



HARTE SCHALE, EXZELLENTER KERN

Aromatische Meeresfrüchte von Deutsche See



Stand: April 2023

DAS MEER AUF DEM TELLER

Willkommen in der Welt von Garnele und Co.

Salzig, mineralisch, süßlich, würzig oder nussig: Das Meer beschenkt uns mit einer Vielfalt von Geschmäckern. So lassen sich neben altbewährten Rezepten auch immer wieder spannende neue Gerichte komponieren.

Die heimlichen Stars auf dem Teller sind dabei ganz sicher Garnelen, Hummer, Gamba, Pulpo, Austern und andere Meeresfrüchte. Verborgener unter rauen Schalen, glatten Panzern und glänzenden Krusten halten sie eine unglaubliche Geschmacksvielfalt bereit. Und genauso vielfältig sind auch die Einsatzmöglichkeiten am Herd, im Ofen oder auf dem Grill. Ob pur als Auftakt eines edlen Menüs oder im Hauptgang – erlaubt ist, was schmeckt.

Kein Wunder also, dass Meeresfrüchte immer beliebter werden: zu Hause und in der Gastronomie. Hier erwartet der Gast nicht nur überzeugende Qualität, sondern auch Innovation und Raffinesse bei der Zubereitung. Dabei brauchen viele der kleinen und großen Köstlichkeiten aus dem Meer gar nicht viel Drumherum, sondern überzeugen schon mit wenigen Zutaten wie einem Spritzer Olivenöl und ein paar Kräutern.

Mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen neben unserem umfangreichen Sortiment und einer Fülle an Infos auch die ein oder andere Inspiration liefern. Lassen Sie uns zusammen eintauchen: in die spannende Welt der Meeresfrüchte.

INHALT

Seafood-Kompetenz vom Meer bis zum Verzehr 4

GARNELEN 8

Warenkunde 10

Garnelen & Crevette Rosée 20

Gamba Carabiniera, Sea Tiger Garnele,
Argentinische Rotgarnele & Gambero Rosso 26

Eismeergarnelen, Nordseekrabben & Warmwassergarnelen 28

Garnelen mit küchenfertigen Rezepturen 30

Garnelen-Tapas 32

KRUSTENTIERE 34

Hummer 36

Languste 38

Kaisergranat 40

Königskrabbe, Soft Shell Crab, Flusskrebs & Taschenkrebs 42

TINTENFISCHE & CO. 44

Kalmar & Sepia 46

Krake (Oktopus, Pulpo) 48

Snacks mit Tintenfisch 50

MUSCHELN & CO. 52

Austern 54

Miesmuschel & Bouchot-Muschel 58

Jakobsmuschel, Kammmuschel & Tiefseescallop 62

Herz-, Teppich-, Grünschal- & Schwertmuschel 64

Meermandel, Seeigel & Schnecken 66

Frutti di Mare 67

WELTWEIT FÜR SIE UNTERWEGS

Seafood-Kompetenz vom Meer bis zum Verzehr

Immer ganz nah am Markt

Um Ihnen jederzeit Vielfalt und Abwechslung bieten zu können, sind wir stets auf der Suche nach neuen Produkten und Inspirationen. Anregungen dazu erhalten wir durch den engen Austausch mit Lieferanten, Marktbeobachtungen und natürlich über Tipps und Anfragen von Ihnen.



Einkauf rund um den Globus

Für Sie ist uns kein Weg zu weit – wir beziehen ...

- Garnelen aus Asien, z. B. aus Vietnam, aber auch aus Ecuador, Honduras und Venezuela in Südamerika
- Tintenfische aus Südostasien und Westafrika
- Kaisergranat aus Schottland, Dänemark, Südafrika und Neuseeland
- Miesmuscheln aus der Nordsee
- Jakobsmuscheln aus Frankreich, Norwegen und Schottland
- Seeigel aus Island und Frankreich
- Hummer aus Europa und Kanada



Strenge Kriterien bei der Lieferantenauswahl

So wie bei Ihnen auch spielen für uns bei der Auswahl der Lieferanten neben der Produktqualität vor allem international anerkannte Zertifizierungen und Normen eine große Rolle wie z. B.:

- ASC, MSC oder BIO
- IFS und BRC Zertifikate, für hochwertige und sichere Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- ILO Kernarbeitsnorm, für menschenwürdige Arbeitsbedingungen und einen hinreichenden Schutz der Beschäftigten



#MISSIONFISH
DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!

Transparente Kennzeichnung

Für uns ist die klare und ehrliche Kennzeichnung von Produkten und Inhaltsstoffen selbstverständlich.

Zusätzlich zu unseren eigenen Kontrollen lassen wir unsere Produkte regelmäßig durch externe Labore auf Gefahrenstoffe und Krankheitserreger testen.



MANUFATUR-SERVICE

Seafood-Kompetenz vom Meer bis zum Verzehr

Vielfalt & Auswahl

Mit über 200 Meeresfrüchteartikeln* in verschiedenen Qualitäts- und Preisstufen für unterschiedliche Ansprüche und Anlässe: von der Top-Gastronomie bis zum breiten Einsatz im Alltagsgeschäft

*in dieser Broschüre, ohne BEECK Feinkost



Nachhaltige Produkte

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



Weiterverarbeitung und Veredelung in unserer Fischmanufaktur

Frische und tiefgefrorene Produkte mit und ohne Rezeptur, geräucherte Spezialitäten sowie Feinkost mit Garnelen, Muscheln und anderen Meeresfrüchten im Großgebinde oder auch als SB-/To-go-Produkt

Verlässlichkeit für Planung und Kalkulation

Gleichbleibende Produktqualität - d. h. gleiche Größen, Gewichte und Sensorik für jeden Artikel



Strenge Kontrollen zur Qualitätssicherung

- Wareingangskontrollen nach Risikobewertung
- Basierend auf internationalen, lebensmittelrechtlichen Standards
- Tägliche sensorische Prüfung und Bewertung der Ware

Verpackung

Vermeidung von Verpackungsmüll durch Lieferung in unserer Frischfisch-Mehrwegkiste, wo immer es möglich ist

Versand

- In 48 Stunden von der Bestellung bis zur Lieferung, oftmals deutlich schneller
- Viele Artikel mit kleineren Untergebinden für bedarfsgerechte Entnahme

19 regionale Niederlassungen

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

Inspiration inklusive

Wir liefern Ihnen Rezeptideen und Serviervorschläge frei Haus - in dieser Broschüre und auf www.deutscheese.de



GARNELEN

Vom Luxusprodukt zum Liebling für alle

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 – und auch eine gute Figur machen. Denn Garnelen schmecken nicht nur fantastisch, sie sind zudem kalorienarm und stecken voller Proteine. Außerdem sind Garnelen ein wertvoller Kupferlieferant und eine wichtige Quelle für Selen. All das macht sie zur idealen Zutat in der ernährungsbewussten Genusssküche.

Unterschiedliche Begrifflichkeiten wie Scampi, Gambas oder Shrimps, aber auch internationale Abkürzungen und Gewichtseinheiten sowie verschiedene Qualitäten und Preisstufen werfen mitunter Fragen auf.

Auf den folgenden Seiten wollen wir Ihnen und Ihren Teams darum Orientierung geben. Darüber hinaus stellen wir Ihnen das Deutsche See Garnelensortiment vor, inklusive inspirierender Ideen für die Zubereitung.



GARNELE, SHRIMP ODER GAMBA?

Eine kleine Begriffs(er)klärung

MARITIME GROSSFAMILIE

Der umgangssprachliche Begriff Garnele beinhaltet so viele verschiedene Krebsarten, dass es zu einer Lebensaufgabe ausarten würde, jede einzelne davon kennenlernen zu wollen.

Im Allgemeinen werden diverse Arten der Familien der Penaeidae, Pandalidae oder Crangonidae – um nur einige zu nennen – als „Garnele“ bezeichnet.

WIR BRINGEN LICHT INS GARNELEN-DUNKEL

Möglicherweise leidet bereits die ein oder andere Garnele unter Identitätsverlust und weiß selbst nicht mehr so genau, was sie ist. Vielleicht doch ein Shrimp? Eine Gamba oder möglicherweise eine Crevette?

Dabei ist es ganz einfach: Neben der deutschen Bezeichnung Garnele haben sich im Handel und in der Küche parallel Begriffe aus anderen Sprachen etabliert. So ist Shrimp schlicht das englische Wort für Garnele, Gamba das spanische, Gambero bzw. Gamberone das italienische und Crevette das französische.

AUF EINEN BLICK

Sprache	Bezeichnung
Deutsch	Garnele oder Riesengarnele
Englisch	Shrimp oder Prawn Sea Tiger oder Black Tiger sind Garnelen und Riesengarnelen, deren Panzerfärbung an die Zeichnung von Tigerfell erinnert. Riesengarnelen, die größer als 15 cm sind, erhalten im Englischen den Zusatz Giant (Riese) oder King (König.)
Spanisch	Gamba, Mehrzahl Gambas
Italienisch	Gambero (Garnele), Mehrzahl Gamberi und Gamberone (Riesengarnele), Mehrzahl Gamberoni
Französisch	Crevette

SCAMPI haben in dieser Liste keinen Platz – sie gehören zur Familie der Hummerartigen und spielen somit in einem anderen Team.

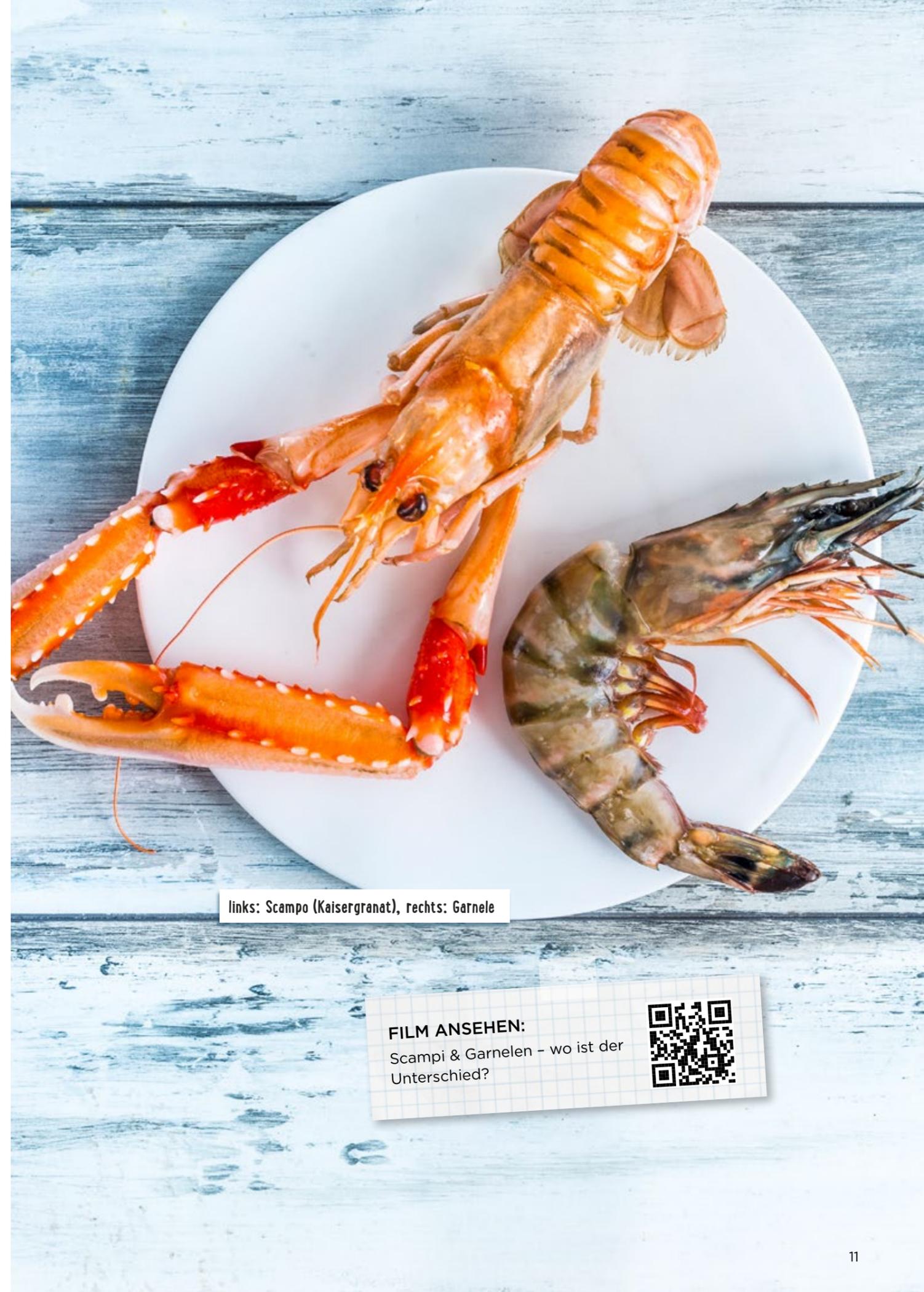
UND WAS SIND DANN SCAMPI?

Um die Unübersichtlichkeit perfekt zu machen, gibt es außerdem noch einen Krebs, der der Garnele zwar verdammt ähnlich sieht, sich aber doch von ihr unterscheidet: der Scampo (Mehrzahl Scampi), alias Kaisergranat.

Optisch hebt der Kaisergranat sich durch seine deutlich erkennbaren Scheren von der Garnele ab. Im geschälten Zustand erkennt man ihn an seinem im Querschnitt

ovalen, breiteren Körper. Auch dank der rötlichen Färbung lässt er sich klar von der grau-bläulichen Garnele unterscheiden.

Während Garnelen eher knackig-fest im Biss sind und süßlich bis leicht mineralisch schmecken, erinnert Kaisergranat mit seinem feinen, nussigen Aroma an Bittermandel.



links: Scampo (Kaisergranat), rechts: Garnele

FILM ANSEHEN:
Scampi & Garnelen – wo ist der Unterschied?



HERKUNFT, HALTUNG, HANDEL

Woher unsere Garnelen kommen

UNTERSCHIEDLICHE HEIMAT: WARM- UND KALTWASSERGARNELEN

Kaltwassergarnelen sind in den kühleren Gewässern der nördlichen Erdhalbkugel beheimatet. Sie leben in einer Tiefe von mehr als 100 Metern und wachsen vergleichsweise langsam, was ihr Fleisch sehr zart und aromatisch macht.

Bei uns erhalten Sie **Eismeer**garnelen aus den arktischen Meeren des nordöstlichen Atlantiks und **Nordseekrabben** aus der Nordsee bzw. dem Nordostatlantik.

Warmwassergarnelen leben in wesentlich wärmeren Gewässern, meist auf der südlichen Erdhalbkugel, und wachsen erheblich schneller als Kaltwassergarnelen. Die wichtigsten Herkunftsgebiete für unser Sortiment sind hier Vietnam, Ecuador, Honduras und Venezuela.



NUR FÜR DIE EU ZUGELASSENE LIEFERANTEN

Die Zulieferbetriebe von Deutsche See produzieren unter erstklassigen hygienischen Bedingungen in speziellen Produktionshallen und erfüllen Sozialstandards, wie feste Arbeitsverträge, angemessene Arbeitszeiten und das Verbot von Kinderarbeit. Unsere Qualitätssicherung steht zusätzlich in engem Kontakt mit den Produzenten und sorgt für regelmäßige Prüfungen vor Ort.

HALTUNG NACH HÖCHSTEN MASSSTÄBEN

Umweltfreundliche Aquakulturen

Unsere Garnelen aus Aquakultur stammen ausschließlich aus umweltfreundlichen BAP- (Best Aquaculture Practice) oder ASC-zertifizierten Farmen mit geschlossener Produktion. So gelangt kein Wasser aus den Aquakulturen in die Umwelt – und umliegende Mangroven werden geschützt.

Wasserqualität

Die Wasserqualität in den einzelnen Aquakulturanlagen wird täglich überwacht und dokumentiert. Um Wasserschichtungen und Sauerstoffmangel aufgrund der in Südostasien herrschenden Temperaturen zu verhindern, sorgen Schaufelradbelüfter dafür, dass der Sauerstoffgehalt im Wasser nicht zu weit absinkt.

Strenge Qualitätskontrollen

Damit ausschließlich einwandfreie Ware zu Ihnen kommt, durchlaufen alle Produkte auf dem Weg vom Ursprung bis zur Auslieferung strenge Qualitätskontrollen: vor der Ernte und Verarbeitung durch die Lieferanten, bei Einführung in die EU durch die Grenzkontrollstellen und beim Eintreffen in Bremerhaven durch die Kollegen der Qualitätssicherung.

Übrigens:

Der Einsatz von Medikamenten darf nur erfolgen, wenn er dem Tierwohl dient. Er wird kontrolliert und dokumentiert. Um Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu unterbinden, erfolgen bereits im Ursprungsland – also noch vor dem Versand – strenge Prüfungen.

WELCHE GARNELEN GIBT ES BEI DEUTSCHE SEE?

72 %

unserer Garnelenprodukte stammen aus Aquakulturen.

AUS WILDFANG

Nordseekrabben, Sea Tiger, Gamba Carabiniera, Eismeer-garnelen und Argentinische Rotgarnelen werden wild gefangen.

ZERTIFIZIERT

ca. 45 %

der gehandelten Garnelen bei Deutsche See tragen ein ASC-, MSC- oder Bio-Zertifikat.

UNSERE SCHWESTERFIRMA HEIPLOEG

Den Großteil unserer Garnelenprodukte bekommen wir von Heiploeg mit Sitz in den Niederlanden. Als Schwesterfirma ermöglicht Heiploeg uns Zugriff auf neue Rohwarenmärkte, sodass wir die Verfügbarkeit für Sie steigern können. Heiploeg hat zudem ein eigenes Team, das Kontrollen vor Ort in Vietnam abhält und auch das Labor betreibt.



ZERTIFIZIERT & NACHHALTIG

Garnelen mit ASC-, MSC- oder Bio-Siegel

ASC – VERANTWORTUNGSVOLLE AQUAKULTUR

ASC steht für Aquaculture Stewardship Council und wurde 2009 vom WWF (World Wide Fund For Nature) und IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative) gegründet. Der ASC ist das am weitesten verbreitete Siegel für verantwortungsvolle Aquakultur in Deutschland und regelt verschiedene Aspekte.



Soziales

Alle ASC-zertifizierten Farmen stellen ein sicheres Arbeitsumfeld, angemessenen Lohn und geregelte Arbeitszeiten sicher. Jegliche Form von Kinder- und Sklavenarbeit ist verboten.

Ökologische Vielfalt

ASC-zertifizierte Garnelenzuchten reduzieren unerwünschte Auswirkungen auf die Ökosysteme vor Ort, z. B. durch Wiederaufforstung von Mangrovenwäldern. Sie dürfen zudem nicht in ökologisch wichtigen Gebieten angesiedelt werden und müssen von natürlichen Gewässern abgegrenzt sein.

Gewässerschutz

ASC-zertifizierte Garnelenfarmen müssen regelmäßig verschiedene Wasserwerte messen und innerhalb strenger Grenzwerte bleiben. Entstehender Schlamm darf nicht in öffentliche Gewässer und Feuchtgebiete abgeleitet werden.

Krankheiten & Medikamente

Die Regeln für den Umgang mit Krankheiten und Medikamenten sind im BAP (Best Aquaculture Practice) geregelt. Jeder Aquakultur-Betrieb muss dafür einen Gesundheitsplan entwickeln und umsetzen. Medikamente dürfen in keinem Fall prophylaktisch und therapeutisch nur unter strengen Auflagen verabreicht werden, wenn ein Tiergesundheitsexperte festgestellt hat, dass der Einsatz unvermeidlich ist.



ASC BEI DEUTSCHE SEE

Um Ihrer steigenden Nachfrage nach zertifizierten Produkten gerecht zu werden, haben wir den Sortimentsanteil an Fisch und Meeresfrüchten mit ASC-Siegel kontinuierlich ausgebaut und verfügen inzwischen über das umfangreichste Angebot an ASC-Produkten in Deutschland.*

Um diese Ware handeln und weiterverarbeiten zu können, sind alle Deutsche See Manufakturen und Niederlassungen ASC-zertifiziert.

Mehr Infos
finden
Sie hier:



*Quelle: ASC-Marktanalyse 2021 - Wie verantwortungsvoll ist das Zuchtfischangebot in Deutschland?

MSC – NACHHALTIGE FISCHEREI

Der MSC (Marine Stewardship Council) zertifiziert Fischereien (= Wildfänge). Mit dem blauen MSC-Siegel wird umweltgerechtes und verantwortungsvolles Fischereimanagement ausgezeichnet. Den folgenden drei Grundprinzipien nachhaltiger Fischerei sind im MSC-Umweltstandard 28 Einzelkriterien mit vielen weiteren Unterpunkten zugeordnet. Zertifizierte Fischereien müssen jedes dieser Kriterien erfüllen.



Bestandsschutz

Es darf nur so viel gefangen werden, dass der Bestand der Zielart auf einem hohen Niveau bleibt oder wieder dorthin gelangt. Andere Meeresbewohner müssen bewahrt werden und das Ökosystem muss intakt bleiben.

Verantwortung

Fanggeräte müssen verantwortungsbewusst eingesetzt werden.

Vertrauen

Es muss ein wirkungsvolles Management etabliert sein, um die Bestände nachhaltig befischen zu können. Die Fischerei muss angemessen und schnell auf veränderte Rahmenbedingungen reagieren können und alle relevanten Regeln und Gesetze einhalten.

ÜBRIGENS:

Alle bei Deutsche See gehandelten Nordseekrabben und Eismeergarnelen stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.

BIO-GARNELEN

Das kleine aber feine BIO-Garnelensortiment umfasst aktuell 5 Artikel.

Die Garnelen stammen in der Regel aus biologischen Aquakulturen in Vietnam oder Südamerika. Dort wachsen sie ca. 9 Monate bis zur Ernte auf.

Die Besatzdichte in der ökologischen Garnelenzucht ist auf 100.000 Garnelen pro Hektar begrenzt, was für einen ausgeglichenen Wasserhaushalt sorgt. Nach der Ernte werden die Garnelen in einem biozertifizierten Betrieb weiterverarbeitet, für den Transport vorbereitet und gelangen dann auf direktem Weg per Schiff nach Europa.



VON KLEINEN UND GROSSEN GARNELEN

Gewichte und Größen

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

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

Größenklassifikation für Garnelen mit Kopf*

Bezeichnung	Anzahl per kg	ca. Stückgewicht in g pro Stück (real count)
2/4	2 - 4 Stück	333 g
4/6	4 - 6 Stück	200 g
6/7	6 - 7 Stück	153 g
6/8	6 - 8 Stück	142 g
7/9	7 - 9 Stück	125 g
8/12	8 - 12 Stück	100 g
9/12	9 - 12 Stück	95 g
13/15	13 - 15 Stück	71 g
16/20	16 - 20 Stück	55 g
20/30	20 - 30 Stück	40 g
21/30	21 - 30 Stück	39 g
30/40	30 - 40 Stück	28 g
40/60	40 - 60 Stück	20 g
70/90	70 - 90 Stück	12 g

Größenklassifikation für Garnelen ohne Kopf, mit Schale, pro lb (454 g)*

Bezeichnung	Anzahl per lb	ca. Stückgewicht in g pro Stück (real count)
4/6	4 - 6 Stück	90 g
6/8	6 - 8 Stück	64 g
8/12	8 - 12 Stück	45 g
13/15	13 - 15 Stück	32 g
16/20	16 - 20 Stück	25g
21/25	21 - 25 Stück	19 g
26/30	26 - 30 Stück	16 g
31/40	31 - 40 Stück	12 g
41/50	41 - 50 Stück	10 g
51/60	51 - 60 Stück	8 g
60/80	60 - 80 Stück	6,5 g
80/100	80 - 100 Stück	5 g
100/130	100 - 130 Stück	4 g
100/200	100 - 200 Stück	3 g
125/175	125 - 175 Stück	3 g
150/275	150 - 275 Stück	2 g
200/300	200 - 300 Stück	1,8 g
300/500	300 - 500 Stück	0,8 g

*Diese beiden Arten der Größenangabe gelten nicht nur bei Garnelen, sondern auch für Kaisergranat, Gamba Carabiniera und sogar für Tintenfisch und einige Muscheln.

GRÖSSENVERGLEICH

Am Beispiel Riesengarnelenschwänze, roh, geschält, entdarnt (RPD*)



8/12



13/15



16/20



21/25



26/30



31/40

*RPD = engl. raw, pulled deveined

GUT ZU WISSEN

Wichtige Begriffe und Abkürzungen

ÜBRIGENS:

Noch mehr Infos & Tipps finden Sie auf den folgenden Seiten, direkt bei den Produkten oder auf www.deutscheseee.de



Butterfly-Garnele

Begriff	Abkürzung	Bedeutung
butterfly		Längs aufgeschnittene Garnele , d. h. ohne Kopf, geschält, mit Schwanzstück, „butterfly“ aufgeschnitten wie ein „Schmetterlingssteak“, z. B. Ebi-Garnele
cooked, tail on	CTO	gekocht, geschält, entdarnt, mit Schwanzsegment (= Cocktail-Garnele)
count		Stückzahl / Gewichtseinheit (entweder in St/kg oder St/lb)
easy peel	EP	eingeschnitten, einfach zu pulen/schälen
frozen count	FC	Wasseranteil wird mitberechnet. Garnele ist generell leichter im Vergleich zum real count bei gleicher Stückzahl/Gewichtseinheit
headless	HL	ohne Kopf
headless, shell on	HLSO	ohne Kopf, mit Schale
head on, cooked	HONC	mit Kopf, gekocht
head on, shell on	HOSO	mit Kopf, mit Schale
Britisches Pfund	lb	Berechnung auf 453,592 g, also ca. 454 g
pulled/pined deveined, cooked	PDC	geschält, entdarnt, gekocht
real count	RC	Wasseranteil wird nicht mitberechnet. Garnele ist generell schwerer im Vergleich zum frozen count bei gleicher Stückzahl/Gewichtseinheit
raw, pulled deveined	RPD	roh, geschält, entdarnt
seawater		Salzwassergarnele

SEHR PRAKTISCH

Tipps & Tricks für die Zubereitung

Tipps 1: AUFTAUEN

Gefrorene Garnelen sollten langsam im Kühlschrank oder Kühlhaus aufgetaut werden – idealerweise in einem Sieb oder auf einem Gitter, sodass sie nicht im eigenen Tauwasser liegen. Und wenn's mal schnell gehen muss, legen Sie die Garnelen zum Auftauen einfach in ein kaltes Wasserbad.

Wichtig: Verarbeiten Sie Garnelen nach dem Auftauen möglichst schnell, d.h. innerhalb eines Tages.



TIPP 2: ZUBEREITEN

Damit sich der Geschmack optimal entfalten kann und die Auftau- und Garverluste gering bleiben, empfiehlt sich folgende Zubereitung:

1. Auftauen
2. Würzen und in einem Durchgang bei hoher Hitze von jeder Seite anbraten, sodass die Garnele gerade auf den Punkt gegart ist. Übergaren oder Warmhalten über längere Zeit lässt das Fleisch zäh und trocken werden.

TIPP 3: SCHALEN VERWERTEN

Weil jede Menge des einzigartigen Aromas in den Schalen der Garnelen steckt, sollten Sie diese nicht wegwerfen. Bereiten Sie aus den übrig gebliebenen Schalen, klein geschnittenem Gemüse wie Lauch, Sellerie, Möhre oder Zwiebel sowie Tomatenmark und Weißwein einen köstlichen Krustentierfond zu. So haben Sie immer einen Vorrat als Basis für Ihre Suppen und Saucen. Gleiches gilt auch für die Schalen aller anderen Krustentieren.

UND SO GEHT'S:



FAMILIENAUFSTELLUNG

Lernen Sie die Mitglieder unseres Garnelen-Clans kennen



Garnelen mit Kopf und Schale (HOSO) & Garnelen ohne Kopf, mit Schale (HLSO)

Rohe Garnelen mit Schale sind ideal zum Braten und Grillen – und natürlich für eine authentische Paella. Die Schale schützt das feine Garnelenfleisch vor Hitze und die Garnelen bleiben nicht am Grillrost oder in der Pfanne haften.

Für die Zubereitung in der Schale braten oder grillen Sie die Garnele einfach bei großer Hitze von jeder Seite kurz an, sodass sie gerade auf den Punkt gegart ist.

Übrigens: Das Garen in der Schale macht auch den Geschmack intensiver.



Crevette Rosée

Die Crevette Rosée wurden ursprünglich in 150 bis 300 m Tiefe gefangen und sind vor allem in Ländern rund ums Mittelmeer eine begehrte Delikatesse. Denn aufgrund ihres delikaten Aromas lassen sie sich in der mediterranen oder asiatischen Küche wunderbar einsetzen. Wir liefern Ihnen Crevette Rosée aus Aquakultur.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Garnelen mit Kopf und Schale (HOSO*)					
85000	Riesengarnelen Garnelen (Seawater), mit Schale, mit Kopf, glasiert, semi-iqf (kontaktgefroren), tiefgefroren	6/8 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
81995	Riesengarnelen Garnelen (Seawater), mit Schale, mit Kopf, glasiert, semi-iqf (kontaktgefroren), tiefgefroren	8/12 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
87933	Riesengarnelen Garnelen (Seawater), mit Schale, mit Kopf, glasiert, semi-iqf (kontaktgefroren), tiefgefroren	13/15 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
81132	Riesengarnelen Garnelen (Seawater), mit Schale, mit Kopf, glasiert, semi-iqf (kontaktgefroren), tiefgefroren	16/20 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
86511	Riesengarnelen Garnelen (Seawater), mit Schale, mit Kopf, glasiert, semi-iqf (kontaktgefroren), tiefgefroren	21/30 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
Garnelen mit Kopf und Schale, gekocht (HONC*)					
83633	Crevette Rosée Garnelen (Seawater), gekocht, mit Schale, mit Kopf, glasiert, semi-iqf (kontaktgefroren), tiefgefroren	30/40 p.kg	8 x 1,15 kg (8 x 1 kg ATG)	kg	
81986	Crevette Rosée (frisch) Garnelen (Seawater), gekocht, mit Schale, mit Kopf, unter Schutzatmosphäre verpackt, einzeln entnehmbar	40/60 p.kg	1 kg, 2 kg oder 10 kg	kg	
Garnelen ohne Kopf, mit Schale (HLSO*)					
83298		6/8 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
66546	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), mit Schale, ohne Kopf, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb		kg	ASC
67984		8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,75 kg ATG)		

* HOSO = engl. head on, shell on / HONC = engl. head on, shell on, cooked / HLSO = engl. headless, shell on



Low-Carb-Nudeln mit Garnelen „Easy peel“ & Pesto



Garnelen „Easy peel“ „Mediterran“ & grüner Salat



Spargel-Blätterteigpizza mit Garnelen ohne Schale



Spaghetti mit Garnelen ohne Schale

Garnelen roh, Panzer geschlitzt, entdarmt „Easy peel“ & Garnelen roh, geschält, entdarmt (RPD)

Sie machen nicht nur als Garnelenspieße auf dem Grill oder in der Pfanne eine gute Figur: Rohe Riesengarnelenschwänze ohne Schale sind eine beliebte Suppeneinlage, verfeinern Pasta-Gerichte oder pimpen Pizza und Flammkuchen auf. Bei allen Zubereitungen haben Sie immer die Wahl, ob Sie die Garnelen separat auf den Punkt braten oder sie in den Garprozess integrieren wollen. Als Einlage in der Suppe sollten Garnelen erst am Ende hinzugegeben werden und nur noch kurz mitziehen. Für die Suppendeko hingegen empfiehlt es sich, sie extra zu braten. Auch Pizza und Flammkuchen können Sie direkt mit den Garnelen belegen – allerdings nur, wenn das Backen nicht zu lange dauert. Sonst geht schnell der typische Biss verloren und die Garnelen werden trocken.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Garnelen roh, Panzer geschlitzt, entdarmt „Easy peel“					
86646	Riesengarnelenschwanz „Easy peel“ Garnelen (Seawater), mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	4/6 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
65491	Riesengarnelenschwanz „Easy peel“ Garnelen (Seawater), mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.kg	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
83385	Riesengarnelenschwanz „Easy peel“ Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
83462					
67934	Riesengarnelenschwanz „Easy peel“ Garnelen (Seawater), mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	13/15 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
82449		16/20 p.lb			
83131	Riesengarnelenschwanz „Easy peel“, BIO Black Tiger Garnelen aus ökologischer Aquakultur, mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,8 kg ATG)	kg	BIO
82665		16/20 p.lb			

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Garnelen roh, geschält, entdarmt (RPD*)					
83383	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
65881	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
83395	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	13/15 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
65923	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	13/15 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
85924	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/20 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
NEU 87908	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	21/25 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
65931	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	26/30 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
NEU 87030		26/30 p.lb			
82666	Riesengarnelenschwanz, BIO Garnelen (Seawater) aus ökologischer Aquakultur, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	26/30 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,8 kg ATG)	kg	BIO
66530	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/40 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
85932	Riesengarnelenschwanz Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	41/50 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	

* RPD = engl. raw, pulled deveined

Vorteil Garnelen „Easy peel“
Wie der Name schon sagt, lassen sich diese Garnelen leichter schälen, weil hier der Rückenpanzer so eingeschnitten ist, dass man die Schalen leicht lösen kann. Sie können sie also genauso zubereiten wie die Vertreter mit Schale, sparen aber Zeit beim Pulen.



Curry mit Garnelen-Spieß



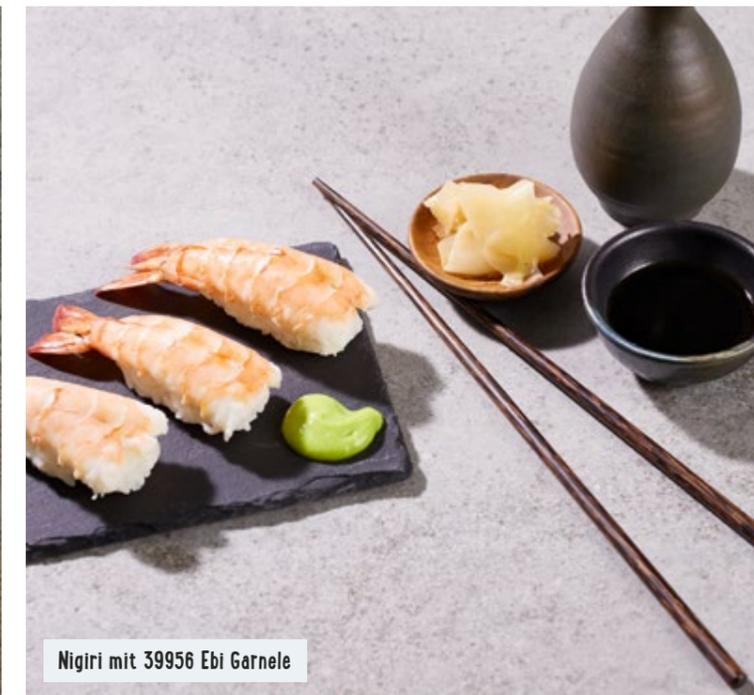
82937 Garnelen mit Brotsalat



Cocktail-Riesengarnelen



39956 Ebi Garnelen für die Sushi-Zubereitung



Nigiri mit 39956 Ebi Garnelen

Garnelen gekocht, geschält, entdarmt, mit Schwanzsegment (CTO) & Garnelen gekocht, geschält, entdarmt (PDC)

Mit unseren gekochten und geschälten Garnelen sparen Sie das, was besonders in der Küche oft fehlt: Zeit. Alle hier aufgeführten Garnelen sind bereits gegart und können sofort serviert und verzehrt werden. Das macht sie zum idealen Snack, wenn's mal schnell gehen muss. Einfach ein leckerer Dip dazu, fertig! Natürlich passen die genussfertigen Garnelen auch perfekt in Salate, Suppen, Bowls und Wraps oder zu Pasta – leicht erwärmt oder kalt.



66563 Cocktailgarnelen mit asiatischem Chutney

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Garnelen gekocht, geschält, entdarmt, mit Schwanzsegment (CTO*)					
66563	Cocktail-Riesengarnelen Garnelen (Seawater), gekocht, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/20 p.lb	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
83384	Cocktail-Riesengarnelen Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, gekocht, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	26/30 p.lb	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
82448	Cocktail-Riesengarnelen Garnelen (Seawater), gekocht, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	26/30 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
82896	Cocktail-Riesengarnelen, BIO Garnelen (Seawater) aus ökologischer Aquakultur, gekocht, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	26/30 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,8 kg ATG)	kg	BIO
66680	Cocktail-Riesengarnelen Garnelen (Seawater), gekocht, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/40 p.lb	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
NEU 87461			10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)		
39956	Sushi Ebi Garnelen „Butterfly“ Gekocht, geschält mit Schwanzsegment, entdarmt, vakuumverpackt, tiefgefroren		4,4 kg (600 Stück)	Karton	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Garnelen gekocht, geschält, entdarmt (PDC*)					
82937	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	26/30 p.lb	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
NEU 87462			10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)		
38018	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	51/60 p.lb	11,5 kg (10 kg ATG)	kg	ASC
86683	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	60/80 p.lb	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
NEU 88001			10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)		
67935	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
NEU 87313			10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)		
38017			10 kg		
NEU 88005	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100/130 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
86684			12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)		
86694	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100/200 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
NEU 87312			10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)		

* CTO = engl. cooked, tail on / PDC = engl. pulled, pined deveined



85019 Gamba Carabiniera mit nordischer Salsa



81836 Sea Tiger Garnelen mit schwarzen Linsen

Gamba Carabiniera, Sea Tiger Garnelen, Argentinische Rotgarnele & Gambero Rosso

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Gamba Carabiniera				
81177 SELECT	Gamba Carabiniera Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, gefangen vor der Süd-Amerikanischen oder West-Afrikanischen Küste, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	6/7 p.kg	10 kg (10 x 1 kg)	kg
85019 SELECT	Gamba Carabiniera Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, gefangen vor der Süd-Amerikanischen oder West-Afrikanischen Küste, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	6/8 p.kg	9 kg, 10 kg, 12 kg oder unkurrrant	kg
81160 SELECT	Gamba Carabiniera Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, gefangen vor der Süd-Amerikanischen oder West-Afrikanischen Küste, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	7/9 p.kg	10 kg (10 x 1 kg)	kg
86592 SELECT	Gamba Carabiniera Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, gefangen vor der Süd-Amerikanischen oder West-Afrikanischen Küste, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	9/12 p.kg	9 kg, 10 kg oder unkurrrant	kg
Sea Tiger Garnelen				
81836 SELECT	Sea Tiger Garnelen Garnelen (Seawater), gefangen vor Nigeria, mit Schale, mit Kopf, tiefgefroren	2/4 p.kg	18 kg (9 x 2 kg)	kg
81837 SELECT		4/6 p.kg		
Gambero Rosso				
NEU 88690 SELECT	Gambero Rosso Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, aus Wildfang, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10/20 p.kg	4 kg (4 x 1 kg)	kg
Argentinische Rotgarnele				
83471	Argentinischer Rotgarnelenschwanz Argentinische Rotgarnele (Seawater), gefangen vor der Patagonischen Küste, mit Schale, ohne Kopf, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83266	Argentinischer Rotgarnelenschwanz „Easy peel“ Argentinische Rotgarnele (Seawater), gefangen vor der Patagonischen Küste, mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83268		13/15 p.lb		



Gamba Carabiniera

Schon der Anblick ist ein Genuss: Die Gamba Carabiniera leuchtet tiefrot – und das nicht erst nach dem Braten. Die bis zu 30 Zentimeter lange Riesengarnele, die in den Küstengebieten Südamerikas und Westafrikas lebt, ist von Natur aus kräftig gefärbt und behält ihr wunderschönes Rot auch nach dem Zubereiten. Und es wird noch besser, denn auch das Fleisch unter dem leuchtenden Panzer ist ein Hochgenuss. Fest im Biss und gleichzeitig zart überzeugt es den Gaumen mit einer würzig-nussigen Note sowie feiner Süße. Die exklusive Tiefseegarnele feiert ihren großen Auftritt daher am besten pur.



Sea Tiger Garnelen

Die Sea Tiger Garnelen verdanken 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 Garnelen zart, nussig, würzig mit einer leicht süßen Note und durchaus mit dem Hummer zu vergleichen.



Gambero Rosso

Optisch wirkt diese Garnelen wie die kleine Schwester der Gamba Carabiniera. Ihrer rubinroten Farbe verdankt sie auch ihren italienischen Namen, der übersetzt so viel bedeutet wie „rote Garnelen“. Im Gegensatz zur Gamba Carabiniera stammt die Gambero Rosso allerdings aus Nord-Afrika bzw. aus Italien oder Griechenland, wo sie „wild gefangen“ und direkt an Bord eingefroren wird. Dank der unterschiedlichen Herkünfte ist sie ganzjährig verfügbar und begeistert als Delikatesse mit einer einzigartigen Textur und einem süßlich kräftigen Geschmack.



Argentinische Rotgarnele

Die Garnelen 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.

Film ab!
Sea Tiger Garnelen grillen - das ist so einfach und dabei köstlich. Wir zeigen, wie es geht:





Sommersalat mit 83471 Argentinischer Rotgarnele



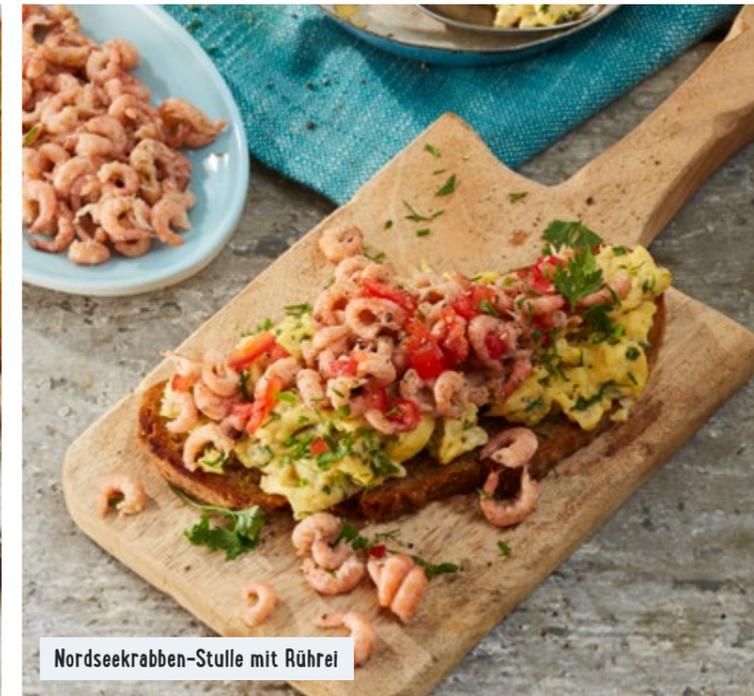
82836 Eismeergarnelen-Tacos mit Salsa



83556 Shrimps auf Glasnudelsalat mit würziger Teriyaki-Sauce



Nordseekrabben-Türmchen



Nordseekrabben-Stulle mit Rührei

Eismeergarnelen, Nordseekrabben & Warmwassergarnelen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Eismeergarnelen					
82836	Eismeergarnele Gefangen im Nordwestatlantik, geschält, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	125/175 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,9 kg ATG)	kg	MSC
82719		150/275 p.lb			
26506	Eismeergarnelen in Lake Eismeergarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake		1,5 kg (0,9 kg ATG)	Schale	MSC
Nordseekrabben					
80274	Nordseekrabben Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, ungepult		5 kg (2 Btl/2,5 kg)	kg	MSC
83713	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult		5 kg (10 x 0,5 kg)	kg	MSC
80275	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult		6 kg (6 x 1 kg)	kg	MSC
83574	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult, glasiert, tiefgefroren		10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	MSC
Warmwassergarnelen					
83554		100/200 p.lb			
83555	Shrimp Gefangen im indischen Ozean, gekocht, geschält, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	200/300 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
83556		300/500 p.lb			



Eismeergarnele (Tiefseegarnele oder Grönland-Shrimp)

Sie lebt in etwa 100 Metern Tiefe und stammt vorwiegend aus den Küstengebieten Grönlands, Islands und Norwegens sowie aus der nördlichen Nordsee. Die kleinen Krabbe werden direkt an Bord gekocht und tiefgefroren, meist im geschälten Zustand. Ihr Fleisch ist schön fest und schmeckt klar und mineralisch. Tiefseegarnelen machen sich besonders gut in kalten Vorspeisen und Feinkostsalaten, können aber auch trendy daherkommen – wie zum Beispiel in unseren Taco-Shells mit Spicy Tomatensalsa, Jalapenos und Salicornes.



Nordseekrabbe (Granat)

Diese sehr kleinen, altsafarbenen 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 auch das nicht nur an der Küste beliebte Krabbenbrötchen. Der Begriff *Krabbe* ist zoologisch gesehen übrigens eine falsche Bezeichnung für die Sandgarnele, wie sie richtig heißen müsste. Unter diesem Namen kennt sie aber kaum jemand. **Unser Tipp:** Mit *Granat* machen Sie formal nichts falsch und werden – zumindest an der Nordseeküste – sofort verstanden.



Warmwassergarnelen

Die Warmwassergarnelen aus Wildfang im Indischen Ozean gibt es nur gekocht in unserem Sortiment. Aufgrund ihrer Größe mit kleinen Sortierungen sind sie ideal für Pizza, Pasta, Salate und Bowls oder als Suppeneinlage.



82660 Knoblauch-Garnele, paniert



83616 Garnele im Kartoffelnest mit 25853 Wasabi-Dip



88374 Räuchergarnele „Naturell“

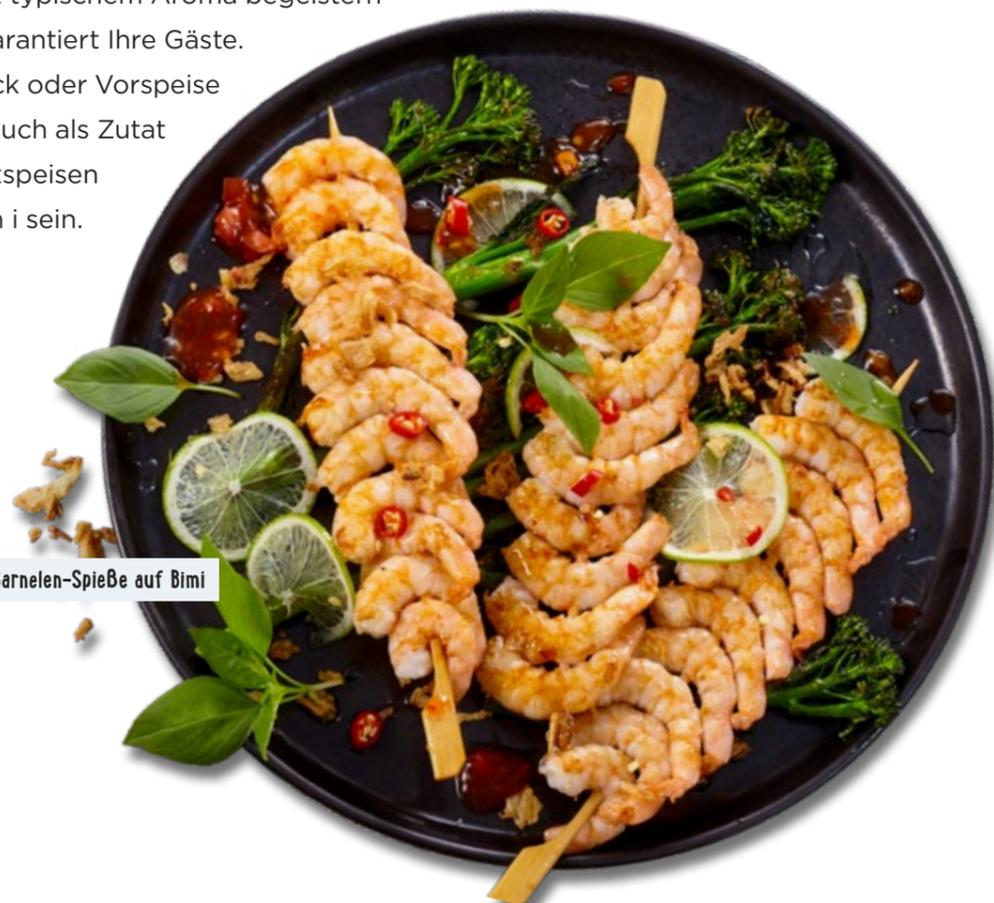


88374 Räuchergarnelen mit Kürbisrisotto

Garnelen mit küchenfertigen Rezepturen

Von aufgespießt bis geräuchert: Neben naturbelassenen Garnelen bieten wir Ihnen auch Produkte mit Rezepturen. Dazu gehören beispielsweise – passend zum Trend Snackification – unsere **panierten Garnelen**, die zusammen mit Dips oder anderen frischen Zutaten ideal für den kleinen Genuss zwischendurch sind.

Heißgeräuchert und mit typischem Aroma begeistern die **Räuchergarnelen** garantiert Ihre Gäste. Sie können pur, als Snack oder Vorspeise gereicht werden, aber auch als Zutat oder Topping bei Hauptspeisen das Tüpfelchen auf dem i sein.



83394 Garnelen-Spieße auf Bimi

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Garnelen-Spieße roh					
82450	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (10-13 Garn/Sp)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	ASC
83394	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
Garnelen paniert					
83616	Garnele im Kartoffelnest Garnelen mit zugesetztem Wasser mit einer Fischzubereitung, ummantelt von knusprigen Kartoffelstreifen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (20 x 0,3 kg)	kg	ASC
82660	Knoblauch-Garnele, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	
Aus der Räucherei					
88374	Räuchergarnele „Naturell“ Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarmt, heißgeräuchert	51/60 p.lb	1 kg	kg	ASC

Soulfood für graue Tage

Hier geht's zum Rezept für Kürbisrisotto im geschmortem Hokkaido mit heißgeräucherten Garnelen und Kürbiskernöl.



Seafood-Tapas für die mediterrane Auszeit



81922 Garnelen-Spieß „Zitronenpfeffer“



81917 Garnelen-Spieß „Chili-Kokos“

Garnelen-Tapas

Sommer, Sonne, Tapas! Wer auf der iberischen Halbinsel Urlaub macht, kommt an den kleinen Köstlichkeiten schlichtweg nicht vorbei. Sie gehören einfach zum spanischen Lebensgefühl – und haben längst den Sprung zu uns nach Deutschland geschafft. Für Sie und Ihre Gäste haben wir uns deshalb verschiedene Variationen rund um die Garnele ausgedacht, die allesamt sofort servier- und verzehrfertig sind. Unbedingt probieren!

Garnelen-Spieße im Großgebilde (2 x 500 g)
Ideal für Vorspeisen, Catering, Bankett oder Buffet



83975



83976

Tapas to go im 100 g-Schälchen
- Für das To-go-Geschäft
- Auf Seminaren, Tagungen o. ä.
- Für Events und Catering
- Im Außer-Haus-Geschäft
- Für Automaten mit gekühlten Snacks



83981



83974



83980

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Tapas (Großgebilde)					
81917	Garnelen-Spieße „Chili-Kokos“ Aus Aquakultur, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Chili-Kokos Ölmarinade		1 kg (2 x 500 g)	kg	ASC
81922	Garnelen-Spieße „Zitronenpfeffer“ Aus Aquakultur, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Zitronen-Pfeffer Ölmarinade		1 kg (2 x 500 g)	kg	ASC
SB Tapas					
83980	Garnelen-Spieße „Chili-Kokos“ Gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Chili-Kokos-Ölmarinade	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83981	Garnelen-Spieße „Lemon-Pepper“ Gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Zitronen-Pfeffer-Ölmarinade	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83979	Party Shrimps mit Aioli-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83977	Party Shrimps mit Cocktail-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83978	Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83976	Party Shrimps mit Trüffel-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Trüffel-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83975	Party Shrimps mit Wasabi-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Joghurt-Wasabi-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83982	Garnelen „Chili Knoblauch“ Gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Chili-Knoblauch-Ölmarinade	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83983	Garnelen „Tomate Chili“ Gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili-Ölmarinade	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	ASC
83974	Spanischer Meeresfrüchtemix Frutti di Mare nach spanischer Art, gekocht, in mediterraner Marinade, mit grünen Oliven und Kapern	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	Schale	

KRUSTENTIERE

Knacken Sie den Genuss-Jackpot!

Sie leben in allen Weltmeeren oder im Süßwasser und kommen in außergewöhnlicher Vielfalt vor: Krustentiere. Wer sich für Hummer, Languste, Kaisergranat, Königskrabbe und Co. entscheidet, entscheidet sich also für Abwechslung.

Allen Krustentieren gemein sind ihr besonderer Geschmack und die Qualität ihres zarten Fleisches. Der Weg dorthin erfordert zwar ein wenig Aufwand – gleichzeitig ist das Öffnen der Schalen und Panzer aber auch ein sinnliches Erlebnis, das zum edlen und luxuriösen Image beiträgt.

In der Zubereitung sind Krustentiere übrigens nicht so kompliziert, wie ihr Anblick es im ersten Moment vielleicht vermuten lässt. So passen sie heute ebenso in die schnelle Küche wie in die Spitzengastronomie.





Hummer mit Tempuragemüse



Hummercremesüppchen mit Estragon

Hummer

Hummer sind eine edle und kostbare Delikatesse und stehen wie kaum ein anderes Lebensmittel für exklusiven Genuss.

Die vielleicht besten Hummer tummeln sich vor der Küste Nordamerikas, wo täglich strenge staatliche Fangkontrollen stattfinden. Die Fangsaison für Hummer beginnt im Mai und dauert nur zwei Monate, eine zweite Saison liegt im Herbst, zwischen September und Oktober. In dieser Zeit werden die Tiere vor der Ostküste schonend und möglichst stressfrei mit Reusen gefangen und dann schnell weiterverarbeitet. In diesen acht Wochen des Jahres sind Hummer besonders bewegungsfreudig – und so vollfleischig und von hoher Qualität. Mit an Land kommen nur ausgewachsene, männliche Hummer. Weibchen sowie Jungtiere werden zurück ins Meer entlassen, um die Bestände langfristig zu erhalten.

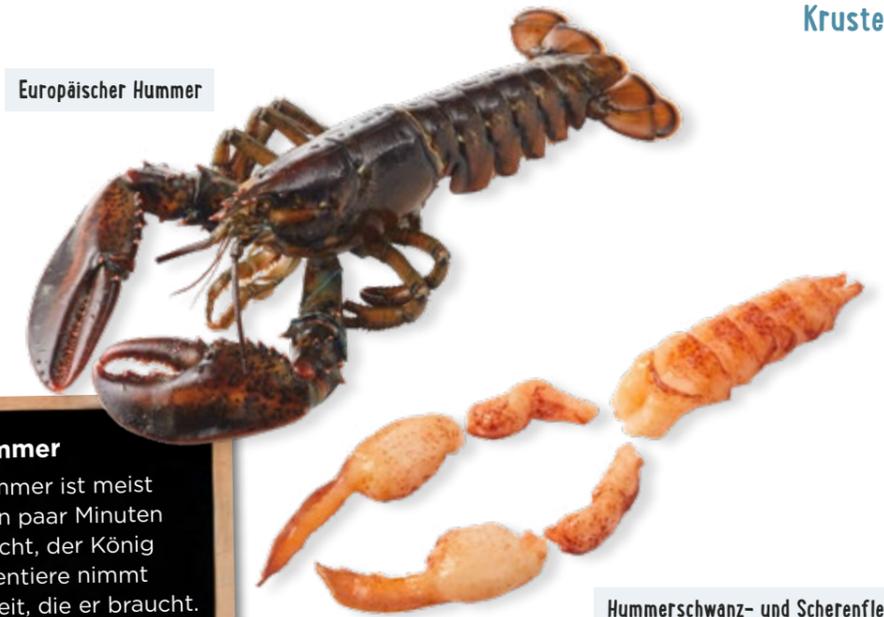


Hyper-Baric-Hummer

Traditionell werden Hummer nach dem Fang abgekocht, um die Schutzmembran zu lösen, die Fleisch und Panzer miteinander verbindet. Eine Alternative stellt das so genannte Hyper-Baric-Verfahren dar. Dabei wird die Schutzmembran direkt nach dem Fang mit Hilfe von hohem Wasserdruck gelöst.

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

Europäischer Hummer



Hummerschwanz- und Scherenfleisch

In der Hauptrolle: Hummer

Ein gutes Rezept für Hummer ist meist nicht in ein paar Minuten nachgekocht, der König der Krustentiere nimmt sich die Zeit, die er braucht. Aber es lohnt sich.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Hummer					
86139 SELECT	Hummer, europäisch Gefangen im Nordostatlantik, mit Reusen gefangen, lebend	nach Wunsch	stückweise	kg	
86111		über 1.200 g (Jumbo)			
86110		700-1.200 g (Selects)			
86108	Hummer Vor der Ostküste Kanadas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, lebend	600-750 g (Halves)	stückweise	kg	
86106		500-600 g (Quarters)			
86081		400-500 g (Chix)			
82485 SELECT		700-800 g	4,5 kg (4,2 kg ATG/6 St)		
82811 SELECT	Hummer Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, 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 St)	Stück	MSC
82487 SELECT		450-500 g	5,3 kg (4,95 kg ATG/11 St)		
86379	Hummer, halbiert Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst, mit Schale, mit Beinen, Scheren bereits geöffnet, entdarnt, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 200 g	2,4 kg (12 St)	Stück	MSC
83306	Hummerschwanz Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Schale, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst, glasiert, kontaktgefroren, tiefgefroren	113-141 g	4,54 kg ATG	kg	MSC
83627 SELECT	Hummerschwanz- und Scherenfleisch Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst, ohne Schale, vakuumverpackt, tiefgefroren	160-180 g	2 kg	kg	MSC
83307	Hummerschwanz- und Scherenfleisch Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst, ohne Schale, vakuumverpackt, tiefgefroren	113-141 g	2 kg	kg	MSC
83308 SELECT	Hummerschwanzfleisch Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst, ohne Schale, vakuumverpackt, tiefgefroren	85-113 g	2 kg	kg	MSC
83426	Hummerkarkasse Gefangen im Nordwestatlantik, im Block tiefgefroren		11,34 kg	kg	MSC



Languste vom Grill mit Caesar Salad



Langustenmedaillons in Kokos-Zitronengras-Sud und Süßkartoffelpüree



Languste aus der Pfanne mit Pekannusspesto und Gewürzkürbis

Languste

Schon seit der Antike sind Langusten mit ihrem festen, aber dennoch zarten Fleisch eine kostbare und begehrte Delikatesse. Damit ihr einzigartiger Geschmack nicht überdeckt wird, steht die Languste auf dem Teller gerne im Mittelpunkt. Sie lässt sich mit unterschiedlichsten Gewürz-Welten kombinieren, liebt es asiatisch, mediterran oder lateinamerikanisch, fühlt sich aber ebenso in der nordischen Küche zu Hause. Mit anderen Worten: Die Languste ist ein echter Kosmopolit. Und dabei herrlich unkompliziert in der Zubereitung.

Im Ofen oder in der Pfanne zum Beispiel können Langustenschwänze ganz einfach in der Schale gegart werden – verfeinert nur mit Butter und Zitrone, Kräutern oder Knoblauch. Auch beim Grillen darf die Schale dranbleiben. Sie schützt das zarte Fleisch und sorgt für ein besonders intensives Aroma.



Langusten bei Deutsche See

Unsere Langusten kommen unter anderem aus Kuba, aus der Bretagne, von den Azoren, den Bahamas oder den Galapagos-Inseln. Sie werden dort schonend mit Reusen und Fallen gefangen.

Wenn Sie Langusten lieber ausgelöst zubereiten, achten Sie auf den Garpunkt: Das Fleisch darf im Kern gerne ein wenig glasig bleiben. Braten Sie es kurz in Olivenöl oder Butter und würzen Sie es anschließend mit ein wenig Meersalz, einem Spritzer Limette und einem Hauch Chili. Dazu passen Salat und feine kalte Saucen, wie eine Safran-Mayonnaise oder eine tomatige Sauce Rouille. Natürlich hat die Languste auch für die anspruchsvolle Hochküche einiges zu bieten: zum Beispiel als feine Medaillons.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Langusten				
86219 SELECT	Languste Aus der Bretagne, Frankreich oder den Azoren, lebend	nach Wunsch	stückweise	kg
83359	Langustenschwanz Aus der Karibik, mit Schale, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8-12 oz/St	ca. 2,5 kg	kg
86100	Langustenschwanz Von den Bahamas, mit Schale, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	227-340 g	20 kg (4 x 5 kg)	kg
83620	Langustenschwanz Gefangen im Südostpazifik (Galapagos), mit Schale, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	227-340 g	2,5 kg	kg
83572	Langustenschwanz Gefangen im Südostpazifik (Galapagos), mit Schale, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	227-340 g	5 kg	kg



Kaisergranat in Winterbutter mit Sternanis, Zimt und Orange



Kaisergranat mit geschmortem Trevisano



Kaisergranat mit Krustentiersauce

Kaisergranat

Er ist bekannt als Tiefseekrebs, Scampi oder norwegischer Tiefseehummer – am ehesten wird ihm jedoch die Bezeichnung Kaisergranat gerecht. Der 20 bis 24 Zentimeter große Zehnfußkreb, der als kleinere und schlankere Version des Hummers daher schwimmt, besticht mit hellem, zartem Fleisch und einem feinen, leicht süßlichen Aroma.

Als besonders edel gelten Kaisergranate aus Nordeuropa, Südafrika und Neuseeland, wobei letztere, bedingt durch das kalte Wasser, in dem sie leben, einen etwas blasserem Panzer als ihre europäischen Verwandten haben.

Die südafrikanischen Kaisergranate werden nach dem Fang noch vor dem Gefrieren direkt an Bord weiterverarbeitet, sodass nur die kostbaren Kaisergranatschwänze eingefroren werden.

Geschmacklich erinnert der edle Kaisergranat im Biss an Marzipan, ist aromatisch-nussig mit einem Hauch von Salz und Meer.

Kaisergranat aus dem Nordostatlantik

Kaisergranat aus Neuseeland



Kaisergranat ausbrechen – ganz einfach:



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Kaisergranat				
83517	Kaisergranat Gefangen im Nordostatlantik, mit Schale, mit Kopf, tiefgefroren	2/4 p.kg	9,6 kg (12 x 0,8 kg)	Paket
81419 SELECT	Kaisergranat Aus Schottland, Dänemark oder Norwegen, saisonales Produkt	3/5 p.kg	3 kg	kg
80029 SELECT	Kaisergranat Gefangen vor Island, saisonales Produkt	3/5 p.kg	3 kg	kg
NEU 88530	Kaisergranat Gefangen im Nordostatlantik, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	3/6 p.kg	3 kg	kg
81421 SELECT	Kaisergranat Aus Schottland, Dänemark oder Norwegen, saisonales Produkt	4/7 p.kg	3 kg oder 4 kg	kg
83518	Kaisergranat Gefangen im Nordostatlantik, mit Schale, mit Kopf, tiefgefroren	4/7 p.kg	4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Paket
NEU 88535	Kaisergranat Gefangen im Nordostatlantik, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	6/8 p.kg	3 kg	kg
81422 SELECT	Kaisergranat Aus Schottland, Dänemark oder Norwegen, saisonales Produkt	6/9 p.kg	3 kg oder 4 kg	kg
86558 SELECT	Kaisergranat Gefangen vor Neuseeland, mit Schale, mit Kopf, handgelegt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	6/9 p.kg	nach Verfügbarkeit	kg
83519	Kaisergranat Gefangen im Nordostatlantik, mit Schale, mit Kopf, tiefgefroren	8/12 p.kg	4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Paket
81423 SELECT	Kaisergranat Aus Schottland, Dänemark oder Norwegen, saisonales Produkt	8/15 p.kg	3 kg oder 4 kg	kg
86602 SELECT	Kaisergranat Gefangen vor Neuseeland, mit Schale, mit Kopf, handgelegt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10/15 p.kg	nach Verfügbarkeit	kg
86594 SELECT	Kaisergranatschwanz Gefangen vor Südafrika, mit Schale, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	3/6 p.lb	nach Verfügbarkeit	kg
85293 SELECT		6/9 p.lb		
81828 SELECT		9/12 p.lb		
81829 SELECT		12/15 p.lb		
86802	Kaisergranatkarkassen Gefangen im Nordostatlantik, bestehend aus unausgebrochenen Scheren und Gelenken, tiefgefroren		3 kg	kg



86231 Taschenkrebs mit Gurken-Dill-Spaghetti



Frittierte Soft Shell Crab mit Selleriesticks und Sauce Tartare



Königskrabbenbeine auf grünem Thai-Curry



Königskrabbenbeine asiatisch mit Pak Choi

Königskrabbe, Soft Shell Crab, Flusskrebs & Taschenkrebs



Alaska-Königskrabbe (Kamtschatka-Königskrabbe)

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



Soft Shell Crab

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



Flusskrebs

Der Flusskrebs ist ein Verwandter des Hummers. Da er im Süßwasser lebt, ist sein Fleisch allerdings feiner. Je nach Art variiert seine Farbe von rot, braun und grün bis hin zu schwarz. Heimisch fühlt er sich auf dem Grund von Flüssen, Teichen, Seen und in Sumpfbereichen. Das Fleisch befindet sich im Schwanzende. Um es zu lösen, muss der Schwanz mit einer leichten Drehung vom Kopf getrennt und fest zusammengedrückt werden, bis der Panzer bricht. Aber Vorsicht! Der Krebschwanz hat spitze Stacheln.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Königskrabben				
83514	Königskrabbenfleisch Gefangen im Südostpazifik, gekocht, vakuumverpackt, tiefgefroren		13,62 kg (6 x 2,27 kg)	kg
81489 SELECT	Alaska-Königskrabbenbein und -schere Gefangen im Nordostatlantik, mit Schale, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100-300 g	3 kg ATG	kg
Soft Shell Crabs				
83488	Soft Shell Crab Ganze Krabbe aus Aquakultur, kurz nach der natürlichen Häutung verarbeitet, durch die besonders weiche Schale ist die Krabbe ohne schälen küchenfertig, interleaved, tiefgefroren	über 70 g	10 kg (10 x 1 kg)	kg
83487		55 g		
Flusskrebse				
81440 SELECT		90-180 g	5 kg	kg
81439 SELECT	Flusskrebs Mit Reusen gefangen, lebend	70-90 g		
81438 SELECT		50-70 g		
Taschenkrebse				
86231 SELECT	Taschenkrebs Gefangen im Nordostatlantik, lebend	600-800 g	5 kg	kg
86289	Taschenkrebsschere Gefangen im Nordostatlantik	50-150 g	3 kg	kg



Taschenkrebs

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

TINTENFISCHE & CO.

Viele Namen, viele Arme, extra viel Genuss

Wenn Ordnung das halbe Leben ist, dann regiert beim Tintenfisch sprachlich die andere Hälfte. Wir entwirren für Sie das Knäuel aus Begriffen wie Krake, Kalmar, Pulpo, Calamares, Oktopus oder Sepia.

Zunächst einmal sind sie alle Tintenfische – und haben einen Tintenbeutel, dem sie diese Bezeichnung verdanken. Das einzigartige Organ enthält eine Flüssigkeit, die das Tier bei Bedrohung ausstößt, um hinter der farbigen Wasserwolke unsichtbar zu werden und sich in Sicherheit zu bringen.

Ein Unterscheidungsmerkmal sind die Art und Anzahl der Arme. Zählen wir doch mal durch: Der Kalmar hat acht Arme und zwei lange Fangtentakeln, beim Sepia kommt ein Flossenrand hinzu. Der Krake hat hingegen „nur“ acht Arme.

Und was hat es nun mit den vielen Namen auf sich?

Das ist eigentlich ganz einfach – weil es nur die Namen aus verschiedenen Ländern sind: Kalmare heißen auf Spanisch Calamares, in Italien Calamaro bzw. Calamari und in England Squid. Beim Kraken hat sich kulinarisch eher die spanische Bezeichnung Pulpo durchgesetzt. Der Begriff „Oktopus“ hängt mit den acht Armen des Kraken zusammen.

Egal ob Kalmar, Sepia oder Krake – optisch sind alle drei immer ein Highlight und bieten kulinarisch viel Spielraum für Kreativität: von schnell gegrillt oder knusprig frittiert bis aufwendig gefüllt und verfeinert.

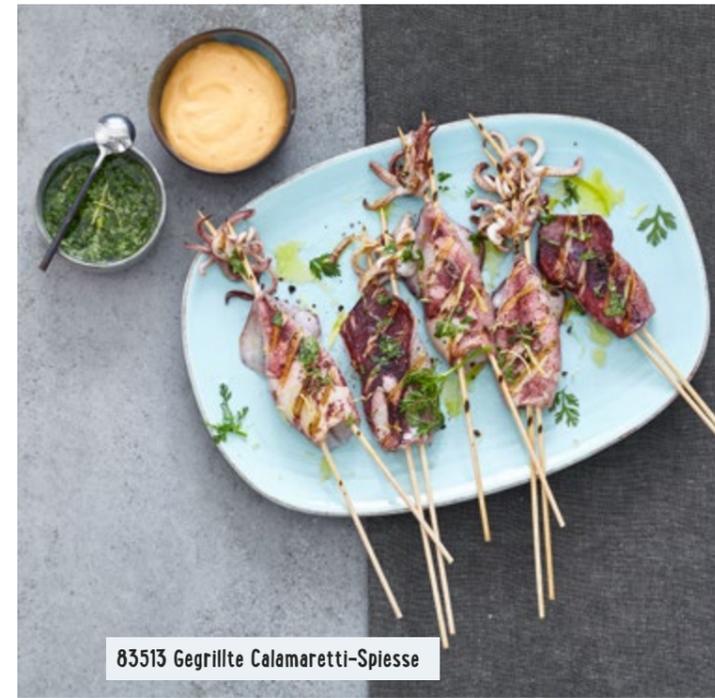




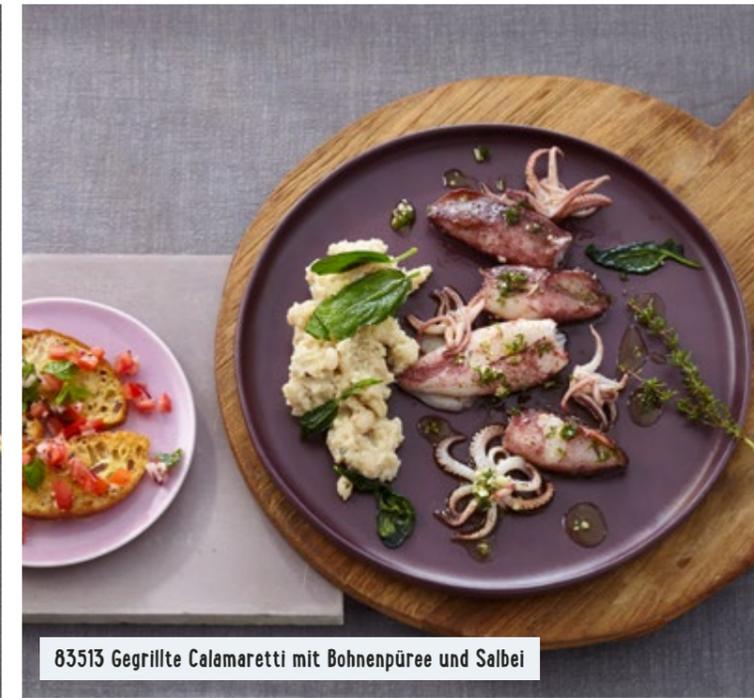
86612 Calamari in Tempurateig und Aioli



83513 Calamaretti mit Risotto Nero und grünem Spargel



83513 Gegrillte Calamaretti-Spieße



83513 Gegrillte Calamaretti mit Bohnenpüree und Salbei

Kalmar & Sepia

Kalmar

Freischwebend und in kleinen Gruppen durchschwimmt der Kalmar den Nordostatlantik, das Mittelmeer und das Südchinesische Meer. Seine Beute fängt er mit zwei langen Tentakeln. Kleine Kalmare werden in Italien liebevoll **Calamaretti** genannt und sind unter diesem Namen auch bei uns bekannt. Calamaretti haben ein Stückgewicht von ca. 10-15 g.

In Ringe geschnitten, in Teig gebadet und knusprig frittiert hat der Kalmar bei uns vor allem Karriere als Tintenfischring gemacht. Dabei kann er wesentlich mehr – zum Beispiel gebraten und auf griechische Art mit Bohnenpüree und Salbei serviert. In Minuten-schnelle gelingt er auch auf dem Grill und lässt sich hervorragend in wenig Fischfond mit Olivenöl, Weißwein, Knoblauch und Lorbeer bei mittlerer Hitze schmoren. Nach einer halben Stunde ist er butterzart: ideal zum Beispiel für feine Fischsuppen, Spaghetti di Mare oder spanische Paella.

Übrigens:

Kalmare sind reich an ungesättigten Fettsäuren, haben einen hohen Proteingehalt und bemerkenswert wenig Fett und Kalorien.



Sepia

Anders als der Kalmar, der frei im Wasser schwebt, vergräbt sich der nachtaktive Sepia tagsüber im Boden und geht erst bei Dämmerung auf Jagd nach Krebsen, Muscheln usw. Größere Beute wird mit dem Hornschnabel zerkleinert.

In Scheiben geschnitten eignet sich das helle Fleisch des Sepia hervorragend zum Grillen und Schmoren. Seine Tinte kann zudem zum Einfärben von Lebensmitteln wie etwa Pasta verwendet werden.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Kalmar (Calamares, Calamari)				
86216	Tintenfisch Ausgenommen, mit Kopf, aus aufgetauter Rohware	300-800 g	3 kg oder 5 kg	kg
83511	Tintenfisch Mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	200-500 g	5 kg	kg
NEU 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
86612	Tintenfischtube Mit zugesetztem Wasser, geputzt, ohne Haut, ohne Flügel, glasiert, tiefgefroren	11/20 p.kg	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg
37648	Tintenfischtube Mit zugesetztem Wasser, ohne Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		12 kg (9,96 kg ATG)	kg
87540	Tintenfischring Ohne Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (9 kg ATG)	kg
NEU 88511	Riesenkalmar küchenfertige Zubereitung Erzeugnis aus Riesenkalmartentakeln mit zugesetztem Wasser und Zusatzstoffen, gekocht, mit Haut, in Stücke geschnitten, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		6 kg (6 x 1 kg)	kg
Calamaretti				
86473	Calamaretti Ausgenommen, mit Kopf, aus aufgetauter Rohware		3 kg oder 5 kg	kg
83513	Calamaretti Mit Kopf, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40-80 g (ohne Glasur)	5 kg (4,5 kg ATG)	kg
Sepia				
83512	Sepia Geputzt, ohne Haut, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	300-900 g	5 kg (4 kg ATG)	kg
86305	Sepia Aus Italien, geputzt, aus aufgetauter Rohware	300-500 g	3 kg oder 5 kg	kg
82145	Sepiatinte	4 g	16 g (4 x 4 g)	Paket



83300 Pulpo-Bowl



83300 Pulpo-Roll



83300, 86491 Pulpo und Chorizo auf dreierlei Bohnen



83300 Gegrillte Pulpoarme mit Sriracha-Aioli

Krake (Oktopus, Pulpo)

Der Krake unterscheidet sich optisch von Kalmar und Sepia. Sein sackförmiger Körper ist umgeben von acht Fangarmen, die mit Saugnäpfen besetzt sind, mit denen er sich an seiner Beute buchstäblich festsaugt. Die Arme dienen auch der Fortbewegung. Da Kraken kein Skelett besitzen, sind sie sehr beweglich und können problemlos durch enge Spalten und Löcher schlüpfen. Kraken kommen in allen Meeren der gemäßigten und tropischen Klimazonen vor, scheinen sich aber im Mittelmeer besonders wohl zu fühlen.

Die größte Herausforderung, die der Krake mit sich bringt: sein Fleisch zart zu bekommen. Traditionell wurden Kraken dafür nach dem Fang erstmal gründlich weichgeklopft. In Zeiten des Tiefkühlers ist das nicht mehr nötig. Wird der Tintenfisch für mindestens 24 Stunden bei -18 Grad gefrostet, sind die Eiweißstrukturen seiner Muskulatur mürbe.

Ein weiterer Vorteil: Tiefgekühlt ist der Krake das ganze Jahr erhältlich – trotz auf die Wintermonate limitierter Fangzeiten.

Ausreichend gekocht, verwandelt sich das Krakenfleisch in eine zarte Delikatesse, die anschließend gegrillt oder gebraten ein besonderer Genuss ist.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Krake (Oktopus, Pulpo)				
86616		über 2,5 kg	3 kg	
86491	Krake Ausgenommen, mit Kopf, aus aufgetauter Rohware	1,5-2 kg	stückweise	kg
86250		500-800 g	3 kg oder 5 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
83300	Pulpoarm Mit Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	79-123 g	6 x 1,5 kg (6 x 1,35 kg ATG)	kg
87550	Oktopusscheibe Gekochter Pulpo, geschnitten, ohne Kopfstücke, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (0,9 kg ATG)	kg

Aus der mediterranen Küche ist der achtarmige Tintenfisch nicht wegzudenken. Wir verraten Ihnen, was Sie beachten müssen, damit Sie und Ihre Gäste auch hierzulande in den vollen Genuss kommen.

Pulpo perfekt zubereiten:





84509 Meeresfrüchtespieß mit geräucherter Paprika



87203 Calamares à la Romana & 87637 Rabas „Empanadas“



Calamares à la Romana mit Cocktailsauce und Knoblauch-Garnelen

Snacks mit Tintenfisch – küchenfertig für Sie vorbereitet

Meeresfrüchte zum Snacken liegen voll im Trend und erfreuen sich vor allem bei jüngeren Altersgruppen großer Beliebtheit: kein Spanienurlaub ohne Tintenfischringe! Allen Fans davon empfehlen wir unsere Rabas „Empanadas“: zarte Tintenfischstreifen in würziger Panade, kombiniert mit knusprigen Fritten oder Wedges und köstlichen Saucen. Das ist Soulfood pur!

Für alle Pulpo-Liebhaber unter Ihren Gästen ist der Meeresfrüchtespieß mit Pulpoarmen, Tintenfisch-tuben und Grillgemüse in rauchig-würziger Paprikamarinade ein absolutes Muss. Bereits küchenfertig in unserer Manufaktur für Sie vorbereitet, sparen Sie Vorbereitungszeit und haben den Spieß in nur wenigen Minuten auf dem Grill oder im Kombidämpfer zubereitet und serviert.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Produkte mit Tintenfisch & Co.				
86416	Tintenfisch-Potpourri Tintenfisch, Calamaretti und Pulpo, aus aufgetauter Rohware		3 kg	kg
83456	Calamares à la Andaluza Backteig mit Tintenfischzubereitung, aus zerkleinertem Tintenfischfleisch geformte Ringe, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		8 kg (4 x 2 kg)	kg
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
84509	Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“ Saison: April-September Zarte Pulpoarme und Tintenfisch-tuben, gekocht, in einer rauchig-würzigen Paprika-Marinade, mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten, auf einem Holzspieß, Saison: April-September	100-130 g	1,15 kg (10 St)	kg
87637	„TYP Rabas Empanadas“ Tintenfischstreifen mit zugesetztem Wasser in einer würzigen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		8 kg (4 x 2 kg)	kg

MUSCHELN & CO.

Mehr Schalen in die Schüsseln!

Weltweit gibt es ungefähr 10.000 verschiedene Muschelarten. Viele davon gelten als Delikatesse – und das nicht erst seit gestern. Schon vor vielen tausend Jahren standen Muscheln mit ihrem delikaten Kern unter der rauen Schale auf dem Speiseplan unserer Vorfahren.

So gut wie ihre Umgebung

Weil Muscheln stetig das sie umgebende Wasser filtrieren, stellen sie ein faszinierendes Geschmacks- und Geruchsabbild ihrer Umgebung dar. Darüber hinaus spiegeln Muscheln auch die Wasserqualität wider. Darum stellen wir als Deutsche See besonders hohe Anforderungen an die Fanggebiete: Nur ausgesuchte Lieferanten in Regionen mit optimalen Voraussetzungen kommen in Frage.

Der „r“-Mythos

Der Volksmund sagt: Muschelsaison ist in den Monaten, die auf „r“ enden. Diese Regel stammt aus früheren Zeiten und hängt ganz einfach damit zusammen, dass Muscheln in der kalten Jahreszeit länger haltbar waren. Dank perfektionierter Frischelogistik spielt dies heute eigentlich keine Rolle mehr – die Tradition ist dennoch geblieben: Wir Deutsche essen Muscheln noch immer am liebsten von September bis Februar.



Austern

Austern sind die wohl prominenteste Muschelart. Casanova soll jeden Abend 50 davon verspeist haben – zur „Stärkung der Manneskraft“. Wissenschaftlich belegen lässt sich diese nicht. Klar ist allerdings: Austern haben einen hohen Gehalt an Nährstoffen, allen voran Zink.



Herkunft

Austern werden an vielen Küsten Europas gezüchtet. Zu den bekanntesten Sorten gehören hierzulande die Fines de Claires, die Bélon, die irische Donegal sowie die Sylter Royal. Ganz neu bei uns im Sortiment und noch ein Geheimtipp mit viel Potential ist die Tia Maara Auster.

Frische

Frische Austern müssen fest verschlossene Schalen haben, sollten beim Öffnen Salzwasser enthalten und nach Meer duften.

Genuss

Lebende Austern werden kalt und im Ganzen geschlürft, gern mit einem Hauch Zitrone und Pfeffer. In Frankreich genießt man sie mit Essig und Zwiebeln. Warm zubereitet können Austern pochiert, gegrillt oder in der Schale gratiniert werden.



Sylter Royal

Die Sylter Royal ist eine Auster mit bewegter Geschichte. Beheimatet im Lister Wattenmeer vor der Küste Sylts wurde sie bereits in der Steinzeit gesammelt. Im 11. Jahrhundert ließ Knut der Große künstliche Austernbänke im nordfriesischen Wattenmeer anlegen und die Sylter Royal wurde zu einer derart beliebten Delikatesse, dass die Population Ende der 1920er Jahre erschöpft war.

Erst 50 Jahre später, 1986, wurde die Zucht der Sylter Royal wieder aufgenommen – seitdem wachsen und gedeihen im nordfriesischen Wattenmeer vor Sylt wieder Felsenaustern, bei deren Zucht großer Wert auf Nachhaltigkeit und den Schutz dieser einzigartigen Naturlandschaft gelegt wird.

So lässt sich heute wieder die Sylter Royal genießen, die einzige in Deutschland gezüchtete Austernart, die sich durch einen hohen Fleischgehalt, einen besonders feinen nussigen Geschmack und eine sehr dezente Salznote auszeichnet.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Sylter Royale Austern				
86144	Auster - Sylter Royal Aus Deutschland, lebend	ca. 100 g	3,5 kg (50 Stück)	Stück
86158	Auster - Sylter Royal Aus Deutschland, lebend	ca. 70 g	1,75 kg (25 Stück)	Stück
86159	Auster - Sylter Royal Aus Deutschland, lebend	ca. 70 g	ca. 0,42 kg (6 Stück)	Stück
86153	Auster - Sylter Royal Aus Deutschland, lebend (mit Austermesser)	ca. 70 g	ca. 0,42 kg (6 Stück)	Stück



86942, 86945 Tia Maraa Austern



86947 Tia Maraa Austern

Tia Maraa

Die Tia Maraa ist eine 100 % irische Auster, die dank des französischen Know-how der Familie Gillardau zu etwas ganz Besonderem veredelt wird.

Die Einzigartigkeit dieser Auster liegt darin, dass sie die ersten Jahre ihres Lebens in Irland ausschließlich unter ökologisch sauberen Bedingungen des rauen Atlantiks angebaut wird. Um den klimatischen Bedingungen ihres Territoriums gerecht zu werden, schmiedeten Tia Maraa Austern eine besonders harte Schale.

Nach ca. 3-4 Jahren wird die Tia Maraa nach Frankreich verlegt, wo ihr die Familie Gillardeau ihr endgültiges Aroma verleiht. Vor dem Verkauf kommen die Austern noch in die Süßwasser-Bassins von Marennes-Oléron, um ihren Salzgehalt zu reduzieren.

Die Kombination aus den irischen Gewässern des rauen Atlantiks und den klaren Austernbecken in Marennes-Oléron verleiht der Tia Maraa ihren einzigartigen und außergewöhnlichen Geschmack. Sie ist eine sehr vollfleischige Auster mit einer guten Balance aus feiner Mineralität, cremiger Süße und nussigem Aroma.

Übrigens:

Wir handeln die Tia Maraa im 12er und 48er Korb in den Größen:
No. 4 = 60 g / No. 3 = 75 g / No. 2 = 110 g



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Austern Tia Maraa				
86940 SELECT	Auster „Tia Maraa“ Irische Felsenaustern, Veredelung in Marenne-Ile d Oléron Bourcefranc-Le-Chapus, Frankreich, sehr vollfleischige Auster mit einer guten Balance aus feiner Mineralität, Süße und Nussigkeit, durch eine Verfeinerung in den mineral- und nährstoffreichen Claires, lebend	ca. 60 g	0,72 kg (12 Stück)	Stück
86944 SELECT		ca. 60 g	2,88 kg (48 Stück)	
86942 SELECT		ca. 75 g	0,9 kg (12 Stück)	
86945 SELECT		ca. 75 g	3,6 kg (48 Stück)	
86943 SELECT		ca. 110 g	1,32 kg (12 Stück)	
86947 SELECT		ca. 110 g	5,28 kg (48 Stück)	

Wie
öffne
ich eine
Auster?



Austern Asia Style



Austern-Trio mit Zitronen-Melisse-Vinaigrette



Gratinierte Austern



Geschäumtes Austernsüppchen

Noch mehr Austern



Gillardeau-Auster

Neun Monate verbringt die Gillardeau-Auster auf der Austernbank, anschließend drei Jahre in tiefem und nährstoffreichem Wasser, bevor sie ins Veredelungsbecken umzieht. Nach weiteren zwei Monaten, die der Veredelungsprozesses zur Spécial de Claires-Auster in Anspruch nimmt, ist die Gillardeau-Auster nach insgesamt 4 Jahren reif zum Verzehr – mit besonders reinem Austerngeschmack und sehr zartem Muschelfleisch, das ein leicht nussiges Aroma besitzt.



Bélon-Auster

Die Bélon-Auster ist eine flache Auster und benannt nach dem bretonischen Fluss, in dem sie veredelt wird: Die Mischung aus süßem Fluss- und salzigem Meerwasser verleiht dem zarten Muschelfleisch das charakteristische Haselnussaroma und macht die Bélon zu einer ganz besonderen Vertreterin der Europäischen Auster.



Irische Felsenauster

Das klare und planktonreiche Wasser vor den Küsten im Nordwesten Irlands versorgt die irische Felsenauster mit besonders vielen Nährstoffen. Das verleiht ihr nicht nur einen würzigen Geschmack, sondern auch der Schale ihren charakteristischen smaragdgrün schimmernden Rand.

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	Zertifizierung
Austern					
82301	Auster - Dublaix Aus Frankreich, lebend	über 105 g	ca. 2,75 kg (25 Stück)	Stück	
82303		85-105 g	ca. 2,125 kg (25 Stück)		
86356	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	über 105 g	ca. 5,4 kg (50 Stück)	Stück	
86296		85-105 g	ca. 4,3 kg (50 Stück)		
86357		85-105 g	ca. 0,996 kg (12 Stück)		
NEU 87433 SELECT	Auster - Gillardeau „Spéciales de Claire“ Aus Bourcefranc, Marenne-Ile d Oléron, Festlandseite, Charente-Maritime, Frankreich, 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. 155 g	7,44 kg (48 Stück)	Stück	
NEU 87432 SELECT		ca. 155 g	1,86 kg (12 Stück)		
81727 SELECT		ca. 110 g	5,28 kg (48 Stück)		
81726 SELECT		ca. 75 g	3,6 kg (48 Stück)		
84571 SELECT		ca. 75 g	0,9 kg (12 Stück)		
81725 SELECT		ca. 60 g	2,88 kg (48 Stück)		
86358	Auster - Papillon „Spéciales de Claire“ Von der Ostküste der Ile d Oléron, Charente-Maritime, Frankreich, kleine Auster mit feinem Geschmack, sehr vollmundiges Aroma durch eine sehr lange Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires, lebend	ca. 55 g	ca. 3 kg (50 Stück)	Stück	
80971		ca. 1,5 kg (25 Stück)			
86352 SELECT	Bélon-Auster Aus der Region Finistère, Süd-Bretagne, Frankreich, lebend	ca. 90 g	ca. 2,5 kg (25 Stück)	Stück	
86190 SELECT	Irische Felsenauster Von der Küste Donegals, gute Fleischigkeit und ein würziger Charakter, lebend	70-90 g	ca. 2 kg (25 Stück)	Stück	



Miesmuscheln italienisch



80133, 80134 Französische Miesmuschelsuppe



Miesmuscheln bretonisch



Miesmuscheln in Tomatensauce

Miesmuschel & Bouchot-Muschel

Zumindest was die schnelle und unkomplizierte Zubereitung angeht, dürfte die Miesmuschel als Fast Food gelten – in Sachen Genuss hingegen gehören sie eindeutig in die feine Küche.

Das zarte Fleisch der Miesmuschel mit feinen Noten von Meersalz ist leicht nussig, würzig, ganz klar und rein. Verheißungsvoll öffnen sich Miesmuscheln im dampfenden Sud mit Weißwein, Lorbeer, Knoblauch und Zwiebeln, mit Estragon oder Dill. So gelingt die französische Version, bei der die Muscheln mit Baguette und Meersalzbutter genossen werden oder in cremiger Hollandaise versinken dürfen. Oder wie wäre es mit einer asiatisch inspirierten Variante, mit frischem Ingwer, Frühlingslauch und Chili?

In Portugal wird die Miesmuschel ebenfalls im Weinsud serviert, verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft und viel frisch gehacktem Koriander. In Belgien liebt man Muscheln „à la bière“, mit einem Schuss Bier gedämpft, dazu Sauce Andalouse auf Mayonnaise-Basis mit etwas Tomatenmark, Paprikapulver, einem Spritzer Estragon-Essig und fruchtigem Chili.

Serviert werden die Miesmuscheln, wie auch in Frankreich, mit knusprigen Pommes frites.



Bouchot-Muschel

In Frankreich werden Miesmuscheln oft an Seilen oder Pfählen gefarmt. Diese „Pfahlmuscheln“ nennen die Franzosen Bouchot-Muscheln. Sie sind meist kleiner als ihre Verwandten aus den Niederlanden oder Dänemark, enthalten aber durch die Aufzucht an Seilen bzw. Pfählen weniger Sand und sind vollfleischiger.

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 nährstoffreiches 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.





Miesmuschelsalat



Überbackene Miesmuscheln



Frischecheck
 Vor der Zubereitung müssen die Schalenhälften geschlossen sein. Schließen sich leicht geöffnete Muscheln durch den sogenannten Klopfest wieder, dürfen sie ebenfalls in den Kochtopf. Nach dem Kochen dürfen nur die geöffneten gegessen werden.

Miesmuschel & Bouchot-Muschel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Miesmuscheln					
80305	Miesmuschel, Jumbo Saison: September-März Unter Schutzatmosphäre verpackt, Saison September bis März	45-55 St/kg	4 kg (4 x 1 kg)	kg	MSC
82515	Miesmuschel, Super Saison: September-März Unter Schutzatmosphäre verpackt, Saison September bis März	65-75 St/kg	6 kg (6 x 1 kg)	kg	MSC
82518	Miesmuschel, Extra Saison: September-März Unter Schutzatmosphäre verpackt, Saison September bis März	75-95 St/kg	12 kg (8 x 1,5 kg)	kg	MSC
82911			12 kg (6 x 2 kg)		
82506			10 kg		
80620			6 kg (6 x 1 kg)		
80134	„Deutsche Wattenmeer“ Miesmuschel, Extra Saison: September-März Unter Schutzatmosphäre verpackt, Saison September bis März	75-95 St/kg	6 kg (4 x 1,5 kg)	Schale	MSC
80133	6 kg (6 x 1 kg)				
80775	BIO Miesmuschel, Extra Saison: September-März Unter Schutzatmosphäre verpackt, Saison September bis März	75-95 St/kg	6 kg (4 x 1,5 kg)	Schale	BIO
82514	6 kg (6 x 1 kg)		kg	BIO MSC	
86586	Miesmuschelfleisch Gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	250/350 p.kg	7 x 1 kg	kg	
56586	Miesmuschelfleisch Gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (9 kg ATG)	kg	MSC
Bouchot-Muscheln					
80753 SELECT	Bouchot-Muschel Aus der Bretagne, Frankreich, ohne Wasser, lebend, vakuumverpackt	1,4 kg	11,2 kg (8 Schalen)	Schale	
86330 SELECT	Bouchot-Muschel Aus der Bretagne, Frankreich, lebend		5 kg	kg	

80133, 80134 Miesmuscheln auf nordische Art



81468, 81470 Jakobsmuschel-Garnelen-Spieße



81468, 81470 Jakobsmuscheln mit Kaviar

Die „Wegweiser“

Wer den Jakobsweg beschritten hat, sieht in der Jakobsmuschel mehr als nur eine leckere Meeresfrucht. Für die christlichen Pilger auf ihrem Weg nach Santiago de Compostela ist sie ein wichtiges Zeichen: An den Muschelschalen erkennen sie sowohl den Weg als auch ihre Weggefährten.



Jakobsmuschel, Kammuschel & Tiefseescallop

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Jakobsmuscheln					
80974 SELECT	Jakobsmuschel Aus Norwegen, handgetaucht, mit Clip, lebend	über 13 cm	5 kg	kg	
81468 SELECT		10-13 cm	2,5 kg oder 5 kg	kg	
81470 SELECT	Jakobsmuschel Aus der Bretagne, Frankreich, lebend	250-300 g	3 kg, 5 kg oder 6 kg	kg	
81979 SELECT	Jakobsmuschelfleisch Von der Küste Schottlands oder Frankreichs, ohne Rogen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15/25 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,9 kg ATG)	kg	
86287	Jakobsmuschelschale	50 g	2,5 kg (50 Stück)	Stück	
Japanische Kammuscheln					
86359	Japanisches Kammuschelfleisch Ohne Rogen, mit zugesetztem Wasser, aufgetaut	10/20 p.lb	1 kg	kg	MSC
82883 SELECT	Japanisches Kammuschelfleisch Gefangen im Nordwestpazifik, ohne Rogen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/23 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,9 kg ATG)	kg	MSC
Tiefseescallops					
83189	Tiefseescallopfleisch Ohne Rogen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10/20 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,9 kg ATG)	kg	MSC



Jakobsmuschel

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



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.



Tiefseescallop

Muschelkenner und Feinschmecker schätzen das zarte, weiße Muskelfleisch der sogenannten „Nuss“ der Tiefseescallops als besondere Delikatesse. Wie der Name schon sagt, schmeckt es nussig, etwas süßlich und immer ein bisschen nach Meer. Unsere MSC-zertifizierten Tiefseescallops stammen aus dem Nordwestatlantik vor den Küsten Nordamerikas.



86255 Schwertmuschel mit Zucchiniblüte und Passionsfrucht



Afrikanische Paella mit Teppich- und Miesmuscheln



Cataplana mit Teppich- und Miesmuscheln



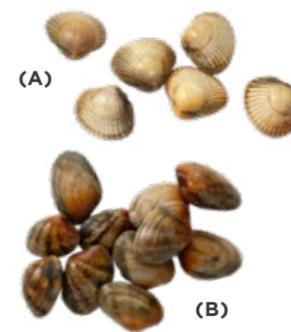
86550 Grünschalmuscheln mit grünem Risotto

Herz-, Teppich-, Grünschal- & Schwertmuschel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
Herzmuscheln (A)					
82175	Herzmuschel Gefangen im Nordostatlantik, lebend	80-100 St./kg	2 kg (4 x 0,5 kg)	Schale	MSC
86280 SELECT	Herzmuschel Aus der Bretagne, Frankreich, lebend		5 kg	kg	
Teppichmuscheln (B)					
80345 SELECT	Vongola Verace Aus der Bretagne, Frankreich, Teppichmuscheln, lebend		1 kg	kg	
82174	Vongola Verace Aus Frankreich oder den Niederlanden, lebend		2 kg (4 x 0,5 kg)	Schale	
87538	Gewelltes Teppichmuschelfleisch Gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
Grünschalmuscheln					
86650	Neuseeländische Grünschalmuschel in 1/2 Schale Blanchiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	30/50 p.kg	12 kg (12 x 1 kg)	kg	
Schwertmuscheln					
86255 SELECT	Schwertmuschel Gefangen im Nordostatlantik, lebend		3 kg	kg	

FRISCHECHECK

Vor der Zubereitung müssen die Schalenhälften geschlossen sein. Schließen sich leicht geöffnete Muscheln durch den sogenannten Klopfest wieder, dürfen sie ebenfalls in den Kochtopf. Nach dem Kochen dürfen nur die geöffneten gegessen werden.



Vongola verace (Teppichmuschel) & Herzmuschel

Die Vongola verace, die zur Familie der Teppichmuscheln gehört, und die Herzmuschel 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. Übrigens: Teppichmuscheln sind keine Venusmuscheln, werden jedoch häufig für solche gehalten.



Grünschalmuschel

Grünschal- oder auch Grünlippmuscheln sind in Neuseeland beheimatet und stammen meistens aus Aquakultur-Farmen an den Küsten. Dort wachsen sie an sogenannten Hängeleinenkulturen, also an Seilen hängend, heran. Einmal im Jahr werden sie geerntet. Dann sind die Grünschalmuscheln etwa zwei Jahre alt und zehn Zentimeter lang. Von Neuseeland aus wird diese Delikatesse gegart und meistens gefroren in die ganze Welt exportiert und zum Beispiel als Tapas in der Schale, am Spieß oder als Salat serviert. Lassen Sie gefrorene Grünschalmuscheln vor dem Genuss langsam auftauen oder verarbeiten Sie sie direkt im gefrorenen Zustand – zum Beispiel in einer Bouillabaisse.



Schwert- oder Meerscheidemuschel

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

Meermandel, Seeigel & Schnecken



Meermandel

Die Meermandel besticht durch ihre wunderschön hellbraun-weiß gezackte Schale. Sie lebt flach eingegraben in sandigen Böden der Nordsee und des Nordatlantiks. Das Fleisch der Meermandel hat optisch eine gewisse Ähnlichkeit mit dem der Jakobsmuschel. Geschmacklich zeichnet sie sich aber durch einen eher fein-süßlichen Geschmack aus. Meermandeln werden oft roh gegessen, nur kurz blanchiert oder in eine Salzlake eingelegt und danach weiterverarbeitet.



Seeigel

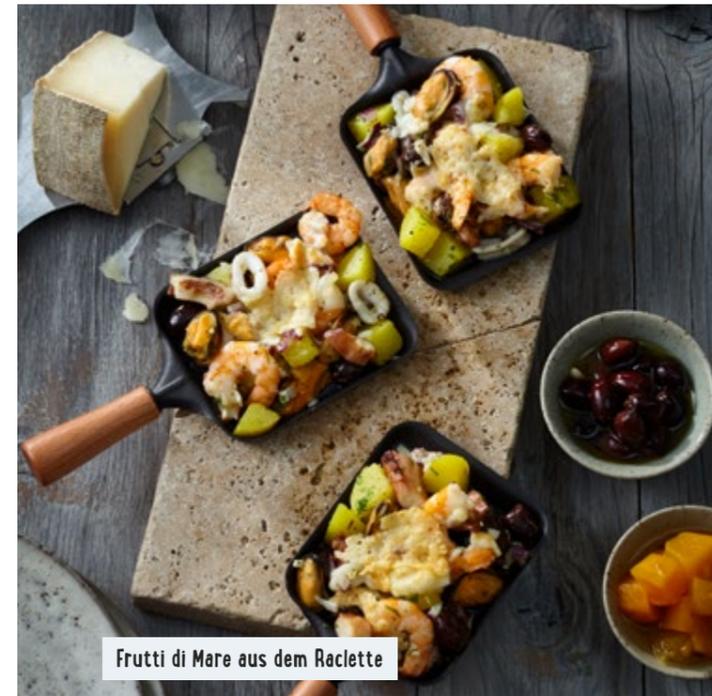
Der Seeigel gehört zu den Stachelhäutern und kommt in allen Meeren vor. Unsere Seeigel stammen aus den Gewässern rund um die Bretagne oder Island. Die kleinen Stachelträger werden aufgrund von Fangquotenbeschränkungen in einigen Regionen nur saisonal angeboten. Zum Verzehr eignet sich nur der Rogen, der auch Gonaden genannt wird.



Strand- und Meeresschnecken

Die Meeresschnecke ist eine Wellhornschnecke, die im gesamten Küstengebiet des Nordostatlantiks zu finden ist. Die große Strandschnecke erkennt man an ihrem kegelförmigen Gehäuse, dessen Färbung sich von Region zu Region unterscheiden kann. Sie zeigt, anders als die verwandte kleine Strandschnecke, einen spitzen Gehäusegipfel. Beide Strandschnecken werden im kochenden Wasser mit wenig Gewürzen zubereitet. Zum Verzehr wird das Fleisch mit einer kleinen, langen Gabel aus dem Gehäuse gezogen und die kleine knochenartige Platte entfernt, ggf. auch das am Ende befindliche Gedärm.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Meermandeln				
82173	Meermandel Gefangen im Nordostatlantik, lebend		2 kg (4 x 0,5 kg)	Schale
86233 SELECT	Meermandel Aus der Bretagne, Frankreich, lebend		3 kg	kg
Seeigel				
86285 SELECT	Seeigel Aus der Bretagne, Frankreich, lebend, saisonales Produkt		5 kg	kg
80030 SELECT	Seeigel Aus Island, lebend, saisonales Produkt	6-10 Stück/kg	3 kg	kg
Schnecken				
86281 SELECT	Strandschnecke (A) Aus der Bretagne, Frankreich, lebend		3 kg	kg
86283 SELECT	Meeresschnecke (B) Wellhornschnecke aus der Bretagne, Frankreich, lebend		3 kg	kg



Frutti di Mare aus dem Raclette



Tajine mit Meeresfrüchten

Frutti di Mare

Frutti di Mare nennen die Italiener den farbenfrohen Mix aus verschiedenen Meeresfrüchten wie Garnelen, Tintenfisch und Muscheln. Egal, in welcher Kombination - fettarm und voller Proteine sind sie alle und deshalb fester Bestandteil der leichten Mittelmeerküche.

Frutti di Mare sind schnell zubereitet und ideal für einen Kurzurlaub auf dem Teller Ihrer Gäste.

Wie wäre es z. B. mit einem frischen Meeresfrüchte-Salat oder einer duftenden, knusprigen Meeresfrüchte-Pizza? Lust auf eine würzige Bouillabaisse wie in Frankreich oder eine Paella wie in Spanien? Oder lieber die legendäre, italienische Pasta Frutti di Mare? Mit der unkomplizierten Mischung aus dem Meer gelingen nicht nur diese Klassiker. Kurz angebraten und mit Knoblauchöl oder Kräuterbutter verfeinert, schmecken Frutti di Mare auch einfach so zum Sommer-salat oder mit Baguette.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Frutti di Mare				
83495	Frutti di Mare mit Garnele Tintenfischtentakel, Tintenfischringe, Riesenkalmarscheiben, Tintenfischstreifen und Garnelen, blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83496	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischtentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83534	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe blanchiert, Miesmuscheln gekocht, Tintenfischtentakel blanchiert, Tintenfischstücke blanchiert, Garnelen gekocht), glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg

DARF'S NOCH EIN BISSCHEN MEER SEIN?

Entdecken Sie auch unsere BEECK Feinkost mit Meeresfrüchten.



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | Telefax: +49-471-13 4000

E-Mail: info@deutscheesee.de | Internet: www.deutscheesee.de