

# Servisa

Magazin

166

16.03.-  
11.04.2020  
37. Jahrgang



Meeresgenüsse



# Inhalt

## direkt.frisch.

F(r)ischer geht's nicht ..... 3

## Mermaid

FEEL GOOD SEAFOOD ..... 4-7

## Angebot

direkt.frisch. .... 8-11

Fisch ..... 12-16

Meeresfrüchte ..... 17

Mermaid ..... 18-19

Mermaid Convenience ..... 20

TK Sushi ..... 20

ServisaPrime Lachs ..... 21

Algen ..... 21

Fisch Convenience ..... 22-23

Caviar ..... 24

Räucherfisch ..... 25

Fischfeinkost ..... 26

## Rezepte

Streetfood aus Asien ..... 27

Service-Bund Gebietszentralen ..... 28



Titelfoto: © Abramova Elena/Hutterstock

## Impressum

Herausgeber:  
Service-Bund GmbH & Co. KG  
Friedhofsallee 126  
23554 Lübeck

Redaktion:  
Katrin Lang, Carmen Cichon, Stefanie Faber, Julia Matthies und Ralph Marko,  
eagle brands and media (ebam), Hamburg, Service-Bund, Lübeck

Grafik:  
Jörg Merten (cb&o), Abelina Gemoll und Sophie Kindt (ebam), Hamburg

Litho:  
Allzeit, Hamburg

Druck:  
BoschDruck Solutions GmbH, Ergolding

Fotos:  
PhotoArt, Gronau; Shutterstock; Fotolia/Adobe Stock sowie von den jeweils genannten Firmen.

Copyright by Service-Bund. Abdruck, auch auszugsweise,  
nur mit vorheriger und ausdrücklicher Genehmigung.



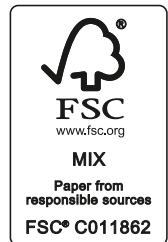
Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.  
[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)



Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.  
[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)



DE-ÖKO-044





**direkt.  
frisch.**

## F(r)ischer geht's nicht

Vom Hafen in die Küche – mit dem Konzept direkt.frisch. liefert der Service-Bund seinen Kunden frischen Fisch direkt an den gastronomischen Arbeitsplatz. In der „deutschen Fischhauptstadt“ Bremerhaven werden die Bestellungen gepackt und verschickt.



### Mindestbestellmenge

Die Mindestbestellmenge für ein direkt.frisch. Paket liegt bei fünf Kilogramm, dabei können Kunden unter rund 30 Fischarten und einem Filetsortiment in den Qualitätsstufen Premium bis Standard frei wählen. Die Ware stammt aus der Nordsee, dem Atlantik sowie – bei Lachs – aus Aquakultur. Ebenfalls erhältlich ist Ware aus dem Pazifik, wie Redsnapper oder Thunfisch. Per Lkw landet die Ware täglich frisch in Bremerhaven. In den Fischumschlagshallen werden die Produkte weiterverarbeitet und per Hand filetiert.



Fischereihafen zusammengestellt und in eine spezielle Styroporbox verpackt. Das dickwandige Material garantiert eine ununterbrochene Kühlkette, da ein Saugpad für Tauwasser und Crasheis in tropfsicheren Spezialbeuteln enthalten sind. Das speziell entwickelte System kühlt sich so selbst und es wird kein Kühl-Lkw benötigt.

### Direkt zum Kunden

Das Praktische an direkt.frisch. ist, dass die Bestellung und Abrechnung über den Service-Bund abgewickelt wird. Die Bestellung läuft ganz normal über den zuständigen Kundenberater, Telefonverkauf oder Webshop. Ebenso verhält es sich mit der Rechnungsstellung, die direkt über die jeweilige Gebietszentrale läuft.



### Deutschlandweit

Ganz gleich ob ein Kunde auf Sylt oder am Chiemsee über direkt.frisch. bestellt, die

Ware wird maximal 48 Stunden nach Bestelleingang geliefert. So haben Service-Bund Kunden bundesweit die Möglichkeit, sich frischen Fisch zu Großhandelspreisen direkt in den Betrieb liefern zu lassen.



### Jetzt neu!

Ab sofort ist über direkt.frisch. auch vorportionierte Ware bestellbar:

- Lachsfilet-Portionen ca. 150 g
- Lachsfilet-Portionen ca. 200 g
- Seelachsfilet-Portionen ca. 200 g
- Rotbarschfilet-Portionen ca. 150 g

### Vorteil für den Kunden:

- + keine eigene Portionierung mehr nötig
- + sofort einsatzbereit, kein Arbeitsaufwand notwendig
- + keine Abschnitte
- + sichere Kalkulation

### Innerhalb von 48 h

In der Regel ist ein direkt.frisch. Paket innerhalb von maximal 48 Stunden nach Bestellung beim Kunden. Nach Bestelleingang wird der Fisch auftragsbezogen in einer kleinen, familiengeführten Manufaktur im Bremerhavener



Weitere Informationen zum Service-Bund Konzept direkt.frisch. finden Sie unter [www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)



MERMAID bietet das gewisse Extra an Vertrauen und Transparenz

# FEEL GOOD SEAFOOD

Gönnen Sie Ihren Gästen besonderes Seafood und genießen Sie dieses mit Mermaid in permanent kontrollierter Qualität. Die Marke bietet ausgewählte Seafood- und Fisch-Delikatessen aus ergiebigen Fanggebieten und verantwortungsvollen Zuchtbetrieben rund um den Globus.



## SELECT

Die persönlich bekannten Produzenten wurden vor Ort sorgfältig ausgesucht, sodass Sie eindeutige Angaben zum Ursprung, Aufzucht und Fang auf jedem Produkt finden.



## TRUE

Seafood erfordert Vertrauen. Deswegen ist die Transparenz besonders wichtig. Mit der Marke Mermaid, die für verantwortungsvoll ausgesuchtes Seafood steht, können Sie Ihre Kunden mit Qualität überzeugen und sich so von der Konkurrenz abheben.

## WILD

Wildfang in Harmonie mit den Ozeanen. Auch hier arbeiten wir mit ausgesuchten Partnern zusammen und arbeiten stetig daran, immer mehr nachhaltig zertifizierte Produkte anzubieten, wie z. B. unsere MSC-zertifizierten norwegischen Eismeergarnelen.

## FARMED

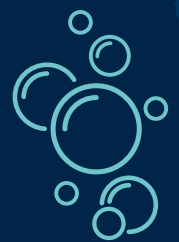
Wir unterstützen eine verantwortungsvolle Produktion von qualitativ hochwertigem Fisch und Meeresfrüchten in naturnahen Aquakulturen. Für Mermaid arbeiten wir mit persönlich bekannten Produzenten zusammen, die von uns regelmäßig vor Ort besucht werden.

## WILD

AND

## FARMED

## SEAFOOD



# MERMAID GARNELEN

## WUSSTEN SIE, DASS ES ÜBER 350 KULINARISCH VERWERTBARE GARNELENARTEN GIBT?

Zu den größten und wohlschmeckendsten zählt die Black Tiger Garnele, die in den warmen, salzigen Küstengewässern Süd- und Südostasiens zu Hause ist. Wegen der hohen weltweiten Nachfrage werden die Riesengarnelen, die bis zu 30 cm Körperlänge erreichen können, heute überwiegend in küstennahen Garnelenfarmen gezüchtet.



Seafood-Experte Sven-Uwe Kempe und geschäftsführender Gesellschafter Markus Bammes.



### FARMED

Für Black Tiger Garnelen arbeitet Mermaid nur mit persönlich bekannten Produzenten in Bangladesch und Vietnam zusammen. Die Bedingungen vor Ort werden regelmäßig von uns überprüft. Die Mermaid-Garnelen sind in verschiedenen Größen sowohl roh als auch gekocht erhältlich. Es stehen Varianten mit Kopf und Schale, ohne Kopf mit Schale, die Easy Peel-Version oder ohne Kopf, ohne Schale und entdärmt zur Verfügung. Mit dieser großen Produktrange lassen sich nahezu alle Bedarfe in einer Profiküche abdecken.

### WILD

Neben Garnelen aus Aquakultur sind auch Produkte aus dem Wildfang im Angebot, wie die Argentinischen Rotgarnelen, die u. a. in den kühlen Gewässern vor der patagonischen Küste gefangen werden, oder die Eismeargarnelen, aus Fang im Nordostatlantik in der norwegischen See.

Aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes können frische Meeresfrüchte schnell verderben. Die Seafood-Spezialitäten von Mermaid sind deshalb ausschließlich tiefgekühlt erhältlich.

#### TIPP:

Lassen Sie Garnelen und Co. vor der Verwendung am besten langsam in der Kühlung auftauen – das schont die Zellstrukturen und verhindert, dass sich Keime zu schnell vermehren.



Geschmacklich und optisch top – Argentinische Rotgarnelen



# MERMAID KAMMMUSCHELN

## WOHER KOMMT DER NAME?

Ihren Namen verdanken die Kammuscheln – oder englisch Scallops – den strahlenförmigen Rippen der beiden Schalenklappen. Rund 300 Arten von Kammuscheln gibt es weltweit. Der hochwertigste und größte europäische Vertreter ist *Pecten maximus*. Die Original-Jakobsmuschel wird auch Große Pilgermuschel genannt, da sie bis heute als Symbol und Wegweiser für Pilger gilt.

## SCALLOPS BENEDICT-STYLE

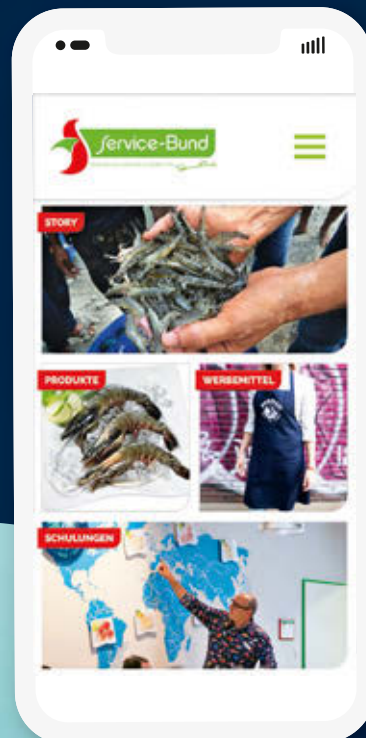


Weitere MSC-zertifizierte Mermaid Scallops sind aus dem Südwestatlantik oder Nordwestpazifik erhältlich.

HIER GEHT'S  
ZUM REZEPT:



Das Jakobsmuschelfleisch stammt aus Fang im Nordostatlantik vor der Schottischen Küste.



Eine Übersicht der Mermaid Werbemittel finden Sie online unter [servicebund.de/mermaid](https://servicebund.de/mermaid)

# MERMAID FISCH

Zu einer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung gehört Fisch als wertvolle Quelle für essentielle Fettsäuren einfach dazu. Die Familie der Lachsfische, auch Salmoniden oder Forellenfische genannt, umfasst zahlreiche Gattungen und Arten beliebter Speisefische, wie Lachse und Forellen. Dazu zählen auch die neuen Angebote von Mermaid wie Lachsforelle, See-Saibling oder Lachs. Besonders sticht hier die Mermaid Lachsforelle hervor, da diese im Schnitt gut 1 mg Omega-3-Fettsäuren pro 100 g liefert, jedoch einen geringeren Fettgehalt als Zuchtlachs hat.

Die **MERMAID LACHSFORELLE** wird im Großen Belt zwischen dem dänischen Festland und der Insel Seeland in ASC-zertifizierter Aquakultur gezüchtet. Durch die Zucht im Meerwasser hat das Fleisch einen wunderbar feinen, milden Geschmack.



Die Bedingungen im Großen Belt sind perfekt für die Zucht von Mermaid Lachsforellen.



Der **MERMAID SEE-SAIBLING** wird in Island produziert. Auf der Halbinsel Reykjanes, in der Nähe der isländischen Hauptstadt Reykjavik widmet sich unser Partner seit über 30 Jahren der Aquakultur. Die Anlagen sind nur 100 bis 200 Meter vom Meer entfernt. Die feste, aber feine Textur erinnert an Lachs, der Geschmack ist süßlich-mild und daher eine tolle Ergänzung zum Lachs.



Mermaid See-Saibling wird in Island gezüchtet.





### Frische Regenbogenforelle, ausgenommen, mit Kopf

(Oncorhynchus mykiss)  
– Stückgewicht 300 - 400 g – ein Fisch aus der Familie der Lachse, bekannt für sein delikates Fleisch, wird heute vorwiegend aus Süßwasserzuchten angeboten, ideal zum Grillen und Braten

42434  
Stück 300 - 400 g

Zum aktuellen Tagespreis



### Frische Seelachs-Portionen, ohne Haut, ohne Gräten

(Pollachius virens)  
– Stückgewicht 200 g – in gleichmäßige Portionen geschnitten, praktisch grätenfrei. Fest im Biss, aromatisch-kraftig im Geschmack und leicht zuzubereiten, sind sie ideal für den alltäglichen Fischgenuss

107871  
Stück ca. 200 g

Zum aktuellen Tagespreis



### Frisches Fjordforellenfilet, mit Haut

(Salmo trutta)  
– Stückgewicht 700 - 1000 g – die Fjordforelle kommt aus Zuchtbetrieben in Norwegen, die kalten Gewässer bieten einen hervorragenden Lebensraum. Die Fjordforelle hat ein festes rotes Fleisch

42669  
Stück 700 g - 1 kg

Zum aktuellen Tagespreis

### Frische Seelachs-Loins, ohne Haut, praktisch grätenfrei

(Pollachius virens)  
– Stückgewicht 150 g + – Rückenstück vom Seelachs, zum Braten und Dünsten geeignet

85001  
Stück 150 g +

Zum aktuellen Tagespreis



### Frishes Seelachsfilet, ohne Haut, ohne Gräten

(Pollachius virens)  
– Stückgewicht 800 g + – festes, weißes Fleisch aus dem Nord-Ostatlantik

100667  
Stück 800 g +

Zum aktuellen Tagespreis



### **i** Wolfsbarsch

Der Wolfs- oder Seebarsch gehört zur Familie der Meerbarsche. Als besonderes Erkennungszeichen gilt der schwarze Fleck auf den Kiemendeckeln. Der Rücken ist dunkelgrausilbrig gefärbt, die Bauchseite hellsilbrig. Das weiße, feinfaserige Fleisch zeichnet sich durch eine fein-aromatische Note aus. Neben der Zubereitung im Ganzen sind auch die ausgelösten Filets ein Genuss.

**Tip:** für ein besonderes Aroma die Filets auf der gut geschuppten Hautseite braten.

Da der Wolfsbarsch ein sehr nachgefragter Fisch ist, ist er inzwischen auch aus Aquakulturen im östlichen Mittelmeerraum erhältlich.



### Frishes Wolfsbarschfilet, mit Haut, mit Stehgräten

(Dicentrarchus labrax)  
– Stückgewicht 100 - 140 g – der Trendfisch aus Aquakulturen in Griechenland, Kroatien und der Türkei. Das schneeweiße, zarte Fleisch des auch Loup de Mer genannten Edelfisches ist sehr beliebt.

111573  
Stück 100 - 140 g

Zum aktuellen Tagespreis

### Frisher Wolfsbarsch, ausgenommen, mit Kopf

(Dicentrarchus labrax)  
– Stückgewicht 400 - 600 g – das schneeweiße, zarte Fleisch des auch Loup de mer genannten Edelfisches. Schmeckt einfach köstlich und gehört zum Feinsten, was sich aus dem Meer fischen lässt. Nicht zuletzt schätzen seine Fans, dass der Wolfsbarsch kaum Gräten hat

42750  
Stück 400 - 600 g

Zum aktuellen Tagespreis





**Frischer Lachs  
SALMA,  
ausgenommen, mit Kopf**  
(Salmo Salar)

– Stückgewicht 3 - 4 kg –  
frischer Lachs aus Norwegen in Superiorqualität, besondere Fleischqualität durch stressfreie Kältschlachtung  
**42830**  
Stück 3 - 4 kg

Zum aktuellen  
Tagespreis



**Frisches Lachsfilet,  
mit Haut, Trimm D, grätenfrei**  
(Salmo Salar)

– Stückgewicht 400 - 600 g –  
in sehr guter Standardqualität, grätenfrei, nicht vakuumiert, aus Norwegen  
**42436**  
Stück 1,1 - 1,4 kg

Zum aktuellen  
Tagespreis



**Frische Lachsfilet-  
Portionen,  
ohne Haut, grätenfrei**  
(Salmo salar)

– Stückgewicht ca. 150 g –  
die Lachsportion für jeden Tag in sehr guter Standardqualität, frisch aus norwegischer Rohware geschnitten  
**77323**  
Stück ca. 150 g

Zum aktuellen  
Tagespreis

**Frische Lachsfilet-  
Portionen,  
mit Haut, grätenfrei**  
(Salmo salar)

– Stückgewicht ca. 150 g –  
die Lachsportion für jeden Tag in sehr guter Standardqualität, frisch aus norwegischer Rohware geschnitten  
**48714**  
Stück ca. 150 g

Zum aktuellen  
Tagespreis



**i Seeteufelschwanz**

Seeteufel haben keine Schuppen, dafür jedoch sieben Häute, die sie vor Kälte schützen. Im Vergleich zum restlichen Körper hat er einen überproportional großen Kopf (dieser ist bei der direkt.frisch. Ware bereits fachgerecht entfernt) mit sehr kleinen Augen. Sein Fleisch ist sehr fest und hat ein tolles Aroma. Eine Besonderheit ist, dass er bis auf die Wirbelsäule völlig frei von Gräten ist. Durch die Festigkeit des Fleisches zerfällt es beim Garen kaum. Damit ist der Seeteufel für eine Vielzahl von Zubereitungsmethoden geeignet.



**Frischer  
Seeteufelschwanz,  
ohne Haut, ohne Bauch**

(Lophius piscatoris)  
– Stückgewicht 2 - 4 kg –  
hat ausgezeichnetes Fleisch, das auch nach der Zubereitung fest und nahezu weiß bleibt  
**42409**  
Stück 2 - 4 kg

Zum aktuellen  
Tagespreis



**Frische  
Thunfisch-Loins,  
Sashimi-Qualität**

(Thunnus albacares)  
– Stückgewicht 3 - 4 kg –  
feinste Qualität, perfekt zum Grillen und für alle Trendgerichte wie Sashimi und Bowls unverzichtbar  
**42838**  
Stück 3 - 4 kg

Zum aktuellen  
Tagespreis





## **i** Dorade Royal

Ihren Namen verdankt die Dorade Royal, die hierzulande auch Goldbrasse genannt wird, ihrem goldenen Band zwischen den Augen. Die Dorade hat eine leicht rundliche Körperform und wird etwa 70 cm lang. Das feste, aromatische Fleisch der Dorade ist äußerst fettarm und punktet mit einem hohen Eiweißgehalt. Besonders gut schmeckt die Dorade im Ganzen gegrillt oder gebraten. Damit die feine Haut dabei nicht aufreißt, sollte sie vorher leicht eingeritzt werden. Dieser beliebte Fisch ist Aufgrund der hohen Nachfrage inzwischen auch aus Aquakulturen im östlichen Mittelmeerraum erhältlich.



### Frisches Doradenfilet, mit Haut, mit Stehgräten

(Sparus aurata)  
– Stückgewicht 70 - 100 g – ist ein beliebter Speisefisch, das Fleisch ist fest und sehr schmackhaft

80457  
Stück 70 - 100 g

Zum aktuellen Tagespreis

### Frische Dorade Royal, ausgenommen, mit Kopf

(Sparus aurata)  
– Stückgewicht 400 - 600 g – ist ein beliebter Speisefisch, das Fleisch ist fest und sehr schmackhaft

42751  
Stück 400 - 600 g

Zum aktuellen Tagespreis



## Scholle „Finkenwerder Art“ mit Rucola-Kartoffelsalat

### Zutaten für 10 Personen:

10 TK Schollen à ca. 250 – 300 g, grätenfrei, Saft von 2 Zitronen, Salz, Pfeffer, Mehl zum Panieren, 350 g Butterschmalz zum Braten, 450 g Servisa Delikatess Bauchspeck, gewürfelt, 100 g Butter, 4 Zitronen, in Spalten geschnitten, 50 g Petersilie, gehackt, 2 kg Servisa Kartoffelsalat „Unser Bester“, 300 g Rucola-Salat

### Zubereitung:

Schollen waschen, mit einem Küchenpapier abtupfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, auf beiden Seiten melieren. Im Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb braten. Den gewürfelten Speck in einer Pfanne kross braten, gehackte Petersilie, etwas Butter und Zitronensaft zugeben. Die gebratene Scholle auf einen Teller legen, den Speck mit Butter und Petersilie gemischt auf der Scholle verteilen. Kartoffelsalat mit Rucola verfeinern und als Beilage reichen. Zitronenspalten zur Scholle legen.

**Tipp:** Zum Speck noch Büsumer Krabben und kleine Kapern geben – so wird aus der „einfachen“ Scholle ein edles Gericht.



### Frisches Schollenfilet, ohne Haut, ohne Gräten

(Pleuronectes platessa)  
– Stückgewicht 100 g + – klassisches, vollfleischiges Schollenfilet ohne Gräten und ohne Haut

42405  
Stück 100 g +

Zum aktuellen Tagespreis





### Frisches Kabeljaufilet, ohne Haut, mit Gräten

(Gadus morhua)

– Stückgewicht 400 - 600 g – festes, weißes Fleisch in Premium-Qualität, handfiletiert, handabgezogen, aus Norwegen

**42399**

Stück 400 - 800 g

Zum aktuellen Tagespreis



### Frisches Kabeljaufilet, mit Haut, mit Gräten

(Gadus morhua)

– Stückgewicht 400 - 600 g – festes, weißes Fleisch, handfiletiert, aus Norwegen

**56348**

Stück 400 - 800 g

Zum aktuellen Tagespreis

### Frische Kabeljau-Loins, ohne Haut, grätenfrei

(Gadus morhua)

– Stückgewicht 200 g+ – sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten

**42400**

Stück 200 g+

Zum aktuellen Tagespreis



### Frische Rotbarschfilets, ohne Haut, mit Gräten

(Sebastes marinus)

– Stückgewicht 150 g+ – sind wohlschmeckend, fettreich und fest. Zum Braten, Dünsten und Räuchern geeignet

**42402**

Stück 150 g+

Zum aktuellen Tagespreis



### Frisches Steinbeißerfilet, ohne Haut, mit Gräten

(Anarhichas spp)

– Stückgewicht 100 - 400 g – eine seltene Rarität aus dem Nordatlantik, besonders festes und aromatisches Fleisch, handfiletiert, handabgezogen

**42401**

Stück 100 - 400 g

Zum aktuellen Tagespreis

### Frische Nordsee-Seezunge, ausgenommen, mit Kopf

(Solea solea)

– Stückgewicht 300 - 400 g – gehört zur Ordnung der Plattfische und hat festes, weißes Fleisch. Sie kann gedünstet oder gebraten werden und wird meistens als ganzer Fisch serviert

**42426**

Stück 300 - 400 g

Zum aktuellen Tagespreis



### Frischer Zucht-Steinbutt, ausgenommen, mit Kopf

(Scophthalmus maximus)

– Stückgewicht 2 - 3 kg –

der Klassiker für die feine Küche aus Zuchten in Spanien und Portugal. Festes, helles und grätenarmes Fleisch macht diesen Fisch so beliebt

**108406**

Stück 2 - 3 kg

Zum aktuellen Tagespreis



### **i** Steinbutt

Der Steinbutt gehört mit seinem festen weißen Fleisch zu den edelsten Vertretern unter den Plattfischen. Sein diskusförmiger Körper ist auf der Unterseite weiß, die Oberseite ist geprägt von dunkelgrauer bis bräunlicher Farbe sowie kleinen Höckern, die aussehen wie Steine – daher auch der Name Steinbutt. Als Speisefisch ist er so beliebt, weil sein Fleisch ein einzigartiges, nussiges Aroma hat, das besonders gut zur Geltung kommt, wenn er als ganzer Fisch zubereitet wird. Dieser beliebte Fisch ist aufgrund der hohen Nachfrage inzwischen auch aus Aquakulturen in Portugal oder Spanien erhältlich.





### TK Seelachs-Naturfilets, ohne Haut

(Pollachius virens)  
– Sortierung 225 - 450 g – ohne Bauchlappen, seegefragene fangfrische Produktion, interleaveverpackt  
53785  
Ktn. 3 x ca. 9 kg kg **5,79**

### TK Seelachs-Tails

(Pollachius virens)  
– Stückgewicht 160 - 180 g – sehr schmackhafte Seelachs-Filetportion, das Schwanzstück ist großflächig, saftig und fest im Fleisch. Ideal zum Braten, im Backteig und zum Überbacken. Praktisch grätenfrei

88474  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **5,79**  
(St. ca. 0,984)



### TK Kapseehecht-Naturfilets, mit Haut

(Merluccius capensis)  
– Stückgewicht 170 - 230 g – weißes, festes Fleisch mit mildem Aroma, von Hand küchenfertig filetiert, aus den Tiefen des Südostatlantiks, mit 10 % Glasur

70348  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **6,99**  
(St. ca. 1,39)



### TK ganze Lachsfilets, mit Haut

(Salmo salar)  
– 900 - 1400 g Seiten, vakuumverpackt – ganze Lachsfilets, von Hand geschnitten, aus frischem, saftigem Lachs. Praktisch grätenfrei (Trim D)

59669  
Ktn. ca. 15 kg kg\* **11,99**

### TK Alaska Seelachs-Loins

(Alaska pollack)  
– Stückgewicht 160 - 180 g, portioniert – weißes, festes Fleisch aus nachhaltiger Fischerei, ideal zum Braten und Grillen

41417  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **5,79**  
(St. ca. 0,984)



### EKKO FISK



### TK Wildlachsfilets, ohne Haut, Center Cut

(Oncorhynchus keta)  
– portioniert – grätenfreie, ganze Filets aus rotfleischigem Wildlachs geschnitten. Fettarm, ideal zum Grillen

55420 Stückgewicht 140 - 160 g  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **8,88**  
(St. ca. 1,332)

75845 Stückgewicht 160 - 180 g  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **8,88**  
(St. ca. 1,51)



### TK Lachsfilets, ohne Haut

(Salmo salar)  
– Stückgewicht 125 g, portioniert – Filet aus hochwertigem Salmo Salar Superior-Lachs geschnitten, grätenfrei

58234  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto = ca. 40 Stück) kg\* **14,95**  
(St. ca. 1,868)



### TK Rotbarsch-Naturfilets, ohne Haut

(Sebastes marinus)  
küchenfertig filetiert und einzeln entnehmbar, praktisch grätenfrei. Eine Spitzenqualität aus dem Nordost-Atlantik

59540 Stückgewicht 140 - 160 g  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **10,49**  
(St. ca. 1,573)

59586 Stückgewicht 160 - 180 g  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **10,49**  
(St. ca. 1,784)

59609 Stückgewicht 180 - 200 g  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **10,49**  
(St. ca. 1,99)

### TK Kabeljaufilets, ohne Haut

(Gadus morhua)  
– sehr helles, festes Fleisch, praktisch grätenfrei. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten

109339 Stückgewicht ca. 140 - 160 g  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **10,99**  
(St. ca. 1,65)

109340 Stückgewicht ca. 160 - 180 g  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **10,99**  
(St. ca. 1,869)



### TK Kabeljau-Loins

(Gadus morhua)  
– Stückgewicht ca. 160 - 180 g – sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei

94987  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg\* **13,49**  
(St. ca. 2,294)



### TK Paz. Rote Knurrhahnfilets, mit Haut

(Lepidotrigla microptera)  
– Stückgewicht ca. 100 - 150 g – helles, festes Fleisch, praktisch grätenfrei, sehr wohlschmeckend, ideal zum Braten auf der Hautseite

65340  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg\* **5,99**  
(St. ca. 0,77)

### TK Kabeljau-Naturfilets, ohne Haut

(Gadus morhua)  
– Stückgewicht 240 - 480 g – sehr helles, festes Fleisch. Ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar

105357  
Ktn. 2 x 9 kg kg **8,88**



\* die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht



ASC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (ASC Zertifikat-Nr. ASC-C-00624, ASC-C-00239), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hüsen GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Ferdinand Bierlicher GmbH & Co. KG, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.



MSC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (MSC Zertifikat-Nr. MSC-C-51489, MSC-C-51487, MSC-C-51865, MSC-C-51992), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hüsen GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.

## TK Seelachs-Naturfilets, ohne Haut

(Pollachius virens)  
unpanierte, küchenfertig filetierte und einzeln entnehmbare Filets, praktisch grätenfrei, aus den Tiefen des Nord-Atlantiks

76160 Stückgewicht 140 - 160 g  
Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto) kg\* **6,29**  
(St. ca. 0,943)

76175 Stückgewicht 160 - 180 g  
Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto) kg\* **6,29**  
(St. ca. 1,069)



## TK Seelachs-Loins

(Pollachius virens)  
– Stückgewicht 140 - 160 g – sehr schmackhafter Seelachs-Filetrücken. Das Beste vom Filet, saftig und fest im Fleisch. Ideal zum Braten und Pochieren. Praktisch grätenfrei

94999  
Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto)



kg\* **7,49**  
(St. ca. 1,11)



## TK Lachsforellenfilets, mit Haut

(Oncorhynchus mykiss)  
– Stückgewicht ca. 170 - 230 g – leicht rötliches Fleisch, gezüchtet in Süßwasser, ideal zum Braten und Grillen, praktisch grätenfrei

106471  
Ktn. 5 x 1 kg  
(5 x 900 g netto)

kg\* **11,49**  
(St. ca. 2,298)

## TK Seesaiblingfilets, mit Haut

(Salvelinus alpinus)  
– Stückgewicht 100 g, portioniert – aus der Familie der Forellen, mit feinem lachsfarbenen Fleisch in fester Konsistenz vom arktischen Seesaibling. Mit einem leicht mineralischen Eigengeschmack, besonders zum Braten geeignet

65456  
Ktn. 2 kg (1,8 kg netto = 20 Stück)

kg\* **25,80**  
(St. ca. 2,58)

## TK Lachsfilets

(Salmo salar)  
– portioniert auf ca. 200 g – aus Salmo Salar Superior-Lachs geschnitten. Ohne Haut, ohne Gräten

48386  
Ktn. 2 kg  
(ca. 10 Stück)

kg\* **14,95**  
(St. ca. 2,99)

## Auf den Spuren des Servisa TK-Fisches

Die Fischarten Rotbarsch, Seelachs und Kabeljau für die Marke Servisa werden aus dem Atlantik an den Küsten von Norwegen, Island und Grönland gefangen und innerhalb weniger Tage an Land zur weiteren Verarbeitung transportiert. Bereits auf hoher See wird der frisch gefangene Fisch ausgenommen und schonend auf Eis in Kisten gepackt – so werden Schäden während des Transports vermieden. Anschließend wird er in den Verarbeitungsbetrieben gesäubert, entgrätet und filetiert. Je nach Filetgröße werden Loins, Mittelstücke und Schwanzstücke geschnitten. Anschließend wird jede Portion **einzel** und **nur einmal** im Schockfroster tiefgefroren („Single Frozen“-Technik). Anschließend werden die Portionen mit einer Wasserschutzglasur versehen, um ein Austrocknen zu verhindern. In Kartons sortiert werden die Servisa Atlantik-Fischportionen schließlich nach Bremerhaven transportiert, wo eine weitere Qualitätsprüfung erfolgt und sie danach zu den Kunden ausgeliefert werden.

### Auf einen Blick:

#### Was zeichnet den Servisa TK-Fisch aus?

- Der Nordostatlantik: idealer Lebensraum für die wild gefangenen Fische Rotbarsch, Seelachs und Kabeljau
  - Schnelle Verarbeitung direkt an der Küste.
  - Kurze Transportwege von den Fischfanggründen über die Verarbeitungsbetriebe bis zum Kunden.
  - nachhaltige Fischerei – MSC-zertifiziert.
  - Tiefgekühlter Atlantik-Fisch in Frische-Qualität.
- Die Vertrauens- und Qualitätsgarantie der Marke Servisa





### TK Nordsee-Schollenfilets, ohne schwarze Haut

(Pleuronectes platessa)  
unpanierte, praktisch grätenfreie Doppelfilets, wie gewachsen  
90916 Stückgewicht 140 - 160 g  
Ktn. 5 kg  
kg\* **9,79**  
(St. ca. 1,468)

90914 Stückgewicht 160 - 180 g  
Ktn. 5 kg  
kg\* **9,79**  
(St. ca. 1,66)



### TK Paz. Schollen-Doppelfilets, ohne schwarze Haut

(Lepidopsetta bilineata)  
– Stückgewicht 140 - 160 g – unpanierte, praktisch grätenfreie Doppelfilets, wie gewachsen  
90559  
Ktn. 5 kg  
(4 kg netto)



kg\* **6,79**  
(St. ca. 1,018)

### TK Victoriasee-Barsch-Naturfilets, ohne Haut

(Lates niloticus)  
– Stückgewicht 200 - 500 g, kalibriert – ohne Bauchlappen, tiefenthäutet, interleaved gepackt. Festes, weißrötliches Fleisch, hervorragend zum Backen, Braten und Dünsten geeignet  
97759  
Ktn. 6 kg

kg **5,55**



### TK Tilapia-Naturfilets, ohne Haut

(Oreochromis spp.)  
– Stückgewicht ca. 140 - 200 g – guter Speisefisch, mit einem angenehm süßlich-milden Geschmack. Das magere, saftige Fleisch ist rötlich-weiß und fest  
102020  
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto)



kg\* **4,99**  
(St. ca. 0,848)



### TK Forellenfilets, mit Haut

(Oncorhynchus mykiss)  
– Stückgewicht ca. 120 - 140 g – festes Fleisch, praktisch grätenfrei, ideal zum Grillen, Braten und Backen  
89590  
Ktn. 5 x 1 kg  
(5 x 900 g netto)

kg\* **9,99**  
(St. ca. 1,49)



### TK Dorade Royal-Filets, mit Haut

(Sparus auratus)  
– Stückgewicht 100 - 120 g – edelste Meerbrasse mit einem gräten- und fettarmen, hellen Fleisch. Ideal zum Grillen, Backen und Braten  
91485  
Ktn. 5 x 1 kg  
(5 x 900 g netto)

kg\* **14,95**  
(St. ca. 1,644)

### TK Wolfsbarschfilets

„Loup de mer“, mit Haut  
(Dicentrarchus labrax)  
– Stückgewicht 100 - 120 g – mageres, festes Fleisch, praktisch grätenfrei. Ideal zum Grillen, Backen und Braten  
91484  
Ktn. 5 x 1 kg  
(5 x 900 g netto)

kg\* **14,95**  
(St. ca. 1,644)



### TK Zander-Naturfilets, mit Haut

(Stizostedion spp.)  
handgeschuppte Filets mit festem, weißem Fleisch. IQF-Qualität, grätenfrei. Ideal zum Braten  
89056 Stückgewicht 120 - 170 g  
Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto)

kg\* **7,99**  
(St. ca. 1,199)

89053 Stückgewicht 170 - 230 g  
Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto)

kg\* **8,99**  
(St. ca. 1,798)



### TK Lausitzer Welsfilets, ohne Haut

(Clarias gariepinus)  
– Stückgewicht 200 - 260 g – portionierte Filets in hervorragender Fleischqualität und fester Konsistenz. Das rötliche Fleisch besitzt einen milden charakteristischen Eigengeschmack und lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten, ohne auseinanderzufallen  
46861  
Ktn. 3 kg  
(2,7 kg netto)

kg\* **11,49**

\* die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht



### TK Paz. Seeteufelmedaillons

(Lophius spp.)  
– Stückgewicht 20 - 40 g – festes, wohlschmeckendes Fleisch, zum Braten und Dünsten  
66186  
Ktn. 5 x 1 kg (5 x 900 g netto)

kg\* **10,95**



### TK Tropenzungenfilets, ohne Haut

(Cynoglossus spp.)  
– Stückgewicht ca. 80 - 120 g, portioniert – saftige, vollfleischige Zungenfilets aus den Tiefen des Ozeans

44687  
Ktn. 6 x 2 kg kg **8,49**  
(St. ca. 0,849)

### TK Meerbarbenfilets, mit Haut

(Parupeneus spp.)  
– Stückgewicht ca. 60 - 80 g – mit rötlicher Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei. Festes Fischfleisch, sehr gut geeignet zum Braten und Grillen

53384  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg **10,99**

### TK Heilbuttfilets, vom schwarzen Heilbutt, ohne Haut

(Reinhardtius hippoglossoides)  
– Stückgewicht ca. 200 g, portioniert – aus glasklaren nordischen Gewässern, ohne Haut, ohne Gräten

48390  
Ktn. 2 kg kg\* **12,95**  
(1,8 kg netto) (St. ca. 2,59)

### TK Steinbeißerfilets, ohne Haut

(Anahichas lupus)  
– Stückgewicht ca. 200 g, portioniert – auch Katfisch genannt, praktisch grätenfrei. Ein helles, fast weißes Fleisch in fester Konsistenz

46096  
Ktn. 2 kg (1,8 kg netto = 10 Stück) kg\* **8,49**  
(St. ca. 1,698)

### TK US-Seeteufel-filets, ohne Haut

(Lophius americanus)  
– Stückgewicht ca. 200 - 400 g – festes, wohlschmeckendes Fleisch ohne Gräten, zum Braten und Dünsten. Eine Spitzenqualität aus dem Nordwest-Atlantik

95000  
Ktn. 5 kg kg **14,49**



### TK Thunfischsteaks, aus dem Loin geschnitten

(Thunnus albacares)  
– Stückgewicht ca. 200 g – festes vorportioniertes Fleisch, ideal zum Grillen und Braten

108171  
Ktn. 5 x 1 kg kg **19,95**  
(St. ca. 4,98)

### TK Thunfisch-Loins

(Thunnus albacares)  
– Stückgewicht ca. 2 - 7 kg – die beste Wahl zur Herstellung von Sushi und Sashimi

101687  
Stück kg **18,49**

### TK Red-Snapper-Filets, mit Haut

(Lutjanus malabaricus)  
– Stückgewicht ca. 170 - 230 g – geschuppt und praktisch grätenfrei. Feste Konsistenz, aromatischer Geschmack

94991  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg\* **11,95**  
(St. ca. 2,39)



### TK Neuseel. St. Petersfisch-Naturfilets, ohne Haut

(Pseudocyttus maculatus)  
– Stückgewicht 120 - 170 g – Edelfischfilet mit einem mageren, weißen und festen Fleisch. Ideal zum Braten und Grillen sowie für Fischsuppen und Fischfarce

91486  
Ktn. 5 x 1 kg (5 x 900 g netto) kg\* **14,95**  
(St. ca. 2,242)





### TK Regenbogenforellen, ganz

(Oncorhynchus mykiss)  
weißfleischig, küchenfertig ausgenommen, gezüchtet in Süßwasser, zum Braten, als Filet gebacken oder „blau“ zubereitet

115454 Stückgewicht 240 - 260 g  
Ktn. 5 kg  
(5 kg netto = ca. 20 Stück)

kg\* **4,99**

(St. ca. 1,248)

115455 Stückgewicht 280 - 300 g  
Ktn. 5 kg  
(5 kg netto = ca. 17 Stück)



kg\* **4,99**

(St. ca. 1,45)



### TK Wolfsbarsche

„Loup de mer“, ganz, mit Haut  
(Dicentrarchus labrax)

– Stückgewicht 300 - 400 g –  
länglicher Fisch aus dem Mittelmeer mit grau-blauem Rücken, mit einem mageren, festen und aromatischen Fleisch, küchenfertig geschuppt. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

76046  
Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto)

kg\* **7,99**  
(St. ca. 2,80)



### TK Nordsee-Schollen, grätenfrei

(Pleuronectes platessa)

– Stückgewicht 250 - 300 g –  
sorgfältig von der Mittelgräte befreite Schollen in natürlicher Form, besonders fleischig und saftig

75923  
Ktn. 5 kg  
(4,25 kg netto)

kg\* **9,49**  
(St. ca. 2,56)

### TK Doraden Royal, ganz

(Sparus auratus)

– Stückgewicht 300 - 400 g –  
Meerbrasse mit gräten- und fettarmem hellen Fleisch, küchenfertig geschuppt. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

76053  
Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto)

kg\* **7,99**  
(St. ca. 2,80)



### TK Nordsee-Schollen, küchenfertig

(Pleuronectes platessa)

ausgenommen, küchenfertig (ohne Roggen und ohne Milch)

82675 Stückgewicht 375 - 425 g  
Ktn. 10 kg  
(8,5 kg netto)

kg\* **6,79**  
(St. ca. 2,716)

82677 Stückgewicht 475 - 525 g  
Ktn. 10 kg  
(8,5 kg netto)

kg\* **7,49**  
(St. ca. 3,745)

\* die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht





### TK Hummer, ganz

(Homarus americanus)  
– Stückgewicht 544 g –  
die High-Pressure-Technik  
macht die Zubereitung des Hum-  
mers viel einfacher. Das Fleisch  
muss jetzt nicht mehr mühsam von  
der Schale getrennt werden, son-  
dern lässt sich ganz leicht lösen,  
sogar im rohen Zustand

89906  
Ktn. 10 Stück kg **32,95**  
(St. ca. 17,924)



### TK Hummerfleisch, roh (2 Scheren + 1 Schwanz, ganz)

– Packung ca. 140 g –  
feines ausgelöstes Fleisch vom  
Hummer

116708  
Ktn. 10 x 140 g Pa. **17,95**

### TK Split Hummer, halbiert, roh, in der Schale

– Stückgewicht ca. 150 g –  
89995

Ktn. 6 x 300 g Pa. **16,49**



### TK Oktopus- Tentakeln, Sous vide gegart

(Octopus vulgaris)  
– Beutel ca. 300 g –  
aus Galizien/Spanien, Pulpo in her-  
vorragender, zarter, leicht biss-  
fester Konsistenz, 2 Stück, ge-  
kocht, in eigenem Saft ohne  
jegliche Zusätze, vakuumiert

119999  
Ktn. 2,4 kg  
(8 Beutel) kg **35,96**



### TK Meeres- früchtecocktail,

„Marinara-Mix“, gegart  
hervorragend geeignet für Pasta-  
gerichte, Aufläufe und Gratins

67610  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 850 g netto) Btl.\* **7,99**



### TK Oktopus, mit Kopf, auf Blume gelegt

(Octopus vulgaris)  
– Stückgewicht ca. 1000 - 2000 g –  
Wildfang aus dem Mittleren Ost-  
atlantik, mild, süßlich im Ge-  
schmack, ideal für die leichte  
Küche

94398  
Ktn. 10 Stück kg **9,49**

### TK Tinten- fisch tuben, U 10, roh

(Illex spp.)  
– U 10 = max. 10 Stück per kg –  
schneeweiße, zarte Tuben, ideal  
zum Füllen und Braten in der me-  
diterranen Küche, einzeln gefro-  
stet

45869  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 700 g netto) kg\* **5,29**



### TK Grünschal- muscheln, 1/2 Schalen

(Perna spp.)  
– 30 - 45 Stück per kg –  
blanchierte, wohlschmeckende  
Miesmuscheln aus Neuseeland mit  
süßlichem Geschmack. Das Fleisch  
weiblicher Tiere ist orange-apri-  
cot-farben, das der männlichen  
cremeweiß. Gut geeignet für Buf-  
fets, Antipasti etc.

61466  
Ktn. 10 x 800 g netto  
Pa. **8,88**

### TK Miesmuscheln, gekocht, ganz, mit Schale

ausgesuchte, gereinigte Pfahlmuscheln, in der geschlossenen Schale ge-  
kocht. Dadurch bleiben der volle Geschmack des Fleisches sowie der  
ganze Saft erhalten. Öffnen sich im Dampfbad und können wie frische  
Muscheln verwendet werden

115587  
Ktn. 5 x 1 kg kg **3,49**

### TK Hummer, ganz, gekocht

(Homarus americanus)  
– Stückgewicht ca. 300 g –  
im Eisblock gefroren. Auch als De-  
koration für Buffets

67604  
Ktn. 10 Stück  
St. **6,49**





**WILD**  
AND  
**FARMED**  
SEAFOOD

**WILD**

Wildfang in Harmonie mit den Ozeanen. Auch hier arbeiten wir mit ausgesuchten Partnern zusammen und arbeiten stetig daran, immer mehr nachhaltig zertifizierte Produkte anzubieten, wie z. B. unsere MSC-zertifizierten norwegischen Eismergarnelen.



TK Norwegische Eismergarnelen

gekocht, geschält  
(Pandalus borealis)  
– 125 - 175 Stück per 454 g –  
gekocht, geschält, aus Wildfang  
im Nordostatlantik/ Norwegische  
See, einzeln entnehmbar  
81509  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)  
kg\* **14,49**



TK Black Tiger King Prawns

roh, Real Count  
(Penaeus monodon)  
– 8 - 12 Stück per 454 g –  
ohne Kopf, mit Schale, aus Aqua-  
kultur, nur 10 % Schutzglasur, ein-  
zeln entnehmbar  
74858  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)  
kg\* **23,95**



TK Black Tiger Garnelenspieße

roh, Real Count  
(Penaeus monodon)  
– Spieß ca. 70 g –  
jeweils 5 rund gesteckte, geschälte  
Garnelen, aus Aquakultur, nur  
10 % Schutzglasur, einzeln ent-  
nehmbar  
75027  
Ktn. 10 x 700 g  
(630 g netto = 10 x 10 Stück)  
Box\* **15,99**  
(St. 1,599)

**TK Scallops**

roh, ohne Roggen  
(Patinopecten yessoensis)  
– Stückgewicht ca. 30 g,  
sehr aromatisches Kammuschel-  
fleisch in zarter Konsistenz mit na-  
türlich süß-nussigem Geschmack.  
Seefrostware aus dem Nordwest-  
pazifik.  
42238 10 - 20 Stück per 454 g  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)  
kg\* **23,95**



REAL COUNT

10% Glasur



REAL COUNT



TK Argent. Rotgarnelen Gambas

Argent. Rotgarnelen,  
mit Kopf, mit Schale, roh  
(Pleoticus muelleri)  
– 10 - 20 Stück per kg –  
aus Wildfang in Argentinien  
64513  
Ktn. 6 x 2 kg kg **10,49**



TK Jacobs-muschelfleisch

roh, ohne Roggen  
(Pecten maximus)  
– Stückgewicht ca. 30 g –  
weißes, nussig sowie leicht  
süßlich nach Meer schme-  
ckendes Muschelfleisch. Aus  
Schottland, gefangen im  
Nordostatlantik  
42242 10 - 20 Stück per  
454 g  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 900 g netto)  
kg\* **35,95**



TK Argent. Rotgarnelen King Prawns

ohne Kopf, mit Schale, roh  
Easy-Peel  
(Pleoticus muelleri)  
– 8 - 12 Stück per kg –  
entdarnt, Single Frozen, aus Wild-  
fang in Argentinien  
108984  
Ktn. 10 x 900 g (10 x 800 g netto)  
Btl.\* **17,99**

# FARMED

Wir unterstützen eine verantwortungsvolle Produktion von qualitativ hochwertigem Fisch und Meeresfrüchten in naturnahen Aquakulturen. Für Mermaid arbeiten wir mit persönlich bekannten Produzenten zusammen, die von uns regelmäßig vor Ort besucht werden.



TK Black Tiger King Prawns

ohne Kopf, mit Schale, roh  
Easy-Peel

(Penaeus monodon)  
aus Aquakultur, einzeln entnehmbar  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

- 74829 6 - 8 Stück per 454 g kg\* **23,49**
- 74830 8 - 12 Stück per 454 g kg\* **16,99**
- 74831 13 - 15 Stück per 454 g kg\* **12,95**



TK Black Tiger Garnelen

roh  
(Penaeus monodon)  
geschält, entdärmt, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

- Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)
- 74832 8 - 12 Stück per 454 g kg **21,49**
- 71521 16 - 20 Stück per 454 g kg **12,49**
- 74839 26 - 30 Stück per 454 g kg **10,95**
- 74841 31 - 40 Stück per 454 g kg **9,99**
- 71542 41 - 50 Stück per 454 g kg **8,99**



TK Black Tiger Gambas

mit Kopf, mit Schale, roh  
(Penaeus monodon)  
aus Aquakultur, einzeln entnehmbar  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

- 75499 16 - 20 Stück per kg kg\* **10,49**
- 75531 21 - 30 Stück per kg kg\* **7,99**



TK Black Tiger Garnelenspieße

roh  
(Penaeus monodon)  
– Stückgewicht 100 g,  
einzeln entnehmbar –  
jeweils ca. 10 Garnelen, geschält, entdärmt

- 103912 lang gesteckt kg\* **12,95**
- 104216 rund gesteckt kg\* **12,95**

TK Black Tiger Cocktailshrimps,  
geschält, gekocht

(Penaeus monodon)  
aus Aquakultur Vietnam, einzeln entnehmbar  
78733 100 - 200 Stück per 454 g  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg\* **10,99**



TK Lachsfilet Trüm D

mit Haut  
(Salmo salar)  
– Seite 900 - 1400 g –  
praktisch grätenfrei, vakuumiert,  
aus Aquakultur in Chile  
116706  
Ktn. 10 kg kg **12,99**



TK See-  
Saiblingsfilet,  
ganze Seite, mit Haut aus  
isländischer Aquakultur  
– Seite ca. 400 - 600 g, einzeln  
vakuumverpackt –  
121228  
Ktn. 5 kg kg **16,99**

TK Lachsforellen-  
filet,  
mit Haut  
(oncorhynchus mykiss)  
– Seite 600 - 800 g –  
rotfleischig, praktisch grätenfrei,  
vakuumiert, aus Aquakultur in Dä-  
nemark  
119746  
Ktn. ca. 11 kg kg **11,49**



TK Black Tiger  
Partygarnelen  
geschält, entdärmt, mit  
Schwanzsegment, gekocht  
(Penaeus monodon)  
aus Aquakultur Bangladesch  
70433 26 - 30 Stück per 454 g  
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)  
kg **11,99**

\* die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht





### TK Butterfly Shrimps

(Litopenaeus vannamei)  
– Stückgewicht ca. 15 g –  
Garnelen mit Schwanzsegment  
aus Aquakultur in Vietnam, im  
Backteig  
101677  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 57 - 66 Stück) kg **9,49**



### TK Potato Shrimps

(Litopenaeus vannamei)  
– Stückgewicht ca. 25 g –  
Garnelen mit Schwanzsegment  
aus Aquakultur in Vietnam, ge-  
kocht, in einer Kartoffelzubereit-  
ung  
101673  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 20 Stück) kg **10,49**

### TK Torpedo Shrimps

(Litopenaeus vannamei)  
– Stückgewicht ca. 15 g –  
Garnelen mit Schwanzsegment  
aus Aquakultur in Vietnam, im  
Backteig  
101678  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 57 - 66 Stück) kg **9,49**



### TK Nigiri Sushi Auflagen, Sortiment I

belegen Sie Ihre Reisbällchen selbst. Sorti-  
ment I bestehend aus: ca. 10 x Lachs à 10 g,  
ca. 10 x Kabeljau à 10 g, ca. 20 x Sepiahäl-  
ften à 8 g

118326

Ktn. 2 x 360 g (2 x ca. 40 Stück) Pa. **18,00**  
(St. ca. 0,45)



### TK Nigiri Sushi Auflagen, Sortiment II

belegen Sie Ihre Reisbällchen selbst. Sorti-  
ment II bestehend aus: ca. 11 x weißer Heilbutt à 10 g, ca. 11 x Thunfisch à 10 g, ca. 24 x Garne-  
len à 6 g. Tipp: Filetscheiben können  
auch als Sashimi verwendet werden

118327

Ktn. 2 x 380 g (2 x ca. 46 Stück) Pa. **19,55**  
(St. ca. 0,425)



### TK Sushi Nigiri

– Stückgewicht 25 - 30 g –

118320

Garnele

Ktn. 2 x 15 Stück Ktn. **26,70**  
(St. ca. 0,89)

118319

Lachs

Ktn. 2 x 15 Stück Ktn. **29,70**  
(St. ca. 0,99)



### TK Sushi Rolle hot & crispy

– Stückgewicht 215 g –  
grobkörniger Crispi Sushi im Teig-  
mantel. Tiefgefroren 5 Min. in der  
Fritteuse ausbacken, kurz ruhen  
lassen, schneiden und servieren

118315 Panko

Ktn. 3 x 2 Stück Ktn. **38,94**

118311 Tempura **35,95**  
Ktn. 3 x 2 Stück Ktn.



### TK Sushi Maki „Surimi-Avocado“

– Rolle 200 g / 9 Stück pro Rolle –  
gefüllt mit Surimi und Avocado,  
vorgeschritten. Bei Raumtempera-  
tur ca. 1-2 Stunden oder im Kühl-  
schrank 6-8 Stunden auftauen

118317

Ktn. 1,2 kg (3 x 2 Rollen) Ktn. **26,64**  
(St. ca. 0,493 / Rol. 4,44)



### TK Sushi Maki Square

„Lachs-Teriyaki-Spargel“  
– Rolle 200 g / 9 Stück pro Rolle –  
gefüllt mit gekochtem Lachs in Teri-  
yaki, grünem Spargel und Nori-  
blatt, vorgeschritten. Bei Raum-  
temperatur ca. 1-2 Stunden oder  
im Kühlschrank 6-8 Stunden auf-  
tauen

118322

Ktn. 1,2 kg (3 x 2 Rollen) Ktn. **26,64**  
(St. ca. 0,493 / Rol. 4,44)



### TK Reisbällchen, für Sushi Nigiri

– Stückgewicht 20 g –  
zum individuellen Belegen für Su-  
shi Nigiri, optimal kompatibel mit  
den Auflagen Sortiment I und Sor-  
timent II oder ganz nach Ihrem Ge-  
schmack

118321

Ktn. 2 x 42 Stück Ktn. **25,20**  
(Pa. 12,60)

Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer



**Servisa**  
PRIME

**Frische Premium Lachsfilets, Trim D**

(Salmo salar)  
– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg – Superior-Qualität mit festem roten Fleisch. Superfrisch, da nach dem Fang sofort verarbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten verwendet

**47755 mit Haut, mit Gräten, pre rigor**  
Ktn. ca. 10 kg

Zum aktuellen Tagespreis

**47756 mit Haut, ohne Gräten, post rigor**  
Ktn. ca. 10 kg

Zum aktuellen Tagespreis

**Frische Lachsfilets, mit Haut, Trim D, pre rigor, mit Stehgräten**

(Salmo Salar)  
– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg – in Kaltschlachtung verarbeitet (pre rigor). Superior-Qualität mit festem roten Fleisch. Superfrisch, da nach dem Fang sofort verarbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten verwendet

**42821**  
Stück ca. 1,4 - 1,8 kg

Zum aktuellen Tagespreis

**TK Premium Lachsfilets, ganz, mit Haut, Trim D**

(Salmo salar)  
– Seite ca. 1,4 - 1,8 kg, einzeln vakuumverpackt – aus Norwegen, festes Fleisch durch Herstellung im Kaltschlachtverfahren. Beste Qualität durch schnelle Verarbeitung direkt vor Ort. Hohe Produktsicherheit durch zertifizierten Zucht- und Produktionsbetrieb. Praktisch grätenfrei

**96308**  
Ktn. 10 kg

Zum aktuellen Tagespreis



 **Sous Fresh**  
Fresh approach. Great results.



**frischer Meerfenchel**

(Herkunft Griechenland)  
wächst an felsigen Stellen entlang von Stränden. Roh mit kräftigem Anisgeschmack, blanchiert leicht nach Spargel. Gut zu kombinieren mit Fisch und Krustentieren

**120100**  
Ktn. 4 x 40 g Ktn. **13,99**

**Frische Nori Algen**

(Herkunft Frankreich)  
– Schale 250 g – Nori ist überraschend süß und besitzt einen leicht fleischigen, olivenartigen Geschmack, der an geräucherten Tee oder getrocknete Pilze erinnert. Sie eignet sich perfekt für die Zubereitung von Sushi, getrocknet und zerkrümelt sind Nori Algen auch ideal als Geschmacksverstärker

**93641**  
Ktn. 2 x 250 g Ktn. **12,99**



**Frische Wakame Algen**

(Herkunft Frankreich)  
– Schale 250 g – haben einen delikaten, leicht süß-salzigen Geschmack, der an Austern erinnert. Sie ist die am häufigsten verwendete Alge in der japanischen Küche und ist somit ein unverzichtbarer Bestandteil für die Zubereitung von Sushi oder als Suppeneinlage

**93642**  
Karton 2 x 250 g Ktn. **12,99**



**Frische Meer-Bananen/Karkalla**

(Herkunft Australien)  
würzig intensives Aroma, welches an das Meer erinnert. Können kurz blanchiert, gekocht oder roh verzehrt werden

**120103**  
Ktn. 2 x 150 g Ktn. **19,99**

**Frischer Queller/ Salicornica**

(Herkunft Israel)  
salzig, fast scharfer Geschmack, knackige und saftige Struktur. Kann roh gegessen werden, z. B. in einem frischen Tomatensalat

**101703**  
Ktn. 2 x 200 g Ktn. **9,99**





### TK Backfisch-Knusperfilet, vorgebraten

– Stückgewicht 75 g – Backfisch-Filets aus Alaska-See-lachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in würzigem Backteig

74455

Ktn. 6 kg (80 Stück)

Ktn. **33,99** (St. ca. 0,424)



### TK Fisch-Burger, paniert

– Stückgewicht 75 g – aus fein zerkleinertem Seefisch, praktisch grätenfrei, pikant gewürzt

76706

Ktn. 6 kg (80 Stück)

Ktn. **15,92** (St. ca. 0,166)



### TK Atlantik-Rotzungenröllchen, mit getrüffeltem Wirsing und Riesengarnele

– Stückgewicht 85 g – garniert mit einer Riesengarnele, Korianderblättchen und einem kleinen Sommertrüffel

95710

Ktn. 4,08 kg

(3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)

Pa. **30,24** (St. 1,89)

### TK Dorschfilets, im Wirsingmantel

– Stückgewicht 40 g – mit einer Zanderfarce, gewürzt mit Kurkuma, gewickelt in Wirsingkohlblätter. Eine praktische Größe für Vorspeise oder Zwischengang

91067

Ktn. 1,8 kg (45 Stück)

Ktn. **38,20** (St. 0,848)



### TK Alaska-Seelachs-Portionsfilets, paniert

– Stückgewicht ca. 100 g – aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, vorgebraten

71371

Ktn. 6 kg (60 Stück)

Ktn. **41,70** (St. 0,695)



### TK Alaska-Seelachs-Portionsfilets, in Eihülle, vorgebraten

– Stückgewicht ca. 145 g – aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, ummantelt von einer zarten Eihülle

82596

Ktn. ca. 5,1 kg (35 Stück)

Ktn. **38,15** (St. ca. 1,09)



### TK Fischfiguren „Happy Fish“, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 30 g – lustige Fischfiguren aus filetiertem, saftigem Alaska-Seelachs in einer knusprigen Panade. Praktisch grätenfrei

65255

Ktn. 3 kg

(ca. 100 Stück) Ktn. **16,90** (St. ca. 0,169)



### TK Backfisch-Portionsfilets, vorgebacken

– Stückgewicht 120 g – Alaska-Seelachs-Filet, aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC), aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, in knusprigem Küstenbackteig

76704

Ktn. 4,8 kg (40 Stück)

Ktn. **31,60** (Port. ca. 0,79)



### TK Rabas Empanadas, paniert, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 14 g – zarte Tintenfischstreifen (65 %) in hauchdünner Panade - eine Tapas-Spezialität aus Spanien. Ideal als Vorspeisenteller oder als knusprige Beilage. Geeignet für Fritteuse und Backofen

66267

Ktn. 4 x 1 kg

(4 x ca. 70 Stück) kg **5,79**

### TK Scampi fritti, im Backteig, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 7 g – hochwertige Garnelen (50 %) ohne Schwanzsegment in schmackhaftem Backteig

66266

Ktn. 10 x 1 kg

(10 x ca. 150 Stück) kg **6,99**



### TK Seafood Deli Dim Sum

– Stückgewicht ca. 15 g – Teigbeutel mit würziger Füllung aus Fisch, Karotten und Gewürzen, zugebunden mit einem Pandanusblatt-Streifen. Ein knusprig-leichter Genuss

45949

Ktn. 10 x 800 g (10 x 53 Stück)

Pa. **8,99** (St. ca. 0,17)

### TK Samosa „Seafood“

– Stückgewicht ca. 16 g – dreieckige Knusperteigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Gemüse. Exotisch mit mildem Thai-Curry abgeschmeckt, zum Braten und Frittieren

45948

Ktn. 10 x 1 kg

(10 x ca. 62 Stück) Pa. **9,99** (St. ca. 0,161)

### TK Calamares à la Romana, im Backteig, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 22 g – zarte, saftige Tintenfischringe (40 %) aus dem hochwertigen Illex argentinus, im knusprigen Backteig nach original spanischem Rezept mit Zitronen und Knoblauch. Geeignet für Fritteuse und Backofen

48182

Ktn. 4 x 2 kg

(4 x ca. 90 Stück) Btl. **11,49** (kg 5,745)

### TK Knusper-Fischfilet, in Streifen, paniert, roh

– Stückgewicht ca. 25 g – Alaska Seelachs, handgeschnitten in feine Streifen, paniert

110587

Ktn. 3 kg (120 Stück)

Ktn. **14,97** (kg 0,124)





**TK Alaska-Seelachsfilets, in Knusperpanade**  
 – Stückgewicht ca. 150 g – praktisch grätenfreie, saftige Filets, mit besonders knuspriger Panade

63443  
 Ktn. 6 kg (ca. 40 Stück) Ktn. **30,80**  
 (St. ca. 0,77)



**TK Alaska-Seelachsfilets, in Combidämpfer-Knusperpanade**  
 – Stückgewicht ca. 160 g – praktisch grätenfreie, saftige Filets, mit besonders knuspriger Panade

98440  
 Ktn. 6 kg (ca. 38 Stück) Ktn. **31,35**  
 (St. ca. 0,825)



**TK Seelachsfilets, ohne Haut, mehliert**  
 – Stückgewicht 180 - 220 g – zarte Naturfilets, praktisch grätenfrei. Ideal zum Braten in der Pfanne oder auf der Grillplatte

88506  
 Ktn. 5 kg (ca. 25 Stück) kg **6,49**  
 (St. ca. 1,298)



**TK Fischrouladen „Julienne“**

– Stückgewicht ca. 150 g – Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, gefüllt mit feinen Karotten- und Selleriestreifen sowie Petersilie, Dillspitzen und Gewürzen

72609  
 Ktn. 4,5 kg (30 Stück) Ktn. **43,50**  
 (St. ca. 1,45)



**TK Alaska-Seelachsfilets, im Knusperbackteig, vorgebacken**  
 – Stückgewicht ca. 170 g – praktisch grätenfrei, umhüllt von knusprig-würzigem Knusperbackteig

63441  
 Ktn. 6 kg (ca. 35 Stück) Ktn. **30,80**  
 (St. ca. 0,88)



**TK Nordsee-Schollenfilets, mit Haut, paniert**  
 einzeln tiefgefroren, Doppelfilets wie gewachsen, praktisch grätenfrei

99276 Stückgewicht 140 - 160 g  
 Ktn. 5 kg kg **7,49**  
 (St. ca. 1,123)

99160 Stückgewicht 160 - 180 g  
 Ktn. 5 kg kg **7,49**  
 (St. ca. 1,273)

99229 Stückgewicht 180 - 200 g  
 Ktn. 5 kg kg **7,49**  
 (St. ca. 1,423)



**TK Atlantikzungenröllchen, mit Fischfarce und grünem Spargel**

– Stückgewicht 85 g – gefüllt mit einer klassisch hergestellten Farce aus Fisch, Sahne und grünem Spargel, dekoriert mit grünen Spargelspitzen und Tomatenwürfeln. In 1/1 Gastronorm

91185  
 Ktn. 4,08 kg (3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)  
 Pa. **30,24**  
 (St. 0,63)



**TK Atlantik-Rotzungenröllchen, mit Blattspinat**

– Stückgewicht 85 g – verfeinert mit Zwiebelwürfeln, Butter, Salz und Pfeffer

91186  
 Ktn. 4,08 kg (3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)  
 Pa.\* **25,44**  
 (St. 1,59)

**TK Fischteller „Mittelmeer“**

(Sparus auratus, Parupeneus Heptacanthus, Zeus faber) bestehend aus: 1 - 2 Rotbarbenfilets ohne Haut, 1 Doradenfilet mit Haut, 1 St. Petersfischfilet ohne Haut

102331  
 Ktn. 3 kg (2,7 kg netto = 15 Portionen)  
 Ktn.\* **67,35**  
 (Port. ca. 4,49)



**TK Fischstäbchen, paniert, vorgebraten**  
 – Stückgewicht 30 g – saftige, praktisch grätenfreie Fischfilets, umhüllt von knuspriger Panade

63437  
 Ktn. 6 kg (ca. 200 Stück) Ktn. **27,80**  
 (St. ca. 0,139)



\*die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht

Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer



### Caviar, Ossetra Malossol

(Acipenser gueldenstaedti)  
– Dose 10 g – vom Ossetra Stör aus Aquakultur. Aufgrund seines festen, großen und glänzenden Kornes sowie des nussigen Geschmacks ist er DER Caviar der Spitzengastronomie. Unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt

59908 Dose 10 g Ds. **10,95**  
69778 Dose 50 g Ds. **49,90**



### Imperial Caviar „Golden Queen“

– Dose 50 g – das Korn des Imperial Mandarin Caviar kann verschiedene Färbungen (gold bis bräunlich) aufweisen. Ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack, mit der so oft gelobten und gewünschten nussigen Note

107204 Dose 50 g Ds. **54,90**



### Siberian Malossol Caviar

(Acipenser baerü) vom Sibirischen Stör aus Aquakultur, mit ca. 1,5 mm großem, festen Korn, schwarz bis dunkelbraun in der Farbe, mit intensivem, feincremigem Geschmack. Wird unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt

59907 Dose 10 g Ds. **7,49**  
107209 Dose 50 g Ds. **33,00**



### Frische Blinis

– Stückgewicht 8 - 9 g, Ø 5,5 cm – Mini-Pfannkuchen aus Weizenmehl, nur noch kurz in der Pfanne, Mikrowelle oder im Ofen aufbacken. Ideal zu Caviar mit etwas Crème fraîche

56037 Ktn. 12 x 16 Stück  
Ds. **32,50**  
(St. ca. 0,169)



### Forellen Caviar

– Dose 125 g – aus Aquakultur. Feiner, frischer Geschmack, festes Korn, direkt nach der Ernte nach klassischer Malossol Methode verarbeitet, d.h. dem Roggen wird zur Konservierung ausschließlich Salz zugeführt. Die natürliche Farbe ist golden bis lachsfarben. Ideal mit Crème fraîche zu Blinis

59910 Dose 125 g Ds. **13,95**



### Keta-Lachs Caviar

(Oncorhynchus keta) – Dose 125 g – zarte Schale, leuchtend oranges Korn, ausdrucksstarkes Aroma: der Softshell-Caviar aus Wildfang aus dem pazifischen Raum ist ein Naturprodukt ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe mit einem unnachahmlich reinen Lachsaroma

59909 Dose 125 g Ds. **18,95**



### Deutscher Caviar

– Glas 100 g – hat ein kleines, schwarzes Korn und ist knackig, würzig und leicht gesalzen. Er wird aus Seehasenrogen hergestellt und kommt als Wildfang aus den kalten, klaren Gewässern des Nordatlantiks

60198 Glas 100 g Gl. **3,29**



### Tobikko

„Wasabi“, grün – Glas 90 g – in Japan und bei Sushi-Kennern sehr beliebt: Fliegenfischrogen in grün mit dem typisch scharfen Wasabi-Geschmack

56042 Ktn. 6 Gläser Gl. **5,99**







## FIEDLER

### Räucherfisch-Sortiment,

Mischkarton  
– Schale 1,5 kg –  
ein Sortiment bestehend aus  
Heilbutt, Butterfisch, Stremel-  
lachs und verschieden gewürzten  
Makrelenfilets

54251  
Ktn. 4 x 1,5 kg kg **20,99**

### Geräucherte Makrelenfilet- Happen,

Mischkarton 5-fach sortiert  
– Stückgewicht ca. 50 g –  
in den Sorten Natur, Paprika-  
Zwiebel „Fiesta“, Zwiebel, Pfeffer  
und Knoblauch

54250  
Ktn. 4 x 1,5 kg  
(4 x ca. 30 Stück) kg **12,99**

### Heilbutt- und Lachswürfel,

geräuchert, gewürzt  
würfelförmiges Heilbutt- und  
Lachsformfleisch, mit diversen  
Gewürzen bestreut

85468  
Schale 1,5 kg kg **24,99**

### Geräucherte Forellenfilets,

Doppelfilets mit Haut  
– Stückgewicht ca. 140 g,  
vakuumverpackt –  
saftig, mit zartem Raucharoma

72941  
Ktn. 1,4 kg  
(10 Stück) Ktn. **23,99**  
(St. 2,39)



### TK Norwegischer Räucherlachs, ohne Haut, geschnitten

(Salmo salar)  
– Stückgewicht 900 - 1400 g –  
aus frischer norwegischer Rohware  
Salmo Salar hergestellt

65311  
Ktn. 12 Seiten kg **15,99**

### TK Graved Lachs, geschnitten

(Salmo salar)  
– Stückgewicht 900 - 1400 g –  
aus frischer norwegischer Rohware  
Salmo Salar hergestellt

66164  
Ktn. 12 Seiten kg **15,99**



### TK Lachspralinen, Mischkarton 5-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 10 g –  
handwerklich gefertigte Lachs-  
spralinen in 5 verschiedenen For-  
men, gefüllt mit Frischkäse

64459  
Ktn. 8 x 150 g  
(8 x 15 Stück) Pa. **7,77**  
(St. 0,518)



## Räucherfisch



### TK Räucher- lachs-konfekt

– Stückgewicht ca. 10 g –  
Schichten von schottischem Räu-  
cherlachs und Frischkäse mit leicht-  
er Meerrettichnote abwechselnd  
auf herzhaftem Pumpernickel ge-  
schichtet, mit frischem Dill, gerö-  
stetem Sesam oder Blaumohn de-  
koriert

91270  
Ktn. 10 x 240 g  
(10 x 24 Stück) Pa. **9,99**  
(St. ca. 0,416)



### TK Räucher- fisch-Happen

bestehend aus 18 Lachswürfeln  
gewürzt (Dill/Pfeffer), 10 Lachs-  
würfeln ungewürzt, 10 Butterma-  
krelen-Happen natur, 2 Lachs-  
schnecken Ananas und 2  
Lachsschnecken Käse, einzeln  
entnehmbar

102098  
Tray 1000 g  
(42 Stück) kg **24,95**  
(St. 0,594)

### TK Makrelenfilet- happen-Mix, heißgeräuchert

(Scomber scombrus)  
– Portionsgewicht ca. 25 - 30 g –  
gefangen im Nordostatlantik, mit  
Haut, praktisch grätenfrei, heißge-  
räuchert, in den Sorten Natur-,  
Pfeffer- und Lemon-Spring-Auf-  
streugewürz

102094  
Tray 1000 g  
(ca. 40 Stück) kg **14,49**  
(St. ca. 0,362)

### TK Räucher- forellenfilets, ohne Haut

(Oncorhynchus mykiss)  
– Packung 500 g, Stückgewicht  
ca. 60 g, vakuumverpackt –  
Regenbogenforellenfilets mild ge-  
räuchert, aus Aquakultur gewon-  
nen/Türkei

80612  
Ktn. 10 Packungen Pa. **6,29**

### TK Aal, ganz

(Anguilla anguilla)  
– Stückgewicht 400 - 600 g –  
aus deutscher Aquakultur, heißge-  
räuchert

102102  
Stück kg **38,95**



### TK Premium Räucherlachs, ganze Seiten, in Scheiben

(Salmo salar)  
– Seite 1 kg –  
eine exklusive Premium-Qualität Trim D, fang-  
frisch veredelt, traditionell von Hand gesalzen,  
klassische Kalträucherung, vorgeschritten in feste  
dünne Scheiben, ohne Muskeldreieck, auf  
Gold-Tray

45748, Ktn. 10 kg (10 Seiten)

Zum aktuellen  
Tagespreis





### Bratheringsfilets, ohne Gräten

– Abtropfgewicht 1750 g – zarte, gebratene Heringsfilets, in einem süß-säuerlichen Sud mild-würzig abgeschmeckt

48810

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 30 Stück)

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC Sch. **19,49**



### Dänische Sherry-Heringsfilets

– Stückgewicht ca. 83 g – Hering mit leichter Sherry-Note in süß-saurem Aufguss

48825

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 30 Stück)

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC Sch. **28,79**



### Feinste Matjesfilets „Nordische Art“

– Fischeinwaage ca. 2000 g – sauber enthäutete Matjesfilets in Rapsöl eingelegt, neue Rezeptur mit 25 % weniger Kochsalz

48827

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 32 Stück)

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC Sch. **24,99**



### Matjes pur „Friesische Art“

– Schale 600 g – sauber enthäutete, zarte Matjesfilets. Ohne Öl abgepackt, deshalb kein Abtupfen/Abtropfen nötig, schnell und sauber zu entnehmen. Kalkulationssicher, für die kalte Küche und Buffets

73586

Ktn. 8 Schalen (8 x 10 Stück)

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC Sch. **7,39**



### Bratröllchen, in Zwiebelmarinade

– Abtropfgewicht ca. 1750 g – Bratheringe, zu Röllchen geformt und schonend gebraten, in mild-würziger Zwiebelmarinade eingelegt

48807

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 85 Stück)

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC Sch. **17,49**



### Heringsfilets, in Sauce nach „Hausfrauen-Art“

– Fischeinwaage ca. 1250 g – mit Zwiebeln und Äpfeln, in einer feinen Sahnesauce

66901

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 20 Stück) Sch. **16,95**

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC



### Matjesfilets, in Pflanzenöl

– Abtropfgewicht ca. 2000 g – original holländische Matjesfilets, gesalzen

54241

Eimer 3 kg (ca. 30 - 36 Stück)

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC Ei. **18,79**



### Meeresfrüchtesalat, sizilianischer Art

– Abtropfgewicht 600 g – ein leckeres, frisches Fischgericht, das ideal zum Abendessen oder Mittagessen, als Vorspeise oder Hauptgericht serviert werden kann. Dieser Salat bestehend aus einem variablen Mix aus Muscheln, leckeren Garnelen, Kraken, Oktopus und Surimi wird mit Öl, Petersilie und Zitronensaft verfeinert

117712

Schale 1000 g

Sch. **11,49**



### Sepien, gegrillt, mariniert

– Abtropfgewicht 600 g – verfeinert mit frischer Paprika und Sellerie an Öl, das richtige Gericht um bei Ihren Gästen einen guten Eindruck zu hinterlassen. Sie sind ein ausgezeichneter zweiter Gang, der sich mit einfachen Salzkartoffeln kombinieren lässt, aber auch als Vorspeise mit Croutons eignen sich unsere Sepien bestens. Ein absolutes Muss für jeden Fischliebhaber

117713

Schale 1000 g

Sch. **20,99**

### Krakensalat, mit Oliven und Kapern

– Abtropfgewicht 600 g – eine leckere Vorspeise der mediterranen Küche, die auf unseren Tischen wegen ihrer Frische immer sehr geschätzt wird. Dieser Salat, der mit Oliven und Kapern verfeinert ist, passt hervorragend zu einer Beilage aus Kartoffeln oder Sellerie. Das Geheimnis des Erfolgs dieses Gerichtes liegt in der richtigen Zubereitung und Frische des Oktopus, der in all seinen Nuancen eine sehr helle und intensive Farbe hat.

117711

Schale 1000 g

Sch. **19,49**



### Sardellenfilets, mariniert

– Abtropfgewicht 600 g – eine der leckersten und beliebtesten kalten Vorspeisen der italienischen Küche. Der intensive und säuerliche Geschmack der Marinade kombiniert mit der Zartheit des «PESCE AZZURRO», wie man in Italien sagt, macht dieses Sommergericht sehr lecker und frisch. Gefangen werden unsere Sardellen immer frisch im Adriatischen Meer um unserem hohen Qualitätsanspruch gerecht zu werden

117714

Schale 1000 g

Sch. **12,49**

# STREETFOOD AUS ASIEN

Lebendig, quirlig, voll von Menschen und tausend Gerüchen, so fühlt es sich inmitten der traditionellen vietnamesischen Garküchen an. Der Streetfood-Trend hat längst Deutschland erobert – servieren Sie Ihren Gästen doch mal diesen exotischen Crossover-Snack mit knackigen Mermaid Black Tiger Garnelen:



## GEDÄMPFTE BRÖTCHEN MIT MARINIERTEN GARNELEN UND KORIANDERPESTO

Rezept für 10 Personen



### Brötchenzutaten:

500 g Weizenmehl, Type 405, 20 g frische Hefe oder ein Päckchen Trockenhefe, 1,5 EL Rapshonig, 300 ml lauwarmes Wasser, 3 EL Rapsöl, 10 g Salz.

### Brötchenzubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln und den Honig dazugeben. Mit Wasser auffüllen und ca. 15 Min. ruhen lassen. Öl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Teig abschlagen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Zehn Kreise von ca. 11 cm Durchmesser ausstechen. Aus Backpapier kleine Stückchen zuschneiden und eine Seite der Teigkreise damit bedecken. Teiglinge im Combidämpfer 12-15 Min. dampfgaren. Tür zwischendurch geschlossen halten.

### Für die Garnelen:

30 Mermaid Black Tiger Garnelen (16/ 20er), 2 Knoblauchzehen, gehackt, 1,5 EL Zitronensaft + geriebene Schale einer Zitrone.

### Garnelenzubereitung:

Garnelen mit den anderen Zutaten eine halbe Stunde marinieren. Anschließend kurz grillen, bis die Garnelen rosa sind.

### Pestozutaten:

80 g geröstete Cashewnüsse, 60 g geröstete Erdnüsse, 1 großer Bund Koriander, 2 Knoblauchzehen, 1 TL geriebener Ingwer, ¼ Chilischote, frisch, 25 ml Sesamöl, ca. 25 ml geschmacksneutrales Öl, einige Spritzer Zitronensaft, Sweet-Chili-Sauce.

### Pestozubereitung:

Für das Korianderpesto alle Zutaten bis auf das neutrale Öl und ein paar Korian-

derblätter für die Deko in einem Mixer sehr fein pürieren. So lange Öl zufügen, bis die Konsistenz cremig ist. Die lauwarmer Brötchen schließlich taschenförmig einschneiden, auf beiden Seiten dünn mit der Sweet-Chili-Sauce bestreichen und mit drei Garnelen, Korianderpesto und Korianderblättchen füllen.



- |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| <p><b>Albrecht + Neiss GmbH</b><br/>15366 Neuenhagen<br/>Tel.: 0 33 42/ 24 9-6</p> <p><b>Bast GmbH &amp; Co. KG</b><br/>25832 Tönning<br/>Tel.: 0 48 61/ 96 00-0</p> <p><b>Bauer GmbH &amp; Co. KG</b><br/>96472 Rödental<br/>Tel.: 0 95 63/ 72 28-0</p> <p><b>Ferdinand Bierbichler GmbH &amp; Co. KG</b><br/>83071 Stephanskirchen<br/>Tel.: 0 80 31/ 72 1-0</p> <p><b>Konrad Boysen GmbH &amp; Co. KG</b><br/>25980 Sylt OT Tinum<br/>Tel.: 0 46 51/ 8 27 00</p> <p><b>Flach GmbH</b><br/>34621 Frielendorf-Leimfeld<br/>Tel.: 0 66 91/ 94 94-90</p> <p><b>Flach Rhein-Main GmbH</b><br/>64572 Büttelborn<br/>Tel.: 0 61 52/ 80 63 20</p> <p><b>Früchte Jork GmbH</b><br/>88316 Isny im Allgäu<br/>Tel.: 0 75 62/ 97 44-0</p> <p><b>FruchtExpress Grabher GmbH &amp; Co. KG</b><br/>A-6820 Frastanz<br/>Tel.: 0043/ 5522 500-0</p> | <p><b>gastro*master Aldinger GmbH + Co. KG</b><br/>75177 Pforzheim<br/>Tel.: 0 72 31/ 95 56-0</p> <p><b>Hambrock Großhandel GmbH</b><br/>48308 Senden-Bösensell<br/>Tel.: 0 25 36/ 34 30-333</p> <p><b>Hambrock Rhein-Ruhr GmbH &amp; Co. KG</b><br/>44287 Dortmund<br/>Tel.: 02 31/ 60 01 86 10</p> <p><b>Hüsken GmbH &amp; Co. KG</b><br/>46286 Dorsten-Wulfen<br/>Tel.: 0 23 69/ 91 94-0</p> <p><b>Wilhelm List Nachf. GmbH &amp; Co. KG</b><br/>38644 Goslar<br/>Tel.: 0 53 21/ 5 69-0</p> <p><b>List-Fondaco</b><br/>06484 Quedlinburg<br/>Tel.: 0 39 46/ 73-0</p> <p><b>List-Sahneböhm</b><br/>30916 Isernhagen<br/>Tel.: 05 11/ 9 02 63</p> <p><b>Josef Mettler GmbH &amp; Co. KG</b><br/>54497 Morbach<br/>Tel.: 0 65 33/ 93 85-0</p> <p><b>NFS Nordischer Food Service GmbH &amp; Co. KG</b><br/>18198 Kritzmow/Groß Schwaß<br/>Tel.: 03 82 07/ 7 42-0</p> | <p><b>Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH &amp; Co. KG</b><br/>97273 Kürnach<br/>Tel.: 0 93 67/ 98 40-0</p> <p><b>OMEGA SORG GmbH</b><br/>73457 Essingen<br/>Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00</p> <p><b>OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg</b><br/>91126 Rednitzhembach<br/>Tel. 0 91 22/ 63 05-0</p> <p><b>OMEGA SORG GmbH NL Stuttgart</b><br/>70327 Stuttgart-Wangen<br/>Tel.: 07 11/ 40 10-0</p> <p><b>OMEGA SORG GmbH NL Waldheim</b><br/>04736 Waldheim<br/>Tel.: 03 43 27/ 9 59-0</p> <p><b>Pleiss GmbH</b><br/>45881 Gelsenkirchen<br/>Tel.: 02 09/ 94 11 60</p> <p><b>Rauchhaupt GmbH</b><br/>04828 Altenbach<br/>Tel.: 0 34 25/ 89 55-0</p> <p><b>Recker Feinkost GmbH</b><br/>49453 Wetschen<br/>Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> | <p><b>Recker Feinkost GmbH</b><br/>28199 Bremen<br/>Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> <p><b>Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH</b><br/>39638 Gardelegen<br/>Tel.: 0 39 07/ 77 61-0</p> <p><b>Gerhard Regier GmbH</b><br/>25938 Wyk auf Föhr<br/>Tel.: 0 46 81/ 7 18</p> <p><b>Rittner Food Service GmbH &amp; Co. KG</b><br/>85716 Unterschleißheim<br/>Tel.: 0 89/ 13 07 46-0</p> <p><b>SB Frischmarkt Heinsberg GmbH</b><br/>52525 Heinsberg<br/>Tel.: 0 24 52/ 95 25-0</p> <p><b>Schmidt &amp; Söhne GmbH</b><br/>79331 Teningen<br/>Tel.: 0 76 41/ 96 23-0</p> | <p><b>Schwalenstöcker &amp; Gantz GmbH</b><br/>34497 Korbach<br/>Tel.: 0 56 31/ 50 07-0</p> <p><b>Schwarz + Hansen GmbH</b><br/>20457 Hamburg<br/>Tel.: 0 40/ 78 121 0</p> <p><b>Schwarz + Hansen GmbH NL Lübeck</b><br/>23554 Lübeck<br/>Tel.: 04 51/ 29 28 98-0</p> <p><b>Xaver Troiber e. K.</b><br/>94544 Hofkirchen<br/>Tel.: 0 85 45/ 17-0</p> |
|---|---|---|---|--|

**Neue Firmierung**

**Windmann Food Service GmbH**  
32584 Löhne  
Tel.: 0 57 32/ 96 88-0

Seit Januar 2020

