ECHE SUPERHELDEN FÜR DEN GRILL

Grillfisch ganz einfach gelingsicher machen? Genau das ist uns im Jahr 2009 gelungen: mit unserem Lachsfilet in Buchenspan. Leichtes Wenden, kein Anbrennen und schön saftiger Fisch im Inneren zeichnen diese Innovation aus. Eine echte Erfolgsstory, die wir längst mit weiteren Produkten fortführen. Übrigens: Unsere Ummantelungen sind auch bei schlechtem Wetter eine tolle Idee – im Ofen und Kombidämpfer.

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

Artikelnummer:	80026	80384
Gewicht/Stück:	140-160 g	140-160 g
Inhalt je VE:	ca. 0,75 kg (5 St./Schale)	ca. 1,38 kg (9 St./Schale)

Zubereitung: Grill: ca. 15 Minuten / Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Minuten / Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Minuten



Kabeljaufilet im Buchenspan „Yuzu-Spargel“

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer zitrus-fruchtigen Würzmarinade mit Yuzu-Note, mit grünem Spargel, in ein Buchenholzblatt eingerollt und mit einer Zitronenscheibe garniert

Artikelnummer:	88745
Gewicht/Stück:	170-190 g
Inhalt je VE:	ca. 1,35 kg (7 Stück/Schale)

Zubereitung: Grill: ca. 15 Minuten, mehrmals wenden / Backofen: bei ca. 250 °C (Umluft), 11-13 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 250 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



Lachs BBQ in Grillhaut April - September



Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer aromatischen BBQ-Würzung, mit geräucherter Lachshaut und einer Kordel zum Paket geschnürt

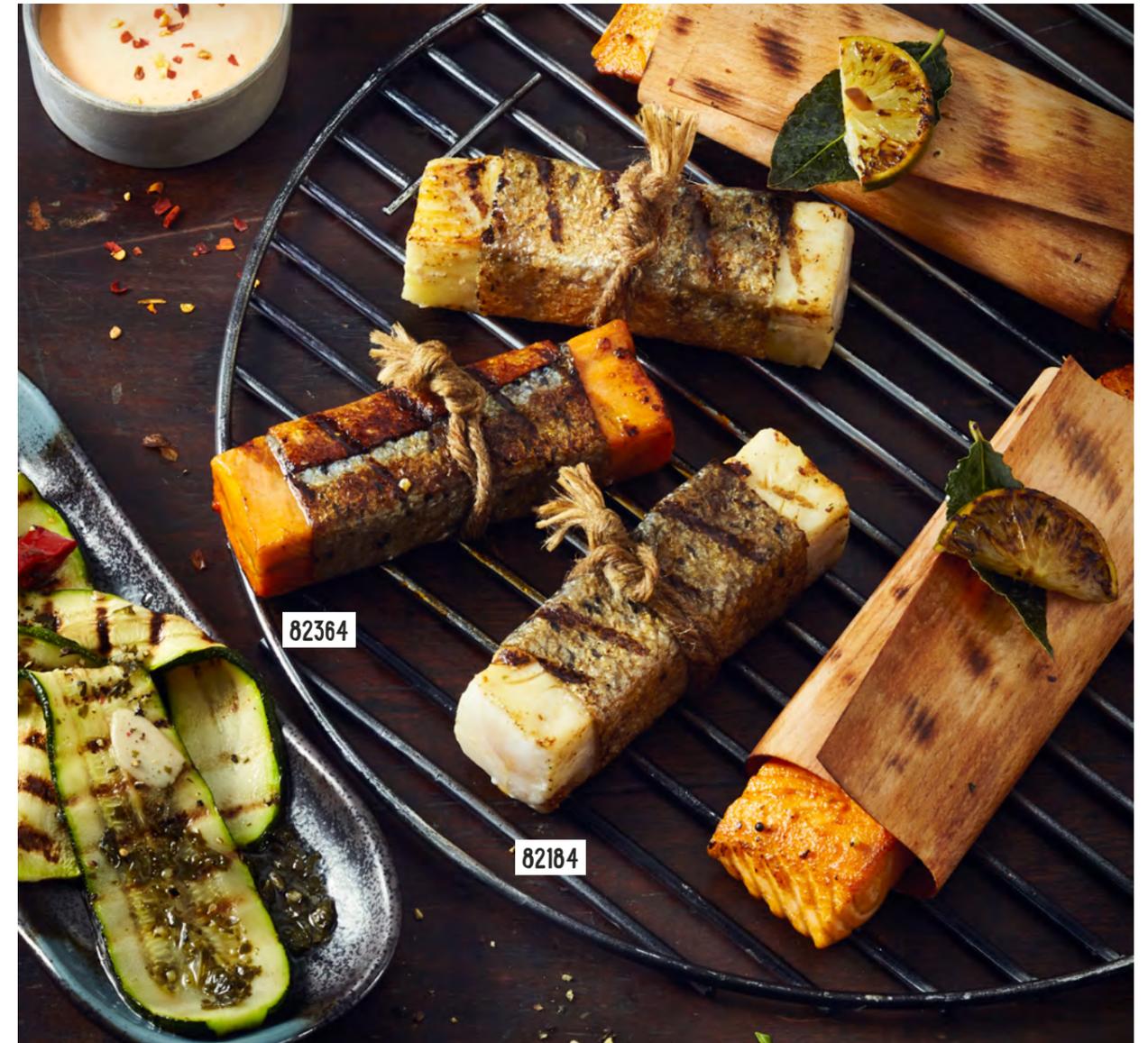
Artikelnummer:	82364
Gewicht/Stück:	160-180 g
Inhalt je VE:	ca. 1,30 kg (8 Stück/Schale)
Zubereitung:	Grill: 12-14 Minuten / Backofen: bei ca. 220 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten

Kabeljau Lemon in Grillhaut April - September



Gefangen im Nordostatlantik, saftige Kabeljaufilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Kabeljaufilets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Marinade mit frischer Zitronen-Fenchel-Note, mit geräucherter Lachshaut und einer Kordel zum Paket geschnürt

Artikelnummer:	82184
Gewicht/Stück:	140-160 g
Inhalt je VE:	ca. 1,24 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung:	MSC
Zubereitung:	Grill: 12-14 Minuten / Backofen: bei ca. 220 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



Lachsfilet auf Ananasplanke April - September

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer fruchtigen Mango-Chili-Marinade, gelegt auf eine Ananas-Schneite, mit Speck umwickelt.

Artikelnummer: 86974
Gewicht/Stück: 180-200 g
Inhalt je VE: ca. 0,95 kg (5 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: ca. 18-20 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel, nicht wenden
Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-15 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 12-15 Minuten



Unser Beilagentipp: 25376 Gnocchisalat „Mediterran“

Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale April - September

Lachs aus Aquakultur in Norwegen, Tilapia und Garnelen aus Aquakultur, Lachsfilet- und Tilapiafiletstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, Garnele, geschält, Darm gezogen, gekocht, auf einer Curry-Hollandaise-Sauce, getoppt mit Sailcornes, angerichtet in zwei mit einer Kordel geschnürten Jakobsmuschelschalen

Artikelnummer: 84501
Gewicht/Stück: ca. 115 g
Inhalt je VE: ca. 0,58 kg (5 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: ca. 10 Minuten, nicht wenden / Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 13-15 Minuten



Unser Beilagentipp: mit 25688 BEECK Kichererbsen Paprika Tajine

Raffiniert ummantelt

Mini Plankenlachs „Barbecue“ April - September

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer aromatischen Barbecue-Würzung, auf eine kleine Holzplanke gesteckt

Artikelnummer: 83772
Gewicht/Stück: ca. 160 g
Inhalt je VE: ca. 0,63 kg (5 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: ca. 15 Minuten
Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Minuten
Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Minuten



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

Artikelnummer: 83771
Gewicht/Stück: ca. 160 g
Inhalt je VE: ca. 0,63 kg (5 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: ca. 15 Minuten
Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Minuten
Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Minuten



Lachsfilet „Spitzpaprika“ April - September

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit pikanter Tomaten-Marinade in gelber und roter Spitzpaprika, gespießt, garniert mit einem Thymianzweig

Artikelnummer: 80187
Gewicht/Stück: ca. 175 g
Inhalt je VE: ca. 1,05 kg (6 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 12-14 Minuten / Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



Unser Tipp dazu: 25024 BEECK Pastasalat „al dente“



Raffiniert ummantelt

GENUSS IN HÜLLE UND FÜLLE

Außen kross, innen saftig: Der Fisch wird sanft gegart und beschert Ihren Kunden und Gästen durch seine knusprige Ummantelung ein besonderes Geschmackserlebnis. Die verschiedenen Ummantelungen wie Blätterteig, Tortilla oder Speck sorgen nicht nur für Abwechslung auf dem Speiseplan, sondern überzeugen auch durch ihre gastronomische Optik.

Kabeljau Gartenkräuter in Brickteig

Gefangen im Nordostatlantik, saftige Kabeljaufilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Kabeljaufilets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, fein-würzig mariniert, mit einer Auflage aus Gemüsejuliennes, Gartenkräutern und Crème fraîche umhüllt von dünnem Brickteig, handgewickelt

Artikelnummer: 80191
Gewicht/Stück: 180-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,52 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Umluft), 14-16 Minuten
Kombidämpfer: bei 200 °C (Heißluft), 12-14 Minuten



Lachsfilet „Trüffel“ Oktober - Januar

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mariniert, mit einer Trüffel-Crème fraîche-Füllung, umwickelt mit einem Blätterteigstreifen

Artikelnummer: 81673
Gewicht/Stück: 160-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,44 kg (8 Stück/Schale)
Zubereitung: Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



Lachshörnchen „Parmesan“

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Füllung aus Lachsfilet, ohne Haut, Parmesan-Zitronen-Crème fraîche und Basilikum umhüllt mit dünnem Brickteig, handgewickelt

Artikelnummer: 84514
Gewicht/Stück: 80-100 g
Inhalt je VE: ca. 0,9 kg (10 Stück/Schale)
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-16 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 190 °C (Heißluft), 7-9 Minuten



Eignet sich aufgrund der kleinen Kalibrierung perfekt für Fingerfood-Buffets, als Snack oder Vorspeise.

Lachs im Brickteig

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit getrockneten Tomaten, typisch mediterranen Kräutern und Mozzarella, umhüllt von dünnem Brickteig, handgewickelt

Artikelnummer: 81281
Gewicht/Stück: 170-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,4 kg (8 Stück/Schale)
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Umluft), 14-17 Minuten
Kombidämpfer: bei 200 °C (Heißluft), 12-15 Minuten



Pangasiusfilet im Speckmantel

Aus Aquakultur, saftiges Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig-pikant mariniert, mit Speck umwickelt, verfeinert mit frischem Rosmarin

Artikelnummer: 81588
Gewicht/Stück: 170-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,96 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: 15-17 Minuten / Backofen: bei 200 °C (Umluft), 20-25 Minuten / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 15-17 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 15-17 Minuten



Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel

Aus Aquakultur, Tilapiafilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Bruschetta-Crème fraîche, typisch mediterranen Kräutern und Mozzarella, umwickelt mit einem Weizentortilla

Artikelnummer: 84498
Gewicht/Stück: 160-190 g
Inhalt je VE: ca. 1,75 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: 12-14 Minuten / Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 15-17 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 14-16 Minuten





AROMATISCH GEFÜLLT & FEINE AUFLAGEN



81223 Schollenfilet „Räucherlachs-Spinat-Füllung“
80908 Kabeljaufilet „Lauch-Speck“

Aromatisch gefüllt & feine Auflagen

FILETS VOLLER GESCHMACK

Für unsere Produkte mit Füllungen und Auflagen setzen wir auf hauseigene Rezepturen mit saisonalen Zutaten. Deshalb finden Sie hier neben leichteren Rezepturen für den Frühling und Sommer auch viele Ideen für die kalte Jahreszeit. Natürlich behalten wir dabei immer Ihre täglichen Herausforderungen im Blick: Die Produkte sind stabil in Handling und Transport und lassen sich am besten im Ofen oder Kombidämpfer zubereiten.

Pangasiusfilet mit Spinat

Aus Aquakultur, saftiges Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer milden Kräutermarinade, gefüllt mit aromatischem Spinat, geklappt mit einem Holzspieß verschlossen

Artikelnummer: 80746
Gewicht/Stück: 165-185 g
Inhalt je VE: ca. 1,4 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-14 Minuten



Schollenfilet „Räucherlachs-Spinat-Füllung“ April - September

Gefangen im Nordostatlantik, frisches Schollenfilet, praktisch grätenfrei, gefüllt mit Spinatfarce und Räucherlachsscheiben, mit fruchtiger Tomatenmarinade

Artikelnummer: 81223
Gewicht/Stück: 120-190 g
Inhalt je VE: ca. 1,5 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), ca. 20 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 12-14 Minuten



Skrei Roulade „Wirsing“ Januar - April

Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Senf Marinade bestrichen, mit einer herzhaften Füllung aus Wirsing, Crème fraîche und geräuchertem Speck

Artikelnummer: 80984
Gewicht/Stück: 160-190 g
Inhalt je VE: ca. 1,6 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 12-14 Minuten



Kabeljau Roulade „Kürbis“ September - März

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, bestrichen mit einer Ahornsirup-Sesam Marinade, mit einer pikant, süßlichen Füllung aus frischem Kürbis, Crème fraîche und Ahornsirup, getoppt mit Kürbisstückchen und Kürbiskernen

Artikelnummer: 80980
Gewicht/Stück: 160-180 g
Inhalt je VE: ca. 1,6 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 12-14 Minuten



Farbenfroher Serviervorschlag: mit lila Kartoffeln, frischem Salat und roter Zwiebel

Kabeljaufilet „Lauch-Speck“ September - März

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit einer cremigen Auflage aus Crème fraîche und Schnittlauch, bestreut mit Lauchstreifen und Speckwürfeln

Artikelnummer: 80908
Gewicht/Stück: 170-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,58 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 17-19 Minuten
 Kombidämpfer: bei ca. 150 °C (Heißluft), 16-18 Minuten



Kabeljaufilet „Pfifferlingskruste“ September - März

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit einer cremigen Auflage aus Crème fraîche und Schnittlauch, mit grob gehackten Pfifferlingen und Weißbrotkrumen getoppt

Artikelnummer: 80909
Gewicht/Stück: 170-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,58 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 17-19 Minuten
 Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), 14-16 Minuten



Pangasiusfilet „Garnele-Orange“

Aus Aquakultur, saftiges Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer pikanten Marinade mit einer geschälten Garnele und einer Orangenscheibe auf einem Holzspieß, verfeinert mit frischem Rosmarin

Artikelnummer: 81672
Gewicht/Stück: 140-180 g
Inhalt je VE: ca. 1,1 kg (7 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), ca. 20 Minuten
 Kombidämpfer: bei 160 °C (Kombidampf), 14-16 Minuten



Seelachsfilet mit Tomate-Olive-Auflage

Gefangen im Nordostatlantik, saftiges Seelachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, belegt mit einer pikanten Tomate-Olive-Auflage, bestreut mit Parmesan

Artikelnummer: 82089
Gewicht/Stück: 160-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,5 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei 180 °C (Umluft), 14-16 Minuten
 Kombidämpfer: bei 140 °C (Heißluft), 12-14 Minuten



Skreifilet „Kräuter-Kruste“ Januar - April

Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Marinade mit feiner Fenchel-Zitronen-Note, getoppt von einer aromatischen Kräuter-Auflage

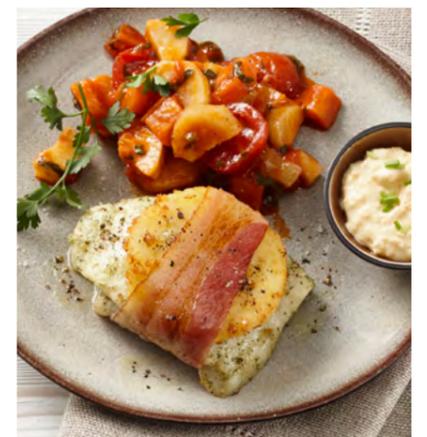
Artikelnummer: 80941
Gewicht/Stück: 135-165 g
Inhalt je VE: ca. 1,2 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei 180 °C (Umluft), 12-14 Minuten
 Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



Skreifilet „Rösti-Speck“ Januar - April

Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer feinen Marinade mit Gartenkräutern, belegt mit einem Kartoffel-Rösti, mit Speck umwickelt

Artikelnummer: 83888
Gewicht/Stück: 190-220 g
Inhalt je VE: ca. 1,4 kg (7 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 16-18 Minuten
 Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 14-16 Minuten





BUNTE SPIESSE

80192 Lachsspieß „Focaccia“
80693 Kabeljau-Spieß „Gemüse“

Bunte Spieße

HIER STECKT GESCHMACK DRAUF

Italien, Spanien, Bremerhaven und überall, wo Grillgenuss großgeschrieben wird: Für unsere raffinierten Spieße haben wir uns Inspiration aus der ganzen Welt geholt – und spießen jede Komponente sorgfältig von Hand auf. Denn die Mühe, die wir uns geben, bedeutet weniger Aufwand für Sie und abwechslungsreichen Genuss für Ihre Gäste und Kunden. Am Grill ebenso wie á la carte, als Fingerfood oder am Buffet.

Lachsfackel „Bacon“ April - September

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit Speck umwickelt, auf einem Holzspieß

Artikelnummer:	84511	80773
Gewicht/Stück:	115-145 g	115-145 g
Inhalt je VE:	ca. 1,3 kg (10 Stück/Schale)	ca. 1,95 kg (15 Stück/Schale)
Zubereitung:	Grill: 8-10 Minuten / Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 8-10 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten	



Alaska-Seelachsfilet-Spieß „Green-Lemon“

Saftige Alaska-Seelachsfilet-Stücke, aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Zucchini-Scheiben und Paprika-Stückchen auf einem Holzspieß, in einer würzigen Marinade mit Zitronenaroma

Artikelnummer:	82257
Gewicht/Stück:	210-230 g
Inhalt je VE:	ca. 1,72 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung:	MSC
Zubereitung:	Grill: 8-10 Minuten Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Minuten Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 8-10 Minuten



Kabeljau-Spieß „Gemüse“ April - September

Gefangen im Nordostatlantik, zarte Kabeljaufilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit einer Kirschtomate, Zucchini und Minikartoffel, auf einem Holzspieß

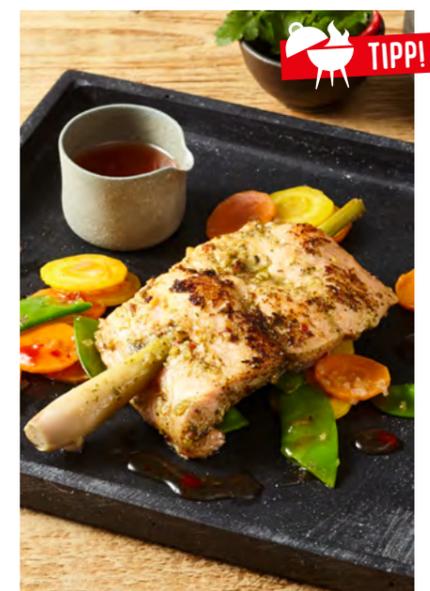
Artikelnummer:	80693
Gewicht/Stück:	80-100 g
Inhalt je VE:	ca. 1,3 kg (15 Stück/Schale)
Zertifizierung:	MSC
Zubereitung:	Grill: 8-10 Minuten Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 8-10 Minuten Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Minuten Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten



Lachsfilet „Zitronengras-Spieß“

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, auf einem exotischen Zitronengras-Spieß, mariniert mit einer besonders stückigen, würzigen Marinade aus Ingwer, Paprika und Zwiebelstückchen

Artikelnummer:	81393
Gewicht/Stück:	160-180 g
Inhalt je VE:	ca. 1,4 kg (8 Stück/Schale)
Zubereitung:	Grill: 7-8 Minuten Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 13-18 Minuten Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), 10-12 Minuten Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten



Lachsspieß „Focaccia“

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Kirschtomaten und Focacciabrot, in einer würzig-mediterranen Marinade, auf einem Holzspieß

Artikelnummer: 80192
Gewicht/Stück: ca. 145 g
Inhalt je VE: ca. 1,45 kg (10 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 8-10 Minuten / Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



Der ganze Geschmack Italiens auf einem Holzspieß vereint! Kombiniert mit einem knackigen Salat oder frischem Gemüse sind diese Spieße das perfekte Gericht für warme Sommertage.

Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“ April - September

Zarte Pulpoarme und Tintenfischtuben, gekocht, in einer rauchig-würzigen Paprika-Marinade, mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten, auf einem Holzspieß

Artikelnummer: 84509
Gewicht/Stück: 100-130 g
Inhalt je VE: ca. 1,15 kg (10 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 8-10 Minuten / Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 13-14 Minuten / Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 12-14 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten



Unser Tipp dazu: 25916/25985 BEECK Mango Chili Dip

Lachsspieß „Hawaii“

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Ananas, Zucchini und roter Paprika, mariniert mit rotem Curry, auf einem Holzspieß

Artikelnummer: 84545	80772
Gewicht/Stück: 95-125 g	95-125 g
Inhalt je VE: ca. 1,10 kg (10 Stück/Schale)	ca. 1,74 kg (15 Stück/Schale)

Zubereitung: Grill: 8-10 Minuten
 Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 8-10 Minuten
 Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Minuten
 Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten



Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“

Seelachs gefangen im Nordostatlantik, Lachs aus Aquakultur in Norwegen, saftige Seelachsfilet- und Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Bratpaprika und würzigen Chorizoscheiben, in feiner Kräuter-Knoblauch-Marinade, auf einem Holzspieß

Artikelnummer: 81981
Gewicht/Stück: 105-135 g
Inhalt je VE: ca. 1,8 kg (15 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 8-10 Minuten / Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 12-15 Minuten / Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft), 10-12 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten



„Ich wollte unbedingt Tapas auf den Grill bringen. Die Verbindung von Pimientos de Padrón, der spanischen Bratpaprika, die für mich bei Tapas einfach nicht fehlen darf, mit Chorizo und bestem Fisch ist einfach sensationell.“
 – Martin Volkelt, Koch und Produktentwickler bei Deutsche See

Victoriasee-Barsch-Spieß „Rustikal“

Aus Binnenfischerei in Tansania (Bukoba-Projekt), Victoriasee-Barschfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit Speck, Zucchini und Zwiebeln, auf einem Holzspieß

Artikelnummer: 80697
Gewicht/Stück: 80-110 g
Inhalt je VE: ca. 1,64 kg (15 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 8-10 Minuten
 Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 8-10 Minuten
 Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Minuten
 Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten





WÜRZIG MARINIERT

80188 Forelle „Zitrone-Thymian“
80423 Eismeer-Lachsforellenfilet „Kräuter-Knoblauch“

Würzig mariniert

MEHR FISCH GEHT NICHT

Ganze Fische wie Makrele, Forelle, Wolfsbarsch und Dorade bringen ein bisschen Urlaub direkt nach Hause – besonders mit würzigen Marinaden, die immer harmonisch auf den jeweiligen Fisch abgestimmt sind. Das gilt natürlich auch für Filets. Jede Portion wird sorgfältig von Hand mariniert. Damit die Marinade ihr Aroma voll entfalten kann, ritzen wir die ganzen Fische zuvor leicht ein.

Forelle „Zitrone-Thymian“ April - September

Aus Aquakultur, frische Forelle, ausgenommen, gefüllt mit frischen Zitronenscheiben und Thymian in einer würzig frischen Marinade

Artikelnummer: 80188
Gewicht/Stück: ca. 300 g
Inhalt je VE: ca. 1,8 kg (6 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 10-12 Minuten
Backofen: bei ca. 190 °C (Ober- und Unterhitze), 18-20 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 15-17 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 12 Minuten



Makrele „Kräuter-Knoblauch“ April - September

Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, in einer würzigen Marinade mit Gartenkräutern und feiner Knoblauchnote

Artikelnummer: 81999
Gewicht/Stück: 350-500 g
Inhalt je VE: ca. 1,7 kg (4 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: ca. 20 Minuten
Backofen: bei ca. 190 °C (Ober- und Unterhitze), 20-22 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 190 °C (Heißluft), 18-20 Minuten



Wolfsbarsch „Tomatensalsa“ April - September

Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, ausgenommen, in einer fruchtig, pikanten Tomaten-Marinade mit Chili, Curry und Knoblauch, verfeinert mit einem Rosmarinzweig

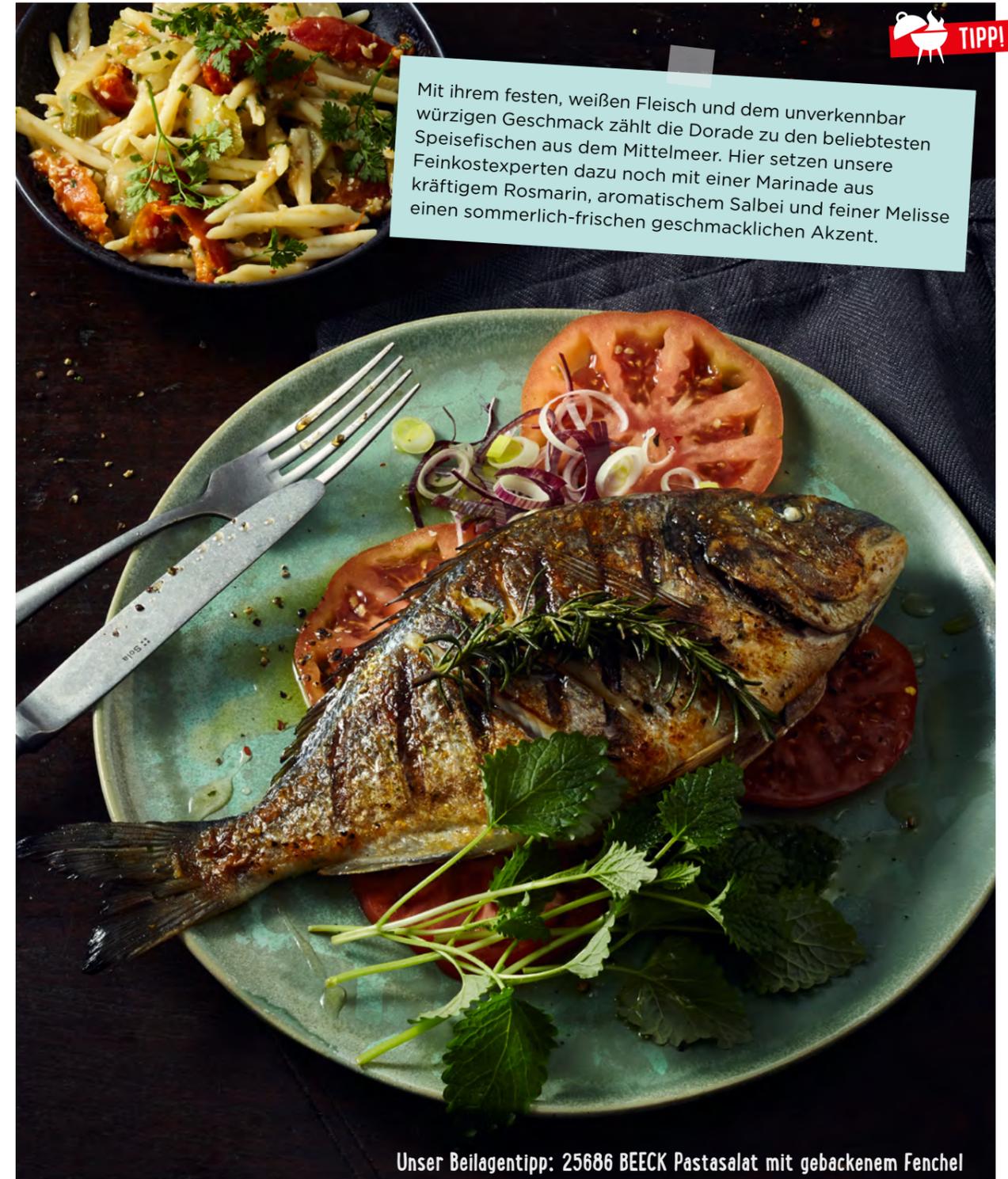
Artikelnummer: 83651
Gewicht/Stück: 300-500 g
Inhalt je VE: ca. 1,6 kg (3-4 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: ca. 12 Minuten / Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 18-20 Minuten / Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft), 16-18 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 12 Minuten



Dorade „Rosmarin-Salbei-Melisse“

Aus Aquakultur, ausgenommen, in einer aromatischen Marinade mit feiner Rosmarin-Salbei-Melissenote, verfeinert mit einem Rosmarinzweig

Artikelnummer: 83649
Gewicht/Stück: 300-700 g
Inhalt je VE: ca. 1,85 kg (3-4 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: ca. 12 Minuten / Backofen: bei 180 °C (Umluft), 18-20 Minuten / Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft), 16-18 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 12 Minuten



Mit ihrem festen, weißen Fleisch und dem unverkennbar würzigen Geschmack zählt die Dorade zu den beliebtesten Speisefischen aus dem Mittelmeer. Hier setzen unsere Feinkostexperten dazu noch mit einer Marinade aus kräftigem Rosmarin, aromatischem Salbei und feiner Melisse einen sommerlich-frischen geschmacklichen Akzent.

Unser Beilagentipp: 25686 BEECK Pastasalat mit gebackenem Fenchel

Lachsfilet „Zitronenpfeffer“

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer aromatischen Marinade mit intensiver Zitronen-Pfeffer-Note

Artikelnummer:	80028	84525
Gewicht/Stück:	130-140 g	130-140 g
Inhalt je VE:	ca. 0,81 kg (6 Stück/Schale)	ca. 1,35 kg (10 Stück/Schale)

Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten / Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 13-18 Minuten / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten

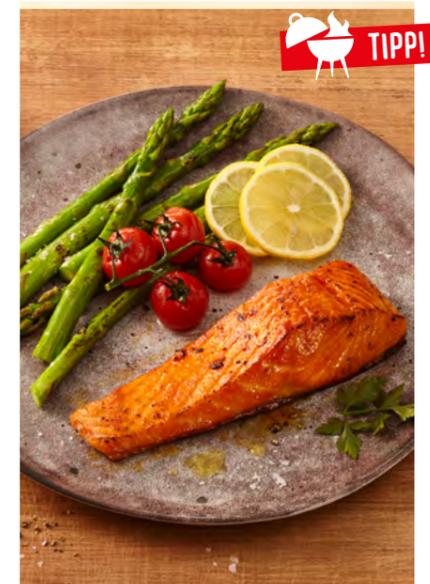


Eismeer-Lachsforellenfilet „Barbecue“

Aus Aquakultur in Norwegen, Eismeer-Lachsforellenfilet-Portion, mit Haut, in einer aromatischen Barbecue Marinade

Artikelnummer:	80424
Gewicht/Stück:	155-160 g
Inhalt je VE:	ca. 2,8 kg (18 Stück/Schale)

Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 14-19 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 9-13 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten

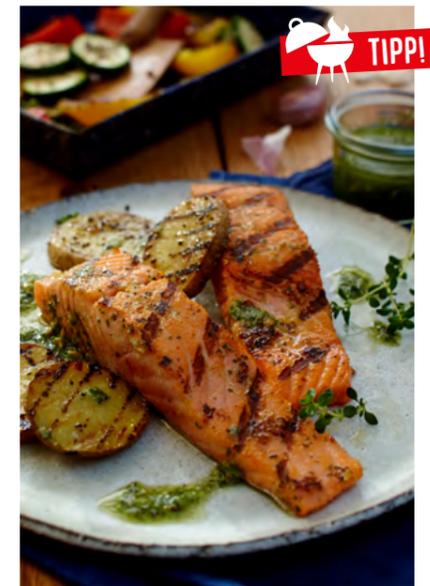


Eismeer-Lachsforellenfilet „Kräuter-Knoblauch“

Aus Aquakultur in Norwegen, Eismeer-Lachsforellenfilet-Portion, mit Haut, in einer pikanten Kräuter-Knoblauch-Marinade

Artikelnummer:	80423
Gewicht/Stück:	155-160 g
Inhalt je VE:	ca. 2,8 kg (18 Stück/Schale)

Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 14-19 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 9-13 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten



Eismeer-Lachsforellenfilet „Zitronenpfeffer“

Aus Aquakultur in Norwegen, Eismeer-Lachsforellenfilet-Portion, mit Haut, mit einer aromatischen Marinade mit intensiver Zitronen-Pfeffer-Note

Artikelnummer:	80534
Gewicht/Stück:	155-160 g
Inhalt je VE:	ca. 2,8 kg (18 Stück/Schale)

Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 14-19 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 9-13 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten



Unsere beliebtesten Geschmacksrichtungen für den Grill „Barbecue“ und „Kräuter-Knoblauch“: als klassisches Filet und als echte BBQ-Variante auf der Planke.

Lachsfilet „Barbecue“

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, mit Haut, praktisch grätenfrei, in würziger Marinade mit deutlichem Paprikaanteil und grobem Pfeffer

Artikelnummer:	80018	84521
Gewicht/Stück:	130-140 g	130-140 g
Inhalt je VE:	ca. 0,81 kg (6 Stück/Schale)	ca. 1,35 kg (10 Stück/Schale)

Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten / Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 13-18 Minuten / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten



Lachsfilet „Kräuter-Knoblauch“

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, mit Haut, praktisch grätenfrei, in feiner Marinade mit typischen Gartenkräutern und Knoblauch

Artikelnummer:	80024	84555
Gewicht/Stück:	130-140 g	130-140 g
Inhalt je VE:	ca. 0,81 kg (6 Stück/Schale)	ca. 1,35 kg (10 Stück/Schale)

Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten / Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 13-18 Minuten / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten



Mini Plankenlachs „Barbecue“ April - September

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer aromatischen Barbecue-Würzung, auf eine kleine Holzplanke gesteckt

Artikelnummer:	83772
Gewicht/Stück:	ca. 160 g
Inhalt je VE:	ca. 0,63 kg (5 Stück/Schale)
Zubereitung:	Grill: ca. 15 Minuten / Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Minuten / Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Minuten



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

Artikelnummer:	83771
Gewicht/Stück:	ca. 160 g
Inhalt je VE:	ca. 0,63 kg (5 Stück/Schale)
Zubereitung:	Grill: ca. 15 Minuten / Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Minuten / Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Minuten



83771 Mini Plankenlachs „Kräuter-Knoblauch“

Würzig mariniert

Makrelenfilet „Rosmarin“

Gefangen im Nordostatlantik, saftiges Makrelenfilet, mit Haut, herzhaft mariniert, mit einer feinen Knoblauchnote und frischem Rosmarin

Artikelnummer: 84016
Gewicht/Stück: 100-120 g
Inhalt je VE: ca. 0,9 kg (8 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten / Backofen: bei 200 °C (Umluft), 12-16 Minuten / Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), 8-10 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten



Pangasiusfilet „Madagaskar“

Aus Aquakultur, saftiges Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mariniert mit Kokosnuss, Curry und Gemüsestückchen

Artikelnummer: 86088 | 86096
Gewicht/Stück: 120-160 g | 120-160 g
Inhalt je VE: ca. 0,84 kg (6 Stück/Schale) | ca. 1,7 kg (12 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten / Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Minuten / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-14 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten



Skrei „Zitrone-Kräuter“ Januar - April

Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer würzigen Marinade mit feiner Zitronen-Fenchel-Note

Artikelnummer: 82391
Gewicht/Stück: 100-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,8 kg (12 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Minuten / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 10 Minuten



Tilapia „Mango-Chili“

Aus Aquakultur, Tilapiafilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, mariniert mit einer fruchtigen Marinade und bestreut mit feinen Chiliflocken

Artikelnummer: 80020 | 82163
Gewicht/Stück: 100-120 g | 100-120 g
Inhalt je VE: ca. 0,66 kg (6 Stück/Schale) | ca. 1,32 kg (12 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: 10-12 Minuten / Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten / Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), 8-10 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 8-10 Minuten



Seelachsfilet „Tomate-Basilikum“

Gefangen im Nordostatlantik, saftiges Seelachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer leichten, fruchtigen Tomatenmarinade, gewürzt mit Basilikum

Artikelnummer: 81227
Gewicht/Stück: 160-180 g
Inhalt je VE: ca. 2,63 kg (15 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten / Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 16-18 Minuten / Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft), 10-12 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-9 Minuten



Unser Beilagentipp: 26572 BEECK Zartweizensalat mit Cashewkernen



FRISCH PANIERT & AUS DER PFANNE

Frisch paniert & aus der Pfanne

WIE FRÜHER BEI OMA: BACKFISCH AUS DER PFANNE

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die besonders lecker schmecken. Kein Wunder also, dass Backfisch beim Mittagessen im Betriebsrestaurant zu den Lieblingsgerichten gehört. Mit unserer eigens entwickelten Panade, die beim Ausbacken in der Pfanne knusprig und goldgelb wird, sparen Sie sich die Panierstraße und garantieren Ihren Gästen mit Filets aus nachhaltiger Fischerei unbeschwertem Fischgenuss.

Omas frischer Backfisch

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl

Artikelnummer:	82288	82291
Gewicht/Stück:	180-220 g	180-220 g
Inhalt je VE:	ca. 1,8 kg (9 Stück/Schale)	ca. 7,22 kg (36 Stück/Kiste)

Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Bratpfanne: in tiefem Fett, bei mittlerer Hitze, 10-12 Minuten



Omas frischer Seelachs Backfisch

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl

Artikelnummer:	82397	81905
Gewicht/Stück:	140-200 g	140-200 g
Inhalt je VE:	ca. 1,53 kg (9 Stück/Schale)	ca. 6,12 kg (36 Stück/Kiste)

Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Bratpfanne: in tiefem Fett, bei mittlerer Hitze, 9-11 Minuten



Serviervorschlag: mit 23041 Pommes, 25837 BEECK Remoulade und frischem Gurkensalat

Backfisch vorgebacken

SO EINFACH GING BACKFISCH NOCH NIE

Was macht guten Backfisch noch besser? Ein einfaches Handling! Das gilt vor allem in der Mittagsverpflegung im Food Service und im Imbiss- oder Brötchengeschäft, also immer, wenn schnell und in kurzer Zeit viele Portionen gefragt sind. Unsere vorgebackenen Produkte bereiten Sie ganz einfach auf dem Blech, im Kombidämpfer oder in der Fritteuse zu, ohne Garverluste, dafür mit hoher Produktsicherheit.

NEU Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten

Artikelnummer: 88746

Gewicht/Stück: ca. 75 g

Inhalt je VE: 1,2 kg (16 Stück/Schale)

Zertifizierung: MSC

Zubereitung: Fritteuse: bei 175 °C 5-7 Minuten
Backofen: bei ca. 200 °C (Umluft), 13-15 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 9-11 Minuten



Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig, vorgebraten

Artikelnummer: 83726

Gewicht/Stück: ca. 150 g

Inhalt je VE: 1,2 kg (8 Stück/Schale)

Zertifizierung: MSC

Zubereitung: Nicht zum Kaltverzehr geeignet.
Backofen: bei 200 °C (Umluft), 15-17 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 180°C (Heißluft), 7-13 Minuten
Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Minuten



SAISONKALENDER

Alle saisonalen Produkte im schnellen Überblick

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Seite
Für die Skrei-Saison														
80941	Skreifilet „Kräuter-Kruste“													25
83888	Skreifilet „Rösti-Speck“													25
80984	Skrei Roulade „Wirsing“													22
82391	Skrei „Zitrone-Kräuter“													40
Für die kalte Jahreszeit														
81673	Lachsfilet „Trüffel“													18
80908	Kabeljaufilet „Lauch-Speck“													24
80909	Kabeljaufilet „Pfefferlingskruste“													24
80980	Kabeljau Roulade „Kürbis“													23
Für Frühling, Sommer und die Grillsaison														
80188	Forelle „Zitrone-Thymian“													34
81999	Makrele „Kräuter-Knoblauch“													34
83651	Wolfsbarsch „Tomatensalsa“													34
82184	Kabeljau Lemon in Grillhaut													12
82364	Lachs BBQ in Grillhaut													12
80693	Kabeljau-Spieß „Gemüse“													29
84509	Meeresfrüchtespieß „Geräucherte Paprika“													30
84511	Lachsfackel „Bacon“													28
80773	Lachsfilet „Spitzpaprika“													16
80187	Lachsfilet „Spitzpaprika“													16
86974	Lachsfilet auf Ananasplanke													14
83772	Mini Plankenlachs „Barbecue“													17
83771	Mini Plankenlachs „Kräuter-Knoblauch“													17
84501	Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale													15
81223	Schollenfilet „Räucherlachs-Spinat-Füllung“													22

SKREI – DAS HIGHLIGHT ZUM JAHRESBEGINN

Nur für kurze Zeit: Winterkabeljau aus Norwegen

Einmal im Jahr ereignet sich vor den Lofoten ein faszinierendes Naturschauspiel: Riesige Schwärme des Skreis kommen zum Januar aus der eisigen Barentssee. Vor den Lofoten bleibt der Winterkabeljau dann, bis er im April zur Barentssee zurückkehrt. Während seiner Reise legt der Skrei gut 800 Kilometer zurück. Daher kommt auch sein Name: Im Norwegischen heißt wandern „å skride“.

Das Fleisch des Skreis ist delikat, festfleischig und doch zart, mager und aromatisch. Damit Ihre Kunden und Gäste gleich mehrfach in den Genuss kommen, bieten wir Ihnen vier tolle Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen an.



80984 Skrei Roulade „Wirsing“



80941 Skreifilet „Kräuter-Kruste“ mit 29593 Gnocci-Schlemmerpanne



82391 Skrei „Zitrone-Kräuter“ mit 29723 Risotto „Pomodori“



83888 Skreifilet „Rösti-Speck“ mit 25683 Pastinaken-Karottensalat

Fischpfanne

AUS DEM MEER AUF DEN HERD

Unsere Fischpfanne ist ein echter Verwandlungskünstler. Je nach Kombination können Sie damit immer neue Gerichte zaubern – und in Windeseile servieren. Sie harmoniert mit Pasta, passt aber auch sehr gut zu Kartoffelprodukten oder frischem Brot: als kleiner Snack ebenso wie als vollwertige Mahlzeit. Auch für Buffets ist die Fischpfanne dank ihres einfachen Handlings bei der Entnahme hervorragend geeignet.

80635 Fischpfanne „Avignon“

Seelachs gefangen im Nordostatlantik, Lachs aus Aquakultur in Norwegen, saftige Seelachsfilet- und Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit knackigem Pfannengemüse, in feiner Marinade mit typischen Gartenkräutern und Knoblauch

Artikelnummer: 80635

Inhalt je VE: ca. 1,8 kg

Zubereitung: Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Minuten / Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), 8-10 Minuten / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 8-10 Minuten



DARF'S NOCH ETWAS MEHR SEIN?

Ihr Ansprechpartner Deutsche See berät und informiert Sie gern über weitere Produkte und Sortimente aus der Fischmanufaktur Bremerhaven.





Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

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

www.deutschesee.de