



**TRANSGOURMET**

seafood

# FISCHFEINKOST

AUS DEM NORDEN



FEINKOSTSALATE, KAVIAR,  
MILDE NORDSEEMATJES, LAKE-  
PRODUKTE, TERRINEN, FRIESISCH TAPAS,  
RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN  
& PREMIUM KONSUM FRISCHFISCH

# INHALTSVERZEICHNIS



• Bremerhavener Feinkost – Garnelensalate .....	3
• Bremerhavener Feinkost .....	6
• Feinkost aus Dänemark.....	7
• Bremerhavener Feinkost – Matjes- und Heringssalate .....	8
• Zarte, milde Nordsee-Matjes .....	10
• Bremerhavener Feinkost .....	12
• Bratheringsspezialitäten aus Cuxhaven und Bremerhaven.....	13
• Kaviar aus Cuxhaven .....	14
• Friesisch Tapas .....	16
• Matjesspezialitäten Schleswig-Holstein .....	18
• Feinste Fischspezialitäten aus Hamburg .....	22
• Räucherfischspezialitäten aus Bremerhaven .....	24
• Räucherfischdelikatessen aus Dänemark.....	26
• Grand Cru Räucherlachs.....	28
• Premium Präsentideen .....	29
• Pulled Salmon .....	30
• Fisch-Würste aus Bremerhaven.....	31
• Räucherfisch-Innovationen aus Bremerhaven .....	32
• Premium Konsum Frischfisch .....	33
• Norddeutsche Spezialitäten .....	34

## Liebe Leserinnen und Leser,

das Thema **Nachhaltigkeit** hat mittlerweile einen hohen Stellenwert in der Gesellschaft erreicht. Ökologische, ökonomische und soziale Aspekte gehören untrennbar zu diesem Konstrukt. In einer Welt endlicher Ressourcen muss ein Prozess des Umdenkens sowohl im privaten als auch im beruflichen Umfeld stattfinden. Die Transgourmet ist mit ihren Nachhaltigkeitsthemen nach außen hin stark präsent.

Als Nachhaltigkeitszertifikats-Bauftragter befasse ich mich mit den umfänglichen Zusammenhängen zwischen Produkten und Umweltwirkungen sowie Auswirkungen auf die Akzeptanz und Entscheidungen der Kunden und Verbraucher.

Nachhaltigkeit ist ein fester und wichtiger Bestandteil unseres Handelns und kommt in allen Facetten zum Tragen. Daher steht Wachstum und nachhaltiges Wirtschaften in keinem Widerspruch.

Wir setzen in Bremerhaven auf Produkte aus der Region, stärken so die heimische Wirtschaft und arbeiten partnerschaftlich mit kleinen traditionellen Familienunternehmen zusammen.

„**Gemeinsam sind wir stark**“, gemeinsam wollen wir auch in wirtschaftlich turbulenten Zeiten den Pfad bestreiten und den Schritt in das nächste Jahrhundert wagen – zum Wohle kommender Generationen und zum Wohle unserer Region.

In unserem Folder „Fischfeinkost aus dem Norden“ haben wir ein umfangreiches und abwechslungsreiches Produktportfolio zusammengestellt und gemeinsam mit unseren regionalen Produzenten Rezepturen und Produkte optimiert. Neben den Klassikern finden Sie auch viele neue, trendige und innovative Produkte, die „Lust auf Mee(h)r“ machen. Genießen Sie also unvergessliche kulinarische Genussmomente und erleben Sie unsere Fischfeinkost aus dem Norden.



**VIET TRUONG**

EINKÄUFER RÄUCHERFISCH & MARINADEN

# BREMERHAVENER FEINKOST

## Garnelensalate

Bremerhavener Fischfeinkost zeichnet sich durch sorgfältige Handarbeit in einer kleinen Fischmanufaktur aus. Der Betrieb ist IFS zertifiziert und blickt auf eine lange Feinkosttradition zurück. Die Produkte begeistern durch grobstückige und erlesene Zutaten, Frische, eine unverwechselbare Optik und einen unvergleichbaren Geschmack. Das Mischen & Verwiegen der meisten

Feinkostsalate erfolgt per Hand in kleinsten Chargen, um die empfindlichen Rohstoffe und die Salate zu schützen.

**Alles wird mit Liebe gemacht!** Es werden keine Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe oder Aromen benutzt. Die Feinkostsalate begeistern durch Frische und Qualität, die man schmeckt.



## FEINKÖSTLICHE Riesengarnelen

**NÄHRWERTE VON GARNELEN:** Garnelenfleisch hat einen hohen Eiweißgehalt. Dagegen enthält es kaum Fett und keine Kohlenhydrate. Die geringe Fettmenge ist zum größten Teil ungesättigt und besteht zu einem Anteil aus wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Zusätzlich liefern Garnelen lebenswichtige Substanzen wie Phosphor, Kalium, Niacin und Kalzium.



Die Garnelensalate zeichnen sich durch ausgesuchte Rohwaren aus. Dabei achten wir darauf, dass die Garnelensalate aus **Global GAP- oder ASC-zertifizierter** Rohware hergestellt werden. Unsere Garnelensalate sind Produkte höchster Qualität und Güte. Sie schmecken den Unterschied. Qualität und Frische kennen bei uns keine Kompromisse.

**GLOBALG.A.P.**  
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



ASC-C-00157



Leckerfisch



### Riesengarnelen in Senf-Dill-Creme

gekochte und geschälte Garnelen in einer Senf-Dill-Creme

Art.-Nr. 79399 Becher 1,5 kg  
Garneleneinwaage 750 g



### Riesengarnelen in Kräutercreme

Garnelen, gekocht, geschält, in herzhafter Kräutercreme-Sauce

Art.-Nr. 42675 Becher 1,5 kg  
Garneleneinwaage 750 g

# BREMERHAVENER FEINKOST

## Garnelensalate



### RIESENGARNELEN KAMASUTRA

Erleben Sie eine erotische Reise Ihres Geschmackssinns! Prickelnd belebend, verführerisch, sinnlich – lassen Sie Ihr inneres Feuer entfachen. Cayennepfeffer, als wichtigste Zutat, gehört zu den schärfsten Gewürzen der Welt.

Er besteht aus gemahlenden Chilies verschiedenster Sorten.

Dem Cayennepfeffer wird eine stimulierende Wirkung nachgesagt und in der ausgetüftelten Kombination mit Curry, süßer Kokosmilch und Kokosraspeln kann auch schon eine kleine Brise davon „Lust auf Me(e)hr“ entfachen. Auch der Curry soll eine Vielzahl aphrodisierender Inhaltsstoffe liefern. Die Vorfreude auf sinnliche Genüsse selbst, öffnet bereits Körper und Seele. Genießen Sie den einzigartigen Geschmack und lassen Sie sich verführen...



#### Riesengarnelen Kamasutra

Garnelen, gekocht und geschält, in einer angenehmen scharfen und süßen Sauce, verfeinert mit Kokosmilch und -raspeln, abgestimmt mit edlen Gewürzen wie Curry und Cayennepfeffer - Gewinner des SEAFOOD-STAR 2013, Kategorie „Feinkost“

Art.-Nr. 440677 Becher 1,5 kg  
Garneleneinwaage 750 g



#### Riesengarnelen Fiesta Mexicana

Garnelen, gekocht, geschält, mit Jalapeñoscheiben, in einer würzigen, leicht scharfen Sauce

Art.-Nr. 42709 Becher 1,5 kg  
Garneleneinwaage 900 g



#### Riesengarnelen in Cocktailcreme

Garnelen, gekocht, geschält, in Cocktail-Sauce mit lieblicher Weinnote (enthält Alkohol)

Art.-Nr. 42760 Becher 1,5 kg  
Garneleneinwaage 750 g



#### Riesengarnelen in Dillcreme

Garnelen, gekocht, geschält, in einer cremigen, leichten Joghurt-Dill-Sauce

Art.-Nr. 42759 Becher 1,5 kg  
Garneleneinwaage 750 g



**Riesengarnelen Tandoori**  
 Garnelen, gekocht und geschält, umgeben von Südfrüchten wie Ananas und Mandarinen, verfeinert mit Mango Chutney, Curry und Joghurt  
 Art.-Nr. 440295 Becher 1,5 kg  
 Garneleneinwaage 750 g



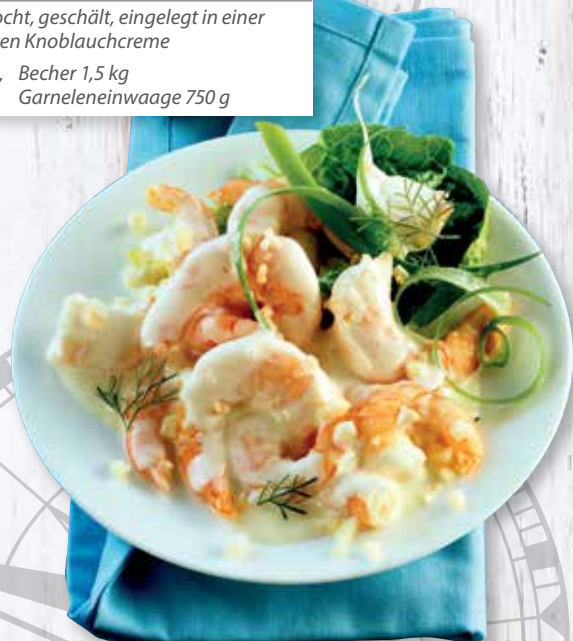
**Riesengarnelen in Lake**  
 60/90, ohne Kopf, ohne Schale, eingelegt in milder Salzlake  
 Art.-Nr. 440288 Becher 1,5 kg  
 Garneleneinwaage 900 g



**Riesengarnelen ‚Sweet Island‘**  
 gekochte und geschälte Riesengarnelen, umgeben von Ananas- und Papayastücken, eingelegt in einem Currydressing (ohne Mayonnaise)  
 Art.-Nr. 440264 Becher 1,5 kg  
 Garneleneinwaage 525 g

**Riesengarnelen in Aiolicreme**  
 Garnelen, gekocht, geschält, eingelegt in einer pikanten, weißen Knoblauchcreme  
 Art.-Nr. 440257 Becher 1,5 kg  
 Garneleneinwaage 750 g

**Riesengarnelen – Premium – in Knoblauchgewürzöl**  
 31/40, zart rosafarbene, gekochte und geschälte White Tiger Garnelen mit herzhaften Kräutern und Knoblauch in Rapsöl  
 Art.-Nr. 440271 Becher 1,5 kg  
 Garneleneinwaage 900 g



# BREMERHAVENER FEINKOST



## Flusskrebssalat Marseille

zarte Flusskrebsschwänze, gekocht und geschält, mit Kürbisstückchen, Champignons und Silberzwiebeln in einer pikant gewürzten Tomaten-Joghurtcreme mit Meerrettichnote

Art.-Nr. 440400 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 350 g



## Tandoori-Cocktail

Garnelen und Surimihappen mit Ananas, Mandarinen und Mango in würzigem Tandoori-Dressing

Art.-Nr. 440721 Becher 1,5 kg  
Fischeinwaage 600 g



## Feinkost 3er Sortimentsmix

beliebter Feinkost-Mix in kleinen Bechern im Umkarton, in den Sorten:  
1 x Heringshappen Sherry Joghurt, MSC-zertifiziert  
1 x Heringshappen Minze-Limette, MSC-zertifiziert  
1 x Garnelenkomposition Tandoori

Art.-Nr. 646952 Karton à 3 x 150 g



## Flusskrebssalat Normandie

in cremiger Mayonnaise, verfeinert mit Calvados, saftige Mandarinen und Apfelstücke sowie frische Karotten und Porree runden den Salat ab (enthält Alkohol)

Art.-Nr. 737531 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 300 g



## Kapitänsalat

zarte Grönlandkrabben umgeben von Ananas, Kürbis und Sellerie in einer mit Sahne verfeinerten Sauce

Art.-Nr. 440196 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 300 g



## Flusskrebssalat Bretagne

feine Flusskrebsschwänze mit Champignons, grünem Spargel und Staudensellerie in cremiger Mayonnaise, mit Weinbrand verfeinert, ausgesuchte Gewürze runden diese Komposition ab (enthält Alkohol)

Art.-Nr. 737562 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 300 g



## Nordseekrabbensalat

zartes Nordseekrabbenfleisch in einer mit Joghurt verfeinerten Mayonnaise, mit ausgesuchten Gewürzen abgerundet

Art.-Nr. 42705 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 480 g



## Warmwassergarnelen (Penaeus vannamei):

Warmwassergarnelen werden – wie der Name schon sagt – weltweit in warmen Gewässern gefischt und gezüchtet. Sie sind auch unter den Bezeichnungen „Riesengarnelen“ oder „King Prawns“ bekannt. Die am häufigsten verarbeitete Warmwassergarnele ist die Penaeus vannamei aus Aquakultur in Thailand. Wir beziehen sie von ausgewählten und ständig vor Ort kontrollierten, nach GAP (Good Aquaculture Practice) zertifizierten Farmen, die umweltfreundlich mit einem geschlossenen Seewasserkreislauf arbeiten. Im Alter von ca. 3 - 5 Monaten werden die Tiere den Zuchtbecken entnommen und am selben Tag für die tiefgefrorene Verschiffung nach Europa weiterverarbeitet.

Die Penaeus vannamei trägt auch die Handelsbezeichnung **White Tiger Garnele**. Sie ist stressunempfindlich und erhält im gekochten Zustand eine schöne und natürlich rote Farbe. Sie wird im gekochten und geschälten Zustand als Lake-, Öl- oder MAP-Produkt weiterverarbeitet.

Diese Delikatesse ist vielseitig einsetzbar. Sie eignet sich durch ihren leicht süßlichen Geschmack als Snack mit Dipp oder als ideale Salatbeilage.

Je nach Kundenwunsch wird unser Sortiment selbstverständlich auch durch weitere Warmwassergarnelenarten abgerundet, wie die Penaeus monodon und die Heterocarpus reedi.



### TIPP:

Ideal für Salate und Cocktails! Auch als Einlage für Fischsuppe oder in Kombination mit Nudeln!



## Premiumware

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
148658	<b>Flusskrebsschwänze in Lake</b> 100/200, gekocht und geschält, in Lake eingelegt	Becher à 1,5 kg Fischeinwaage 900 g
148641	<b>Flusskrebsfleisch in Knoblauchöl</b> 100/200, gekocht und geschält, in Knoblauchöl eingelegt	Becher à 1,5 kg Fischeinwaage 900 g
148726	<b>Riesengarnelen in Lake</b> 60/80, White Tiger, gekocht und geschält, in Lake eingelegt	Becher à 1,5 kg Fischeinwaage 900 g
171991	<b>Riesengarnelen in Lake</b> 100/200, Warmwassergarnelen, gekocht und geschält, in Lake eingelegt	Becher à 1,5 kg Fischeinwaage 900 g
148689	<b>Pazifik-Shrimps in Lake</b> 200/300, gekochte und geschälte Riesengarnelen, in Lake eingelegt	Becher à 1,5 kg Fischeinwaage 900 g
148733	<b>Surimi-Flakes in Lake</b> Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, in Lake eingelegt	Becher à 1,5 kg Fischeinwaage 900 g



## Warmwassergarnelen

- Kommen hauptsächlich aus den warmen Gewässern des Indopazifiks und dessen Anrainerstaaten.
- Wachsen schnell heran.
- Sind groß und haben einen hohen Fleischanteil.
- Vielseitig einsetzbar. Für warme Haupt- und Zwischenmahlzeiten, als Snack mit Dipp oder zum BBQ.

## Kaltwassergarnelen

- Leben in den arktischen Meeren des nordöstlichen Atlantik, in der Nordsee oder den Gewässern vor der südlichen Westküste Südamerikas.
- Gedeihen langsam.
- Entwickeln ein aromatisch, zartes und festes Fleisch.
- Geringer Brat- und Kochverlust.
- Für Cocktails, feine Salate oder als hochwertige Auflage, z. B. für Brötchen oder Baguettes.





**Dorumer Heringssalat mit Nordsekrabben, MSC-zertifiziert**

Heringshappen und Nordsekrabben mit Cranberries in Joghurtsauce

Art.-Nr. 42708 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 460 g



**Göteborger Heringstopf, MSC-zertifiziert**

zarte Heringshappen ohne Haut, mit Gewürzgurkenscheiben und roten Zwiebelstücken, in cremiger Salatmayonnaise, mit erlesenen Gewürzen abgerundet

Art.-Nr. 42762 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 400 g

**Räucherlachssalat**

feiner Räucherlachs in Streifen und Stücke geschnitten, mit Senfgurken, Spargel und Zwiebeln in einer leichten Senf-Dillcreme

Art.-Nr. 440233 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 230 g



**Rostocker Heringstopf in Joghurtsauce, MSC-zertifiziert**

Heringshappen mit Gurken und Zwiebeln in Joghurtsauce, verfeinert mit Eismeergeräneln

Art.-Nr. 42770 Schale 1 kg  
Fischeinwaage 380 g







Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  241137	<b>Heringsalat ohne Mayonnaise, MSC-zertifiziert</b> <i>zarte Heringsstreifen ohne Haut, mit Rote Bete-, Apfel-, Gurken-, Sellerie- und Zwiebelwürfeln, verfeinert mit Gewürzen, ohne Mayonnaise</i>	Schale 1 kg Fischeinwaage 500 g
  241083	<b>Feinster Heringsalat rot, MSC-zertifiziert</b> <i>zarte Heringswürfel und -happen ohne Haut, mit Rote Bete-, Apfel-, Gurken-, Sellerie- und Zwiebelwürfel in einer cremig-feinen Mayonnaise</i>	Schale 1 kg Fischeinwaage 400 g
  241410	<b>Heringshappen ‚Dijon‘, MSC-zertifiziert</b> <i>Heringshappen ohne Haut, in pikanter Senfsauce dijoner Art, mit Apfelstücken, Cranberries und Joghurtcreme</i>	Schale 1 kg Fischeinwaage 400 g
  241144	<b>Heringshappen in Minze-Limetten-Creme, MSC-zertifiziert</b> <i>zarte Heringshappen ohne Haut, eingelegt in einer mit Joghurt verfeinerten Minze-Limetten-Creme, mit Apfel- und Gurkenstücken</i>	Schale 1 kg Fischeinwaage 500 g
 180214	<b>Heringsstipp, MSC-zertifiziert</b> <i>zarte, mild gesäuerte Heringshappen, eingelegt in einer cremigen Sauce aus Mayonnaise, Sauerrahm und Weiße Bete-Würfeln, verfeinert mit Sellerie-, Zwiebel- und Gurkenschnitzel</i>	Eimer 3 kg Fischeinwaage 1.290 g
 180191	<b>Heringsalat rot, MSC-zertifiziert</b> <i>zarte, mild gesäuerte Heringshappen, eingelegt in einer cremigen Sauce aus Mayonnaise, Sauerrahm und Rote Bete-Würfeln, verfeinert mit Zwiebel-, Senfgurken- und Apfelstücken</i>	Eimer 3 kg Fischeinwaage 1.050 g
 180184	<b>Dill-Heringshappen, MSC-zertifiziert</b> <i>zarte, mild gesäuerte Heringshappen, eingelegt in einer cremigen Sauce aus Mayonnaise und Sauerrahm, verfeinert mit Dillspitzen, Zwiebel- und Senfgurkenstücken</i>	Eimer 3 kg Fischeinwaage 1.080 g
 180207	<b>Matjessalat klar, MSC-zertifiziert</b> <i>aus zarten Matjeshappen, verfeinert mit Apfel-, Zwiebel-, Gurken- und Paprikastücken, ohne Mayonnaise</i>	Eimer 3 kg Fischeinwaage 1.500 g
  241472	<b>Sherryhappen in Joghurtdressing</b> <i>mit Sherry veredelte Heringshappen ohne Haut in einem lieblichen Joghurtdressing, verfeinert mit roten Zwiebelwürfeln</i>	Schale 1 kg Fischeinwaage 450 g
  241076	<b>Kräutermatjessalat mit Gartengemüse, MSC-zertifiziert</b> <i>Kräuterheringshappen nach Matjes-Art, ohne Haut, mit Lauchzwiebeln, Paprika, Zucchini, Oliven und Senfsaaten verfeinert</i>	Schale 1 kg Fischeinwaage 550 g



Ein Teil unseres Sortiments ist MSC-zertifiziert.  
 Bitte achten Sie auf das blaue Umweltsiegel.  
 Mehr Information unter: [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

# ZARTE, MILDE NORDSEE-MATJES



Matjes aus der Küstenregion



## Schmecken Sie den Unterschied!

Unsere frischen **„NORDSEE-MATJES“** werden in der Nordsee in der Zeit von Mai bis Juli gefangen. Der hohe Fettgehalt dieser Sommer-Heringsfänge sowie der relativ niedrige Salzgehalt geben unserem Leckerfisch Nordsee-Matjes den charakteristisch, buttrigen Geschmack – eine zarte, unvergleichlich milde Köstlichkeit mit vollem Matjesaroma. Gerade an der Küstenregion von Ostfriesland über das Butjadinger Land bis hin ins Land Wursten und rauf nach Cuxhaven wird diese Art Matjes besonders geschätzt und geliebt.

**PROBIEREN SIE DEN UNTERSCHIED UND ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!**

**Alle Produkte sind MSC-zertifiziert**

ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de



# HIMMLISCHE NORDSEE-MATJES

**KOMPETENZ**  
durch Frische &  
Nachhaltigkeit

## Bremerhavener Heringspezialitäten!

Für unsere Bremerhavener Heringspezialitäten verwenden wir nur die allerbesten Zutaten und Rohwaren. Unsere leckeren Heringsalate werden in liebevoller Handarbeit zubereitet. Die Zutaten und eigens entwickelte, raffinierte Rezepturen schaffen ganz besondere Gaumenfreuden und begeistern immer mehr Kunden. Gönnen auch Sie sich das Besondere!

## Aus nachhaltigem Fischfang



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
240642	<b>Milde Nordsee Matjesfilets rosé, MSC-zertifiziert</b> Nordsee-Heringe ohne Haut, nach nordischer Art gereift, zart und mild gesalzen, in Pflanzenöl eingelegt	Eimer 3 kg (= 35-40 Stück à 50-57 g)
240659	<b>Milde Nordsee Heringsfilets nach Matjes-Art in Öl, MSC-zertifiziert</b> Nordsee-Heringe ohne Haut, zart und mild gesalzen, nach Matjes-Art gereift, in Rapsöl eingelegt	Schale 500 g (= 6-8 Stück à 57-67 g)
240666	<b>Milde Nordsee Kräuterfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert</b> Nordsee-Heringe mild gereift, ohne Haut, nach nordischer Art mit edler Kräuternote, eingelegt in feinem Rapsöl	Eimer 3 kg (= 40-45 Stück à 45-50 g)
240673	<b>Milde Nordsee Räucherfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert</b> Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Rapsöl eingelegt	Schale 500 g (= 6-8 Stück à 57-67 g)
240680	<b>Milde Nordsee Räucherfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert</b> Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Rapsöl eingelegt	Eimer 3 kg (= 35-40 Stück à 50-57 g)
240758	<b>Milde Nordsee Räucherfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert</b> Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Rapsöl eingelegt	Schale 500 g (= 6-8 Stück à 44-58 g)
240765	<b>Milde Nordsee Räucherfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert</b> Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Rapsöl eingelegt	Eimer 3 kg (= 40-50 Stück à 40-50 g)
240772	<b>Milde Nordsee Räucherfilets nach Matjes-Art, MSC-zertifiziert</b> Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Rapsöl eingelegt	Schale 500 g (= 6-8 Stück à 44-58 g)
240994	<b>Milde Nordsee Matjesfilets mit Gartenkräutern, MSC-zertifiziert</b> Nordsee-Heringe ohne Haut, nach nordischer Art, mit frischen Gartenkräutern und Zwiebeln in Pflanzenöl eingelegt	Eimer 3 kg (= 35-40 Stück à 50-57 g)
294300	<b>Milde Nordsee Matjesfilets mit Gartenkräutern, MSC-zertifiziert</b> Nordsee-Heringe ohne Haut, nach nordischer Art, mit frischen Gartenkräutern und Zwiebeln in Pflanzenöl eingelegt	Schale 1 kg (= 14-18 Stück à 44-58 g)
241007	<b>Milde Nordsee Matjesfilets mit Gartenkräutern, MSC-zertifiziert</b> Nordsee-Heringe ohne Haut, nach nordischer Art, mit frischen Gartenkräutern und Zwiebeln in Pflanzenöl eingelegt	Schale 500 g (= 6-8 Stück à 44-58 g)

PREMIUMWARE

AUS DER FISCHMANUFAKTUR

MATJESFILETS, AROMASCHUTZVERPACKT, OHNE ÖL



Quality












Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
582834	<b>Kräuterfilets nach Matjesart ,NATUR', MSC-zertifiziert</b> milde Matjesfilets nordischer Art mit feiner Kräuternote, ohne Haut, ohne Öl, aromaschutzverpackt	Schale 600 g (= 12-14 Filets)
582858	<b>Räucher-Matjesfilets nordischer Art ,NATUR', MSC-zertifiziert</b> milde Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, ohne Öl, aromaschutzverpackt	Schale 600 g (= 12-14 Filets)
582865	<b>Matjesfilets nordischer Art ,NATUR', MSC-zertifiziert</b> milde Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, ohne Öl, aromaschutzverpackt	Schale 600 g (= 12-14 Filets)





# Bremerhavener FEINKOST

## Saucen & Dipps



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 521499	<b>Kamasutra-Dipp</b> <i>verführerisch, sinnlich, geschmacksintensiv – der Kamasutra-Dipp als Beilage für alle Gerichte, ob Seafood, Fisch, Salate oder auch Fleisch. Verführen Sie Ihre Gäste mit dieser scharfen aber auch sinnlichen Sauce – verfeinert mit Cayennepfeffer, Curry, Kokosmilch und Kokosraspeln</i>	Schale 1 kg
521505		Becher 250 g
 440301	<b>Aioli-Sauce</b> <i>herzhafte Knoblauchsauce mit kräftigem Aroma, verfeinert mit frischem Joghurt</i>	Schale 1 kg
940634		Karton 4 Becher à 340 g
 440394	<b>Cocktail-Sauce</b> <i>mit lieblicher Weinnote, ideal als Beilage zu Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch (enthält Alkohol)</i>	Schale 1 kg
940658		Karton 4 Becher à 340 g
 940696	<b>Curry-Tunke</b> <i>cremige Curry-Mayonnaise</i>	Karton 6 Becher à 340 g
440240		Schale 1 kg
 180078	<b>Friesische Tunke</b> <i>feine Salatcreme aus Mayonnaise und Sauerrahm, verfeinert mit Apfel-, Zwiebel- und Gurkenstücken, passt perfekt zu Matjes mit Bratkartoffeln</i>	Eimer 3 kg

## Hering in Gelee



# Quality



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
147170	 <b>Hering in Gelee mit Ei, MSC-zertifiziert</b> <i>gekochte, handverlesene Heringsstücke, mit Eischeiben garniert, überzogen mit klarem Gelee-Spiegel</i>	Schale 1 kg (= 8 Portionen) Fischeinwaage 500 g
399180	 <b>Hering in Gelee mit Karotte, MSC-zertifiziert</b> <i>gekochte Heringsstücke, handverlesen, mit Karottenscheiben garniert und mit Gelee gespiegelt</i>	Schale 1 kg (= 8 Portionen) Fischeinwaage 500 g
498081	 <b>Bratrollmops in Gelee, MSC-zertifiziert</b> <i>mit Haut, mit Gurke, Zwiebeln und Gewürzen gefüllt, mit Eischeiben dekoriert und mit fein abgeschmecktem Gelee aufgegossen</i>	Schale 1 kg (= 8 Portionen) Fischeinwaage 500 g



Ein Teil unseres Sortiments ist MSC-zertifiziert.  
Bitte achten Sie auf das blaue Umweltsiegel.  
Mehr Information unter: [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

MSC-C-51709

# BRATHERINGSPEZIALITÄTEN

## aus Cuxhaven

## & BREMERHAVEN



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 299169	<b>Bratheringe</b> Heringe mit Gräte und Schwanz in kräftigem Bratmehl handpaniert und goldgelb gebraten in einem pikanten Aufguss, garniert mit Zwiebeln und Gewürzen	Schale 2,5 kg (= ca. 15 Stück à ca. 100 g)
  80799	<b>Bratheringe, MSC-zertifiziert</b> Heringe mit Gräte und Schwanz in kräftigem Bratmehl handpaniert und goldgelb gebraten in einem pikanten Aufguss, garniert mit Zwiebeln und Gewürzen	Eimer 6 kg (= ca. 22 Stück à ca. 135-150 g)
  85120	<b>Bratheringe, MSC-zertifiziert</b> ausgenommene Heringe, ohne Kopf, mit Schwanz, mehliert und goldbraun gebraten, in mild-würzigem Aufguss, garniert mit Zwiebeln und Paprikastreifen	Eimer 3 kg (= 15-16 Stück à ca. 120 g)
  764001	<b>Brathering, MSC-zertifiziert</b> Heringe ohne Kopf, ausgenommen, mit Schwanz, mit Haut, mehliert und gebraten, mit Zwiebeln garniert, in würzigem Aufguss	Eimer 5 kg (= ca. 30 Stück à ca. 100 g)
  689113	<b>Küsten-Bratlinge, MSC-zertifiziert</b> Heringslappen mit Haut, ohne Mittelgräte, mehliert und gleichmäßig gebraten, in würzigem Aufguss	Eimer 6 kg (= 30-32 Stück à ca. 100 g)
  491891	<b>Bratlinge, MSC-zertifiziert</b> zarte, saftige, pfannengebratene, goldbraune Heringsdoppelfilets, mit Haut, praktisch grätenfrei, in süß-saurer Marinade, Abweichungen von +/- 1 Stück möglich	Eimer 6 kg (= 25 Stück à 130-170 g)
  764940	<b>Bratling in süß-saurer Marinade, MSC-zertifiziert</b> zarte, saftige, pfannengebratene, goldbraune Heringsdoppelfilets, praktisch grätenfrei	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.250 g (= 8 Stück à ca. 156 g)
  695374	<b>Bratheringe ‚Bratlinge‘ ohne Gräten, MSC-zertifiziert</b> paniert und gebraten, in herzhaft pikantem Aufguss, praktisch grätenfrei, mit Haut	Schale 500 g (= 2 Stück à ca. 125 g)
  120173	<b>Bratheringsfilets, MSC-zertifiziert</b> Heringsfilets mit Haut und ohne Gräten, in kräftigem Bratmehl handpaniert und goldgelb gebraten, in würzigem Aufguss, garniert mit Zwiebeln und Gewürzen	Schale 2,5 kg (= ca. 25 Stück à ca. 60 g)
  764032	<b>Bratheringsfilet, MSC-zertifiziert</b> Einzelfilet mit Haut, ohne Gräten, mehliert und gebraten, mit Zwiebeln garniert, in würzigem Aufguss	Eimer 5 kg (= ca. 60 Stück à ca. 50 g)
  764896	<b>Bratheringsfilets im Brataufguss, MSC-zertifiziert</b> zarte, saftige, pfannengebratene, goldbraune Heringseinzelfilets, süß-sauer mariniert, mit Haut	Schale 2,5 kg (= ca. 25 Stück à ca. 80 g)
  696432	<b>Küsten-Bratheringsfilets, MSC-zertifiziert</b> Heringsfilets mit Haut, ohne Gräten, mehliert und gleichmäßig gebraten, in würzigem Aufguss	Eimer 6 kg (= 30-38 Stück à ca. 80-100 g)
  120104	<b>Bratrollmops, MSC-zertifiziert</b> Heringslappen mit pikanten Gewürzgurkenstückchen gerollt, in kräftigem Bratmehl handpaniert und goldgelb gebraten, in einem pikanten Aufguss, garniert mit Zwiebeln und Gewürzen	Schale 2,5 kg (= ca. 17 Stück à ca. 85 g)
  689106	<b>Küsten-Bratrollmops, MSC-zertifiziert</b> gerollte Heringsfilets mit Haut, ohne Gräten, mehliert und schonend gebraten, verfeinert mit Zwiebeln, in mild-würzigem Aufguss	Eimer 6 kg (= ca. 25 Stück à ca. 120 g)



# KAVIAR

## aus Cuxhaven

### KAVIMOLE



#### ZUTATEN:

Kaviar aus Seehasenrogen "Rot" (Art.Nr. 769686),  
Eismeergarnelen (Art.Nr. 765138),  
Flusskrebbsfleisch (Art.Nr. 148658),  
Avocado, Zitrone, Naturjoghurt, Nachos



#### ZUBEREITUNG:

Die reife Avocado mit der Gabel zerdrücken und mit etwas Zitrone und Naturjoghurt glattrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und den roten Seehasenrogen unterheben. Nach Geschmack mit Eismeergarnelen oder Flusskrebbsfleisch garnieren. Mit Nachos oder in der Avocadoschale servieren.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
769662	<b>Kaviar aus Seehasenrogen Wasabi</b> <i>gesalzen, angereichert mit grünem Wasabi-Meerrettich, pasteurisiert</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
769679	<b>Kaviar aus Seehasenrogen Schwarz</b> <i>gesalzen, gleichmäßig schwarze Perlen, pasteurisiert</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
769686	<b>Kaviar aus Seehasenrogen Rot</b> <i>gesalzen, gleichmäßig rote Perlen, pasteurisiert</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
769693	<b>Kaviar aus Seehasenrogen Rauch</b> <i>fein gesalzen, mit feinem Raucharoma, gleichmäßig orange Perlen</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
769709	<b>Kaviar aus Seehasenrogen Natur</b> <i>fein gesalzen, naturbelassen, gleichmäßige Perlen, pasteurisiert</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
769716	<b>Kaviar aus Seehasenrogen Orange</b> <i>fein gesalzen, gleichmäßig orange Perlen</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
769723	<b>Kaviar aus Lachsrogen Natur</b> <i>naturbelassener Kaviar vom Keta-Lachs, mild gesalzen, besticht durch seine natürliche rot-Färbung</i>	Karton 6 Gläser à 100 g
769730	<b>Kaviar aus Forellenrogen</b> <i>naturbelassener Forellenkaviar, mild gesalzen, leuchtend rote Perlen</i>	Karton 6 Gläser à 100 g

# SEEHASENROGEN

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT  
Royal Greenland

## Royal Greenland

### Seehase

Der Seehase ist im Meer zwischen Kanada und der Barentssee verbreitet. In Grönland wird er von März bis Juni gefangen, wenn er zum Laichen flachere Gewässer aufsucht. Die Fischerei wird vor allem von kleineren Booten aus betrieben. Jeder Fischer setzt zehn bis zwanzig Stellnetze ein, die während der Saison im Fanggebiet bleiben. Hauptvorteil der Fangmethode ist, dass sie sehr selektiv ist und nur wenige Jungfische gefangen werden. Der Seehasenrogen gilt als Ersatz für den Stör-Kaviar, dessen Rogen von Natur aus Schwarz ist. Deshalb wird der Seehasenrogen schwarz gefärbt.

Äußerst wichtig für die Qualität ist der schonende und schnelle Verarbeitungsprozess innerhalb von höchstens 24 Stunden nach dem Fang. Wir haben die volle Wertschöpfungskette in unserer Hand, beginnend mit dem Fang im kristallklaren Gewässer vor Grönland, über die Anlandung und die Verarbeitung in unserem Werk in Cuxhaven bis zum Verkauf an unsere Kunden.



Da wir seit 2015 MSC-Rohware einsetzen wird unser Rogen nach Umstellung der Verpackung auch MSC-zertifiziert erhältlich sein.

### Abtropfen, reinigen, salzen

Der Rogen wird in den Anlandebetrieben gereinigt, indem er abtropft und die Membranen und andere Fremdkörper aussortiert werden. Er kommt in eine starke Salzwasserlösung, bei dieser Behandlung sinkt der Rogen zu Boden, während Unreinheiten oben schwimmen und abgeschöpft werden können. Nach der Reinigung ist es wichtig, den Rogen wieder zu entwässern, um optimale Frische und beste Qualität des Endprodukts sicherzustellen. Danach wird der Rogen abgewogen, in Fässern abgefüllt und mit einer hochprozentigen Salzlake als Konservierung übergeben. Dadurch ist der Rogen in Lake bis zu 30 Monate haltbar. Unsere Fertigprodukte sind direkt aus dem Glas verzehrfähig, da sie pasteurisiert sind. Wir können alle Produkte ohne AZO-Farbstoffe anbieten. Außerdem bieten wir eine transparente Rückverfolgbarkeit sowie eine nachhaltige Produktion des Rogens, da auch das Seehasenfleisch weiterverarbeitet wird.

### Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art

Royal Greenland geht auf Kundenwünsche ein und bietet den Seehasenrogen in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen an. Die Wasabi-Variante in Grün zum Beispiel hat eine leichte Meerrettich-Note, der orange Kaviar weist eine dezente Räuchernote auf. Außerdem gibt es den Kaviar noch in Schwarz, Rot und cremefarben (natürliche Farbgebung). Auch sind wir stolz darauf, dass unsere Produkte ausschließlich mit natürlichen Färbemitteln und ohne synthetische AZO-Farbstoffe hergestellt werden.



# FRIESISCH TAPAS

Das Gute liegt so nah



**So lecker, frech und jung kann der Hering und Matjes schmecken.**

Im Norden, da versteht man es, bei einem Klönschnack die Zeit mit guten Freunden und leckerem Essen zu genießen. Warum dann nicht auch mit „Friesisch Tapas“?

Friesisch Tapas können Sie mit allen Sinnen genießen, wie die norddeutschen Küsten und das reizvolle Hinterland. Es weckt Gedanken an Urlaub, an schöne Sandstrände und an das Wattenmeer. Gerade dieser Landstrich bewahrt seine ursprüngliche Tradition in der Herstellung von vielen leckeren natürlichen Produkten. Viele regionale Zutaten, handverlesene Produkte, handwerkliche Herstellung und die beste Heringsrohware:

**Das sind die Qualitätsmerkmale unserer neuen „Friesisch Tapas“.**



**Genießen Sie FRIESISCH TAPAS  
mit allen Sinnen!**







## Friesisch Tapas No. 1

(Art.Nr. 79300)

### HERINGSWICKEL

Fruchtiger Tomatenhering mit frisch geschmortem Paprika, seeluftgetrocknetem Schinken und einer Frischkäsecreme.

### MATJES-SPIESS AUF KANDIERTEM PFEFFER

Friesischer Matjes, gespiesst auf Marner Vollkornbrot, mit leichter Lauchcreme und einer süßlichen Birne als krönenden Abschluss.

### BIRNE BOHNE SPECK – FRIESISCH MODERN

Zwischen herzhaftem Speckboden und einem Birnen-Bohnen-Topping befindet sich die mild geräucherte Eismeerforelle in einer milden Frischkäsecreme.

## Friesisch Tapas No. 3

(Art.Nr. 79302)

### RAUCHMATJESWICKEL MIT ZIEGENKÄSE

Herzhafter Rauchmatjes mit frischem Ziegenkäse aus der Nordseeregion, verfeinert mit fruchtiger Birne.

### MATJES-SPIESS MIT GLASIERTEM APFEL

Friesischer Matjes, gespiesst auf Marner Vollkornbrot mit einer Apfel-Käse-Creme und einem glasierten Apfelstückchen mit Kräutercreme.

### MATJES-BONTJES

Bester Matjes in einer Frischkäsecreme mit einem Mantel aus Marner Schwarzbrot, Schnittlauch und Petersilie.

## Friesisch Tapas No. 2

(Art.Nr. 79301)

### MATJESWICKEL MIT SPINAT

Dezenter Nordfriesischer Schafskäse mit frischem Spinat und würzigem Matjes.

### KERNIGER RAUCHMATJES-SPIESS

Herzhafter Rauchmatjes mit typischer Roter Bete, gespiesst auf nussigem Kornschrotziegel.

### RÄUCHERLACHS-BONTJES

Räucherlachs in einer Frischkäsecreme mit einem Mantel aus gerösteten Mandeln und schwarzem Sesam.

## Friesisch Tapas No. 4

(Art.Nr. 79397)

### HERING FINKENWERDER ART

Ein Sherry-Heringsfilet, umhüllt von einer zarten Frischkäsecreme mit Garnelen. Das Ganze umwickelt mit seeluftgetrocknetem Schinken.

### TATAR VOM RÄUCHERLACHS

Auf herzhaftem Marner Schwarzbrot, gebettet in eine Frischkäsecreme und gekrönt von Steinburger Apfelkompott.

### MATJES-PREISELBEER-SPIESS

Nordischer Matjes, gespiesst auf Marner Vollkornbrot, mit regionalen Zutaten wie einer milden Preiselbeercreme und fruchtigem Apfel.

# MATJESSPEZIALITÄTEN

## aus Schleswig-Holstein

### Rauchmatjes-Mangold-Rolle mit Frischkäsecreme und Spargelespuma

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Rauchmatjes, 120 g Frischkäse, 600 g Mangold mit Blattgrün, 400 g Spargel, 40 g Butter, 1/2 Bund Kerbel, 400 ml Spargelfond (kräftig), 100 ml Sahne, 60 g Basic Textur, Salz, Pfeffer, Zucker

Mangold gut waschen, die Blätter von den Stielen abschneiden und im Salzwasser 30 Sekunden blanchieren. Die Blätter in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Mangoldstiele und den geschälten Spargel in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Matjes mit einem Küchenpapier gut abtupfen. Spargelfond mit Sahne und Basic Textur in einer Schüssel glatt rühren und abschmecken. Die Masse in einen iSi-Whip füllen und mit 2 Sahnekapseln laden. Frischkäse flach auf die Mangoldblätter streichen und pro Päckchen mit zwei Matjesfilets belegen. Den Mangold mit den Matjesfilets zusammenklappen und aufrollen. Mangold- und Spargelstücke in Butter anschwitzen, mit Salz, Zucker und Zitrone abschmecken. Der Spargelschaum ist kalt und warm ein Genuss. Mangoldrolle mit Mangold-Spargel-Gemüse und Spargelschaum nach Belieben anrichten und mit Kerbel dekorieren.

Matjes to go: Passend zu Ihrem Spargelsalat



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  	812351	<b>„Smoke-jes“ Rauchmatjes nach nordischer Art in Öl, MSC-zertifiziert</b> mild salzige und rauch-würzige Matjesfilets ohne Haut, in Pflanzenöl eingelegt	Schale 2,5 kg Abtropfgewicht 2.000 g (= ca. 40 Stück à ca. 50 g)
 	765787	<b>Heringsfilet in Sahne-Joghurt Sauce, MSC-zertifiziert</b> Heringsfilets in Sahnesauce, verfeinert mit Joghurt, Äpfeln und Lauch	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.250 g
 	765534	<b>Herings-Stipp mit Sahne, MSC-zertifiziert</b> zarte, mild marinierte Heringshappen ohne Haut, mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesauce eingelegt	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.250 g

### Der Nordsee-Hering, auch „Sommer Hering“ genannt.



Im Sommer, in der Zeit von Mai bis August, wird der Nordsee-Hering vor der norwegischen Küste gefangen. Dieser Hering ist eine wesentlich kleinere Rasse als der nordnorwegische Hering, der seine Fangzeit von Ende November bis Januar hat und aus dem hohen Norden, der Barentssee, kommt. Der Nordsee-Hering ist feiner und zarter in seiner Fleischstruktur und gerade in Verbindung mit seinem hohen Fettgehalt so aromatisch. Seine natürliche Filetgröße bietet die ideale Portion für das Belegen von Brötchen und Snacks. Je nach Fettgehalt veredelt Friesenkrone diese Rohware zu den verschiedensten Matjes- und Heringspezialitäten, die dann im Anschluss, Filet für Filet, von Hand verlesen und verpackt werden. Nur so können die hohen und individuellen Ansprüche unserer Kunden erfüllt werden.

- Fangzeit Mai bis August
- In der Nordsee aufgewachsen und vor der westlichen Küste Norwegens gefangen
- MSC-zertifiziert
- Filetgewicht ca. 50 g
- Kleines, zartes Filet mit einer feinen Fleischstruktur

- Mild und aromatisch im Geschmack
- Klein und fein – die perfekte Portionsgröße für die kreative Snackküche oder für moderne Street-Food-Ideen!

# SOMMER MATJES



- ⚓ **Exklusive Rohware mit besonders hohem Fettgehalt aus den besten Fanggründen der Nordsee**
- ⚓ **In einem speziell entwickelten schonenden Verfahren hergestellt**
- ⚓ **Zarter Biss und vollmundiger, cremiger Geschmack**
- ⚓ **Harmoniert auch mit süßlichen Komponenten; perfekt für außergewöhnliche Rezepturen**



**Saison von Juni - Oktober**

**AUS FRISCHEM NORDSEE-HERING GEREIFT NACH FRISENKRONE ART, IN FEINEM RAPSÖL.**

Exklusiver Fischgenuss mit unserem Sommer Matjes. Die butterzarten Fischfilets sind ideal für sommerliche Speisen. Denn durch seinen geringen Salzgehalt harmoniert der edle Matjes besonders gut mit leichten sommerlichen Komponenten wie knackigem Gemüse, Kräutern oder sogar frischen Früchten.



**Sommer Matjes, MSC-zertifiziert**

aus Frischware gereift, besonders zarte Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, in Pflanzenöl eingelegt

**Art.-Nr. 162036** Schale 1,5 kg  
Abtropfgewicht 1.250 g  
(= ca. 32 Stück à 30-50 g)

**740241** Schale 250 g  
Abtropfgewicht 180 g  
(= ca. 4 Stück à ca. 30-50 g)



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	
 <b>142625</b>	<b>Matjesfilets nach nordischer Art, MSC-zertifiziert</b> zarte Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art gereift, in Pflanzenöl eingelegt	Schale 2,5 kg Abtropfgewicht 2.000 g (= ca. 34 Stück)	
 <b>765749</b>	<b>Matjesfilets mit Gartenkräutern in Öl, MSC-zertifiziert</b> zarte Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit frischen Gartenkräutern und roten Zwiebeln garniert, in Rapsöl eingelegt	Schale 2,5 kg Abtropfgewicht 1.600 g (= 24-30 Stück à ca. 50-70 g)	
<b>132862</b>	<b>Sherry-Heringsfilets</b> zarte Heringsfilets ohne Haut, süß-sauer mariniert, mit Zwiebeln und Gewürzen in einem Aufguss mit leichter Sherrynote eingelegt	Schale 2,5 kg Abtropfgewicht 1.500 g (= 7-33 Stück à 45-55 g)	
 <b>765558</b>	<b>Heringsfilet nach Matjes Art, MSC-zertifiziert</b> zarte Heringsfilets ohne Haut, nach Matjesart gereift, in Rapsöl eingelegt	Schale 2,5 kg Abtropfgewicht 1.800 g (= 30-38 Stück à 50-67 g)	





# MATJESSPEZIALITÄTEN

## aus Schleswig-Holstein

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 738000	<b>Matjesfilets nordische Art ,Zwiebeln und Knoblauch', MSC-zertifiziert</b> Matjesfilets mit Zwiebeln und Knoblauchsprossen, in Pflanzenöl eingelegt	Schale 1 kg Fischeinwaage 700 g (= ca. 14 Stück)
 738001	<b>Matjesfilets nordische Art ,Weintrauben und Prosecco', MSC-zertifiziert</b> zarte Matjesfilets ohne Haut, nordischer Art, praktisch grätenfrei, mit kernlosen Weintrauben und einer feinen Prosecco-Note in Pflanzenöl eingelegt, fruchtig im Geschmack mit leicht herber Note	Schale 1 kg Fischeinwaage 700 g (= ca. 14 Stück à ca. 50 g)
 288000	<b>Matjeshappen nordische Art, MSC-zertifiziert</b> verzehrfertiger Salat aus Matjesstückchen mit Apfel und Gemüse in einer Essig- und Öl-Marinade	Schale 900 g Fischeinwaage 585 g



### Matjesfilet nordischer Art, mit Weintrauben und Prosecco.

Dieser kleine, feine Matjes sorgt für einen großen Auftritt – auf jedem Buffet. Denn die zarten Nordsee Matjesfilets werden mit einer typischen Prosecco-Note mariniert und bieten somit ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Weiterhin sorgen die beigelegten kernlosen Weintrauben und die feinen Zitronenzesten für eine frische fruchtige Note.

## Prosecco-Happen mit Trauben



### ZUTATEN:

Matjesfilet-Happen mit Weintrauben und Prosecco (**Art.Nr. 738001**), 6 Stiele Petersilie, 1/4 Bund Schnittlauch, 150 g Frischkäse, 1 EL Feigensenf, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 3 EL Walnusskerne, Toast

### ZUBEREITUNG:

Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Frischkäse, Kräuter, Feigensenf und 2 EL Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und grob hacken. Vom Toast die Kanten abschneiden. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin von jeder Seite goldbraun anrösten. Brotscheiben mit dem Frischkäse bestreichen. Matjes aus der Verpackung nehmen, leicht abtropfen lassen und Filets halbieren. Brote damit belegen und mit Nüssen bestreuen.



## Matjes im Winter

### Winter Matjes – der Winterfang aus Norwegen.

In den reinen Tiefen der Barentssee aufgewachsen, frisch an der norwegischen Fjordküste gefangen und sofort bearbeitet, reift unser Hering mit einer leicht winterlichen Note zu einem Spitzenprodukt.



**Winter Matjes, MSC-zertifiziert**  
 ausgesuchte Fischfilets, mit extra hohem Fettanteil (mind. 16%), für ein einzigartiges Mundgefühl, verfeinert mit ausgesuchten winterlichen Gewürzen, eingelegt in Rapsöl  
**Art.-Nr. 765527** Schale 1,5 kg  
 (= 15-19 Stück à 65-85 g)



## Saison von November – März

# Matjesburger



## ZUTATEN:

Matjesfilet (**Art.Nr. 738000**), 1 Nektarine, 1 rote Zwiebel, 50 ml Essig, 1 TL Senfsamen, 1 EL Zucker, 1 Bio Limette, 100 g Salatmayonnaise, Salz, Pfeffer, 50 g Rucola, Curry Sesam Brötchen, 8 getrocknete Tomaten in Öl

## ZUBEREITUNG:

Nektarine halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Essig, 150 ml Wasser, Senfsamen und Zucker aufkochen und die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Beiseite stellen und ziehen lassen. Limette mit heißem Wasser waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limette halbieren und Saft auspressen. Mayonnaise, Limettenschale und -saft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Salat putzen, waschen und trockenschütteln. Brötchen halbieren und portionsweise in einer Pfanne ohne Fett rösten. Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen. Jeweils die untere Hälfte erst mit Salat, dann mit getrockneten Tomaten belegen. Matjes aus der Verpackung nehmen, leicht abtropfen lassen, quer halbieren und jeweils zwei Hälften auf dem Brötchen verteilen. Mit Nektarinenspalten belegen und mit den Zwiebeln abschließen. Den Brötchendeckel draufsetzen und servieren.





**Matjes PUR Friesische Art, MSC-zertifiziert**

zart und bissfest, **ohne Öl**

**Art.-Nr. 42079** Schale à 600 g (= 10 Filets)



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 42031	<b>Matjes PUR Rauch, MSC-zertifiziert</b> <i>zart und bissfest, mit mildem Raucharoma, ohne Öl</i>	Schale à 600 g (= 10 Filets)
 765855	<b>Brat-Röllchen, MSC-zertifiziert</b> <i>aus Heringsfiletstückchen geformte Röllchen, mit ausgesuchten Gewürzen verfeinert, eingelegt in milder Zwiebelmarinade</i>	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.750 g (= 76-94 Stück à 18-23 g)
587679	<b>Bratheringsfilets</b> <i>Einzelfilets mit Haut, ohne Gräten, paniert und goldbraun gebraten, in mild-würzigem Aufguss</i>	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.750 g (= 27-33 Stück à 50-65 g)
763776	<b>Bratheringe</b> <i>pfannenfertig, ausgenommen, paniert und gebraten, in mild-würzigem Aufguss, mit bunter Garnierung</i>	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.750 g (= 14-17 Stück à ca. 100-125 g)



## Zarte Herings-Marinaden




Echtes Handwerk gehört zu Friesenkronen wie Ebbe und Flut zur Nordsee. Über hundert Jahre Erfahrung machen uns zum Meister in Sachen Fischfeinkost. Dazu gehört nicht nur das Rollen von Rollmöpsen im eigenen Haus, sondern auch die Herstellung handgemachter Marinaden in all ihrer Vielfalt. Ganz gleich, ob Bismarckheringe, Sherry- oder Sahnfilets – dank der typisch nordischen Rezepturen kann sich ihr mild würziger Geschmack bestens entfalten. Ein wichtiges zusätzliches Detail ist dabei auch die reine Zugabe von Zucker, der als wunderbarer Geschmacksträger für ein natürliches Aroma sorgt.


765879	<b>Gabelrollmöps</b> <i>mit Gurkenstreifen gefüllte Sauerlappen aufgespiesst auf einen Holzspieß, mit mild würzigem Aufguss versehen</i>	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.750 g (= 51-65 Stück à ca. 28-35 g)
765916	<b>Bismarckheringsfilet</b> <i>Sauerlappen veredelt, mit mildem Aufguss versehen</i>	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 2.000 g (= 32-46 Stück à ca. 43-63 g)
 765541	<b>Heringsfilets in Senf-Honig-Sauce, MSC-zertifiziert</b> <i>marinierte Heringsfilets ohne Haut, in cremiger Sauce mit Senf und Honig</i>	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.250 g (= ca. 25 Stück à ca. 50 g)
 765763	<b>Heringsfilets in Dill-Sahne-Sauce, MSC-zertifiziert</b> <i>zarte Heringsfilets ohne Haut, mit Gurken und Zwiebelstücken, verfeinert mit Dillspitzen, in cremiger Sahnensauce</i>	Schale 2,5 kg Fischeinwaage 1.250 g (= 22-28 Stück à 45-60 g)



# Feinste FISCHSPEZIALITÄTEN aus Hamburg



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde
 <span style="font-size: 2em;">❄️</span>	<b>Räucherlachs-konfekt</b> <i>feiner Räucherlachs, abwechselnd geschichtet mit Frischkäse mit leichter Meerrettichnote auf herzhaftem Pumpernickel, geschmacklich abgerundet mit frischem Dill, geröstetem Sesam und Blaumohn, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Tray à 24 Stück à 10 g
 <span style="font-size: 2em;">❄️</span>	<b>Räucherlachs-Roulade ‚mediterran‘ mit Oliven-Frischkäse</b> <i>mediterrane Frischkäsecreme und Räucherlachs zu einer Roulade gewickelt und in Scheiben geschnitten, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Tray à 30 Stück à 10 g
 <span style="font-size: 2em;">❄️</span>	<b>Konfekt Schwarzwälder Schinken</b> <i>feiner Schwarzwälder Schinken, abwechselnd geschichtet mit Frischkäse mit leichter Meerrettichnote auf herzhaftem Pumpernickel, geschmacklich abgerundet mit Pistazien, Paprikagranulat und Ananasgelee, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Tray à 24 Stück à 10 g

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde
 <span style="font-size: 2em;">❄️</span>	<b>Räucherlachs-Terrine in Scheiben</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">Glutenfrei</span> <i>Terrine mit Frischkäse, gekochten Lachsfiletstückchen und Meerrettichzubereitung, ummantelt mit geräuchertem Lachs, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Beutel à 16 Stück à 30 g
 <span style="font-size: 2em;">❄️</span>	<b>Lachs-Blattspinat-Terrine in Scheiben</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">Glutenfrei</span> <i>Terrine mit gegarten Lachsfiletstückchen und Blattspinat in Joghurtgelee, in Scheiben geschnitten, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Beutel à 16 Stück à 30 g
 <span style="font-size: 2em;">❄️</span>	<b>Räucherforellen-Terrine in Scheiben</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">Glutenfrei</span> <i>Terrine mit 3 verschiedenen Schichten Frischkäsezubereitung: mit geräucherter Forelle, mit Kresse und mit Stremellachs, einzeln entnehmbar</i>	Karton 4 Beutel à 16 Stück à 30 g





Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 579629	  <b>Fischroulade mit Spinat und Käse, MSC-zertifiziert</b> <i>roh, Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, gefüllt mit einem Blattspinat-Käse-Mix, gewürzt, einzeln entnehmbar</i>	Karton 30 Stück à 150 g
 579582	  <b>Fischroulade mit Gemüse-Julienne, MSC-zertifiziert</b> <i>roh, Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, mit einer leicht gewürzten Gemüsefüllung aus Karotten-, Sellerie- und Zucchiniestreifen, einzeln entnehmbar</i>	Karton 30 Stück à 150 g
774048	  <b>Lachs-Nocken</b> <i>küchenfertig, Klösschen aus einer klassischen Farce aus Lachs, Regenbogenforelle oder Saibling, mit Sahne und Gewürzen, maximal 10% Glasur, einzeln entnehmbar</i>	Karton 1 Beutel à 1 kg (ca. 80 Stück à 10-15 g)
 774055	  <b>Lachsstrudel mit Mangold</b> <i>küchenfertig, Lachs umwickelt mit Mangoldblatt und einer Farce aus Lachs und Sahne im gezogenen Strudelteig</i>	Karton 4 Stück à 450 g
 774024	  <b>Lachs-Pastete mit Pesto</b> <i>Lachskern ummantelt mit einer Farce aus Fisch, Sahne, Spinat und Pesto in Blätterteig, küchenfertig, einzeln entnehmbar</i>	Karton 45 Stück à 40 g
 579551	  <b>Lachs-Roulade mit getrüffeltem Wirsing</b> <i>mit Trüffelöl und Trompetenpilzen abgeschmeckter Wirsing, leicht gebunden mit Zanderfarce, ummantelt mit Lachs</i>	Karton 1,8 kg (= 45 Stück à 40 g)
 579452	  <b>Quiche Petit sortiert</b> <i>vorgegart, kleine Mürbeteigküchlein mit herzhaften Füllungen, Sorten pro Schale: 11x Lauch-Frischkäse, 11x Paprika-Frischkäse, 11x Räucherlachs-Frischkäse, 11x Spinat-Frischkäse</i>	Karton 3 Schalen à 44 Stück à 25 g
 579537	  <b>Dorschfilet im Wirsingmantel</b> <i>Zanderfarce mit Kurkuma in Wirsingkohlblättern</i>	Karton 1,8 kg (= 45 Stück à 40 g)
 579650	  <b>Lachsfilet mit Kartoffel-Pesto-Kruste</b> <i>rohe Lachsfilet-Portionen mit einem Topping aus Kartoffelpüree, Gemüse, Pesto und Gewürzen, bestreut mit Emmentaler, küchenfertig, einzeln entnehmbar</i>	Karton 24 Stück à 50 g
 579469	  <b>Atlantikungen-Röllchen mit getrüffeltem Wirsing</b> <i>roh, Atlantikungenfilets, praktisch grätenfrei, zu Röllchen geformt und gefüllt mit Wirsing, der mit Trüffelöl und Trompetenpilzen abgeschmeckt und leicht mit Zanderfarce gebunden ist, garniert mit Riesengarnele, Trüffelscheibe und Korianderblatt, küchenfertig, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar</i>	Karton 3 Schalen à 16 Stück à 85 g
 579476	  <b>Atlantikungen-Röllchen mit Rahmspinat</b> <i>roh, Atlantikungenfilets, praktisch grätenfrei, zu Röllchen geformt und mit Rahmspinat gefüllt, küchenfertig, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar</i>	Karton 3 Schalen à 16 Stück à 85 g
 774000	  <b>Zander-Grillwürstchen</b> <i>vorgegart, Grillwürstchen aus Zander, mit Räucherlacheinschlüssen, gewürzt, im Naturdarm, mit max. 5% Glasur, vakuumverpackt, einzeln entnehmbar, Stück ca. 50 g</i>	Karton 1 kg (= 2 Beutel à 500 g)
 735384	  <b>Fischfrikadelle</b> <i>vorgebraten, kleine Frikadellen aus Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln, würzig abgeschmeckt, einzeln entnehmbar</i>	Karton 50 Stück à 80 g

# RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN

## aus Bremerhaven



Art.-Nr.

Bezeichnung

Gebinde



675086

### Stremellachsfilet-Pralinen

Lachs ohne Haut, in Würfel geschnitten, mild gesalzen, in den Sorten: Natur, Knoblauch und Pfeffer, heißgeräuchert

Schale 1 kg  
(= ca. 60 Stück à 16-18 g)



111805

### Stremellachsfilet-Happen

Lachsfilets zu Happen handgeschnitten, praktisch grätenfrei, mild gesalzen, mit diversen Gewürzen bestreut, über Buchenholz heißgeräuchert

Schale ca. 2 kg  
(= 35-40 Stück à 40-50 g)



573375

### Stremellachsfilet-Happen

handgeschnitten, gesalzen, mit Pfeffer-, Knoblauch-, Paprika- und Zwiebelgewürz bestreut und auf Buchenholz heißgeräuchert, praktisch grätenfrei

Schale 1 kg  
(= 20-25 Stück à 40-50 g)



112734

### Schwarze Heilbuttfilet-Happen

Formstücke vom schwarzen Heilbutt, praktisch grätenfrei, ohne Haut, gesalzen, mit diversen Gewürzen bestreut, über Buchenholz heißgeräuchert

MAP-Schale 1,5 kg  
(= 16-18 Stück à 80-90 g)



667524

### Lachsknacker

geräucherte Lachswurst, aus ausgesuchten Lachsfiletstücken, mit Meersalz verfeinert, behutsam im Ofenrauch gereift, im Natursaitling, vakuumverpackt

Packung 5 Stück à ca. 70 g

672344

Packung 10 Stück à ca. 70 g



667654

### Fischfrikadelle

Nur ausgesuchte Filetstücke werden in unseren, nach geheimen Familienrezept hergestellten, Fischfrikadellen verarbeitet.

MAP-Schale 9 Stück à ca. 100 g

146678

Allerlei feine Gewürze verleihen den einzigartigen raffinierten Geschmack. Für den klassischen, leckeren Fischgenuss. Fischfrikadellen nach traditioneller Art, verzehrfertig

MAP-Schale 5 Stück à ca. 100 g



101721

### Thunfisch-Loin

kaltgeräuchert, im Stück, vakuumverpackt

Stück ca. 800 g



101714

### Schwertfischloin

geräuchert, im Stück, vakuumverpackt

Stück ca. 800 g





Art.-Nr. Bezeichnung Gebinde

**Stremellachs ‚Ostpreußischer Art‘**  
 Nach ‚ostpreußischer Art‘ geräuchert. Unser Stremellachs wird nach alter Tradition und überlieferter Rezeptur zubereitet. Der frische Lachs wird in Streifen geschnitten – die sogenannten Stremel – in milder Solelake gebeizt und über heißer Buchenholzglut geräuchert. Für diesen Stremellachs der Spitzenklasse verwenden wir nur die allerbesten Mittelfiletstücke.



672405

MAP-Schale 1 kg  
 Stück ca. 350 g



**Edles Wildlachs-Stremelbündel ‚Bartholomäus‘**  
 Die benötigte Rohware wird in den eiskalten Gewässern Südost-Alaskas gefangen und in der kleinen Räucherfisch-Manufaktur von Meisterhand zubereitet. Die geheime Gewürzbeize, das Solebad und die heiße Räucherglut des „Altonaer“ Räucherofens verleihen dem Wildlachsstremel seinen unverkennbaren Geschmack.



672399

MAP-Schale 1 kg  
 Stück ca. 350 g



**Graved Lachs**  
 geschnitten, auf der Haut liegend, mariniert mit frischem Dill, gebeizt, vakuumverpackt



672412

Seite 1 kg



**Geräuchertes Forellenfilet ‚Multi‘**  
 ohne Haut, ohne Gräten, handgesalzen und über Buchenholz geräuchert, vakuumverpackt



101554

Packung 600 g  
 (= 9-11 Stück à 55-67 g)



112451

**Premium geräuchertes Forellen-Einzelfilet**  
 ohne Haut, gesalzen, handfiletiert, praktisch grätenfrei, über Buchenholz heißgeräuchert, einzeln in Folie gewickelt

MAP-Schale ca. 1 kg  
 (= 9-12 Stück à 80-110 g)



# Premium-Qualität aus Bremerhaven

**„Black Label Räucherlachs“ – Das Besondere!**  
 Der frische Lachs wird noch vor der Totenstarre (pre-rigor) verarbeitet. Dadurch ist das frische Lachsfilet wesentlich fester und frischer als traditionell geschlachtete Ware. In der Räucherlachs-Manufaktur reift das Filet anschließend 2 Tage im Meersalz, dadurch wird dem Lachsfilet sehr viel Wasser entzogen. Danach wird das gesalzene Filet 12 Stunden getrocknet und schonend über Buchenholz geräuchert.



Art.-Nr. Bezeichnung Gewicht



204996

**Räucherlachs ‚Black Label‘**  
 ungeschnitten, mit Haut, pariert, praktisch grätenfrei, handgesalzen, nach traditioneller Art geräuchert, aus ausgesuchter norwegischer Rohware

Seite ca. 1 kg



204989

**Räucherlachs ‚Black Label‘**  
 vorgeschnitten, mit Haut, praktisch grätenfrei, handgesalzen, nach traditioneller Art geräuchert, aus ausgesuchter norwegischer Rohware

Seite ca. 1 kg



204965

**Räucherlachs ‚Black Label‘**  
 vorgeschnitten, mit Haut, praktisch grätenfrei, handgesalzen, nach traditioneller Art geräuchert, aus ausgesuchter norwegischer Rohware

Packung 500 g



586986

**Fjordforellenfilet ‚Black Label‘**  
 vorgeschnitten, mit Haut, mild gesalzen und kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei

Packung 800 g



# RÄUCHERFISCH DELIKATESSEN



# AUS DÄNEMARK

## Back to the roots: MIT UNSEREM RÄUCHERFISCH-SORTIMENT „RETRO STYLE“

lassen wir die gute alte Zeit traditioneller Räucherkunst wieder aufleben: Nach dem Salzen von Hand werden der Lachs, der Schwarze Heilbutt sowie die Lachsforellen getrocknet. Dann folgt der Räucherprozess: Am Schwanz aufgehängt wird der Fisch in alten, schweren Öfen über am Boden verglühende Buchenholzspäne kaltgeräuchert. Eine längst vergessene Räuchertradition, die wir jetzt modern in Szene gesetzt haben.

Dieses skandinavische Räucherhandwerk garantiert reinsten Genuss und damit ein pures, absolut ehrliches Geschmackserlebnis. Entdecken auch Sie den Spirit von Freiheit und Abenteuer, der sich mit dem Genuss dieser hochwertigen Räucherfisch-Spezialitäten offenbart.

**Mehr noch:** Lachs, Schwarzer Heilbutt sowie Lachsforelle gehören zur kleinen Gruppe der Fische, die den höchsten Anteil natürlicher Omega-3-Fettsäuren aufweisen und damit modernen Genießern geradezu aus dem Herzen sprechen.



## VELBEKOMME!



## Ein echter Hingucker!



Das in Deutschland einmalige Räucherfisch-Sortiment „RETRO STYLE“ ist vielseitig einsetzbar: Echte Hingucker mit einer nie dagewesenen farbenprächtigen Anmutung – wie gemacht für den Impulskauf an den SB-Regalen und Frischfischtheken des LEH.

Denn die aufmerksamkeitsstarke Innovation sorgt für: „LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK“.

Schließlich gilt es doch immer wieder das Besondere beim täglichen Einkauf aufzuspüren.



## Von Hand gesalzen



Auch im Fischfachhandel, Delikatessengeschäften sowie Feinkosttheken sorgt der Räucherfisch für einen ganz besonderen Blickfang, dem man sich kaum entziehen kann. Gern gesehene „Gäste“ sind die hochwertigen Spezialitäten natürlich auch in der gehobenen Gastronomie und beim Catering: Denn mit ihnen kommt ein besonderes, nach alter Räucherkunst hergestelltes ordentliches Stück Fisch auf den Tisch. Und das macht nicht nur „echten Kerlen“ so richtig Appetit.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 498951	<b>RETRO Norwegischer Räucherlachs</b> <i>mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert</i>	Packung 600 g
 498814	<b>RETRO Heilbutt</b> <i>mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert</i>	Packung 500 g
 498845	<b>RETRO Lachsforelle</b> <i>mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert</i>	Packung 500 g
 498944	 <b>RETRO Alaska Sockeye Wildlachs</b> <i>mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert</i>	Packung 300 g
498937		Packung 500 g
 498777	<b>Metallkiste Retro Lachs mit Lachsmesser</b> <i>mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert, ganze Seite sowie ein Schneidmesser in einer exklusiven Metallbox</i>	Präsentkiste 600 g Seite plus Lachsmesser

**BITTE BEACHTEN SIE DEN BESTELLVORLAUF.**  
Sprechen Sie mit Ihrem Fachberater.





# GRAND CRU RÄUCHERLACHS

**BITTE BEACHTEN SIE DEN BESTELLVORLAUF.**  
Sprechen Sie mit Ihrem Fachberater.

## Grand Cru Räucherlachs

Wir räuchern unseren **POLAR GRAND CRU RÄUCHERLACHS** in traditionellen Räucheröfen kalt, am Schwanz hängend über Buchenholzspänen geräuchert bis unser Räuchermeister bestätigt, dass der Lachs den optimalen Geschmack und die bestmögliche Qualität erlangt hat.

Die Filets erhalten anschließend den perfekten Trimm, in dem das komplette braune Muskeldreieck entfernt wird und nur noch das wundervolle, leuchtend orangefarbene Fischfleisch zu sehen ist.

Der Polar Grand Cru Räucherlachs wird **VON HAND TROCKENGESALZEN**, genau wie in den guten alten Zeiten. Dieses verleiht dem Fisch zusätzlich einen intensiveren und authentischeren Geschmack.

Der Grand Cru Räucherlachs wird mit einem hochwertigen, scharfen Messer in einem vertikalem Winkel geschnitten, um kurze Stücke zu produzieren. Dieses Verfahren erhöht die Anzahl der Stücke und liefert somit eine bessere Portionskontrolle.

Die Filets werden vom Kopf hin zum Schwanz geschnitten, wodurch die Struktur sowie das appetitliche Aussehen erhalten bleiben.



### Norwegischer Räucherlachs „Grand Cru“

geschnitten, kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut, handfiletiert, trockengesalzen, praktisch grätenfrei

Art.-Nr. 505115 Seite 1 kg



### Norwegischer Räucherlachs Chef's Cut

vertikal geschnitten, kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut, handfiletiert, trockengesalzen, praktisch grätenfrei

Art.-Nr. 505111 Packung 500 g

## Grand Cru - Chef's Cut Räucherlachs

**GRAND CRU - CHEF'S CUT RÄUCHERLACHS** ist der gleiche geräucherte Lachs wie der Grand Cru Räucherlachs mit dem Unterschied, dass er statt vertikal, in 7-8 mm starke Tranchen geschnitten wird und so eine weitere attraktive Variante der Serviermöglichkeiten bietet.

Der Polar Grand Cru - Chef's Cut Räucherlachs wird **TROCKENGESALZEN UND AM SCHWANZ HÄNGEND**, über Buchenholzspänen im traditionellen Räucherofen kaltgeräuchert. Das Filet wird zur Perfektion getrimmt, sodass nur das wundervolle, leuchtend orangefarbene Fischfleisch übrig bleibt.



# Unsere Premium

# PRÄSENT IDEEN



ALLE ARTIKEL  
AB OKTOBER  
ERHÄLTlich!!

BITTE BEACHTEN SIE DEN BESTELLVORLAUF.  
Sprechen Sie mit Ihrem Fachberater.



### Holzbox Retro Lachs mit Lachsmesser

Norwegischer Retro Räucherlachs, geräuchertes Lachsfilet, mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, verpackt in einer Holzbox mit Messer

Art.-Nr. 533252 Holzbox 600 g Seite plus Lachsmesser



### Holzbox geräucherter Sockeye mit Lachsmesser

Retro Alaska Sockeye Wildlachs, geräuchertes Wildlachsfilet, mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, verpackt in einer Holzbox mit Messer

Art.-Nr. 533251 Holzbox 500 g Seite plus Lachsmesser



### Präsentkarte Retro Lachs mit Lachsmesser

Norwegischer Retro Räucherlachs, geräuchertes Lachsfilet, mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, verpackt in einem Geschenkkarton mit Messer

Art.-Nr. 533253 Präsentkarte 600 g Seite plus Lachsmesser



# PULLED SALMON



Innovativ, raffiniert & vielseitig

Leicht  
PORTIONIERBAR

Bestes  
Seafoodprodukt  
Räucherfisch  
Seafood Star  
2015



Eine kulinarische Delikatesse, die sich vielseitig und raffiniert einsetzen lässt – ideal als Begleiter für **Salat, Pasta und Suppen**, hervorragend auf **Burger, Pizza und Sandwich**

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
770279	<b>Pulled Salmon ‚Natur‘</b> <i>heißgeräucherte Stremellachsflocken, naturbelassen</i>	Karton 6 Schalen à 100 g
770286		Schale 500 g
770309	<b>Pulled Salmon ‚Pfeffer‘</b> <i>heißgeräucherte Stremellachsflocken, mit Pfeffer verfeinert</i>	Karton 6 Schalen à 100 g
770316		Schale 500 g
770293	<b>Pulled Salmon ‚BBQ‘</b> <i>heißgeräucherte Stremellachsflocken, mit pikanter Barbecue-Sauce verfeinert</i>	Karton 6 Schalen à 100 g
770262		Schale 500 g



# FISCH-WÜRSTE AUS BREMERHAVEN



## GENUSS OHNE REUE

- Hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren
- Weniger Fett als vergleichbare Wurst
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne Geschmacksverstärker

FIEDLERS  
FISCHMARKT  
ANNO 1906  
FEINSTE MEERESDELIKATESSEN  
AUS BREMERHAVEN

## Küstengriller & Küstenknacker

verbinden den beliebten Geschmack von Brat- und Brühwurst mit allen Vorteilen eines Fischprodukts.



### Küstengriller

Bratwurst aus Lachs und Riesenkalmar, gewürzt, im Collagendarm, pasteurisiert  
Art.-Nr. 811910 Packung 5 Stück à ca. 80 g

### Havener Original Fischbratwurst

Fischbratwurst ohne Darm aus ausgesuchten Fischarten, verfeinert mit einer Gewürz- und einer Kräutermischung

Art.-Nr. 338267 Packung 5 Stück à ca. 80 g



### Küstenknacker

Brühwurst hergestellt aus Lachs und Riesenkalmar, traditionell gewürzt, im Collagendarm, geräuchert, pasteurisiert

Art.-Nr. 811903 Packung 5 Stück à ca. 80 g



### Havener Original Feuer Fischbratwurst

Fischbratwurst ohne Darm aus ausgesuchten Fischarten, verfeinert mit einer Gewürz- und einer Kräutermischung sowie Chilis

Art.-Nr. 338266 Packung 5 Stück à ca. 80 g



# AUS BREMERHAVEN

## EASY TO EAT

Gemeinsam mit Fiedlers Fischmarkt haben wir **ZWEI NEUE INNOVATIVE RAUCHGARNELEN-VARIANTEN ENTWICKELT**. Dabei werden entdarmte Garnelen ohne Schale nach spezieller Methode mariniert und täglich in Auftragsproduktion meisterlich in der Familien-Manufaktur Fiedlers Fischmarkt geräuchert. Das Ergebnis ist eine saftige, leicht rauchige Garnele mit knackigem Biss. Die Garnelen stammen von Züchtern, die ohne den Einsatz von künstlichen Farbstoffen oder Antibiotika auskommen – **GENUSS PUR & UNÜBERTROFFEN IM GESCHMACK!**

**Wir handeln zwei Varianten:** Rauchgarnelen mit Schwanzsegment und Knoblauchgeschmack sowie Rauchgarnelen ohne Schale natur mit dezentem Raucharoma. Sie werden begeistert sein!



### Räuchergarnelen Natur

mild gesalzene und geräucherte Garnelen, mit Speiseöl benetzt

Art.-Nr. 493247 Schale à 250 g



### Räuchergarnelen mit Knoblauchöl

mild gesalzene und geräucherte Garnelen, mit Schwanzsegment, mit Knoblauchöl verfeinert

Art.-Nr. 493250 Schale à 250 g







# Premium FRISCHFISCH HANDFILETS

von Wilhelm Petersen aus Bremerhaven

## Unser Markenzeichen

Bewusst limitieren wir saisonabhängig unsere Produktauswahl, um unseren Kunden jederzeit das volle Fischeraroma zu bieten. Können wir Ihnen naturbedingt z.B.: bei Scholle oder Seezunge keine Wilhelm-Petersen-Qualität garantieren, verzichten wir solange auf deren Verarbeitung, bis die Laichzeit wieder vorbei ist. **Exklusivität und Geschmack sind unser Markenzeichen**, an dem Sie uns auch dann erkennen, wenn wir Ihnen ganz bewusst eine Fischart nicht liefern.



## Unser Anspruch

Dieser kompromisslosen Qualität der **Premiumklasse** haben wir uns leidenschaftlich verschrieben. Zum Glück. Denn wir vergessen nie, wer wir sind und woher wir kommen. Als ältester Seefischgroßhandel Bremerhavens ist Frischfisch unsere Mission. Schon immer. So hinterfragen wir unser Qualitätsniveau jeden Tag auf's Neue. Bei der täglich bedachtsamen Auswahl der frischen Ware, bei der täglichen Hingabe an die Handwerkskunst des Filetierens und Enthäutens und nicht zuletzt beim täglich garantierten Frischeversand unseres Qualitätsproduktes.

## Unsere Handwerkskunst

### IM WASSER ZU HAUSE? NICHT BEI UNS!

Maschinell filetierter & enthäuteter Fisch ist ständiger Wasserzufuhr ausgesetzt. Und das verfälscht den Geschmack. Qualität geht anders. Unser Fisch wird von Menschen und damit ohne Wasser filetiert & handabgezogen. So bewahren wir das pure Produkt. **Echtes Aroma, echte Konsistenz, keine Zusatzstoffe**. Das ist Fisch! Das ist Petersen Handfilet!

HANDFILETIERT  
IN DER SEESTADT BREMERHAVEN



### Rotbarschfilet 120 g +

ohne Haut, handfiletiert, Filet ca. 120 g +  
Art.-Nr. 823425 Styro-Box ca. 5 kg

### Rotbarschfilet 150g +

ohne Haut, handfiletiert, Filet ca. 150 g +  
Art.-Nr. 686340 Styro-Box ca. 5 kg

### Rotbarschfilet 180g +

ohne Haut, handfiletiert, Filet ca. 180 g +  
Art.-Nr. 637535 Styro-Box ca. 5 kg



### Rotbarsch Loin 180g +

ohne Haut, handfiletiert, Rückenstück, praktisch  
grätenfrei, Loin ca. 180 g +  
Art.-Nr. 637536 Styro-Box ca. 5 kg



### Seelachsfilet 300-600g

ohne Haut, handfiletiert, Filet 300-600 g  
Art.-Nr. 637537 Styro-Box ca. 5 kg



### Kabeljaufilet 400-600 g

ohne Haut, handfiletiert, Filet 400-600 g  
Art.-Nr. 637538 Styro-Box ca. 5 kg

# NORDDEUTSCHE

## SPEZIALITÄTEN



### Frischer Fisch ist die Grundlage des Nordens.

Der Vorzug, täglich fangfrischen Fisch und Schalentiere aus der Nordsee zu bekommen, hat sowohl Hausfrauen als auch Gastronomen seit Jahrzehnten inspiriert, immer neue und raffinierte Fischgerichte auszuprobieren. Viele Urlaubsgäste lieben die kulinarischen Köstlichkeiten und Delikatessen aus dem Norden. Aus der Nordsee kommen dabei: Plattfische wie Scholle, Kliesche, Seezungen, Limandes oder Steinbutt, aber auch grüne Heringe, Aal, Kabeljau, Makrelen, Schellfisch, Seelachs, Rotbarsch und Lachs. Natürlich dürfen auch auf Nordseekrabben (Granat), Miesmuscheln, Herzmuscheln oder Austern nicht verzichtet werden. Aus der Ostsee kennen wir Flunder und Butt, Dorsch, Hornhechte, Heringe oder aus den Boddenregionen Hecht, Zander und Barsche.



### Rezepte und Tipps

### aus der Seafood Akademie

INGO GÄBLER, Trainer Seafood Akademie

## Frischer Matjes-Hackepeter

- 8 Matjeshälften
- 1 1/2 Äpfel
- 1 rote Zwiebel
- 1/2 Salatgurke
- Frischer Dill und Petersilie

Alles in kleine Würfel schneiden, 100 g Joghurt oder Crème Fraîche unterheben und mit Pfeffer und Salz würzen. Lecker auf Schwarzbrot!



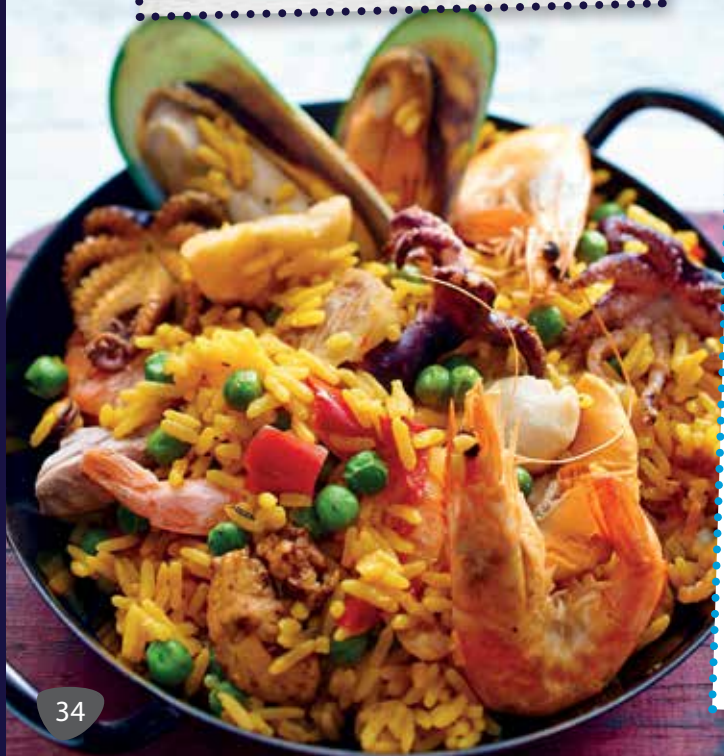
## Friesische Paella

- 3 Hähnchenschenkel..... Waschen, trocken tupfen, halbieren,
- 5 - 6 Esslöffel Olivenöl..... Erhitzen, Schenkel darin anbraten
- 2 Zwiebeln..... Pellen, hacken
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Langkornreis..... Zu den Schenkeln geben und anbraten
- 675 ml Fischfond..... Ablöschen, 10 Min. köcheln lassen
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 Päckchen Safran..... Unterheben
- 600 g TK-Sommergemüse... Unterheben, 10 Min. köcheln lassen
- 400 g Schollenfilets..... Waschen, trocken tupfen, Röllchen formen, feststecken,
- 300 g Miesmuscheln..... Waschen, Bartfäden entfernen.

Die Reismischung kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen, Schollenröllchen und Muscheln draufgeben und zugedeckt ca. 10 Min. dünsten

1 Bund Petersilie..... Waschen, fein hacken

150 g Nordseekrabben..... Über die Paella streuen





# SPEISEKARTE:

- Kibbelinge (Seefisch-Filetstücke im Backteig) mit Pommes frites, Remouladensauce und einer kleinen Salatbeilage
- Zarte Matjeshappen ‚Finkenwerder Art‘ mit Birne und Speck, dazu Bratkartoffeln
- Frischer Knurrhahn gebraten auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Frisches Kutter-Kabeljaufilet in Rosmarinbutter gebraten auf Blattspinat mit Röstkartoffeln
- Frisches Kutter-Schollenfilet in Butter gebraten mit Hausmacher Kartoffelsalat, Gurkensalat und Remouladensauce
- Frisches Labskaus, (seemännisches Allerlei aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Salzkartoffeln und Roter Bete), dazu Spiegelei, Rollmops und Gurken
- Ostfriesischer Küsten-Flammkuchen mit Garnelen, Muscheln, Räucherlachs und Dill
- Frische Krabbensuppe mit Nordseekrabben und Sahne
- Große gebackene Folienskartoffel mit Sour Cream, Nordseekrabbenfleisch und Dill
- ‚Nordseekrabbenschmaus‘: Nordseekrabbenfleisch auf Schwarzbrot mit Spiegelei und deftigen Bratkartoffeln
- Frische Nordsee Seezunge an Limettenbutter gebraten mit Salzkartoffeln und kleinem Salatteller
- Frisches Thunfischsteak in Olivenöl medium gebraten, an Ofenkartoffel mit Sour Cream und Goma Wakame Algensalat
- Frisches Tiefsee Rotbarschfilet in Kräuter-Speck-Kruste mit Bratkartoffeln
- Matjes Hausfrauenart mit Bratkartoffeln und Walnuss-Rosinen-Krautsalat
- Lachsfilet auf Blattspinat mit Kartoffelschnee
- Grüne Bandnudeln mit Pulled Salmon und Garnelen in Hummersahnesauce
- Fischteller ‚Störtebeker‘: Frisch gebratene, verschiedene Fischfilets mit Garnelen, Pfeffer-Hollandaise und Speck-Bratkartoffeln

## Typische Friesische



## UND NORDDEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

- Labskaus
- Aal- und Krabbensuppe
- Pannfisch/ ‚Pannje-Fisch‘
- Scholle Finkenwerder Art
- Fischbrötchen
- Hering in Gelee



## Klassisch LABSKAUS

### ZUTATEN:

340 g Corned Beef, 400 g Kartoffeln, 400 g gegarte und geschälte Rote Bete, 200 g Gewürzgurken, 100 ml Gewürzgurkensud, 2 Eier, 2 EL Öl, Pfeffer & Salz, Gabelrollmops (Art.Nr. 491914), Gewürzgurke, Rote Bete, Speck

### ZUBEREITUNG LABSKAUS:

Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser 20 Min. garen. Inzwischen 300 g Rote Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Gewürzgurken, Gewürzgurkensud und Corned Beef fein pürieren. Übrige Rote Bete in dünne Spalten schneiden. Die Kartoffeln abgießen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Das Rote Bete-Püree unterheben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit Salz & Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier darin als Spiegeleier braten. Zusammen mit den Gabelrollmöpsen und einigen Rote Bete-Spalten sowie den Gewürzgurken servieren.



## Kibbelinge in Backteig mit zweierlei Pommes

Kibbelinge (Art.Nr. 410724),

Pommes frites Julienne (Art.Nr. 4572),

Sweet Potato Fries (Art.Nr. 495608),

Süß-Saure Sauce, BBQ Sauce

## DER KICKER

Fischburger (Art.Nr. 820769),

Kicker Brötchen (Art.Nr. 367516),

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel





## TRANSGOURMET

**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG**  
Amtsgericht Darmstadt, HRA 85580, Sitz: Riedstadt,  
persönlich haftende Gesellschafter:  
Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH,  
Amtsgericht Darmstadt, HRB 95033, Sitz: Riedstadt  
Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz),  
Xavier Buro, Manfred Hofer, Holger Penndorf  
Transgourmet Central and Eastern Europe AG,  
Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244  
Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren

Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt  
E-Mail: [kontakt@transgourmet.de](mailto:kontakt@transgourmet.de) | [www.transgourmet.de](http://www.transgourmet.de)

### 24 Stunden am Tag erreichbar! Unser Contact Center

Rufen Sie an unter  
**0 800 1 722 722\***

oder faxen Sie uns  
**0 800 1 744 744\***

Alle Preise sind Grundpreise und gelten bei Abnahme im Originalgebilde. Auf alle Grundpreise werden die jeweils gültigen Rabatte bzw. Zuschläge gewährt bzw. erhoben. Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Alle Angebote sind freibleibend, solange der Vorrat reicht. Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Lieferung frei Haus. Für Druckfehler keine Haftung. Bio-Zertifizierung durch: DE-ÖKO-006.

Sie können uns auch mailen  
[kontakt@transgourmet.de](mailto:kontakt@transgourmet.de)

Sie erreichen uns rund um die Uhr persönlich!  
\*kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz

