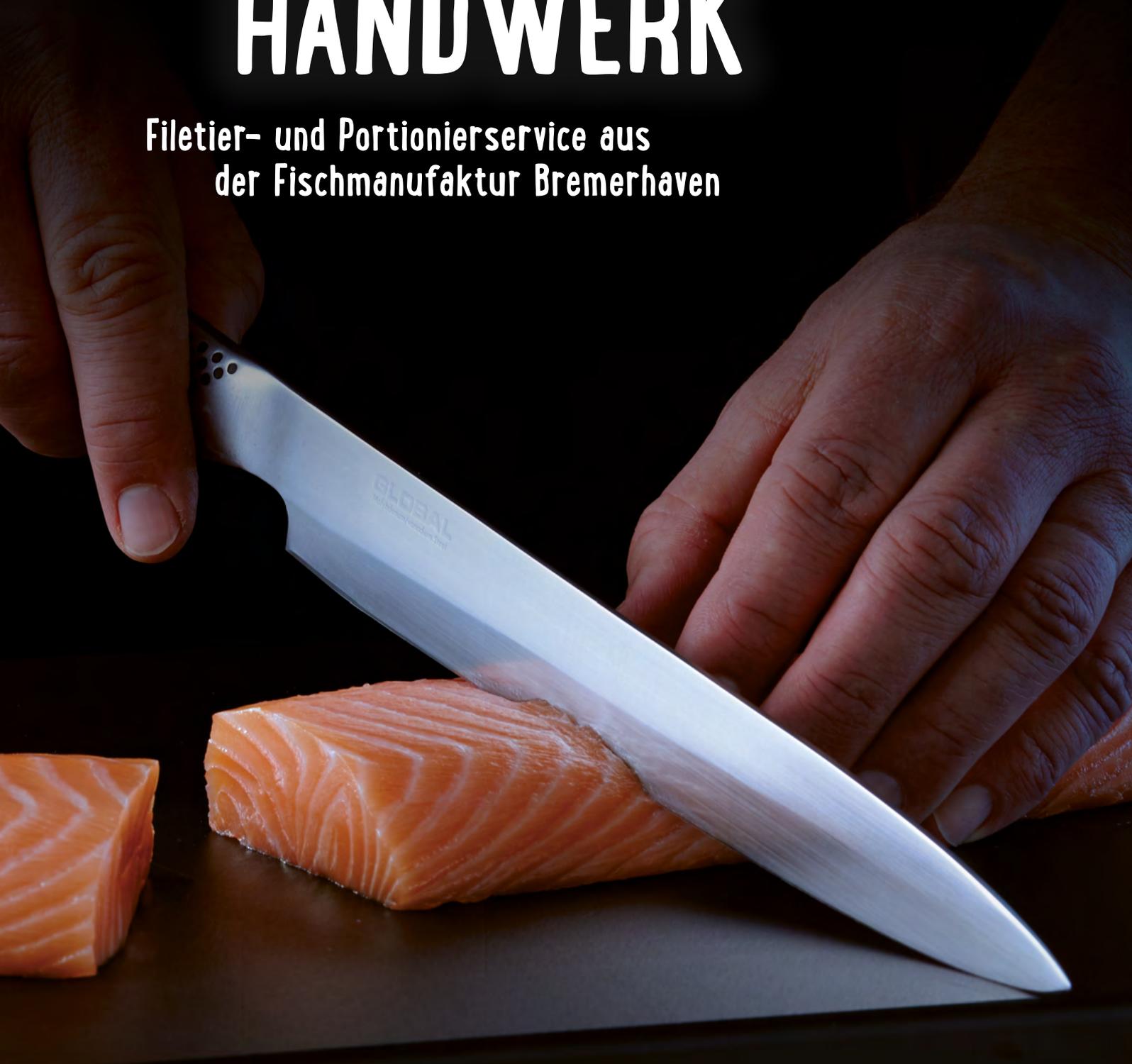




ECHTES HANDWERK

Filetier- und Portionierservice aus
der Fischmanufaktur Bremerhaven



Stand: Januar 2024

SORGFALT UND FEINGEFÜHL

Filetier- und Portionierservice aus der Fischmanufaktur Bremerhaven

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

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

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

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

INHALT

4	Filetierservice
8	Handfiletierte Portionen
12	Handfiletierte Portionen, Premium-Schnitt
16	Handfiletierte Portionen, Bankett-Schnitt
20	Maschinenfiletierte Portionen
23	Bestellvorläufe

FRISCHE FISCHFILETS – KÜCHENFERTIG VORBEREITET



WIR FILETIEREN IHREN FISCH!

Frische Filets in höchster Qualität, perfekt für Sie vorbereitet: von Hand geschuppt und gekont filetiert – ganz nach Ihren Wünschen.

Sie wählen bei der Bestellung die Fischart und gewünschte Größe, wir liefern frisch, zeitnah und natürlich küchenfertig. Sie erhalten nicht nur die von Hand geschnittenen feinen Filets in Top-Qualität, sondern die gesamte Karkasse!

Zur Auswahl stehen Ihnen dafür 12 verschiedene Fischarten unterschiedlicher Herkünfte in verschiedenen Größen. Die Filets kommen genau zur richtigen Zeit bei Ihnen an und sind bei Lieferung sofort einsatzfähig. Sie können direkt mit der Zubereitung starten.



Unser Service für Sie

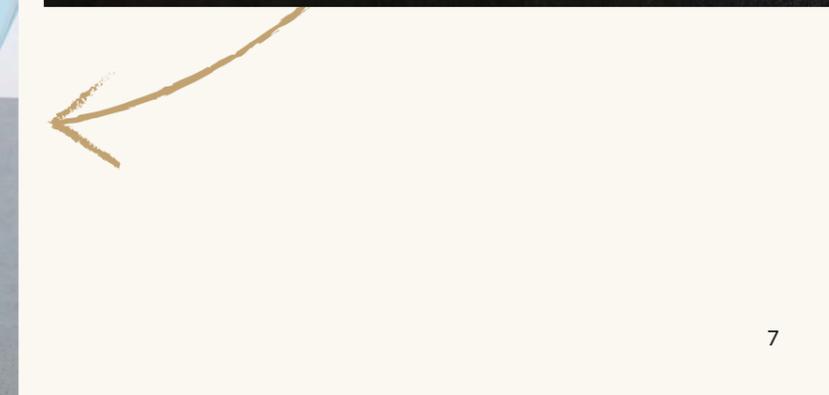
- 1 Absolute Frische**
Wir beginnen erst mit der Produktion, wenn Ihre Bestellung eingegangen ist
- 2 Große Auswahl**
Für jeden Bedarf und Anlass den richtigen Fisch in der richtigen Größe
- 3 Bedarfsgerechte Mengen**
Sie können stückweise bestellen
- 4 Küchenfertig**
Schuppen und Filetieren von Hand durch die Filetierprofis der Fischmanufaktur
- 5 Nachhaltige Lieferung**
In Mehrwegkisten gepackt, liefern wir Ihnen sortenrein verpackte, küchenfertige Produkte
- 6 Ersparnis bei Zeit- und Personalaufwand**
- 7 Weniger Abfall und Verschmutzung**
in Ihrer Küche



SIE WÄHLEN IHREN FISCH - WIR FILETIEREN

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Zur Auswahl: Gewicht ganzer Fisch (vor Filetierung)
Frischfisch - Filetierservice		
87389	Dorade Aus Aquakultur in Griechenland oder der Türkei, mit Haut, geschuppt, handfiletiert, mit Karkasse	• 700-900 g • 900 g+
87386 SELECT	Dorade Gefangen vor Frankreich (Bretagne), mit Haut, geschuppt, handfiletiert, mit Karkasse	• 1 kg+
87385	Heilbutt Aus Aquakultur in den tiefen Fjorden von Ryfylke in Rogaland im Süd-Westen Norwegens, mit Haut, handfiletiert, mit Karkasse	• 3-5 kg • 5-7 kg • 7-9 kg
82068	Meerbarbe, rot Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, geschuppt, handfiletiert, mit Karkasse	• 200-300 g • 300-500 g • 500 g+
82060	Schellfisch Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, handfiletiert, mit Karkasse	• 2 kg+
82058 SELECT	Seezunge Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert, mit Karkasse	• 400-600 g • 600-800 g • 0,8-1 kg • 1 kg +
80280 SELECT	Steinbutt Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, handfiletiert, mit Karkasse	• 3-5 kg • 4-6 kg • 6 kg+
82057 SELECT	Steinbutt Aus Aquakultur in Spanien oder Portugal, mit Haut, handfiletiert, mit Karkasse	• 2-3 kg • 3-4 kg • 4-5 kg
87388 SELECT	Steinköhler Gefangen vor Frankreich (Bretagne), mit Haut, geschuppt, handfiletiert, mit Karkasse	• 2 kg+
80281	Wolfsbarsch Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, handfiletiert, mit Karkasse	• 0,8-1 kg • 0,9-1,4 kg • 1,3 kg+ • 2-3 kg
82067	Wolfsbarsch Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, geschuppt, handfiletiert, mit Karkasse	• 1-2 kg • 2-3 kg • 3-4 kg
82063 SELECT	Zander Gefangen in der Ostsee oder aus Binnenfischerei, mit Haut, geschuppt, handfiletiert, mit Karkasse	• 2-4 kg • 4 kg+

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg



HANDFILETIERTE PORTIONEN

Kleine Portionen für große Auftritte

Kennerblick und viel Gefühl

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

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

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

Ihre Vorteile auf einen Blick

- 1 Bestellung nach Wunsch**
Bedarfsgenau in Zuschnitt, Portionsgröße und Anzahl
- 2 Große Sortimentsvielfalt**
Über 80 Produkte und 20 verschiedene Fischarten zur Auswahl
- 3 Hohe Planungssicherheit**
durch genaue Kalibrierung und Stückzahl
- 4 Kein Parierverlust**
- 5 Lieferung in der Frischfisch-Mehrwegkiste**
dadurch weniger Verpackungsmüll
- 6 Ersparnis bei Zeit- und Personalaufwand**
- 7 Weniger Abfall und Verschmutzung**
in Ihrer Küche



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

Mehmet Ömün, Teamleitung Feinfisch



ZWEI ZUSCHNITTE ZUR WAHL

PREMIUM-SCHNITT



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

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

Premium-Schnitt

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

BANKETT-SCHNITT



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

Bankett-Schnitt

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

HANDFILETIERTE PORTIONEN, PREMIUM-SCHNITT



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

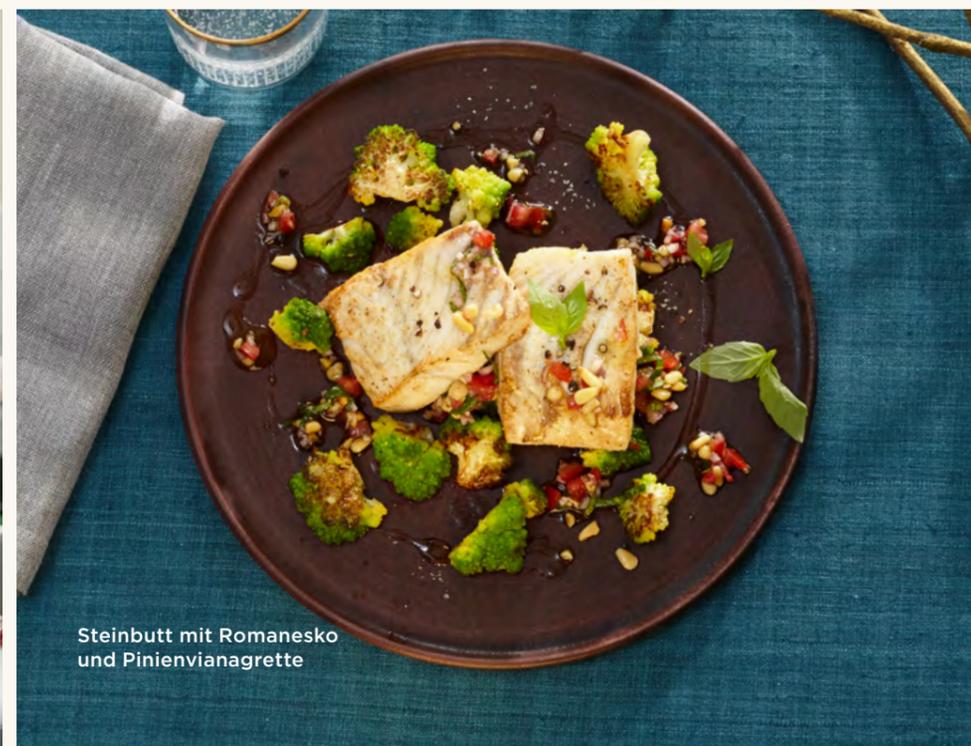
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Handfiletierte Fischportionen - Premium-Schnitt		
60011 SELECT	Adlerfischfilet Aus Aquakultur in Griechenland, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	70-100 g
72300	Arktisches Saiblingsfilet Aus Aquakultur in Island, tiefenthäutet, handfiletiert, handportioniert	50-80 g
62300	Arktisches Saiblingsfilet Aus Aquakultur in Island, mit Haut, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
76259	Doradenfilet Royal Aus Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66283	Doradenfilet Royal Aus Aquakultur, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66271	Fjordforellenfilet Lachsforelle aus Aquakultur in den Fjorden Norwegens, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66272	Fjordforellenfilet Lachsforelle aus Aquakultur in den Fjorden Norwegens, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66412 ASC SELECT	Gelbschwanzmakrelenfilet Aus Aquakultur in Dänemark, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	60-120 g
61482 SELECT	Gelbschwanzmakrelenfilet Aus Aquakultur zwischen dem australischen Festland und Tasmanien, mit Haut, handfiletiert, handportioniert	60-120 g
61464	Glattbuttfilet Gefangen im Nordostatlantik, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
63043	Glattbuttfilet Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66389 MSC SELECT	Kabeljau-Loin Gefangen vor Island, Langleinenfang, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	70-130 g
66344 SELECT	Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
66342 SELECT	Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66347 SELECT	Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66356	IKARIMI Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66362 SELECT	Lachsfilet Aus Aquakultur in Färöer, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-180 g
66363 SELECT	Lachsfilet Aus Aquakultur in Färöer, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-180 g
66269	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66326	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66354 MSC SELECT	Rotbarschfilet Gefangen vor Island, Langleinenfang, mit Haut, handfiletiert, handportioniert	50-80 g
66418 MSC SELECT	Schellfisch-Loin Gefangen vor Island, Langleinenfang, ohne Haut, handfiletiert, handportioniert	50-90 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg

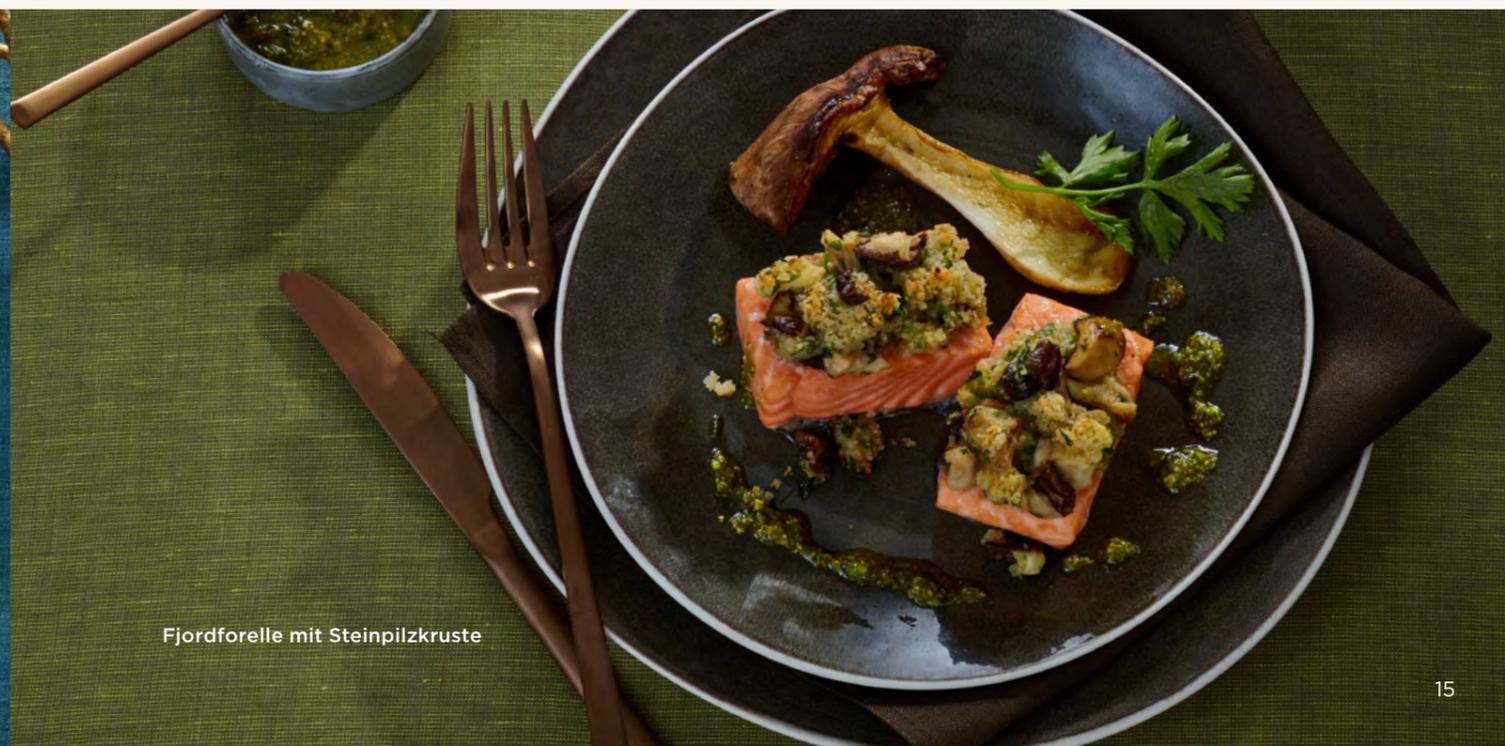
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Handfiletierte Fischportionen - Premium-Schnitt		
66417 MSC SELECT	Schellfisch-Loin Gefangen vor Island, Tagesfang, Langleinenfang, mit Haut, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66281	Seeteufelfilet Gefangen im Nordostatlantik, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
66280 SELECT	Seezungenfilet Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66428	Skrei-Kabeljau-Loin Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66429	Skrei-Kabeljau-Loin Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66273 MSC	Skrei-Kabeljau-Loin Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, portioniert	50-150 g
66274 MSC	Skrei-Kabeljau-Loin Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66390 MSC SELECT	Steinbeißer-Loin Gefangen vor Island, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66305 MSC	Steinbeißer-Loin Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66340 SELECT	Steinbuttfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66322 SELECT	Steinbuttfilet Aus Aquakultur in Portugal oder Spanien, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66279	Steinköhlerfilet Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
61461 SELECT	Störfilet Aus Aquakultur in Italien, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Handfiletierte Fischportionen - Premium-Schnitt		
61113 SELECT	Störfilet Aus Aquakultur in Italien, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66304	Victoriasee-Barschfilet Gefangen vor Tansania, aus Binnenfischerei, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66263	Wallerfilet Aus Aquakultur in Deutschland, ohne Haut, handfiletiert, handportioniert	50-90 g
66262	Wallerfilet Aus Aquakultur in Deutschland, mit Haut, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66339	Weißes Heilbuttfilet Gefangen im Nordostatlantik, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66296 SELECT	Weißes Heilbuttfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66297 SELECT	Weißes Heilbuttfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66277	Wolfsbarschfilet Aus Aquakultur in der Türkei oder Kroatien, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66307 SELECT	Wolfsbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik, handgeangelt mit kleinen Booten, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66308 SELECT	Wolfsbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik, handgeangelt mit kleinen Booten, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66275	Zanderfilet Aus Binnenfischerei in Estland oder Russland, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
66324	Zanderfilet Aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert, aus aufgetauter Rohware	50-150 g
66276	Zanderfilet Aus Binnenfischerei in Kasachstan, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert, aus aufgetauter Rohware	40-130 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg



Steinbutt mit Romanesco und Pinienvianagrette



Fjordforelle mit Steinpilzkruste

HANDFILETIERTE PORTIONEN, BANKETT-SCHNITT



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Handfiletierte Fischportionen - Bankett-Schnitt		
61474	Arktisches Saiblingsfilet Aus Aquakultur in Island, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
61475	Arktisches Saiblingsfilet Aus Aquakultur in Island, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66424 ASC	Doradenfilet Royal Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	60-80 g
66259	Doradenfilet Royal Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
72223	Fjordforellenfilet Lachsforelle aus Aquakultur in den Fjorden Norwegens, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
62223	Fjordforellenfilet Lachsforelle aus Aquakultur in den Fjorden Norwegens, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
66392 MSC SELECT	Kabeljau-Loin Gefangen vor Island, Langleinenfang, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	70-130 g
66346 SELECT	Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-180 g
66329 SELECT	Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-180 g
60302	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
66360 SELECT	Lachsfilet Aus Aquakultur in Färöer, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-180 g
66361 SELECT	Lachsfilet Aus Aquakultur in Färöer, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-180 g
73087	Lachsforellenfilet Aus Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-90 g
63087	Lachsforellenfilet Aus Aquakultur, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	40-90 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg

Handfiletierte Portionen, Bankett-Schnitt



Wolfsbarschfilet mit Nizza-Salat



Zander mit gefüllten Pilzen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Handfiletierte Fischportionen - Bankett-Schnitt		
66193	Seeteufelfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-200 g
61728 MSC	Steinbeißer-Loin Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66391 MSC SELECT	Steinbeißer-Loin Gefangen vor Island, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	40-200 g
60394	Steinköhlerfilet Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	40-200 g
61092	Victoriasee-Barschfilet Gefangen vor Tansania, aus Binnenfischerei, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	40-200 g
61063	Wallerfilet Aus Aquakultur in Deutschland, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
61459	Wallerfilet Aus Aquakultur in Deutschland, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66333	Weißes Heilbuttfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, handfiletiert, handportioniert	60-150 g
61453 SELECT	Weißes Heilbuttfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
66436	Wolfsbarschfilet Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-150 g
61369	Wolfsbarschfilet Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-120 g
61380	Wolfsbarschfilet Aus Aquakultur, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-110 g
71369	Wolfsbarschfilet Aus Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	50-100 g
66331	Zanderfilet Aus Binnenfischerei, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert	60-120 g
61485	Zanderfilet Aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert, aus aufgetauter Rohware	50-200 g
71125	Zanderfilet Aus Binnenfischerei in Kasachstan, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert, aus aufgetauter Rohware	50-150 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg

MASCHINENFILETIERTE PORTIONEN

Ihre Vorteile im Überblick

- 1 11 Fischarten und 29 Produkte zur Auswahl
- 2 Bestellung nach Wunsch - in Stückgewicht und Anzahl
- 3 Portionen sind im Gewicht gleich, variieren in Optik und Dicke
- 4 Portionsgrößen zwischen 50 g und 350 g
- 5 Gewichtstoleranz von +/- 5 g
- 6 Kein Personalaufwand, keine Vor- und Nacharbeiten
- 7 Kein Abfall, keine Verschmutzung in der Küche
- 8 Lieferung in der Frischfisch-Mehrwegkiste



WIR PORTIONIEREN FÜR SIE AUCH IN GROSSEN MENGEN

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Maschinenfiletierte Fischportionen		
81142	Fjordforellenfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, portioniert	50-350 g
81117	Forellenfilet Aus Aquakultur, mit Haut, portioniert	80-150 g
83719 MSC	Kabeljaufilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	50-350 g
82164 MSC	Kabeljaufilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, portioniert	50-350 g
86041	Karpfenfilet Saisonal Aus Aquakultur, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	50-500 g
83938 ASC	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	50-350 g
81082	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	50-350 g
81083	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	50-350 g
81403	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, geschuppt, portioniert	120-350 g
81165	Lachssteak Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, portioniert	50-350 g
81166	Lachsfilet-Mittelstück Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	50-350 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg

weiter geht's auf der nächsten Seite

Maschinenfiletierte Fischportionen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionsgröße nach Wunsch zwischen
Maschinenfiletierte Fischportionen		
80061	Lachsforellenfilet Aus Aquakultur in Dänemark oder Frankreich, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	150-300 g
81118	Lachsforellenfilet Aus Aquakultur, mit Haut, rotfleischig, portioniert	80-300 g
82019	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	100-250 g
82349 MSC	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, portioniert	100-250 g
81003	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, portioniert	100-250 g
81059	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, portioniert	100-250 g
81042 MSC	Schellfischfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, portioniert	50-350 g
81606 MSC	Seelachsfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, portioniert	50-350 g
81613 MSC	Seelachsfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, portioniert	50-350 g
81619 MSC	Seelachsfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	50-350 g
81053	Seelachsfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, portioniert	100-250 g
86779	Skrei-Kabeljaufilet Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, mit Haut, portioniert	50-350 g
80788 MSC	Skrei-Kabeljaufilet Saisonal Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, mit Haut, portioniert	50-350 g
81124	Welsfilet Aus Aquakultur in den Niederlanden, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	120-200 g

Inhalt je VE: nach Wunsch / Rechnungseinheit: kg

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNGEN

Bestellvorlauf für handfiletierte Portionen und Filetierservice

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

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

*Lieferung immer vorbehaltlich Verfügbarkeit der Rohware und vereinbartem Liefertag

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

Unser Qualitätsversprechen

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



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



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

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

www.deutschesee.de