



Veilsdorfer

Fischspezialitäten GmbH

... würzig, delikat & viel Meer !



Wir über uns

Wir, die Veilsdorfer Fischspezialitäten GmbH,
sind ein aus der Historie heraus bekannter Produzent
von qualitativ hochwertigen Fischerzeugnissen.

Was vor rund einem halben Jahrhundert noch mit einem Kolonialwarenladen begann,
ist heute ein spezialisierter Betrieb der Fischveredelung und Feinkost in Thüringen.
Seit über 60ig Jahren wird unser Unternehmen von uns, der Familie Ritter, geführt.

Wir sind DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert.

Unsere Erzeugnisse werden auf der Grundlage von ausgereiften traditionellen Rezepturen
und sorgfältig ausgesuchten Rohstoffen hergestellt.

Sie unterliegen einer ständigen Kontrolle nach dem HACCP – Konzept
und einer ständigen Qualitätskontrolle.

Wir liefern heute ein breites Sortiment von hochwertigen Fisch- und Feinkostwaren.
Neben den traditionellen Räucherfisch-, Bratmarinaden- und Kaltmarinadensortimenten
werden Matjes- und Seelachsprodukte sowie eine große Anzahl von Feinkostsalaten hergestellt.

Diese reichhaltige Produktpalette steht dem anspruchsvollen Handel
in Klein- und Großabpackungen zur Verfügung. Besonders für Großverbraucher und
Gemeinschaftsverpfleger wurde nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten
die Produktvielfalt erweitert. Diese leisten einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung.



Unsere Vielfalt für Sie



Inhaltsverzeichnis

Kontakt Daten & Lieferzeiten	3
Räucherfisch für Gourmets	4
Kostbarkeiten aus der Räucherbox	5
Köstlicher Räucherfisch in der Frischeverpackung	7
Highlights für´s Buffet	8
Marinaden	9
Bismarckhering, Rollmops & Co.	10
Gebratene Heringspezialitäten	11
Klassiker in Öl	12
Fein Mariniertes & Salate	13
Brot aufstrich	14
Salzfischwaren	14
Nährwerte Räucherware	15
Nährwerte Marinaden	16
Artikeldaten Marinaden	18

Kontakt Daten

Veilsdorfer Fischspezialitäten GmbH
Schackendorfer Straße 206
98669 Veilsdorf

Tel.: 0 36 85 / 6 80 11
Fax: 0 36 85 / 6 80 16

info@veilsdorfer-fisch.de
www.veilsdorfer-fisch.de

Für Ihre Anfragen und Aufträge stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Im Innendienst:

Im Außendienst:

Frau Jahn 0 36 85 / 6 80 11

Frau Meese 01 51/21 29 13 61
Gebietsbereichsleiterin Einzelhandel

Frau Ritter 0 36 85 / 68 38 34

Lieferzeiten

Unser Versand erfolgt innerhalb von 48 Stunden nach
Auftragseingang durch unseren eigenen Fuhrpark oder Spedition.

Jede Bestellung wird frisch produziert!

Wir räuchern 4 Tage in der Woche. Donnerstags wird gebraten.
Bitte beachten Sie unsere Bestellfristen um eine optimale Frische zu garantieren.

Bestellung	
Montag bis	10:00 Uhr
Dienstag bis	10:00 Uhr
Mittwoch bis	10:00 Uhr
Freitag bis	10:00 Uhr

Lieferung	
am folgenden Mittwoch	
am folgenden Donnerstag	
am folgenden Freitag	
am folgenden Dienstag	

Räucherfisch für Gourmets

Kalt - & Heißräucherwaren schmackhaft veredelt und schonend geräuchert,
lose verpackt in 1,5 kg od. 2,5 kg Kisten

Art.Nr. Bezeichnung

- 3000 Bücklinge amK *
- 3001 Bücklinge vmK **
- 3005 Bücklingsfilet
- 3030 Räucher- Rollmops
- 3009 Sprotten

- 3010 Makrele amK *
- 3012 Makrele aoK ***
- 3016 Makrelenfilet natur
- 3017 Pfeffermakrelenfilet
- 3018 Zwiebelmakrelenfilet
- 3019 Makrelenfilet griechische Art
- 3020 Makrelenfilet mexikanische Art
- 3021 Knoblauchmakrelenfilet
- 3022 Veilsdorfer Würzmakrelenfilet
- 3023 Makrelenrollmops

- 3047 Rotbarsch
- 3051 Schillerlocken
- 3052 Seeaal

Art.Nr. Bezeichnung

- 3060 Heilbutt Stücke
- 3065 Heilbutt Endstücke
- 3068 Heilbutt- Würzschnitten

- 3071 Flunder
- 3072 Stremellachs
- 3078 Stremellachs gewürzt
- 3079 Lachspralinen
- 3073 Lachslocken
- 3076 Butterfisch
- 3077 Butterfisch kaltgeräuchert

- 3085 Lachsforelle
- 3081 Forelle amK *
- 3082 Aal
- 3083 Forellenfilet mit Haut

- 3091 Lachs- Butterfischspieß
- 3092 Lachsrolle
- 3093 Lachszopf
- 3099 Lachsheringe vmK **
- 3097 Lachs kaltgeräuchert



* ausgenommen mit Kopf
** voll mit Kopf
*** ausgenommen ohne Kopf

Kostbarkeiten aus der Räucherbox



Bückling vmK



Forelle amK



Räucherrollmops



Stremellachs Natur



Heilbutt



Lachspralinen



Butterfisch



Makrele



Makrelenrollmops



Makrelenfilet Zwiebel, Pfeffer & Natur



Rotbarsch

Makrelenfilethappen gewürzt



köstlicher Räucherfisch in der Frischeverpackung

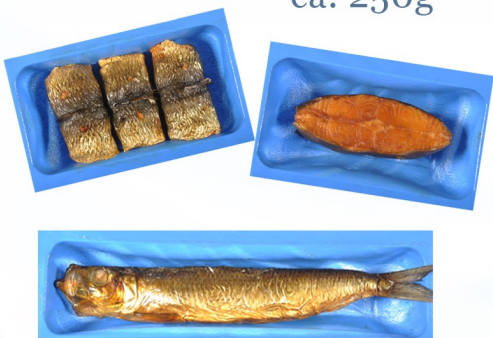
in Klein - oder Großabpackungen,
ideal für den Einzelhandel, Großverbraucher und den Großhandel

28 Tage
Frischegarantie

Vorteile der MAP * - Verpackung

- maximale Frische bis zum angegebenen MHD bei Lagerung 2-7 °C
- volles Aroma bleibt erhalten
- geruchs- und geschmacksneutrale Verpackung
- die geschlossene Verpackung schützt vor Austrocknen der Ware an der Luft
- Schutz vor Verunreinigungen bei Transport und Lagerung
- einfaches Umsetzen der HACCP- Richtlinien & optimaler Produktschutz
- problemlose Lagerung zusammen mit anderen Produkten im Kühlhaus
- einfach zu öffnen
- umweltfreundliche Entsorgung der Verpackung – Grüner Punkt

Bsp. für Kleinabpackung
ca. 250g



Bsp. für Großabpackung
ca. 1,0 kg



21 Tage
Frischegarantie

Unser Räucherfisch ist auch in der Vakuumpackung erhältlich.

Bsp. für Vakuumverpackung



Highlights für's Buffet

MAP * - Specials



3571 Räucherfischplatte I

ca. 1,0kg Makrelenfilethappen natur, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch und Würz



3577 Räucherfischplatte II

je ca. 200g Makrelenfilethappen natur, Pfeffer, Zwiebel, Heilbutt und Stremellachs



3515 Räucherfischplatte III

ca. 400g Makrelenfilethappen natur, Pfeffer, Zwiebel, 200g Heilbutt, 200g Butterfisch und 200g Stremellachs



3580 Räucherfischplatte IV

ca. 400g Makrelenfilethappen natur, Pfeffer, Zwiebel, 200g Butterfisch, 200g Stremellachs, 200g Seeaal



3590 Räucherfischplatte V

ca. 400g Makrelenfilethappen natur, Pfeffer, Zwiebel, 100g Butterfisch, 200g Stremellachs, 100g Räucherrollmops und 2 Lachs - Butterfisch - Spieße



3572 Lachspralinen

ca. 1000g Stremellachshappen natur, Pfeffer, Zwiebel, Mexiko, griechisch



3206 kleine Räucherfischplatte I

ca. 250g Makrelenfilethappen, Stremellachs und Räucherrollmops



3207 kleine Räucherfischplatte II

ca. 250g Makrelenfilethappen, Butterfisch, Stremellachs und Seeaal



3279 Lachspralinen

ca. 200g Stremellachshappen natur, Pfeffer, Zwiebel, Mexiko, griechisch



Marinaden

Qualität
&
Service

Wir garantieren

- ausgesuchte Qualität
- gezielt ausgewählte und traditionelle Rezepturen
- festgelegte Spezifikationen
- jahrzehntelange Erfahrung
- Herstellung im geprüften Produktionsbetrieb nach HACCP
- regelmäßige Kontrollen durch die Qualitätssicherung
- Produktion nach den Richtlinien „aus nachhaltiger Fischerei“
- termingerechte Zustellung

Unser spezieller Service für Sie

- produzieren wir gewünschte Stückzahlen
- optimale Planung durch bekannte Einwaagen
siehe Seite Artikeldaten Marinaden

Unsere Abpackungsvielfalt



180 g Becher, 350 g Becher, 500 g Becher, 300 g Glas, 500 g Glas,
400 g Schale, 1,0 kg Schale, 1,4 kg Dose, 2,75 kg Eimer, 3,0 kg Eimer,
5,0 kg Eimer, 10,0 kg Eimer
MHD von 4 bis 12 Wochen bei 2 - 7 °C siehe Seite Artikeldaten Marinaden

Bismarckhering, Rollmops & Co.



Bismarckhering

Feine marinierte Heringsfilets mit Haut, einzeln portionierbar, eingelegt in mild würzigen Aufguss.



Rollmops

Feine Heringsfilets, in Handarbeit gerollt mit Gurken- und Zwiebelstreifen, eingelegt in mild würziger Marinade.



Kronsild

Kleine zarte Heringe eingelegt in mild würziger Marinade.



Gabelrollmops

Feine Gabelrollmöpfe mit Gurken- und Zwiebelstückchen gefüllt in mild würziger Marinade. Auch in Tomatensauce oder in Dill- Sahne- Sauce erhältlich.



Gebratene Heringsspezialitäten



Bratheringsfilet

Zarte, saftige Heringsfilets ohne Gräten schonend gebraten und in mild würzigen Aufguss eingelegt.



Brathering

Zarte, saftige Delikatessheringe schonend gebraten und in mild würzigen Aufguss eingelegt.



Bratrollmops

Zarte, saftige Heringsfilets, in Handarbeit gerollt mit Gurken- und Zwiebelstreifen, schonend gebraten und eingelegt in mild würziger Marinade. Auch in Tomatensauce ein Genuss.



Klassiker in Öl



Heringsfilet nach Matjesart in Öl

Salzmilde zarte enzymatisch gereifte Heringsfilets nach Matjesart in Öl eingelegt.
Auch als Kräuter- Matjes- Spieß eine Spezialität.



Seelachsschnitzel

Alaskapollackfilet grob geschnitzelt, nach spezieller Rezeptur gereift, mit zarter Salz- und Rauchnote in Pflanzenöl abgepackt.



Gabelbissen in Öl

Enzymatisch gereifte Heringsfilets ohne Haut mit Zwiebel- und Paprikastücken in Öl -ein Klassiker unter den Delikatessen.

Fein Mariniertes & Salate



Dillhappen



Veilsdorfer Heringsssalat



Roter Heringsssalat



Heringshackerle



Lachssalat



Bunter Matjessalat



Feine Heringsfilethappen
in Salatcreme



Feine Matjesfilethappen
in Salatcreme



Mariniertes Heringsfilet
nach Hausfrauenart

Brotaufstrich



Bratfilet - Brotaufstrich

Feiner Brotaufstrich mit saftigem Bratheringsfilet.



Lachs - Brotaufstrich

Feiner Brotaufstrich mit Alaska- Seelachsfiletnote.



Räucherfisch - Brotaufstrich

Feiner Brotaufstrich mit schonend geräuchertem Filet.

Salzfischwaren



Salzheringsfilet

Gesalzenes Heringsfilet in gesättigter Salzlösung abgepackt.



Salzhering vmK

Gesalzener Hering in gesättigter Salzlösung abgepackt.



Salzhering aoK

Ausgenommener Hering ohne Kopf in gesättigter Salzlösung eingelegt.

Nährwertangaben Räucherfisch

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Brennwert (kJ/ kcal)	Eiweiß(g)	KH (g)	Fett (g)	Konservierung	Allergene
3000	Bücklinge amk lose	ca. 300 g	934/224	21,2	0,0	15,5	ohne	-
3001	Bücklinge vmk lose	ca. 320 g	934/224	21,2	0,0	15,5	ohne	-
3005	Bücklingsfilet lose	ca. 70 g	956/230	21,0	0,0	16,2	ohne	-
3030	Räucherrollmops lose	ca. 70 g	970/233	21,2	2,1	15,5	ohne	Senf
3009	Sprotten lose	ca. 20 g	898/216	16,7	0,0	16,6	ohne	Senf
3010	Makrele amk lose	ca. 300 g	758/182	18,7	0,0	11,9	ohne	-
3012	Makrele aok lose	ca. 270 g	758/182	18,7	0,0	11,9	ohne	-
3016	Makrelenfilet natur lose	ca. 150 g	889/214	19,2	0,0	15,2	ohne	-
3017	Pfeffermakrelenfilet lose	ca. 150 g	852/205	19,2	0,0	14,2	ohne	-
3018	Zwiebelmakrelenfilet lose	ca. 150 g	855/205	19,2	0,2	14,2	ohne	-
3019	Makrelenfilet griechische Art lose	ca. 150 g	855/205	19,2	0,2	14,2	ohne	-
3020	Makrelenfilet mexikanische Art lose	ca. 150 g	855/205	19,2	0,2	14,2	ohne	Senf
3021	Knoblauchmakrelenfilet lose	ca. 150 g	852/205	19,2	0,0	14,2	ohne	-
3022	Veilsdorfer Würzmakrelenfilet lose	ca. 150 g	855/205	19,2	0,2	14,2	ohne	-
3023	Makrelenrollmops lose	ca. 150 g	888/213	19,2	2,1	14,2	ohne	-
3047	Rotbarsch lose	ca. 250 g	608/145	23,8	0,0	5,5	ohne	-
3051	Schillerlocke lose	ca. 200 g	1254/302	21,3	0	24,1	ohne	-
3052	Seeaal lose	ca. 100 g	703/167	26,1	0,0	7,0	ohne	-
3060	Heilbutt Stücke	ca. 200 g	860/206	20,1	0,0	14,0	ohne	-
3065	Heilbutt Endstücke	ca. 140 g	860/206	20,1	0,0	14,0	ohne	-
3071	Flunder lose	ca. 250 g	466/110	23,3	0,0	1,9	ohne	-
3072	Stremellachs lose	ca. 150 g	1183/284	27,8	0,0	19,1	ohne	-
3079	Lachspralinen	ca. 20 g	1183/284	27,8	0,2	19,1	ohne	-
3073	Lachslocken lose	ca. 200 g	1350/325	28,5	0,0	23,4	ohne	-
3076	Butterfisch lose	ca. 150 g	683/164	18,0	0,0	10,2	ohne	-
3108	Butterfisch kaltgeräuchert lose	ca. 150 g	683/164	18,0	0,0	10,2	ohne	-
3085	Lachsforelle lose	ca. 2000 g	842/202	19,9	0,0	13,6	ohne	-
3081	Forelle amK lose	ca. 300 g	431/102	19,5	0,0	2,7	ohne	-
3083	Forellenfilet mit Haut lose	ca. 125 g	431/102	19,5	0,0	2,7	ohne	-
3082	Aal lose	ca. 900 g	1363/329	17,9	0,0	28,6	ohne	-
3091	Lachs- Butterfischspieß lose	ca. 100 g	1131/272	26,5	0,0	18,4	ohne	-
3092	Lachsrolle lose	ca. 150 g	1350/325	28,5	0,0	23,4	ohne	-
3093	Lachszopf lose	ca. 200 g	1350/325	28,5	0,0	23,4	ohne	-
3097	Lachs kaltgeräuchert lose	ca. 150 g	1202/289	28,5	0,0	19,4	ohne	-
3099	Lachshering vmk lose	ca. 320 g	953/229	21,0	0,0	16,1	ohne	-
3571	Fischplatte I Makrelenfilet gemischt MAP	ca. 1000 g	889/214	19,2	0,0	15,2	ohne	-
3577	Fischplatte II Mafi gem., Stremellachs, Heilbutt MAP	ca. 1000 g	897/215	20,1	0,0	15,0	ohne	-
3515	Fischplatte III Mafi gem., Stremellachs, Butterfisch, Heilbutt MAP	ca. 1000 g	924/222	19,0	0,1	16,2	ohne	-
3580	Fischplatte IV Mafi gem., Stremellachs, Butterfisch, Seeaal MAP	ca. 1000 g	924/222	19,0	0,1	16,2	ohne	-
3590	Fischplatte V Mafi gem., Stremellachs, Stremellachs Butterfisch, Lachs-Butterfisch-Spieß MAP	ca. 1000 g	924/222	19,0	0,1	16,2	ohne	-
3279	Lachspralinen/ Stremellachs gewürzt	ca. 200 g	1183/284	27,8	0,2	19,1	ohne	-
3572	Lachspralinen/ Stremellachs gewürzt	ca. 1000 g	1183/284	27,8	0,2	19,1	ohne	-
3206	kleine Fischplatte I Rollmops, Stremellachs, Mafihappen MAP	ca. 250 g	948/228	19,0	1,5	16,2	ohne	-
3207	kleine Fischplatte II Stremellachs, Seeaal, Mafihappen, Butterfisch MAP	ca. 250 g	924/222	19,0	0,1	16,2	ohne	-

Konservierungsstoffe: 1= Natriumbenzoat 2= Sorbinsäure

Die Nährwertinformationen sind Durchschnittswerte pro 100g verzehbarem Anteil und unterliegen Schwankungen.

Nährwertangaben Marinaden

Artikelbezeichnung	Etikettendaten	Brennwert (kJ/ kcal)	Eiweiß (g)	KH (g)	Fett (g)	Konservierung	Allergene
Rollmops	80% Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, ohne Kopf, entgrätet, Gurken, Zwiebeln, Wasser, Brantweinessig, Speisesalz, Säuerungsmittel: Milchsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Aromastoffe, Süßstoff: Saccharin-Natrium	871/ 209	16,5	3,4	14,4	ohne	-
Gabelrollmops	80% Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, entgrätet, Gurken, Zwiebeln, Wasser, Brantweinessig, Speisesalz, Säuremittel: Apfelsäure, Milchsäure, Zitronensäure, Aromastoffe, Süßstoff: Saccharin Natrium	871/209	16,5	3,4	14,4	ohne	-
Gabelrollmops in Dill-Sahne-Sauce	80% Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, entgrätet, Gurken, Zwiebeln, Dillspitzen, Salatcreme, pflanzliches Öl, Wasser, Brantweinessig, Stärke, Milcheiweiß, Verdickungsmittel: E401, E410, E412, E415; Süßstoff: Saccharin Natrium, Konservierungsstoffe E200, E211; Aromen	1229/297	9,4	4,1	27	1	-
Gabelrollmops in Tomatensauce	80% Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, entgrätet, Gurken, Zwiebeln, Tomatenmark, pflanzliches Öl, Wasser, Brantweinessig, Gewürzmischung, Säuerungsmittel: Milchsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Süßstoff: Saccharin Natrium, Aromen	793/190	16,5	3,6	12,2	1	-
Bismarckhering	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, ohne Kopf, entgrätet, Wasser, Brantweinessig, Speisesalz, Säuerungsmittel: Milchsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Aromastoffe, Süßstoff: Saccharin-Natrium	817/ 197	16,5	0	14,5	ohne	-
Delikater Kronsild	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, ohne Kopf, entgrätet, Wasser, Speisesalz, Brantweinessig, Säuerungsmittel: Milchsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Gewürzmischung, Süßstoff: Saccharin-Natrium, Aromastoffe	803/ 193	15	0	14,8	1	-
Brathering	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, ohne Kopf, Weizenmehl, pflanzliches Öl, Wasser, Brantweinessig, Speisesalz, Säuerungsmittel: Milchsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Farbstoff: Zuckerulör, Aromastoffe, Süßstoff: Saccharin-Natrium	811/ 195	16,8	0	14,2	ohne	A
Bratheringsfilet	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, entgrätet, ohne Kopf, Wasser, Weizenmehl, pflanzliches Öl, Salz, Brantweinessig, Farbstoff Zuckerulör, Aromastoffe, Süßstoff: Saccharin Natrium	843/ 203	16,5	2,00	15,2	ohne	A
Bratrollmops	80% Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, ohne Kopf, entgrätet, Gurken, Zwiebeln, Weizenmehl, pflanzliches Öl, Wasser, Brantweinessig, Speisesalz, Säuerungsmittel: Milchsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Farbstoff: Zuckerulör, Aromastoffe, Süßstoff: Saccharin-Natrium	827/ 198	16,5	3,4	13,2	ohne	A
Bratrollmops in Tomate	80% Hering (Clupea harengus) "gefangen im Nordostatlantik" Fangmethode Ringwade, ausgenommen und entgrätet ohne Kopf, Gurken, Zwiebeln, Weizenmehl, pflanzliches Öl, Wasser, Tomatenmark (Zucker, modifizierte Stärke, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat) Farbstoff: Zuckerulör, Aromastoffe, Süßstoff: Saccharin Natrium	793/190	16,5	3,6	12,2	1,2	A
Gabelbissen in Öl	Hering, ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, enzymatisch gereift, Enzyme (Enzyme Protease), Speisesalz, Rapsöl, Zwiebeln, Paprikaflocken, Gewürzmischung, Flüssigrauch, Säuerungsmittel: Glucono-delta-lacton, Milchsäure, Äpfelsäure, Zitronensäure, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat	928/ 224	10,4	4,6	18,2	1	-
Seelachsschnitzel	Alaska-Pollack (Theragra Chalcogramma), "gefangen im Nordostpazifik", ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, enzymatisch gereift, Wasser, pflanzliches Öl, Speisesalz, Enzyme, Flüssigrauch, Säuerungsmittel: Milchsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Natriumcitrate, Farbstoff: Gelborange S*, Cochenillerot A*, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Antioxydationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat *Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	425/ 101	16,7	0	3,8	1	-
Heringsfilet nach Matjesart in Öl	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik" Fangmethode: Ringwade, ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, enzymatisch gereift, Enzyme, Speisesalz, pflanzliches Öl, Gewürzmischung, Flüssigrauch, Säuerungsmittel: Glucono-delta-lacton, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Konservierungsstoff Natriumbenzoat	876/ 211	18	0	15,4	1	-
Heringshäckerle	Heringe (Clupea harengus) "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwadennetz, ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, enzymatisch gereift; pflanzl. Öl, Gurken, Zwiebeln, Apfelstücke, Speisesalz; Enzyme, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Säuerungsmittel: Glucono-delta-lacton, Gewürzmischung, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat	834/ 202	5,3	3,9	18,3	1	-
Bunter Matjessalat	Hering (Clupea harengus, "gefangen im Nord-Ostallantik"), ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, enzymatisch gereift (Enzyme, Salz, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Gewürzmischung, Konservierungsstoff Natriumbenzoat), pflanzliches Öl, Gurken, Paprika, Zwiebeln	725/174	10,4	4,6	12,7	1	-
Dillhappen	Heringe (Clupea harengus) "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode Ringwade, ausgenommen und entgrätet, ohne Haut, mariniert, in Happen geschnitten, Sahne- Joghurt- Creme: pflanzl. Öl, Wasser, Gurken, Dillspitzen, Speisesalz, Essig, Stärke, Milcheiweiß, Eigelb, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan, Gewürze, Aromen, Süßstoff: Saccharin- Natrium, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure	1185/ 286	8,4	4,7	26	1,2	B, C

Nährwertangaben Marinaden

Artikelbezeichnung	Etikettendaten	Brennwert (kJ/ kcal)	Eiweiß (g)	KH (g)	Fett (g)	Konser- vierung	Allergene
Veilsdorfer Salat	Hering (Clupea harengus) "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode Ringwade, ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, mariniert, in Happen geschnitten, enzymatisch gereift, Salatmayonnaise; pflanzl. Öl, Wasser; Möhren, Zwiebeln, Gurken, Sellerie; Essig, Senf, Stärke, Speisesalz, Milcheiweiß, Eigelb, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan, Gewürze, Süßstoff: Saccharin-Natrium, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure	1248/ 301	9,4	7,4	26	1,2	B, C
Heringsalat Rot	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode: Ringwade, (ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, mariniert, in Happen geschnitten, enzymatisch gereift), Salatmayonnaise; pflanzliches Öl, Wasser; Gurken, Zwiebeln, Äpfel, Sellerie, Rote Beete; Essig, Senf, Stärke, Speisesalz, Milcheiweiß, Eigelb, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan Süßstoff: Saccharin-Natrium, Konservierungsmittel : Natriumbenzoat, Sorbinsäure	1018/ 245	9,4	7,4	19,8	1,2	B, C
Lachssalat	Alaska-Pollack (Theragra chalcogramma), ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, enzymatisch gereift (Enzyme, Salz, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Farbstoffe (E110, E124), Gewürzmischung, Rauchzusatz), Salatmayonnaise (pflanzliches Öl, Wasser, Stärke, Essig, Senf, Milcheiweiß, Kochsatz, Eigelb, Stabilisator, künstlicher Süßstoff Saccharin, Verdickungsmittel (E401, E412, E415), Gewürze), Eier, Gurken, Zwiebeln, Äpfel, Sellerie, Konservierungsstoff Natriumbenzoat	858/208	5,9	1,5	19,8	1,2	B, C
Feine Heringsfilethappen in Salatcreme	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode Ringwade, ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, mariniert, in Happen geschnitten, Salatcreme: pflanzliches Öl, Wasser, Essig, Stärke, Milcheiweiß, Speisesalz, Eigelb, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan; Gewürze, Aromastoffe, Stabilisator, künstlicher Süßstoff: Saccharin-Natrium; Gurken, Zwiebeln, Äpfel, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, Sorbinsäure	1229/ 297	9,4	4,1	27	1,2	B, C
Feine Matjesfilethappen in Salatcreme	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode Ringwade, ausgenommen, entgrätet, ohne Haut, enzymatisch gereift, in Happen geschnitten, Salatcreme: pflanzliches Öl, Wasser, Essig, Stärke, Milcheiweiß, Speisesalz, Eigelb, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan; Gewürze, Aromastoffe, Stabilisator, künstlicher Süßstoff: Saccharin-Natrium; Gurken, Zwiebeln, Äpfel, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, Sorbinsäure	1203/291	8,4	4,7	26,5	1,2	B, C
mariniertes Heringsfilet nach Hausfrauenart	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode Ringwade, ausgenommen, entgrätet, mariniert, Zwiebeln, Gurken, Salatmayonnaise: pflanzliches Öl, Wasser, Essig, Speisesalz, Eigelb, milcheiweiß, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan, Gewürze, künstlicher Süßstoff: Saccharin-Natrium; Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, Sorbinsäure	930/224	16,5	3,6	15,9	1,2	B, C
Räucherfisch-Brotaufstrich	Makrele, Salz (E535), Rauch, Salatmayonnaise: Wasser, pflanzliches Öl, Stärke, Essig, Senf, Milcheiweiß, Eigelb, künstlicher Süßstoff E954, Verdickungsmittel E401, E410, E412, E415; Konservierungsstoffe E211, E200	2696/652	23	5	60	1,2	B, C
Lachs-Brotaufstrich	Seelachsschnitzel, Speisesalz, Rauch, Salatmayonnaise: Wasser, pflanzliches Öl, Stärke, Essig, Senf, Milcheiweiß, Eigelb, künstlicher Süßstoff E954, Verdickungsmittel E401, E410, E412, E415; Konservierungsstoffe E211, E200	2301/571	10,8	3	52,9	1,2	B, C
Bratfilet-Brotaufstrich	Heringsfilet, Weizenmehl, pflanzliches Öl, Wasser, Speisesalz, Brantweinessig, Aromastoffe, Farbstoff: Zuckerkulör, Süßstoff: Saccharin-Natrium, Salatmayonnaise: Wasser, pflanzliches Öl, Stärke, Essig, Senf, Milcheiweiß, Eigelb, künstlicher Süßstoff E954, Verdickungsmittel E401, E410, E412, E415; Konservierungsstoffe E211, E200	2546/616	17,3	8	57,2	1,2	A, B, C
Salzheringe aoK	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode Ringwade, ausgenommen, Speisesalz, Wasser, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Dinatrium-5'-ribonucleotid, Gewürzmischung, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat	906/ 218	19,8	0	15,4	1	-
Salzheringsfilet	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode Ringwade, ausgenommen, entgrätet, enzymatisch gereift (Enzyme, Salz, Wasser, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Gewürzmischung, Konservierungsstoff Natriumbenzoat)	866/208	18,5	-	14,9	1	-
Salzheringe vmk	Hering (Clupea harengus), "gefangen im Nordostatlantik", Fangmethode Ringwade, Speisesalz, Wasser, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Dinatrium-5'-ribonucleotid, Gewürzmischung, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat	906/ 218	19,8	0	15,4	1	-

Konservierungsstoffe: 1= Natriumbenzoat 2= Sorbinsäure

Allergene Stoffe: A= glutenhaltiges Getreide, B= Milcherzeugnisse, C= Eierzeugnisse

Die Nährwertinformationen sind Durchschnittswerte pro 100g verzehrbarem Anteil und unterliegen Schwankungen.

Artikeldaten Marinaden

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Verpackungsgröße	Fischeinwaage/ Abtropfgewicht	Inhalt	Stückgewicht	MHD bei +2- +7 °C
4022	Rollmops	Glas 0,30 kg	0,15 kg	ca. 2 Stück	ca. 65 g	12 Wochen
4023	Rollmops	Glas 0,50 kg	0,25 kg	ca. 4 Stück	ca. 65 g	12 Wochen
4027	Rollmops	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 6 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
4026	Rollmops	Eimer 2,75 kg	1,80 kg	ca. 18 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
4008	Rollmops	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 30 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
4009	Rollmops	Eimer 10,00 kg	8,00 kg	ca. 80 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
4024	Gabelrollmops	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 12 Stück	ca. 50 g	8 Wochen
4028	Gabelrollmops	Eimer 2,75 kg	1,80 kg	ca. 36 Stück	ca. 50 g	8 Wochen
4029	Gabelrollmops	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 60 Stück	ca. 50 g	8 Wochen
4016	Bismarckhering	Glas 0,30 kg	0,15 kg	ca. 3 Stück	ca. 55 g	12 Wochen
4017	Bismarckhering	Glas 0,50 kg	0,25 kg	ca. 4 Stück	ca. 65 g	12 Wochen
4012	Bismarckhering	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 8 Stück	ca. 75 g	8 Wochen
4020	Bismarckhering	Eimer 2,75 kg	1,80 kg	ca. 18 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
4018	Bismarckhering	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 32 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
4019	Bismarckhering	Eimer 10,00 kg	8,00 kg	ca. 80 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
4033	Delikater Kronsild	Glas 0,30 kg	0,15 kg	ca. 4 Stück	ca. 42 g	12 Wochen
4035	Delikater Kronsild	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 14 Stück	ca. 42 g	8 Wochen
4034	Delikater Kronsild	Eimer 3,00 kg	1,80 kg	ca. 42 Stück	ca. 42 g	8 Wochen
4032	Delikater Kronsild	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 72 Stück	ca. 42 g	8 Wochen
6006	Brathappen	Glas 0,30 kg	0,15 kg	ca. 6 Stück	ca. 25 g	12 Wochen
6001	Brathering	Glas 0,50 kg	0,25 kg	ca. 3 Stück	ca. 85 g	12 Wochen
6021	Brathering	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 6 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
6000	Brathering	Dose 1,40 kg	1,00 kg	ca. 7 Stück	ca. 150 g	8 Wochen
6014	Brathering	Eimer 3,00 kg	1,80 kg	ca. 12 Stück	ca. 150 g	8 Wochen
6014	Brathering	Eimer 3,00 kg	1,80 kg	ca. 18 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
6004	Brathering	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 20 Stück	ca. 150 g	8 Wochen
6004	Brathering	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 30 Stück	ca. 100 g	8 Wochen
6023	Bratheringsfilet	Glas 0,50 kg	0,25 kg	ca. 5 Stück	ca. 50 g	12 Wochen
6019	Bratheringsfilet	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 8 Stück	ca. 80 g	8 Wochen
6018	Bratheringsfilet	Eimer 3,00 kg	1,80 kg	ca. 24 Stück	ca. 80 g	8 Wochen
6017	Bratheringsfilet	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 36 Stück	ca. 80 g	8 Wochen
6011	Bratrollmops	Glas 0,30 kg	0,15 kg	ca. 3 Stück	ca. 50 g	12 Wochen
6012	Bratrollmops	Glas 0,50 kg	0,25 kg	ca. 6 Stück	ca. 50 g	12 Wochen
6022	Bratrollmops	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 8 Stück	ca. 75 g	8 Wochen
6015	Bratrollmops	Eimer 3,00 kg	1,80 kg	ca. 24 Stück	ca. 75 g	8 Wochen
6013	Bratrollmops	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 40 Stück	ca. 75 g	8 Wochen
8001	Gabelbissen in Öl	Glas 0,30 kg	0,20 kg			12 Wochen
8006	Seelachsschnitzel	Glas 0,30 kg	0,20 kg			12 Wochen
8002	Seelachsschnitzel	Schale 1,00 kg	0,75 kg			8 Wochen
8003	Seelachsschnitzel	Eimer 3,00 kg	2,25 kg			8 Wochen
8004	Seelachsschnitzel	Eimer 5,00 kg	3,75 kg			8 Wochen
8005	Seelachsschnitzel	Eimer 10,00 kg	7,50 kg			8 Wochen
8022	Heringsfilet nach Matjesart in Öl	Becher 0,35 kg	0,25 kg	ca. 3 Stück	ca. 70 g	8 Wochen
8023	Heringsfilet nach Matjesart in Öl	Schale 1,00 kg	0,75 kg	ca. 11 Stück	ca. 70 g	8 Wochen
8019	Heringsfilet nach Matjesart in Öl	Eimer 2,75 kg	2,25 kg	ca. 32 Stück	ca. 70 g	8 Wochen
8020	Heringsfilet nach Matjesart in Öl	Eimer 5,00 kg	3,75 kg	ca. 53 Stück	ca. 70 g	8 Wochen
8026	Heringshackerle	Becher 180 g	72 g			4 Wochen
8027	Heringshackerle	Schale 1,00 kg	0,40 kg			4 Wochen
8025	Heringshackerle	Eimer 3,00 kg	1,20 kg			4 Wochen
8024	Heringshackerle	Eimer 5,00 kg	2,00 kg			4 Wochen
8011	Bunter Matjessalat	Becher 180 g	72 g			4 Wochen
8012	Bunter Matjessalat	Schale 1,00 kg	0,40 kg			4 Wochen
8008	Bunter Matjessalat	Eimer 3,00 kg	1,20 kg			4 Wochen
8014	Bunter Matjessalat	Eimer 5,00 kg	2,00 kg			4 Wochen

Artikeldaten Marinaden

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Verpackungsgröße	Fischeinwaage/ Abtropfgewicht	Inhalt	Stückgewicht	MHD bei +2- +7 °C
5242	Feine Heringsfilethappen in Salatcreme	Schale 0,40 kg	0,16 kg			4 Wochen
5245	Feine Heringsfilethappen in Salatcreme	Schale 1,00 kg	0,40 kg			4 Wochen
5244	Feine Heringsfilethappen in Salatcreme	Eimer 3,00 kg	1,20 kg			4 Wochen
5243	Feine Heringsfilethappen in Salatcreme	Eimer 5,00 kg	2,00 kg			4 Wochen
5219	Veilsdorfer Salat	Becher 180 g	72 g			4 Wochen
5220	Veilsdorfer Salat	Schale 1,00 kg	0,40 kg			4 Wochen
5221	Veilsdorfer Salat	Eimer 3,00 kg	1,20 kg			4 Wochen
5222	Veilsdorfer Salat	Eimer 5,00 kg	2,00 kg			4 Wochen
5229	Heringssalat Rot	Becher 180 g	72 g			4 Wochen
5226	Heringssalat Rot	Schale 1,00 kg	0,40 kg			4 Wochen
5225	Heringssalat Rot	Eimer 3,00 kg	1,20 kg			4 Wochen
5227	Heringssalat Rot	Eimer 5,00 kg	2,00 kg			4 Wochen
5209	Dillhappen	Becher 180 g	72 g			4 Wochen
5210	Dillhappen	Schale 1,00 kg	0,40 kg			4 Wochen
5211	Dillhappen	Eimer 3,00 kg	1,20 kg			4 Wochen
5212	Dillhappen	Eimer 5,00 kg	2,00 kg			4 Wochen
5309	Lachssalat	Becher 180 g	72 g			4 Wochen
5310	Lachssalat	Schale 1,00 kg	0,40 kg			4 Wochen
5311	Lachssalat	Eimer 3,00 kg	1,20 kg			4 Wochen
5308	Lachssalat	Eimer 5,00 kg	2,00 kg			4 Wochen
5014	Feine Matjesfilethappen in Salatcreme	Becher 180 g	72 g			4 Wochen
5015	Feine Matjesfilethappen in Salatcreme	Schale 1,00 kg	0,40 kg			4 Wochen
5016	Feine Matjesfilethappen in Salatcreme	Eimer 3,00 kg	1,20 kg			4 Wochen
5917	Feine Matjesfilethappen in Salatcreme	Eimer 5,00 kg	2,00 kg			4 Wochen
5106	Mariniertes Heringsfilet nach Hausfrauenart	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 6 Stück	ca. 100 g	4 Wochen
5107	Mariniertes Heringsfilet nach Hausfrauenart	Eimer 3,00 kg	1,80 kg	ca. 18 Stück	ca. 100 g	4 Wochen
5108	Mariniertes Heringsfilet nach Hausfrauenart	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 30 Stück	ca. 100 g	4 Wochen
5241	Räucherfisch Brotaufstrich	Schale 1,00 kg	0,50 kg			4 Wochen
5241	Bratfilet Brotaufstrich	Schale 1,00 kg	0,50 kg			4 Wochen
5241	Lachs Brotaufstrich	Schale 1,00 kg	0,50 kg			4 Wochen
2015	Salzheringe aoK	Eimer 1,00 kg	0,80 kg	ca. 6 Stück	ca. 130 g	12 Wochen
2016	Salzheringe aoK	Eimer 3,00 kg	2,00 kg	ca. 16 Stück	ca. 130 g	12 Wochen
2010	Salzheringe aoK	Eimer 5,00 kg	4,00 kg	ca. 31 Stück	ca. 130 g	12 Wochen
2018	Salzheringe aoK	Eimer 10,00 kg	8,00 kg	ca. 61 Stück	ca. 130 g	12 Wochen
2031	Salzheringsfilet	Dose 500 g	300 g	ca. 5 Stück	ca. 60 g	12 Wochen
2028	Salzheringsfilet	Schale 1,00 kg	0,60 kg	ca. 10 Stück	ca. 60 g	12 Wochen
2030	Salzheringsfilet	Eimer 2,75 kg	1,80 kg	ca. 15 Stück	ca. 60 g	12 Wochen
2027	Salzheringsfilet	Eimer 5,00 kg	3,00 kg	ca. 50 Stück	ca. 60 g	12 Wochen
2006	Salzheringe vmK	Eimer 3,00 kg	2,00 kg	ca. 7 Stück	ca. 300 g	12 Wochen
2005	Salzheringe vmK	Eimer 5,00 kg	4,00 kg	ca. 14 Stück	ca. 300 g	12 Wochen
2000	Salzheringe vmK	Eimer 10,00 kg	8,00 kg	ca. 28 Stück	ca. 300 g	12 Wochen

Wir wünschen einen

guten Appetit !



Veilsdorfer Fischspezialitäten GmbH

**Schackendorfer Straße 206
9 8669 Veilsdorf**

Tel.: 0 36 85 / 6 80 11

Fax: 0 36 85 / 6 80 16

**info@veilsdorfer-fisch.de
www.veilsdorfer-fisch.de**

Fotografie & Layout

fotomeffert 
Fotografie *Mediengestaltung by Eva Sabert*

Obere Marktstraße 29 98646 Hildburghausen 0 36 85 70 29 16 www.foto-meffert.de