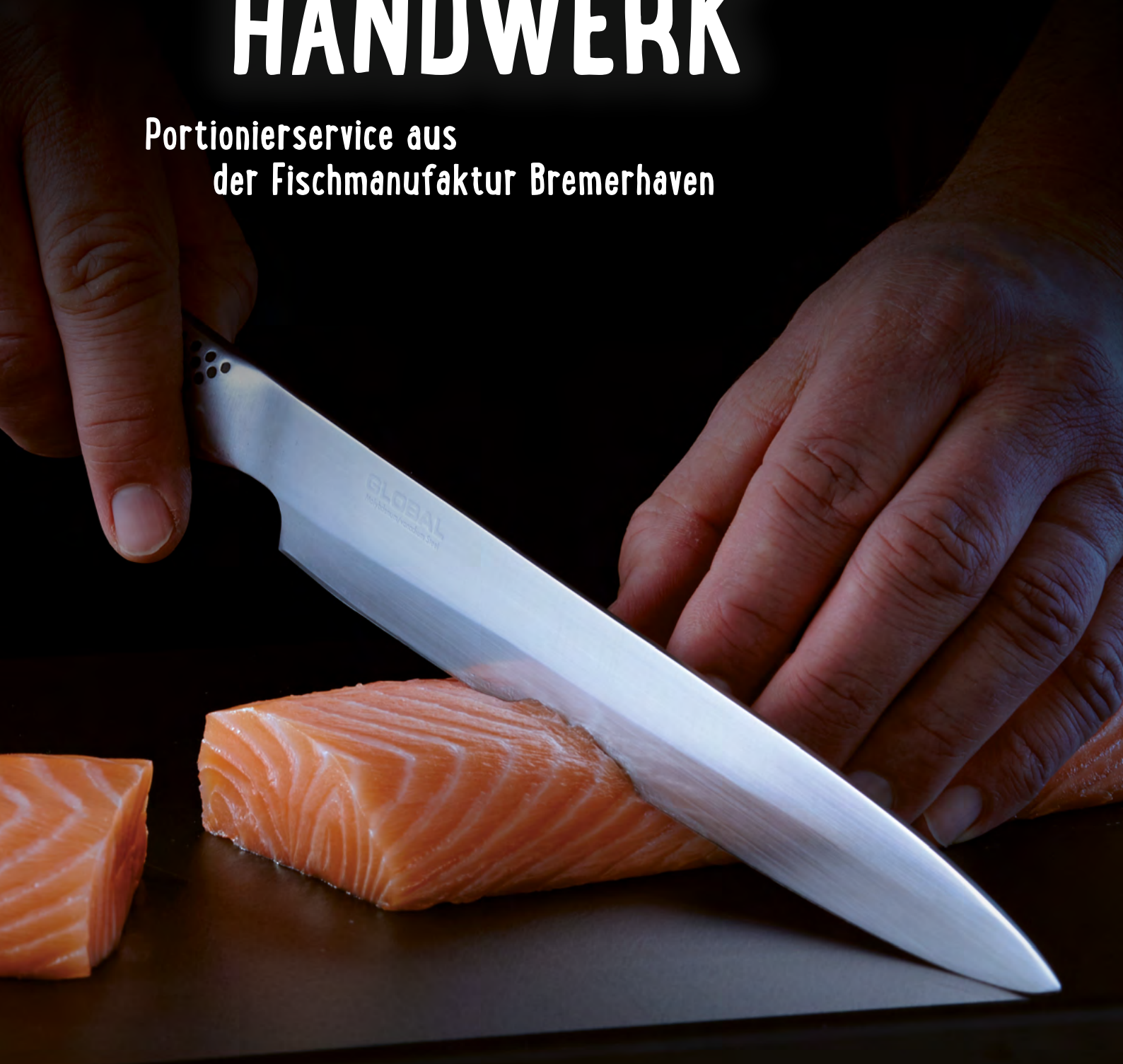




ECHTES HANDWERK

Portionierservice aus
der Fischmanufaktur Bremerhaven



Stand: März 2025

SORGFALT UND FEINGEFÜHL

Portionierservice aus der Fischmanufaktur Bremerhaven

Wir nehmen Ihnen gern Arbeit ab und bieten Ihnen diesen einzigartigen Service rund um das Portionieren von Fisch.

Wir liefern Ihnen für Ihren Wunschtermin und maßgeschneidert in der von Ihnen gewünschten Größe und Anzahl Ihren Fisch – portioniert nach Ihren Vorgaben.

Dabei garantieren wir absolute Frische – wir starten erst, wenn Ihre Bestellung eingegangen ist – und Sie profitieren von der Handwerklichkeit und jahrelangen Erfahrung unserer Filetierprofis.

Mit den küchenfertigen Portionen sparen Sie Zeit und Vorbereitungsaufwand und können sofort mit der Zubereitung starten.

INHALT

Ihre Vorteile auf einen Blick	4
Zwei Zuschnitte zur Wahl	6
Sortiment Premiumschnitt	8
Sortiment Bankett Schnitt	10
Sortiment Maschinenfiletierte Portionen	12
Bestellvorläufe	14



HANDFILETIERTE PORTIONEN

Kleine Portionen für große Auftritte

Kennerblick und viel Gefühl

Jeder Fisch ist einzigartig, jedes Filet ein kleines Juwel. Deshalb kommt für uns bei der Verarbeitung nur echtes Handwerk infrage. Auf diese Art entstehen in unserer Manufaktur perfekte, handfiletierte Portionen „wie von Ihnen selbst geschnitten“.

Ursprünglich für die Sterneküche entwickelt, bieten wir Ihnen diesen Service heute maßgeschneidert für alle individuellen Anlässe in der Gastronomie und im Food-Service.

Nur Fische, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen, gelangen zu den Filetierprofis in Bremerhaven. Die wiederum verarbeiten mit Kennerblick und viel Fingerspitzengefühl die besten Teile des Fisches zu erlesenen Portionen in edler Optik und für die gelingsichere Zubereitung.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- 1 Bestellung nach Wunsch**
Bedarfsgenau in Zuschnitt, Portionsgröße und Anzahl
- 2 Große Sortimentsvielfalt**
Über 40 Produkte und 15 verschiedene Fischarten zur Auswahl
- 3 Hohe Planungssicherheit**
durch genaue Kalibrierung und Stückzahl
- 4 Kein Parierverlust**
- 5 Lieferung in der Frischfisch-Mehrwegkiste**
dadurch weniger Verpackungsmüll
- 6 Ersparnis bei Zeit- und Personalaufwand**
- 7 Weniger Abfall und Verschmutzung**
in Ihrer Küche



„Unsere Kunden können sich auf uns verlassen. Wir versprechen exakt geschnittene und abgewogene Portionen, egal wie groß der Auftrag ist. Und in puncto Qualität haben wir die gleichen hohen Ansprüche an unsere Produkte und ihre Verarbeitung wie die Kunden aus der Spitzenküche.“

Mehmet Ömün, Teamleitung Feinfisch



ZWEI ZUSCHNITTE ZUR WAHL

PREMIUM-SCHNITT



Die handfiletierten Premium-Portionen schneiden die Profis in unserer Manufaktur überwiegend aus dem Rückenfilet, dem edelsten Teil des Fisches. Dieses Loin ist besonders gleichmäßig und in der Regel dicker als das Bauchfilet.

Premium-Portionen sind in Gewicht, Optik und Dicke gleich. Die Portionen können Sie in jeder gewünschten Anzahl erhalten.

Premium-Schnitt

- Exakte Kalibrierung +/- 5 g
- Premium-Portionen in Gewicht, Optik und Dicke gleich
- Optimale Gelingsicherheit durch gleichen Garpunkt der Portionen
- Überwiegend aus dem Loin geschnitten

BANKETT-SCHNITT



Die Bankett-Portionen sind ideal für Sie, wenn es Ihnen vorrangig um gleiche Portionsgrößen geht. Bankett-Portionen schneiden unsere Filetierprofis aus dem gesamten getrimmten Filet in der von Ihnen gewünschten Menge. Bankett-Portionen sind im Gewicht gleich, variieren nur leicht in Optik und Dicke.

Bankett-Schnitt

- Exakte Kalibrierung +/- 5 g
- Bankett-Portionen im Gewicht gleich, variieren leicht in Optik und Dicke
- Gesamtes, getrimmtes Filet wird verarbeitet

HANDFILETIERTE PORTIONEN, PREMIUM-SCHNITT



SELECT: ist das Exklusiv-Sortiment von Deutsche See mit handverlesenen und speziell ausgewählten Produkten für höchste Ansprüche.

Handfiletierte Portionen, Premium-Schnitt

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Handfiletierte Fischportionen - Premium-Schnitt		
60011 SELECT	Adlerfischfilet-Portion Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	70-100 g
72300	Arktisches Saiblingsfilet-Portion Aus Aquakultur in Island, tiefenthäutet, handfiletiert, handportioniert	50-80 g
62300	Arktisches Saiblingsfilet-Portion Aus Aquakultur in Island, mit Haut, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66283	Doradenfilet Royal-Portion Aus Aquakultur, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66271	Fjordforellenfilet-Portion Aus Aquakultur in den Fjorden Norwegens, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66272	Fjordforellenfilet-Portion Aus Aquakultur in den Fjorden Norwegens, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66344 SELECT	Kabeljau-Loin-Portion Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
66347 SELECT	Kabeljau-Loin-Portion Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66269	Lachs-Loin-Portion Aus Aquakultur in Norwegen, Rückenfilet, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66326	Lachs-Loin-Portion Aus Aquakultur in Norwegen, Rückenfilet, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66354 MSC SELECT	Rotbarschfilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, mit Haut, handfiletiert, handportioniert	50-80 g
66281	Seeteufelfilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
66273 MSC	Skrei Kabeljau-Loin-Portion Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, portioniert	50-150 g
66274 MSC	Skrei Kabeljau-Loin-Portion Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66322 SELECT	Steinbuttfilet-Portion Aus Aquakultur in Portugal oder Spanien, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66263	Wallerfilet-Portion Aus Aquakultur in Deutschland, ohne Haut, handfiletiert, handportioniert	50-90 g
66262	Wallerfilet-Portion Aus Aquakultur in Deutschland, mit Haut, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66339	Heilbuttfilet-Portion, weiß Gefangen im Nordostatlantik, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66297 SELECT	Heilbuttfilet-Portion, weiß Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66277	Wolfsbarschfilet-Portion Aus Aquakultur in der Türkei oder Kroatien, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66275	Zanderfilet-Portion Aus Binnenfischerei in Estland oder Russland, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66324	Zanderfilet-Portion Aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert, aus aufgetauter Rohware	50-150 g
66276	Zanderfilet-Portion Aus Binnenfischerei in Kasachstan, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert, aus aufgetauter Rohware	40-130 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg

HANDFILETIERTE PORTIONEN, BANKETT-SCHNITT



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Handfiletierte Fischportionen - Bankett-Schnitt		
61474	Arktisches Saiblingsfilet-Portion Aus Aquakultur in Island, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
61475	Arktisches Saiblingsfilet-Portion Aus Aquakultur in Island, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66424 ASC	Doradenfilet Royal-Portion Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	60-80 g
72223	Fjordforellenfilet-Portion Aquakultur in den Fjorden Norwegens, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
62223	Fjordforellenfilet-Portion Aquakultur in den Fjorden Norwegens, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
66346 SELECT	Kabeljaufilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-180 g
66329 SELECT	Kabeljaufilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-180 g
60302	Lachsfilet-Portion Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g

Handfiletierte Portionen, Bankett-Schnitt

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Handfiletierte Fischportionen - Bankett-Schnitt		
63087	Lachsforellenfilet-Portion Aus Aquakultur, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	40-90 g
66193	Seeteufelfilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
66333	Heilbuttfilet-Portion, weiß Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert, handportioniert	60-150 g
61453 SELECT	Heilbuttfilet-Portion, weiß Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66436	Wolfsbarschfilet-Portion Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
61369	Wolfsbarschfilet-Portion Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
61380	Wolfsbarschfilet-Portion Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-110 g
66331	Zanderfilet-Portion Aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert, aus aufgetauter Rohware	60-120 g
61485	Zanderfilet-Portion Aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert, aus aufgetauter Rohware	50-200 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg

Wolfsbarschfilet mit Nizza-Salat



MASCHINENFILETIERTE PORTIONEN

Ihre Vorteile im Überblick

- 1 6 Fischarten und 11 Produkte zur Auswahl
- 2 Bestellung nach Wunsch – in Stückgewicht und Anzahl
- 3 Portionen sind im Gewicht gleich, variieren in Optik und Dicke
- 4 Portionsgrößen zwischen 50 g und 350 g
- 5 Gewichtstoleranz von +/- 5 g
- 6 Kein Personalaufwand, keine Vor- und Nacharbeiten
- 7 Kein Abfall, keine Verschmutzung in der Küche
- 8 Lieferung in der Frischfisch-Mehrwegkiste



WIR PORTIONIEREN FÜR SIE AUCH IN GROSSEN MENGEN

Ideal für die Anforderungen im Food Service oder für Großveranstaltungen: Für die Mengenträger und Konsumfische wie Lachs, Kabeljau, Rotbarsch oder Seelachs bieten wir Ihnen neben den handfiletierten außerdem maschinenfiletierte Portionen an. Diese werden aus dem ganzen Filet geschnitten und können auch in großen Mengen bestellt werden. Auch für saisonale Produkte wie Skrei oder Karpfen können Sie auf diesen Service zurückgreifen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Maschinenfiletierte Fischportionen		
83719 MSC	Kabeljaufilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei	50-350 g
82164 MSC	Kabeljaufilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut	50-350 g
83938 ASC	Lachsfilet-Portion Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei	50-350 g
81082	Lachsfilet-Portion Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei	50-350 g
81083	Lachsfilet-Portion Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei	50-350 g
80061	Lachsforellenfilet-Portion Aus Aquakultur in Dänemark oder Frankreich, mit Haut, praktisch grätenfrei	150-300 g
81118	Lachsforellenfilet-Portion Aus Aquakultur, mit Haut, rotfleischig	80-300 g
82349 MSC	Rotbarschfilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut	100-250 g
81059	Rotbarschfilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut	100-250 g
81619 MSC	Seelachsfilet-Portion Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei	50-350 g
80788 MSC	Skrei Kabeljaufilet-Portion Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, mit Haut	50-350 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNGEN

Bestellvorlauf für handfiletierte Portionen

Bestelltag	Anlieferung* bei Ihnen
Montag	>>> Freitag / Samstag
Dienstag	>>> Montag
Mittwoch	>>> Dienstag
Donnerstag	>>> Mittwoch
Freitag	>>> Donnerstag

Mindestbestellmenge: 30 Portionen
Bestellvorlauf: mindestens 4 Tage
Bestellabgabe: bis 12 Uhr

*Lieferung immer vorbehaltlich Verfügbarkeit der Rohware und vereinbartem Liefertag

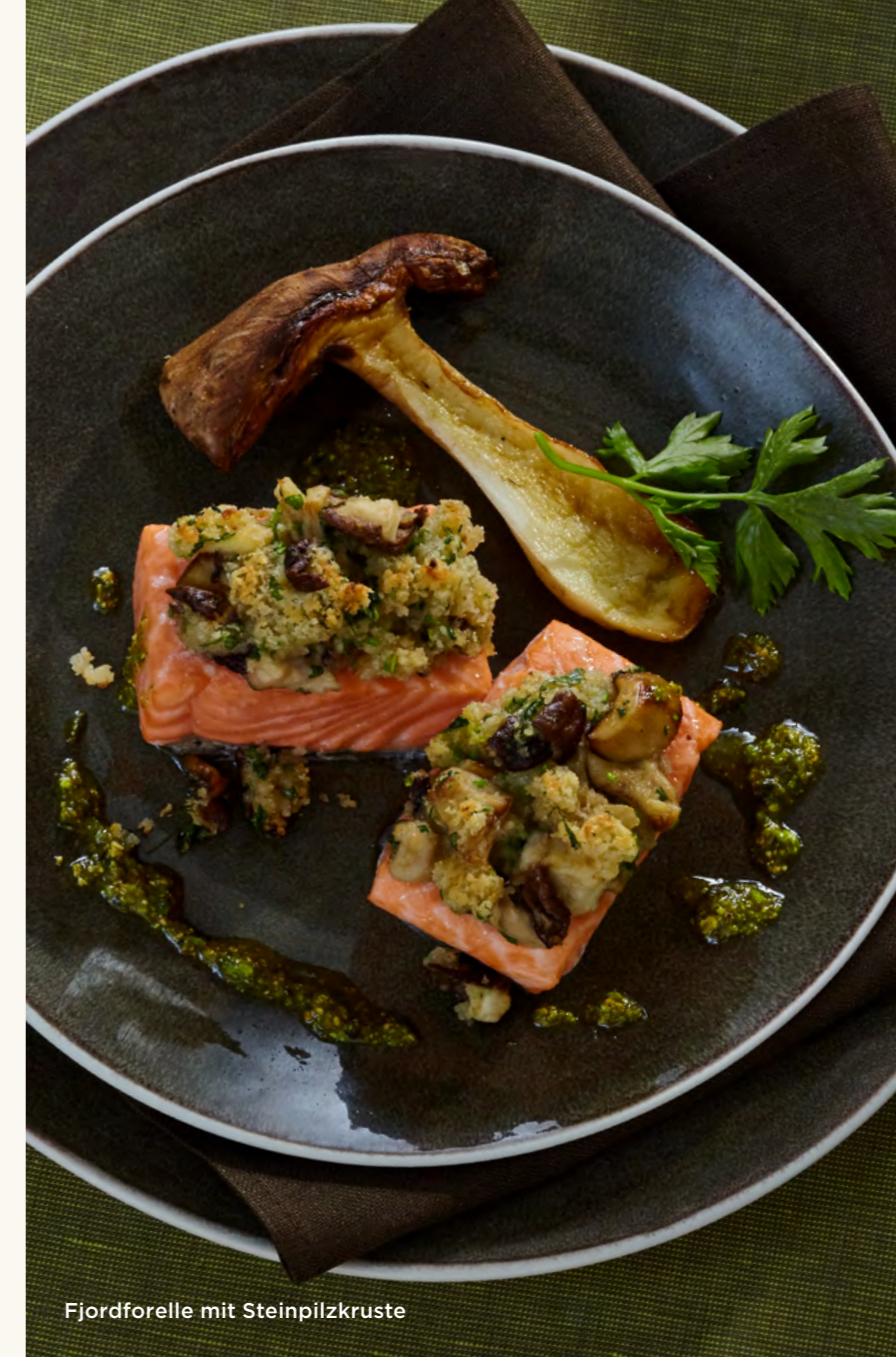
Für die Bestellvorläufe der maschinenfiletierten Portionen sprechen Sie bitte mit Ihrem Ansprechpartner Deutsche See, da diese abhängig von der Auftragsgröße sind.

Unser Qualitätsversprechen

- 1 Einkauf der Rohware nach Eingang Ihrer Bestellung – für optimale Frische
- 2 Selektion und Qualitätskontrolle der Rohware vor der Weiterverarbeitung
- 3 Auslieferung ab Bremerhaven noch am Tag der Verarbeitung oder Folgetag
- 4 Sicherheit und Rückverfolgbarkeit vom Fang bis zur Lieferung



Steinbutt mit Romanesco und Pinienvinaigrette



Fjordforelle mit Steinpilzkruste



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.



Zander mit gefüllten Pilzen



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

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

www.deutschesee.de