

MEER FÜR IHRE THEKE

Das Deutsche See Sortiment für den
Fischfachhandel und Mobilen Fischhandel



Stand: März 2025

AUF GUTE ZUSAMMENARBEIT

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

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

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

Ich berate und informiere Sie gern.

Name: _____

Mobil-Nr.: _____

E-Mail: _____



INHALT

Alles für Ihre Fischtheke

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

Alles für Ihre Eigenkreationen

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

Alles für Ihren Imbiss und Außer-Haus-Verkauf

Backfisch, Fischbrötchen & Co.	64
--------------------------------	----

SEAFOOD-KOMPETENZ & MANUFAKTURSERVICE

Damit Sie mehr Zeit für Ihre Kunden haben

WELTWEITER EINKAUF

Wir beziehen Fisch und Meeresfrüchte aus allen Regionen und Weltmeeren.



EIGENER FANG

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

*Parlevliet & van der Plas

GROSSE AUSWAHL

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

NACHHALTIGE PRODUKTE

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



VEREDELUNG & VERARBEITUNG IN DER MANUFAKTUR

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

STRENGE QUALITÄTSKONTROLLEN

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

*nach internationalen lebensmittelrechtlichen Standards



WENIGER VERPACKUNG

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



EINFACHE BESTELLUNG



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

LIEFERUNG BIS ZUR LADENTÜR

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

**Anliefertage werden individuell mit der zuständigen Niederlassung vereinbart

INSPIRATIONEN & REZEPTE ONLINE

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



Alles für
Ihre Fischtheke

FISCH





FRISCHER FISCH – DIE TOPSELLER

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

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

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

Extragroße Filets

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Frischfisch - Ganze Fische				
82909 ASC	Dorade Royal Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, ausgenommen	300-500 g	3 kg oder 6 kg	kg
86057	Forelle Aus Aquakultur, ausgenommen	300-380 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
82201	Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, ausgenommen	4-5 kg	20-25 kg oder stückweise	kg
86160	Saibling Aus Aquakultur, ausgenommen	300-700 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80884	Schellfisch Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, ohne Kopf	1-2 kg	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
83111 ASC	Wolfsbarsch Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, ausgenommen	300-500 g	3 kg oder 6 kg	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Frischfisch - Filets und Loins				
80277 MSC	Heilbuttfilet, schwarz Aus Wildfang, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aufgetaut	200-400 g	3 kg	kg
86883	Kabeljaufilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert	600-800 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
86935	Kabeljau-Loin Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 400 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
82183 SELECT	Lachsfilet Aus Aquakultur in Färöer, mit Haut, geschuppt, vakuumverpackt	1-1,3 kg	5 kg (4 Stück)	kg
82227 IKARIMI	IKARIMI-Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, besonders festes Fleisch, mit Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	1-1,3 kg	5 kg oder stückweise	kg
82329 MSC	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut	über 150 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
86869	Rotbarschfilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert	über 180 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80101 MSC	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut	über 250 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80887 MSC	Schellfisch-Loin Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 120 g	3 kg oder 5 kg	kg
80232 MSC	Schollenfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut	80-120 g	3 kg oder 5 kg	kg
86881	Schollenfilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), ohne Haut	über 150 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
86823 MSC	Seelachsfilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert	400-600 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
81614 MSC	Seelachs-Loin Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 150 g	3 kg	kg
86825 MSC	Seelachs-Loin Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei	über 300 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
81056 MSC	Steinbeißerfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut	über 200 g	1 kg, 3 kg oder 5 kg	kg
86812	Steinbeißerfilet Extragroße Filets Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut	500-800 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg



BESTER FISCH AUS ISLAND

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

Beste Nachhaltigkeitsbewertungen

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

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



Bestellvorlauf	Beste Verfügbarkeit
Bestellung bis 12 Uhr:	Juni – März (Sommerpause: 06.07. - 01.09.)
- Montag zu Freitag	
- Mittwoch zu Montag	
- Donnerstag zu Mittwoch	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Fisch aus Island - Ganze Fische					
82300	Arktischer Saibling Aus Aquakultur in Island, ausgenommen	1-2 kg	3 kg oder 5 kg	kg	
80851 SELECT	Rotbarsch Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, ausgenommen	über 1,5 kg	stückweise	kg	MSC
82271	Steinbeißer Gefangen im Nordostatlantik (Island), ausgenommen	3-6 kg	stückweise	kg	MSC
Fisch aus Island - Filets und Portionen					
80975	Arktisches Saiblingsfilet Aus Aquakultur in Island, mit Haut, praktisch grätenfrei	300-400g	5 kg	kg	
80799	Brosme-Loin Gefangen im Nordostatlantik (Island), Rückenfilet, ohne Haut	über 120 g	3 kg oder 5 kg	kg	MSC
82247 SELECT	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, mit Haut, geschuppt, handfiletiert	über 500 g	3 kg oder 5 kg	kg	MSC
80854 SELECT	Schellfisch-Loin Gefangen im Nordostatlantik (Island), Langleinenfang, Rückenfilet, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handgeschnitten	über 200 g	3 kg	kg	MSC
80690	Schollenfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, handgeschnitten	über 120 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg	MSC



80799 Brosme-Loin

Brosme

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



Nur für kurze Zeit:
von Januar bis April

SKREI – DAS HIGHLIGHT ZUM JAHRESBEGINN

Norwegens Winterkabeljau

Die Lange Reise des Skreis

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

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

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

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

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



80984 Skrei Roulade „Wirsing“



80941 Skreifilet „Kräuter-Kruste“



82391 Skreifilet „Zitrone-Kräuter“

Skreifilets mit Rezeptur

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



Noch mehr
Infos und Rezepte
gibt's hier



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Skrei					
83078 MSC	Skrei Kabeljau-Loin <small>Januar - April</small> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau-Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handgeschnitten	über 500 g	5 kg	kg	
81540 MSC	Skrei Kabeljaufilet <small>Januar - April</small> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, mit Haut, mit Stehgräten	über 200 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg	
80941 MSC	Skreifilet „Kräuter-Kruste“ <small>Januar - April</small> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Marinade mit feiner Fenchel-Zitronen-Note, getoppt von einer aromatischen Kräuter-Auflage	135-165 g	ca. 1,2 kg (8 Stück/ Schale)	kg	Backofen: bei 180 °C (Umluft), 12-14 Min Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 10-12 Min
80984 MSC	Skrei Roulade „Wirsing“ <small>Januar - April</small> Gefangen im Nordostatlantik, frisches oder aufgetautes Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Senf Marinade bestrichen, mit einer herzhaften Füllung aus Wirsing, Crème fraîche und geräuchertem Speck	160-190 g	ca. 1,59 kg (10 Stück/ Schale)	kg	Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Min Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 12-14 Min
82391 MSC	Skreifilet „Zitrone-Kräuter“ <small>Januar - April</small> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer würzigen Marinade mit feiner Zitronen-Fenchel-Note	100-200 g	ca. 1,8 kg (12 Stück/ Schale)	kg	Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Min Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Min Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 10 Min

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

HANDGEMACHT & FEIN VEREDELT

Fisch und Meeresfrüchte mit Rezeptur

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

Ihre Vorteile im Überblick

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



82184 Kabeljau Lemon in Grillhaut



82364 Lachs BBQ in Grillhaut



80384 Lachsfilet im Buchenspan



80187 Lachsfilet „Spitzpaprika“



80772 Lachsspieß „Hawaii“



80192 Lachsspieß „Focaccia“



83649 Dorade „Rosmarin-Salbei-Melisse“



81999 Makrele „Kräuter-Knoblauch“



80909 Kabeljaufilet „Pfifferlingskruste“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
Unsere Grill-Helden				
82184 MSC	Kabeljau Lemon in Grillhaut April - September Gefangen im Nordostatlantik, aufgetaute Kabeljaufilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Kabeljaufilets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Marinade mit Zitronen-Fenchel-Note, mit geräucherter Lachshaut und einer Kordel zum Paket geschnürt	140-160 g	ca. 1,24 kg (8 St/Schale)	Grill: 12-14 Min Backofen: bei ca. 220 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Min Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min
82364	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	160-180 g	ca. 1,30 kg (8 St/Schale)	Grill: ca. 12-14 Min Backofen: bei 220 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Min Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min
80384	Lachsfilet im Buchenspan Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer aromatischen Barbecue-Würzung, in ein Buchenholzblatt eingerollt und mit einer Limettenscheibe und einem Lorbeerblatt garniert	140-160 g	ca. 1,38 kg (9 St/Schale)	Grill: ca. 15 Min Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Min Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Min
80187	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	ca. 175 g	ca. 1,05 kg (6 St/Schale)	Grill: 12-14 Minuten Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Min Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten
Spieße				
80772	Lachsspieß „Hawaii“ Aus Aquakultur in Norwegen, aufgetaute Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Ananas, Zucchini und roter Paprika, mariniert mit rotem Curry, auf einem Holzspieß	95-125 g	ca. 1,74 kg (15 St/Schale)	Grill: 8-10 Min Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 8-10 Min Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Min Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Min
80192	Lachsspieß „Focaccia“ Aus Aquakultur in Norwegen, aufgetaute Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Kirschtomaten und Focacciabrot, in einer würzig-mediterranen Marinade, auf einem Holzspieß	ca. 145 g	ca. 1,45 kg (10 St/Schale)	Grill: 8-10 Min Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Min Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min
Ganze Fische				
83649 ASC	Dorade „Rosmarin-Salbei-Melisse“ Aus Aquakultur, aufgetaute Dorade, ausgenommen, in einer aromatischen Marinade mit feiner Rosmarin-Salbei-Melissenote, verfeinert mit einem Rosmarinzweig	300-700 g	ca. 1,845 kg (3-4 St/Schale)	Grill: ca. 12 Min Backofen: bei 180 °C (Umluft), 18-20 Min Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft) 16-18 Min Bratpfanne: bei mittlerer Hitze ca. 12 Min
81999	Makrele „Kräuter-Knoblauch“ April - September Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, in einer würzigen Marinade mit Gartenkräutern und feiner Knoblauchnote	350-500 g	ca. 1,7 kg (4 St/Schale)	Grill: ca. 20 Minuten Backofen: bei ca. 190 °C (Ober- und Unterhitze), 20-22 Min Kombidämpfer: bei ca. 190 °C (Heißluft), 18-20 Min
Fisch für den Ofen				
80909 MSC	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	170-200 g	ca. 1,58 kg (8 St/Schale)	Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 17-19 Min Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), 14-16 Min

Rechnungseinheit: kg

Alles für
Ihre Fischtheke

MEERESFRÜCHTE





HARTE SCHALE, KÖSTLICHER KERN

Aromatische Meeresfrüchte

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

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

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



EDLE KRUSTENTIERE

Hummer & Languste

Hummer und Langusten gelten als edle und kostbare Delika-tessen für exklusiven Genuss.

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

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



Hyper-Baric-Hummer

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

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



86100 Langustenschwanz vom Grill

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

KNACKIGE GARNELN

Von Seatiger bis Nordseekrabbe

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

immer eine gute Figur abgeben. Denn Garnelen schmecken nicht nur fantastisch, sie sind zudem kalorienarm und stecken voller Proteine.

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



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

Rezept-Ideen für Meeresfrüchte gibt's hier:



Sea Tiger Garnele

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



Argentinische Rotgarnele

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



Rohe Garnelen ohne Schale

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



Gekochte Garnelen

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



Nordseekrabbe (Granat)

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



MUSCHELN

Von Austern bis Vongola

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

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

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

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

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



Von bester Herkunft – Deutsche Wattenmeermiesmuschel MSC-zertifiziert

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

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

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



Vongola verace (Teppichmuschel)

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



Japanische Kammuschel

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



TINTENFISCH & CO.

Viele Namen, viele Arme, viel Genuss

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

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

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

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



83513 Gegrillte Calamaretti-Spiesse



83513 Calamaretti gegrillt mit Bohnenpüree und Salbei



86611 Tintenfischtuben



89457 Frutti di Mare



81220 Pulpoarme gegrillt mit Sriracha-Aioli

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

Alles für
Ihre Fischtheke

AUS DER RÄUCHEREI & FEINES BEIZWERK



LACHS AUS DEM KALTRAUCH

Räucherlachs von Arctic Rose bis Classic

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Räucherlachs				
84406 IKARIMI	„Arctic Rose“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, tiefenthäutet, mit feiner Meersalzmischung, im Reiberauch mit Hickoryholz kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 800 g	1 Seite	kg
84407 IKARIMI	„Arctic Rose“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, tiefenthäutet, mit feiner Meersalzmischung, im Reiberauch mit Hickoryholz kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 800 g	1 Seite	kg
80867	BIO-Räucherlachs Aus ökologischer Aquakultur, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten. DE-ÖKO-001	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84739		0,8-1,1 kg	1 Seite	
88361 IKARIMI	IKARIMI Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84216 IKARIMI		0,9-1,2 kg	1 Seite	
80338	Räucherlachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84486		1,05-1,35 kg	1 Seite	



84406 „Arctic Rose“



84216 IKARIMI Räucherlachs, geschnitten

Perfekt kombiniert



84486 Räucherlachs „Classic“

Classic Lachs

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

25905
Graved Saucendip



IKARIMI-LACHS

kaltgeräuchert & gebeizt

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

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



Lachsfilet roh – Supreme-Trim

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

Lachsfilet geräuchert

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

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

Erstklassige Rohware*

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

Einzigtiger SUPREME-TRIMM

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

Hauptdarsteller IKARIMI



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



89748 IKARIMI Earl Grey-Lachs



IKARIMI Earl Grey – Tee trifft Lachs

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

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



84327 IKARIMI Caipirinha-Lachs



84242 IKARIMI Basilikum-Orange-Lachs

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



84503 IKARIMI Haselnuss-Orange-Lachs



84246 IKARIMI Graved Lachs

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



80899 IKARIMI Thai-Lachs



84810 IKARIMI Der Kelte



85036 IKARIMI Wildheidelbeer-Lachs



85055 IKARIMI Wildkräuter-Lachs



84818 IKARIMI Der Toskaner



84816 IKARIMI Der Sizilianer



IKARIMI SPEZIALITÄTEN

Das Beste, was der Lachs zu bieten hat



„Der Indianer“

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



Rückenfilet

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

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



Rückenfilet „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.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
IKARIMI Spezialitäten				
80601	IKARIMI Der Indianer Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, mit Haut, nach indianischem Vorbild von Hand eingeschnitten, hängend getrocknet und im Kaltrauch mit Hickoryholz und getrockneten Maisspindeln veredelt, ganze Seite	ca. 1 kg	Seite	kg
IKARIMI Rückenfilets (He-Loin)				
84399	IKARIMI Rückenfilet Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Rückenfilet, ohne Haut, portioniert, mit Steinsalz gesalzen, im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 470 g	stückweise	kg
81240	IKARIMI-Rückenfilet „Nori Lachs“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Loin, ohne Haut, mild im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, mit einer feinen Wasabibcreme und mit einem Nori-Algenblatt umhüllt, ungeschnitten	ca. 360 g	stückweise	kg
IKARIMI Bauchfilets (She-Loin)				
82181	Lachs She-Loin „Estragon-Zitrone-Honig“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, gebeizt, mit Honig veredelt und einem Aufstreue aus Estragon und Zitronenzesten, ungeschnitten	ca. 370 g	stückweise	kg
82182	Lachs She-Loin „Thai“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreue aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilifäden, ungeschnitten	ca. 350 g	stückweise	kg
81246	Lachs She-Loin „Shishimi-Togarashi“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Chili, Sesam, feinen Algen und Zitrusfruchtschale gewürzt, im Hickory-Reiberauch, kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 360 g	stückweise	kg

IKARIMI Bauchfilets (She-Loin)

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

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

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



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

HEISSGERÄUCHERT & HEISSGELIEBT

Topseller aus dem Räucherofen

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

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



88374 Räuchergarnele



80727 Buttermakrelenfilet



84323 Salmspitzen „Trondheim“



84472 Lachs-Stremel „Schmelzkäse-Knoblauch“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Geräucherte Naturfilets & Garnelen				
80727	Buttermakrelenfilet Ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1 kg	kg
88518 ASC	Forellenfilet Aus Aquakultur in Dänemark, ohne Haut, heißgeräuchert	ca. 70 g	2 kg (4 Schalen/Karton) 6-8 Filets/Schale	Schale
82249 ASC	Goldlocke Aus Aquakultur, Filet vom Tilapia, ohne Haut, heißgeräuchert, nach Art der Schillerlocke	60-90 g	ca. 1 kg (ca. 13 Stück)	kg
84493	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, heißgeräuchert	ca. 125 g	ca. 1,5 kg (ca. 12 Stück)	kg
83659	Makrelenfilet „Natur“ Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 115 g	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
88374 ASC	Räuchergarnele Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarmt, geräuchert	51/60 p.lb	ca. 1 kg	kg
83782 MSC	Schwarzer Heilbutt Stücke vom Schwarzen Heilbutt, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 200 g	ca. 1,5 kg (ca. 8 Stück)	kg
Räucherfilets mit Rezeptur				
84472	Lachs-Stremel „Schmelzkäse-Knoblauch“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Stücke, mit würziger Schmelzkäseauflage, mit Knoblauch und Kräutern bestreut, heißgeräuchert	ca. 145 g	ca. 1 kg (ca. 7 Stück)	kg
83716	Makrelenfilet „Potpourri“ Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, mit Zwiebelauflage, Pfefferauflage und Natur, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
84323	Salmspitzen „Trondheim“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Stücke, mit einer Farce aus Kabeljau, Kräutern und Knoblauch, heißgeräuchert	50-100 g	ca. 0,98 kg (ca. 13 Stück)	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Ganze Fische aus dem Heißrauch				
80469 MSC	Bückling Hering gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 200 g	ca. 1,25 kg (ca. 6 Stück)	kg
84006 MSC		ca. 200 g	ca. 2,5 kg (ca. 12 Stück)	
84001 MSC	Bückling Hering gefangen im Nordostatlantik, heißgeräuchert	ca. 220 g	ca. 2 kg (ca. 9 Stück)	kg
84153	Forelle Aus Aquakultur, ausgenommen, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 2 kg	kg
83715	Makrele Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 385 g	ca. 2,7 kg (ca. 7 Stück)	kg
84186	Räucheraal Aus Aquakultur, Spitzenqualität, ausgenommen, heißgeräuchert	600-850 g	stückweise	kg
82317	Saibling Aus Aquakultur in Deutschland, ausgenommen, heißgeräuchert	250-350 g	ca. 2 kg (ca. 7 Stück)	kg
84156	Sprotten Gefangen im Nordostatlantik, heißgeräuchert	ca. 11 g	ca. 1 kg (ca. 94 Stück)	kg



84001 Bückling



82317 Saibling



84153 Forelle



84186 Räucheraal



84156 Sprotten



FÜR IHREN RÄUCHEROFEN

Produkte zum Selberräuchern

Wem läuft bei diesem charakteristischen Duft nicht das Wasser im Mund zusammen? Räuchern ist im Trend - und Ihre Kunden werden begeistert sein, wenn sie Makrele und Co. frisch geräuchert direkt bei Ihnen vor Ort mitnehmen können.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Ganze Fische zum Selberräuchern				
40065 MSC	Heilbutt Schwarzer Heilbutt, roh, ausgenommen, ohne Kopf, ohne Schwanz, tiefgefroren	2-3 kg	26 kg	kg
86726	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	1-1,4 kg	10 kg	kg
81927	Makrele Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	350-500 g	12 kg	kg
83087	Regebogenforelle Aus Aquakultur, ausgenommen, rotfleischig	600-900 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
86160	Saibling Aus Aquakultur, ausgenommen	300-700 g	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg

Alles für
Ihre Fischtheke

ROLLMOPS UND CO., MATJES UND ALGEN





MATJES-SPEZIALITÄTEN

von Doppelfilets bis Sherrymatjes

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

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

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

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



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

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	und verzehrfertig	
Matjes				
27487	Delikater Sherrymatjes Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mariniert mit einer würzigen Sherrybeize, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 45 g/Filet	3,05 kg (2 kg FE) (40-45 St)	Eimer
27488	Feiner Bärlauchmatjes Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilets, nach nordischer Art, mit Bärlauch verfeinert, in Öl	ca. 48 g/Filet	VE 3,05 kg (2,25 kg FE) (45-50 St)	Eimer
29772 MSC	Frisch filetierter Matjes Mai - September Hering gefangen im Nordostatlantik, zartes, unmittelbar vor dem Verpacken filetiertes Matjesdoppelfilet, extrafrisch im Geschmack und glänzende Optik. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Kein Auftauen nötig - sofort verkaufsfertig!	ca. 65 g je Doppelfilet	0,78 kg Schale/ 12 Doppelfilets 3 Schalen/Karton	Schale
5777 MSC	Matjes-Doppelfilets „Primtjes“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, besonders zart, tiefgefroren	ca. 55 g je Doppelfilet	0,55 kg Schale/ 10 Doppelfilets 8 Schalen/Karton	Schale
5800 MSC	Matjes-Doppelfilets „Gourmet“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, tiefgefroren	ca. 75 g je Doppelfilet	0,75 kg Schale 10 Doppelfilets 8 Schalen je Karton	Schale
5813 MSC	Matjes-Doppelfilets „Hanse“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, mit angenehm festem Biss, tiefgefroren	ca. 90 g je Doppelfilet	0,9 kg Schale 10 Doppelfilets 8 Schalen je Karton	Schale
29638	Matjes Hering gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen	ca. 200-250 g/ Filet	25 kg (100-125 St)	Tonne
27473	Rauchmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 48 g/Filet	3,05 kg (2,25 kg FE) (45-50 St)	Eimer
29289 MSC	Smoky Rauchmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mild gereift, mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 70 g je Filet	2,5 kg Schale/ 2 kg FE (25-30 Filets)	kg
29287 MSC		unsortiert	2,5 kg Schale/ 2 kg FE	
Emder Matjes – der feine Zarte aus dem Norden				
29686	Emder Matjesfilets in Öl Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilets, mild gesalzen, in Öl	ca. 55 g je Filet	6 x 0,5 kg/Schale 6 x 0,25 kg Fischein- waage (4-6 Filets)	Karton
29683	Emder Rauchmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, Rauchmatjesfilets, mild gesalzen, in Öl	ca. 50 g je Filet	6 x 0,5 kg/Schale 6 x 0,25 kg Fischein- waage (4-6 Filets)	Karton
29685	Emder Zwiebelmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilets, in würzigem Aufguss, mit Zwiebeln verfeinert	ca. 50 g/Filet	3 kg (6 Sc je 500 g/ 250 g FE) (4-6 St)	Karton



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

Fettgehalt: mind. 12 %

Mit Omega-3-Fettsäuren

UNSERE MATJES-TOPSELLER

Die wichtigsten Unterschiede im Überblick

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

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

BISMARCKHERING, ROLLMOPS & CO.

Hilft nicht nur bei Kater...

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



4187 Bismarckhering



28777 Brathering



29299 Bratrollmops



29297 Rollmops

SUPERFOOD AUS DEM MEER

Algen, Algensalat & Salicornes

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



25302 Garnelensalat mit Salicornes

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
Algensalate			
29565	Algensalat Vegan Feine Seealgenstreifen mit Agar-Agar-Streifen und Mu-Err-Pilzen in Streifen geschnitten, mit Sesamsamen und Chili garniert, mariniert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	kg
29610	Algensalat Vegan Feine Seealgenstreifen mit Agar-Agar-Streifen und Mu-Err Pilzen in Streifen geschnitten, mit Sesamsamen und Chili garniert, mariniert, tiefgefroren, ohne AZO-Farbstoffe	12 kg (12 x 1 kg)	kg
28932	Algensalat „Ingwer“ Vegan Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Ingwer verfeinert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	kg
25622	Algensalat „Sesam“ Vegan Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Mu-Err-Pilzen verfeinert, aufgetaut	1 kg Schale	kg
25302	Garnelensalat mit Salicornes Garnelen (40%) mit knackigen Salicornes und frischer, roter Paprika in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und geröstetem Sesam	1 kg Schale	kg
Algen & Salicornes			
28920	Salicornes Aus Deutschland, grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	ca. 1 kg	kg



Hinweis

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

25622 Algensalat „Sesam“

29565 Algensalat

29610 Algensalat

28932 Algensalat „Ingwer“



Salicornes

Salicornes, auch Queller oder Glasschmelz genannt, sind ein Küstengemüse und botanisch gesehen keine Alge. Sie besiedeln die flachen Gezeitenbereiche an der Atlantikküste, der Nordsee, im Mittelmeer, an der Pazifikküste Mexikos und der USA. Die Ernte erfolgt von Hand.

Im norddeutschen Watt stehen sie unter Naturschutz und dürfen nicht gepflückt werden. Die ca. 10 cm langen, fleischigen, grünen Stängel haben eine leicht salzige Meeresnote und knackigen Biss. In getrockneter Form sind Salicornes deshalb ein beliebter Salzersatz.

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

Alles für
Ihre Fischtheke



FEINKOSTSALATE



MEER FÜR GENIESSER

Frische Feinkostsalate

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

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

Das Ergebnis ist frische Feinkost mit echtem Geschmack.



126 Feinster Heringssalat, rot



25005 Dillhappen



25673 Helgoländer Fischerschmaus



25009 Sylter Heringstopf

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit Hering				
25005 MSC	Dillhappen	1 kg	Schale	kg
25006 MSC	Heringsfilethappen (50%), Dillspitzen und Gewürzgurken, in feiner Tunke mit Joghurt und Sahne	5 kg	Eimer	
126 MSC	Feinster Heringssalat, rot Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise	1 kg	Schale	kg
25673 MSC	Helgoländer Fischerschmaus Heringsfilethappen (22%) und Nordseekrabben (20%) mit Apfelstückchen und Staudensellerie, in fruchtiger Joghurt-Sauce mit Preiselbeeren. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Nordseekrabben und Joghurt anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
25009 MSC	Sylter Heringstopf Heringsfilethappen (50%) mit frischer Salatgurke in Mayonnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Salatgurke und grünem Pfeffer anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
25814 MSC		2 kg	Schale	

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



26106 Kräutermatjes in Zitronen-Kräuter-Creme



25379 Matjessalat mit Apfelvinaigrette



25695 Forellen-Schwarzwurzel-Salat



26812 Räucherlachs salad mit Graved-Dressing



25366 Thunfischsalat „Giorgio’s Bester“



766 Currychunks



25380 Matjeshappen in Kräuterdressing



25384 Matjesfilets in frischem Dillrahm



231 Matjes-Sahnetopf mit Apfel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit Forelle, Räucherlachs, Thunfisch und Surimi				
766	Currychunks	1 kg	Schale	kg
737	Surimi-Chunks (45%), in einer pikanten Currysauce mit Joghurt und Knoblauch	1,5 kg	Schale	
25695	Forellen-Schwarzwurzel-Salat September - April Geräucherte, gezupfte Forelle (25%), Schwarzwurzel und Tomate, in einem cremigen Senf-Dressing, mit Petersilie verfeinert	1 kg	1 kg	kg
26812	Räucherlachs salad mit Graved-Dressing Räucherlachs (40%) kombiniert mit fruchtigen Apfelstücken, grünem Spargel und einem mit Senf und Honig verfeinerten Graved-Dressing	1 kg	1 kg	kg
25366 MSC	Thunfischsalat „Giorgio’s Bester“ Thunfischfleisch (45%), frische bunte Paprika, Zwiebeln und grüne Oliven, in pikant gewürztem Essig-Öl-Dressing mit Kapern	1 kg	Schale	kg

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



EXTRA FRISCH SALATE

Feinkost in einer neuen Dimension

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



Die Besonderheiten

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



25377 Matjeshappen in Kräutervinaigrette



26969 Garnelensalat „Pesto Genovese“



26967 Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette



26716 Spargel-Flusskrebssalat



26976 Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade

Nur von Mai bis Juni:
Spargelsalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
EXTRA FRISCH Premium Fisch- und Meeresfrüchtesalate				
26969 ASC	Garnelensalat „Pesto Genovese“ Riesengarnelen (45%) kombiniert mit halbtrocknen Tomaten, echtem Parmigiano Reggiano, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Blatt Petersilie, leicht benetzt mit Olivenöl	1 kg	Schale	kg
26967 MSC	Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette Heringsfilethappen (45%) vereint mit lieblich-aromatischen, frischen Rote Bete-Stücken und fruchtigen Apfelwürfeln, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25377	Matjeshappen in Kräutervinaigrette Matjeshappen nach nordischer Art (60%), in einem Dressing mit frischen Kräutern, wie Blatt Petersilie, Schnittlauch und Lauchzwiebeln	1 kg	Schale	kg
Saisonal: Spargelsalate				
26716	Spargel-Flusskrebssalat Mai - Juni Deutscher Spargel (40%) kombiniert mit Louisiana-Flusskrebsen (30%), in einem cremigen Dressing, abgerundet mit Schnittlauch	1 kg	Schale	kg
26976 ASC	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade Mai - Juni Deutscher Spargel (45%) und Riesengarnelen (25%) kombiniert in einer aromatischen Zitronenmarinade, verfeinert mit frischem Schnittlauch	1 kg	Schale	kg

Alles für Ihre
Eigenkreationen

ZUTATEN FÜR FISCHFEINKOST



ALLES FÜR IHRE EIGENKREATIONEN

Wir liefern Ihnen den ganzen „Feinkost-Baukasten“

Optimieren Sie Ihren Arbeitsaufwand mit unseren praktischen Salatmischungen. Diese sind bereits fertig zubereitet und perfekt gewürzt. Ergänzen Sie sie einfach mit einigen zusätzlichen Zutaten, und schon kreieren Sie im Nu Ihre eigenen, einzigartigen Salatgerichte.

Fisch und Meeresfrüchte zum Verfeinern oder für Rezepturen aus Ihrem Hause, liefern wir Ihnen auf den nächsten Seiten gleich mit. Die Salate eignen sich auch für das Imbiss- und Mittagsgeschäft.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Basissalate zum weiter Verfeinern				
26838	Couscous-Salat mit Blattpetersilie Vegan Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1 kg	Schale	kg
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Vegan Kartoffelscheiben verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1 kg	Schale	kg
25656		5 kg	Eimer	
25024	Pastasalat „Al dente“ Vegan Als Basis für Fischpfannen Penne-Nudeln in fruchtig-italienischer Tomatensauce, mit schwarzen Oliven und einem Hauch Knoblauch	1 kg	Schale	kg



SAUCEN & MAYONNAISEN



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Saucen & Mayonnaisen				
735	Aioli Creme Vegetarisch Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	1 kg	Schale	kg
25804	Cocktailsauce Vegetarisch Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	2 kg	Schale	kg
25519	Dillsauce mit Limette Vegetarisch Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil, erwärmbar	2 kg	Schale	kg
26541	Rote Salat-Grundsauce Vegan Karotten, Gewürzgurken, Erbsen, Zwiebeln und Tomatenpaprika in einem pikanten Tomatendressing	1 kg	Schale	kg
603	Sylter Sauce Vegetarisch Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln	1 kg	Schale	kg
26448	Tomatensalsa Vegan Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	1 kg	Schale	kg
25898	Tunke „Hausfrauen Art“ Vegetarisch Pikant gewürzte Joghurt-Sahne-Sauce, verfeinert mit fruchtigen Äpfeln und Zwiebeln	2 kg	Schale	kg
609	Mayonnaise 80% Vegetarisch Mayonnaise mit 80% Pflanzenöl	10 kg	Eimer	kg
601		2 kg	Schale	kg
741	Salatmayonnaise 60% Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl	5 kg	Eimer	
611		10 kg	Eimer	
25807	Vegane Salatcreme Vegan Salatcreme, vegan	5 kg	Eimer	kg

ZUTATEN & KOMBIARTIKEL

Für die Herstellung von Fischfeinkost

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

28657 Thunfisch in Aufguss

28658 Thunfisch in Sonnenblumenöl

81417 Frutti di Mare

81416 Partycrevetten

81520 Riesengarnelen Jumbo

81618 Louisiana-Flusskrebsschwänze

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

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

- 1

26506 Eismeergarnelen in Lake
- 2

26494 Louisiana-Flusskrebsschwänze in Lake
- 3

26495 Riesengarnelen in Lake
- 4

25180 Surimi in Lake
- 5

25630 Zuckerhappen



Alles für Ihren

Imbiss und Außer-Haus-Verkauf

BACKFISCH, FISCHBRÖTCHEN & CO.



67

Fischfilets
für Backfisch



67

Panierte
Fischfilets



69

Fischfrikadellen



69

Meeresfrüchte
für Snacks & Paella



69

Kartoffelsalate



70

Patties
für Fischburger



73

Alles für's
Fischbrötchen

ALLES FÜR IHR IMBISS- & MITTAGSGESCHÄFT

Von Backfisch bis Paella

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

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



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fischfilets für die Herstellung von Backfisch, tiefgefroren					
82941 MSC	Seelachsfilet, interleaved Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, interleaved, seegefrostet, tiefgefroren	450-900 g	27 kg	kg	
82452 MSC	Seelachs-Tail Gefangen im Nordostatlantik, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g	5 kg (4,5 kg ATG)	kg	
82870		160-180 g			
85029	Pangasiusfilet Aus Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	170-230 g	10 kg (8 kg ATG)	kg	
Panierte Fischfilets, tiefgefroren					
82684 MSC	Alaska-Seelachsfilet, paniert Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Filetform gefertigt, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	7,5 kg (50 Stück)	kg	Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. braten.
82685 MSC	Alaska-Seelachsfilet, paniert Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 190 g	7,98 kg (42 Stück)	kg	Fritteuse: bei 175 °C, 7-8 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Min. braten.
87247	Merlanfilet, paniert Naturfilet, mit Haut, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	160-180 g	5 kg (27-31 Stück)	kg	Fritteuse: bei 170 °C, 6-8 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Min. braten Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 16-18 Min
87570 MSC	Kibbelinge Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Fritteuse: bei 180 °C, ca. 4 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 6-8 Min. braten Backofen: bei ca. 220°C (Umluft), 20-24 Min Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 14-16 Min
Panierte Fischfilets					
88746 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten	90-100 g	1,2 kg (12-13 St/ Schale)	kg	Backofen: bei 200 °C (Umluft), 5-17 Min Kombidämpfer: bei ca. 180°C (Heißluft), 7-13 Min Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Min
83726 MSC		170-200 g	1,2 kg (6-7 St/ Schale)		Backofen: bei 200 °C (Umluft), 15-17 Min Kombidämpfer: bei ca. 180°C (Heißluft), 11-13 Min Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Min



87570 Kibbelinge



88746 Seelachsfilet im Backteig



87247 Merlanfilet, paniert



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



87271 Paella



87203 Typ Calamares à la Romana



82660 Knoblauch-Garnele, paniert



84386 Fritto Misto



84500 Garnele Kokos

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fischfrikadellen, tiefgefroren					
87055 MSC	Fischfrikadelle Nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	2 x 3 kg (80 Stück)	kg	Fritteuse: bei 170 °C, 5-7 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 12-14 Min
87057 MSC		ca. 100 g	6 kg (60 Stück)		Fritteuse: bei 160 °C, 6-8 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 13-15 Min
88708 MSC	Fischfrikadelle „zum Durchgaren“ Fischfrikadelle aus Kabeljaufilet, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	75 g	7,95 kg (106 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160°C (Heißluft), 20-25 Min

Snack-Garnelen, Calamares & Fritto Misto, tiefgefroren					
87203	Typ Calamares à la Romana Backteigerzeugnis mit Tintenfischringen mit zugesetztem Wasser, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: bei 170 °C, 3-4 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten Kombidämpfer: bei ca. 200°C (Heißluft), 10-12 Min
82660	Knoblauch-Garnele, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: bei 170 °C, 3-4 Min
84500	Garnele Kokos, paniert Garnelen, gekocht, geschält, in einer Panade mit Kokosnuss, frittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg Beutel)	kg	Fritteuse: bei 180 °C, ca. 1,5 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 2 Min. braten. Backofen: bei ca. 220 °C ca. 7-8 Min, gelegentlich wenden.
84386	Fritto Misto, paniert Meeresfrüchtemischung, gekocht, in einer Panade mit feiner Zitronennote, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg Beutel)	kg	Fritteuse: bei 175 °C, ca. 1,5 Min Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 2 Min. braten. Backofen: bei ca. 210 °C ca. 9-10 Min

Paella-Pfanne, tiefgefroren					
87271	Paella Gegarter Reis nach spanischer Rezeptur mit gegarten Meeresfrüchten, Alaska-Seelachsfilet, gegartem Hähnchenbrustfilet und Gemüse, gewürzt, lose rollend tiefgefroren		6 kg (4 x 1,5 kg)		Bratpfanne: bei mittl. Hitze 10-12 Min Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), ca. 10 Min Backofen: bei 190 °C (Ober- und Unterhitze), ca. 12 Min

Kartoffelsalate - der Beilagenklassiker zu Fisch					
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Vegan Kartoffelscheiben verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl		1 kg Schale	kg	verzehrfertig
25656			5 kg Eimer		
152	Berliner Kartoffelsalat Vegetarisch Kartoffelscheiben und Zwiebeln, in Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Schnittlauch. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Kartoffeln, Joghurt und Schnittlauch anderer Herkunft		1,5 kg Schale	kg	verzehrfertig
391			5 kg Eimer		
103	Pellkartoffelsalat Vegetarisch Pellkartoffeln, Gewürzgurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise		1,5 kg Schale	kg	verzehrfertig



25621 Kartoffelsalat "Natur"



152 Berliner Kartoffelsalat



103 Pellkartoffelsalat

Exklusiv aus der
Fischmanufaktur Bremerhaven

FISCH AUF DIE BURGER!

Fischpatties für Fischfans

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

Einfaches Handling

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



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



Barcelona-Burger mit Salat, Gegrillter Paprika, Rucolafrischkäse



Zürich-Burger mit Honig-Senfsoße, Feldsalat, Roter Bete



Italian-Burger mit Antipasti, Rucola, Aiolisauce



Mexican-Burger mit Tomatensalsa, Cocktailsauce, Avocado



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

Hinweis: Alle Rezepttipps sind mit beiden Patties möglich.



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



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

FISCHBRÖTCHEN, AHOI!

Von Bismarckhering bis Pulled Lachs

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

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



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



Stulle mit 80275 Nordseekrabbenfleisch, Rührei, Tomate und Kräutern



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



82249 Goldlocke mit Salat, Radieschen,

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Brötchen					
7812	Bäckerbrötchen Weizenbrötchen, oval, mit Längsschnitt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	7,5 kg (4 Btl à 25 Stk)	kg	Kombidämpfer: vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min
24253	Baguettebrötchen, vorgeschnitten Weizenbrötchen, vorgeschnitten, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	7,2 kg (3 Btl à 40 Stk)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Für Brötchenklassiker von Bismarckhering bis Seelachsschnitzel				
4187 MSC	Bismarckhering Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 60 g	10,1 kg Eimer (8 kg ATG) (124-140 Stück)	Eimer
4179 MSC	Bratheringsfilets Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, praktisch grätenfrei, paniert, gebraten, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	unsortiert	5,8 kg Eimer (3 kg ATG) (60-65 Stück)	Eimer
29686	Emder Matjesfilets in Öl Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilets, mild gesalzen, in Öl	ca. 55 g je Filet	6 x 0,5 kg/Schale 6 x 0,25 kg Fischeinwaage (4-6 Filets)	Karton
5898 MSC	Matjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mild gesalzen, besonders zart, in Öl	ca. 48 g je Filet	3,05 kg (2,25 kg Fischeinwaage) (45-50 St)	Eimer
80275 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult		6 kg (6 x 1 kg)	kg
81341	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, ohne Schale, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	0,4 kg 4 Schalen/Karton	Schale
81343		200 g	0,8 kg 4 Schalen/Karton	
81462		5 kg	15 kg 3 Schalen/Karton	
33670 MSC	Alaska-Seelachsschnitzel Lachsersatz, grobstückige Schnitzel aus Alaska-Seelachs, gesalzen, in Öl		10 kg Eimer (7,5 kg FE)	Eimer
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise		1 kg Schale	kg
25097 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingszwiebeln und Kapern		1 kg Schale	kg
Geräucherter Lachs für Pulled Lachs, Brötchen, Baguette, Wrap, Burger, Bagel u.m.				
84798	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1,15- 1,45 kg	1 Seite	kg
84276	Räucherlachs Schnitzel Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Abschnitte, kaltgeräuchert, tiefgefroren		15 kg (5 x 3 kg)	kg
84826	Geräucherter Lachs (ganzer Fisch) Aus Aquakultur in Norwegen, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 3,3 kg	stückweise	kg
87408	Lachsfilet heißgeräuchert (ganze Seite) Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, vakuumverpackt	ca. 1 kg	1 Seite	kg
80475	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 125 g	ca. 0,75 kg (ca. 6 St)	kg
84493			ca. 1,5 kg (ca. 12 St)	
Für den Frischekick auf dem Brötchen				
317	Pikanter Weißkrautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl		1,5 kg Schale	kg
430			5 kg Eimer	
25392	Red Cole Slaw Vegan Knackiger Salat mit fein geschnittenem Rotkohl und Karotten, in einer veganen Salatcreme		1 kg Schale	kg
7087	Zwiebelringe Geschält, gewaschen, sortiert, geschnitten und mit Aufguss versehen		10 kg (5,5 kg ATG)	Eimer
28920	Salicornes Aus Deutschland, grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss		ca. 1 kg	kg



87408 Lachsfilet, ganze Seite, heißgeräuchert

Unser Tipp: Heißgeräucherte Lachsseite

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

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



317 Pikanter Weißkrautsalat



26144 Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise



25097 Thunfischcreme



25392 Red Cole Slaw



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



84826 Geräucherter Lachs



84493 Lachs-Stremel



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Dips & Saucen für Backfisch, Fischfilets, Fischbrötchen & Co.				
25914	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chuney, Sojasoße und Ingwer	0,92 l	3,7 l (4 Flaschen)	FL
26075		1,5 kg	Schale	kg
838		5 kg	Eimer	
25927	Barbecue Chutney Vegetarisch Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	1,08 l	4,3 l (4 Flaschen)	FL
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	0,98 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL
25905	Graved Sauce Vegan Eine Kräuter-Senf-Sauce, die hervorragend zu Lachs passt	1,06 l	4,2 l (4 Flaschen)	FL
25902	Honig-Senf-Sauce Vegetarisch Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill	0,90 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
710		1 kg	Schale	kg
25916	Mango-Chili-Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und leichter Chilinote	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Vegetarisch Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote	0,89 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
701	Sour Creme Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	1 kg	Schale	kg
25884	Sweet Curry Sauce Vegetarisch Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
603	Sylter Sauce Vegetarisch Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln	1 kg	Schale	kg
25921	Teriyakisauce Vegetarisch Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	1,12 l	4,5 l (4 Flaschen)	FL
703	Tzatziki Vegetarisch Joghurt-Quark-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote	1,5 kg	Schale	kg
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
Remouladen				
604	Remoulade mit Ei Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	1,5 kg	Schale	kg
606		5 kg	Eimer	
25096	Vegane Remouladencreme Vegan Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern	5 kg	Schale	kg



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



29289 Smoky Rauchmatjesfilets, Bacon, Cole Slaw, 25927 Barbecue Chutney, Preiselbeeren



5898 Matjesfilets, Fenchel, Apfel, Zwiebel, Rucola, 25916 Mango-Chili-Dip

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



Alle unsere Broschüren
finden Sie auch hier:



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

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

www.deutschesee.de