



TRANSGOURMET
seafood



2017

STREETFOOD

Burger, Tapas und Mee(h)r...

BURGER-PARADE

TAPAS & FINGERFOOD

KLASSIKER
NEU INTERPRETIERT

FISH & POTATOES

LOVESTORY
PASTA & SEAFOOD

PASTRIES

STREETFOOD
INTERNATIONAL

THE WAY OF
GREENLAND

ASIAN STYLE



**STREETFOOD-
KONZEPTE**
für Gastronomie, GV
und Lebensmittel-
einzelhandel

INHALTSVERZEICHNIS

BURGER-PARADE



S.6

S.20



FRIESISCH TAPAS & MEE(H)R

FISCHBRÖTCHEN, -SANDWICHES UND -STULLEN



S.32

S.38



COOK & SNACK LACHS

PULLED KLASSIKER



S.40

S.41



PULLED SALMON

WÜRSTE



S.44

S.46



SUSHI

DÖNER & WRAPS,
PIZZA & FLAMMKUCHEN



S.48

S.52



FISH & POTATOES

LOVESTORY PASTA & SEAFOOD



S.56

GOOD FOOD ALASKA

\$5.66



\$5.62

SKANDINAVIAN STREETFOOD

NORWEGIAN STREETFOOD

\$5.72



\$5.68

ASIAN STYLE

THE WAY OF GREENLAND

\$5.82



\$5.76

WEITERE STREETFOOD-IDEEN FÜR DIE GV

KLASSIKER NEU INTERPRETIERT & NEWCOMER



\$5.87

UNSERE PRODUKTE IN DER ÜBERSICHT **\$5.92**

UNSERE PREMIUM PARTNER FÜR STREETFOOD:



Wild, Natürlich & Nachhaltig



Aus Liebe zum Fisch



(für Besseres)



STREETFOOD

BESCHREIBT EINE NEUE FORM DER ESSKULTUR.

Inspiziert von den Küchen Asiens und Lateinamerikas ist der kulinarische Trend oft schlicht, doch zugleich raffiniert und immer wieder überraschend.

Die klassischen Imbiss Snacks werden zu phantasievollen, leckeren Gerichten umgewandelt und frisch zubereitet verkauft. An Sie, an mich, an Menschen, die dem Lebensgefühl des **Streetfoods** näher kommen möchten. **Streetfood** ist weit mehr als Essen. **Streetfood** ist Soulfood, es ist ein Lebensgefühl und ein Genuss für Jedermann. Essen und Trinken werden wieder zelebriert, man is(s)t und lebt wieder draußen – in Gesellschaft.

Vielfalt, Frische, Internationalität und Kreativität begeistern immer mehr Menschen weltweit. Es werden traditionelle, regionale Zutaten und Rezepte mit jungen innovativen Ideen verknüpft. Kunterbunt, lebendig und authentisch: Das ist **Streetfood**! Der angesagte Trend kombiniert das praktische „Essen auf der Hand“ mit kulinarischem Genuss und grenzt sich damit ganz klar vom massenproduzierten Fast Food ab. Klasse statt Masse, Frische und Qualität der Zutaten stehen dabei ganz klar im Vordergrund.

Mit unserem Folder „**Streetfood** – Burger, Tapas und Mee(h)r“ greifen wir die Delikatessen von der Straße auf. Mit einem wahren Feuerwerk an neuen Produktideen wollen wir Sie für dieses Thema begeistern.

Gemeinsam mit ausgesuchten Lieferpartnern haben wir vielfältige Möglichkeiten entwickelt, um Ihnen zu zeigen, wie man **Streetfood** und Seafood kombinieren kann. Das Ergebnis ist eine Kreation neuer Geschmackserlebnisse, internationale Seafood **Streetfood** Ideen vom Feinsten und dabei lecker, authentisch, nachhaltig und selbst gemacht. Holen auch Sie sich das **Streetfood**-Feeling zu sich und feiern mit uns unkompliziertes Fast Food de luxe frisch zubereitet, hausgemacht und auf die Hand. Einfach nachmachen und genießen!

Fisch & Seafood Gerichte sollten künftig bei Ihrer Konzeptionierung von **Streetfood** nicht fehlen.

Allen Beteiligten wünschen wir viel Spaß und Erfolg bei der Umsetzung.

Ihr



”

„Streetfood hat sich zu einem wahren Boom entwickelt!“

Auch wir haben uns mit der Gourmet Version der Happen auf die Hand beschäftigt.

Herausgekommen ist ein Folder voller fantasievoller, leckerer und vielfältiger Gaumenfreuden und raffinierten Snacks.

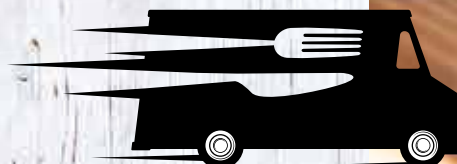
Kommen Sie mit uns auf kulinarische Reise durch die Welt der Genüsse.

Ob Klassiker neu interpretiert, Burger, Pasta & Seafood, Fischbrötchen oder asiatischer Streetfood – für jeden Geschmack ist etwas dabei!

“

RALF FORNER
Geschäftsführer TGS

STREETFOOD – KULINARISCHER GENUSS VON DER STRASSE. LECKER UND UNKOMPLIZIERT!





STREETFOOD IST DER WOHL SCHÖNSTE ...

... und ein kulinarischer Trend der jüngsten Zeit!

Laut einer Studie der FAO im Jahr 2007 ernähren sich täglich etwa 2,5 Milliarden Menschen von Streetfood. Die meisten davon leben in Südamerika und asiatischen Ländern.

Doch auch in Deutschland erfreut sich die kreative „Küche to go“ immer größerer Beliebtheit. Jeder Vierte isst mittlerweile mindestens einmal täglich außerhalb der eigenen vier Wände.

Wir leben heute in einer schnelllebigen Zeit, trotzdem oder gerade darum wollen wir bewusst genießen.

Streetfood befriedigt das immer größer werdende Bedürfnis der Menschen nach gesundem und sinnhaftem Essen, welches aber dennoch schnell und unkompliziert zu essen ist.

Der klassische Straßenverkauf wie etwa auf Jahrmärkten, Volksfesten und Weihnachtsmärkten ist schon lange bekannt, doch jetzt entwickelt sich das Food to Go zu einem ganz neuen, vielseitigen und köstlichen Trend. Die Deutschen entdecken, dass „Imbissbuden“ weit mehr zu bieten haben als Pommes und Döner.

Die Kunden sind anspruchsvoller geworden. Sie wollen individuelles Essen, Authentizität, Qualität, guten Geschmack und keinen Einheitsbrei auf ihrem Teller. Preiswerte, schnelle Sättigung steht nicht mehr im Vordergrund. Die Deutschen wollen Delikatessen von



der Straße, das Lebensgefühl einatmen und Geselligkeit. Essen ist heutzutage mehr als nur die reine Nahrungsaufnahme – Essen ist Erlebnis.

Und genau das bietet Streetfood. Streetfood ist Soulfood – man spricht von Fast Food 2.0: gesund, kreativ, lecker und trotzdem schnell.

Nachhaltige Zutaten, interessante Konzepte, internationale Rezepte, coole Foodtrucks, bunte Festivals, Kreativität und Individualität – all das gehört zur Streetfood Bewegung und macht sie so erfolgreich.

Getreu dem Motto „Du bist, was du isst.“

Kreativität macht diesen Trend so interessant. Altes wird mit Neuem kombiniert, man entdeckt kulinarische Genüsse aus aller Welt. Exotisches und traditionelles treffen aufeinander – Klasse statt Masse.

Unsere Gesellschaft verändert sich und die Esskultur mit ihr.



INGO GÄBLER

Trainer der Seafood Akademie

VOM FAST FOOD ZUR DELIKATESSE

So könnte man die rasante Entwicklung der Streetfood Kultur am ehesten beschreiben. Streetfood ist Zeitgeist.

Streetfood ist bunt, leidenschaftlich, lecker und bodenständig. Gutes Essen muss nicht teuer sein. Hauptsache es ist selbst gemacht, frisch und überall zu genießen.

Allerdings denken viele Leute bei Streetfood oft nur an ein Burger Universum. Dabei bietet Streetfood so viel mehr, insbesondere wenn man all die leckeren Kreationen betrachtet, die mit Fisch & Seafood Produkten möglich sind.

Mit unserem Streetfood Folder möchten wir die facettenreichen Möglichkeiten aufzeigen, wie Streetfood und Fisch & Seafood miteinander kombiniert werden können.

Wir richten uns damit nicht nur an die Streetfood Szene, sondern an alle, die modern mit dem Produkt aus dem Meer arbeiten möchten. Unser Streetfood Folder bietet köstliche, fantasievolle und originelle Ideen, mit denen Sie Ihre Kunden begeistern können.

Wir zeigen Ihnen die besten Rezepte für zu Hause, die Gastronomie und unterwegs. Feinschmecker kommen bei diesen Rezepten auf ihre Kosten. Ein Folder zum Schmökern, Inspirieren, Genießen – einen Streetfood Himmel aus dem Meer. **Also ab auf die Hand und los!**

BURGER-PARADE



Burger ist nicht gleich **Burger**, denn auf die inneren Werte kommt es an. Leckere **Burger** mit einzigartigem Geschmack und modernen Kreationen lösen den konventionellen **Burger** ab. **Burger** sind vielfältig und auch leicht wandelbar, weshalb Sie ein fester Bestandteil der Streetfood Bewegung sind.

Wir haben für Sie vielfältige Ideen zusammengestellt und bieten Ihnen trendige, raffinierte Kombinationen, die Sie überraschen werden!

UNSERE BURGER - FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS DABEI

- 1.) MSC Thunfisch-Burger (Art.Nr. 179572)
- 2.) MSC Wildlachs-Burger (Art.Nr. 179566)
- 3.) MSC Rotbarsch-Burger (Art.Nr. 75600)
- 4.) Lachsburger (Art.Nr. 75599)
- 5.) MSC Alaska-Seelachs-Burger (Art.Nr. 75601)
- 6.) Garnelenburger (Art.Nr. 75598)



LACHSBURGER "ITALIA"

ZUTATEN:

Lachsfilet-Portionen (Art.Nr. 411999),
Burgerbrötchen (Art.Nr. 339261),
Tomatensauce, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan

ZUBEREITUNG:

Das Filet grob würfeln, mit getrockneten Tomaten und Oliven vermengen und mit dem Olivenöl marinieren. Mindestens eine 1/2 Stunde einwirken lassen, dann 6 dünne Lachs-Patties mit 10 cm Durchmesser formen und kross anbraten. Die untere Hälfte des Burgerbrötchens mit etwas Tomatensauce bestreichen, etwas Salat und im Anschluss den gebratenen Lachsburger darauflegen. Danach ein paar Scheiben Tomaten und Zwiebeln auf den Burger legen und nach Geschmack würzen. Parmesan darüberstreuen und die obere Brötchenhälfte mit Tomatensauce daraufsetzen.



LACHSBURGER

"ASIA"

ZUTATEN BURGER-PATTIES:

500 g Lachsfilet-Portionen (**Art.Nr. 411999**),
2 EL Olivenöl, 1 Salatgurke, 1 EL grober Senf

ZUTATEN:

Burgerbrötchen (**Art.Nr. 339261**), Wasabi-Paste, Mungosprossen,
Chili, Teriyaki-Sauce

ZUBEREITUNG:

Das Filet grob würfeln, mit dem Olivenöl und dem Senf marinieren.
Mindestens eine 1/2 Std. einwirken lassen, dann 6 dünne Lachs-Patties
mit 10 cm Durchmesser formen und kross anbraten. Die untere Hälfte
des Burgerbrötchens mit etwas Wasabi-Paste bestreichen und den
gebratenen Lachsburger darauflegen. Im Anschluss etwas Teriyaki-
Sauce über den Burger geben und nach Geschmack mit Chili würzen.
Sprossen darüberstreuen und die obere Brötchenhälfte daraufsetzen.



FISCH-BURGER "GREECE" & FISCH-CHEESEBURGER "KLASSIK"

Fisch-Burger ‚Greece‘

Grill-Fischfrikadelle ‚Small‘ (**Art.Nr. 821711**),
Hamburger Brötchen Sesam (**Art.Nr. 557061**),
Ziegenkäse, Thymian, Tomate, Honig

Fisch-Cheeseburger ‚Klassik‘

Grill-Fischfrikadelle ‚Small‘ (**Art.Nr. 821711**),
Hamburger Brötchen Sesam (**Art.Nr. 557061**),
Cheddar Käse, Ketchup, Burgersauce, Tomate,
Gewürzgurke, Zwiebel



FISCH-BURGER "MEXIKO" & FISCH-BURGER "KLASSIK"

Fisch-Burger ‚Mexiko‘

Grill-Fischfrikadelle ‚Big‘ (**Art.Nr. 821698**),
Hamburger Brötchen Sesam (**Art.Nr. 678919**),
Guacamole, Tomate

Fisch-Burger ‚Klassik‘

Grill Fischfrikadelle ‚Big‘ (**Art.Nr. 821698**),
Hamburger Brötchen Sesam (**Art.Nr. 678919**),
Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Ketchup



ALASKA-SEELACHS-BURGER

MSC Alaska-Seelachs-Burger (**Art.Nr. 75601**),
Jäger-Sandwichbrötchen Giant
(**Art.Nr. 388160**),
Linsensalat, Tomate, Sprossen, Kresse





ALASKA-SEELACHS-BURGER

ZUTATEN:

MSC Alaska-Seelachs-Burger (**Art.Nr. 75601**), Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**), Hamburger Brötchen Rustikal (**Art.Nr. 475594**), Gewürzgurkenscheiben, Tomate Evergreen, rote Zwiebel, Salat nach Belieben

KRAFTPROTZ

"POPEYE"

ZUTATEN:

MSC Alaska-Seelachs-Burger (**Art.Nr. 75601**), Blattspinat, Zwiebeln, Spiegelei

LACHSBURGER

ZUTATEN:

Lachsburger (**Art.Nr. 726931**), Hamburger Brötchen Natur (**Art.Nr. 203272**), Tomaten, Gewürzgurken, Rucola, Sauce ‚Süß-Sauer‘, BBQ-Sauce, Pommes frites Julienne (**Art.Nr. 4572**)



LACHS-CHEESEBURGER

ZUTATEN:

Lachsburger (**Art.Nr. 726931**), Brioche Hamburger Brötchen (**Art.Nr. 823203**), Cheddar Käse, Tomaten, Sprossen, Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**)





GARNELNBURGER

AVOCADO & TOMATE

ZUTATEN:

Garnelen (**Art.Nr. 980074**),
Hamburger Brötchen Rustikal (**Art.Nr. 475594**),
Tomatensalsa, Guacamole, Avocado

REZEPT-IDEE



FÜR DIE GUACAMOLE:

Die Avocados schälen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken oder in der Moulinette pürieren. Etwas Limettensaft hinzugeben damit die Avocado nicht braun wird. Zwiebel, frische Chili und Tomate mit Schale in sehr kleine Würfel schneiden und unter die Avocadomasse rühren. Falls die Tomate zu wässrig ist, sollte man sie etwas abtropfen lassen. Guacamole mit Salz abschmecken.

GARNELN-FLUSSKREBS

BURGER MIT AVOCADO

ZUTATEN:

Flusskrebsfleisch (**Art.Nr. 658317**), Garnelen Body Peel (**Art.Nr. 74900**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘ (**Art.Nr. 632365**), Hamburger Brötchen
mit Vollkorn (**Art.Nr. 842990**), Mangold, Avocado, Chilischote, Zwiebel,
Limettensaft, Tomaten

ZUBEREITUNG:

Die Garnelen in einer heißen Pfanne anbraten. Parallel das Hamburger
Brötchen aufschneiden und die untere Hälfte mit der vorbereiteten
Guacamole (s. oben Rezept-Idee) bestreichen und mit etwas Mangold
belegen. Das Flusskrebsfleisch abtropfen lassen und anschließend auf den
Mangold geben. Etwas Guacamole und den Kaviar daraufgeben. Den Deckel
des Hamburger Brötchens daraufsetzen und die vorher angebratenen
Garnelen auf einem Spieß als Garnitur in das Brötchen stecken.



PULLED SALMON

BURGER

ZUTATEN:

Pulled Salmon ‚BBQ‘ (**Art.Nr. 770262**),
Hamburger Brötchen Rustikal (**Art.Nr. 475594**),
Crème fraîche mit Kräutern, Eisbergsalat,
Parmesan





KREATIVE MINI-FISCH-BURGER KREATIONEN

Servieren Sie Ihren Gästen doch mal unsere leckeren Mini-Fisch-Burger-Variationen. Perfekt als Fingerfood für Flying-Buffets!



ZUTATEN:

Kibbelinge (**Art.Nr. 331036**),
Mini-Hamburger Brötchen mit Sesam (**Art.Nr. 35552**),
Tomate, Gurke, Eisbergsalat,
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
Relish, Sweet Potato Fries (**Art.Nr. 495608**),
Steakhouse Pommes frites (**Art.Nr. 41546**)

ZUBEREITUNG:

Die Mini-Hamburger Brötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit Remoulade bestreichen und mit Salat und Gurke belegen. Den Burger mit den Kibbelingen belegen. Brötchendeckel mit Relish bestreichen und mit Tomatenscheibe belegen. Dann die belegten Hälften zusammenklappen. Dazu Pommes und Dips je nach Belieben servieren.



WEITERE BURGER-IDEEN:

Fishermens Burger

ZUTATEN:

Lachsburger 120 g (**Art.Nr. 75599**),
Cheddar Käse, gegrillte Tomaten,
Kammuschelfleisch (**Art.Nr. 308137**),
Ziegenkäse mit Honig, Rucola, Zwiebel

Italian Burger

ZUTATEN:

Garnelenburger (**Art.Nr. 75598**),
Nordseekrabben (**Art.Nr. 404044**),
Rucola, Parmigiano, Tomate, Basilikum Pesto

GARNELENBURGER MIT KROSSEN SPECKSTREIFEN



ZUTATEN BURGER-PATTIES:

1 kg rohe Garnelen (**Art.Nr. 980210**), 200 g Mais, 2 rote Zwiebeln in Würfeln, 3 Eier, 250 g Paniermehl, Meersalz, Chilipulver, 200 g Frühstücksbacon (in feine Streifen geschnitten), 50 g frischer Koriander

ZUTATEN BURGER:

Burgerbrötchen (**Art.Nr. 339261**), Salat, Tomaten, Zwiebel, Cocktail-Sauce (**Art.Nr. 440394**)

ZUBEREITUNG:

Die geschälten Garnelen mit dem Messer in grobe Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten mischen und in 10 dünne, mit 10 cm Durchmesser große Patties formen und auf dem Grill braten.

Die untere Hälfte des Burgerbrötchens mit Cocktail-Sauce bestreichen, etwas Salat und im Anschluss den Garnelen-Pattie darauflegen. Danach Tomate und Zwiebel auf den Garnelen-Pattie legen und auch die obere Brötchenhälfte mit Cocktail-Sauce bestreichen. Nach Belieben kann noch etwas mit Salz & Pfeffer nachgewürzt oder eine Scheibe Käse ergänzt werden.

LACHSBURGER "WASABI"

ZUTATEN:

Lachsburger (**Art.Nr. 726931**), Kaviar aus Seehasenrogen, Wasabi (**Art.Nr. 627902**), Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 668002**), Wasabi-Creme, Chili



SURF & TURF

BEEF MEETS SALMON

ZUTATEN:

Homestyle Angus Burger (**Art.Nr. 42801**), Lachsburger (**Art.Nr. 75599**), Vinschgauer (**Art.Nr. 90926**), Tomaten, Zwiebeln, Frillice Salat, Pommes frites (**Art.Nr. 117494**), Ketchup, Mayonnaise



SURF & TURF

BEEF MEETS SHRIMP

ZUTATEN:

Homestyle Angus Burger (**Art.Nr. 42801**), Garnelenburger (**Art.Nr. 75598**), Vinschgauer (**Art.Nr. 90926**), Ziegenkäse, Tomaten, Chilisauce

NOCH MEHR BURGER-IDEEN:

Surf & Turf Burger "Beef & Shrimp"

ZUTATEN:

Homestyle Angus Burger (**Art.Nr. 42801**), Black Tiger Garnelen (**Art.Nr. 915458**), Chester Käse, Chili Mayonnaise, Rucola, Tomato, Zwiebel

Surf & Turf Burger "Beef & Salmon"

ZUTATEN:

Homestyle Angus Burger (**Art.Nr. 42801**), Pulled Salmon „BBQ“ (**Art.Nr. 770262**), Chester Käse, Bacon, BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, Lollo Rosso, Tomato

Mexican Salmon Burger

ZUTATEN:

Lachsburger (**Art.Nr. 75599**), Hot Pepper, Bacon, Chester Käse, Chili Mayonnaise, Lollo Bionda, Tomato

Smutjes Burger

ZUTATEN:

MSC Alaska-Seelachs-Burger (**Art.Nr. 75601**) oder MSC Rotbarsch-Burger (**Art.Nr. 75600**), Eismeer-garnelen (**Art.Nr. 765138**), gegrillte Zwiebelringe, Spiegelei, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Tomato, Gewürzgurkenscheiben

PROBIEREN SIE DAZU:



- Mega Wedges (**Art.Nr. 720717**)
- Pom'Plus Pure & Rustic (**Art.Nr. 824736**)
- Spicy Slices (**Art.Nr. 449045**)
- Pommes Plus (**Art.Nr. 566865**)



MUMBAI BURGER

ZUTATEN:

Flusskrebsfleisch (**Art.Nr. 148658**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 668002**),
Tomate, Zwiebel, Vinschgauer



SWEET BBQ BURGER

ZUTATEN:

Fjordforellenfilet-Portionen (**Art.Nr. 444001**),
Rub Sweet BBQ (**Art.Nr. 507579**), Guacamole,
Gourmet Burger Brötchen (**Art.Nr. 519656**),
Steakhouse Pommes frites (**Art.Nr. 899284**)



NEW YORK

HOMESTYLE BURGER

ZUTATEN:

Homestyle Angus Burger (**Art.Nr. 42801**),
Garnelen (**Art.Nr. 979665**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 668002**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Vinschgauer (**Art.Nr. 90926**)

BURGER ALASKA STYLE

ZUTATEN:

Hamburger Brötchen Rustikal (**Art.Nr. 475594**),
MSC Alaska-Seelachs-Burger (**Art.Nr. 75601**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 668002**),
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
Riesengarnelen (**Art.Nr. 980210**),
Rote Bete Fäden, Feldsalat





DELUXE BURGER

ZUTATEN:

Flusskrebsfleisch (**Art.Nr. 148658**),
 Homestyle Angus Burger (**Art.Nr. 42801**),
 Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
 Brioche Burger Bun (**Art.Nr. 34298**),
 Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel, Rote Bete Sprossen



SERVING UP FOOD AND FUN
 • STREETFOOD-STYLE.
 2017

SEAMEN CLUB BURGER

ZUTATEN:

Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**),
 Räuchergarnelen Natur (**Art.Nr. 493247**),
 Hit Burger GIANT (**Art.Nr. 480635**),
 Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
 Focaccia Burger Bun (**Art.Nr. 52400**),
 Lolla Bionda, rote Zwiebel





SURF & TURF BURGER

KAMASUTRA

ZUTATEN:
 Riesengarnelen (**Art.Nr. 980210**),
 MSC Thunfisch-Burger (**Art.Nr. 179572**),
 Homestyle Burger (**Art.Nr. 435154**),
 Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
 Focaccia Burger Bun (**Art.Nr. 52400**),
 Lollo Bionda, Rote Bete Sprossen

BLACK BURGER

DIAVOLO

ZUTATEN:
 MSC Wildlachs-Burger (**Art. 179566**),
 Riesengarnelen (**Art.Nr. 980210**),
 Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
 Hit Burger GIANT (**Art.Nr. 480635**),
 Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
 Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 814621**),
 Teufels-Relish ‚Jalapeño-Paprika‘ (**Art.Nr. 834117**),
 Tomate, rote Zwiebel, Lollo Bionda, Stockschwämmchen



BURGER LOVE



BLACK & RED



BLACK WILD

ROTBARSCH-BURGER

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
MSC Rotbarsch-Burger (**Art.Nr. 75600**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Wiesenkräuter-Mix (**Art.Nr. 520047**),
grüner Spargel, Sprossen



BLACK BURGER

TUNA & GAMBA KAMASUTRA

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
MSC Thunfisch-Burger (**Art.Nr. 179572**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 814621**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Riesengarnelen (**Art.Nr. 980388**)



BLACK TUNA

BURGER GAMBA KAMASUTRA

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
MSC Thunfisch-Burger (**Art.Nr. 179572**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 814621**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Riesengarnelen (**Art.Nr. 980388**),
Rucola, Rote Bete Sprossen



BLACK COOK & SNACK

LACHS BURGER

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**),
Meerrettich-Dip, Salat



BLACK SCHOLLEN

GOUJON BURGER

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
Schollenfilet Goujons (**Art.Nr. 78899**),
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
Gurke, Salat

GENTLEMAN BURGER

BBQ

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
Homestyle Angus Burger (**Art.Nr. 42801**),
Garnelen (**Art.Nr. 979665**),
BBQ-Sauce



BLACK TUNA BURGER

KAMASUTRA

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
MSC Thunfisch-Burger (**Art.Nr. 179572**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 814621**),
Riesengarnelen (**Art.Nr. 980388**),
Sprossen





BLACK SURF & TURF

LOVE

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
Steakhouse BBQ Burger „Rind“ (**Art.Nr. 22702**),
Flusskrebisfleisch (**Art.Nr. 148658**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**)

BLACK SHERRY

MATJES BURGER

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
Sherry Filet (**Art.Nr. 132862**),
Zwiebel, Gurke, Endiviensalat



NORWAY BACON CHEESE

BURGER

ZUTATEN:

Black Burger (**Art.Nr. 561368**),
Fjordforellenfilet-Portionen (**Art.Nr. 444001**),
Bacon (**Art.Nr. 985833**), Käse, Zwiebel,
Cocktail-Sauce (**Art.Nr. 440394**)



RED WHITE TUNA

BURGER

ZUTATEN:

Red Burger (**Art.Nr. 586769**),
Weißer Thunfisch-Loin (**Art.Nr. 492543**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Riesengarnelen (**Art.Nr. 980388**)



RED NORWAY

BURGER

ZUTATEN:

Red Burger (**Art.Nr. 586769**),
Lachsburger (**Art.Nr. 75599**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Riesengarnelen (**Art.Nr. 980388**),
Fleischtomate Evergreen, roter Mangold,
Rote Bete Sprossen

RED WILD SALMON

BURGER KAMASUTRA

ZUTATEN:

Red Burger (**Art.Nr. 586769**),
MSC Wildlachs-Burger (**Art.Nr. 179566**),
Queller Salicorne (**Art.Nr. 646703**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Riesengarnelen (**Art.Nr. 980388**),
Sprossen, Feldsalat





↑ SNACK-BAR IS LOPEN



FRIESISCH TAPAS & MEE(H)R



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 ans 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**“.



Das **GUTE** liegt so nah -
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. 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. 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. 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.



RAUCHMATJES-MANGOLD-ROLLE

MIT FRISCHKÄSECREME UND SPARGELESPUMA

ZUTATEN für 4 Personen:

8 Rauchmatjes (**Art.Nr. 812351**), 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

ZUBEREITUNG:

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



BRATHERINGSFILET

'BARBECUE' IM TACO MIT AVOCADO

ZUTATEN:

Bratheringsfilet ‚Barbecue‘ (**Art.Nr. 70197**), kleine Kartoffel mit Schale in feine Stäbe geschnitten, Tacos, Pimiento de Padron entkernt in Ringe geschnitten, Avocado, Olivenöl, BBQ-Sauce, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelstäbe und Pimiento für 3 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado halbieren, entkernen und von der Schale befreien. Avocado in feine Streifen schneiden. Avocadoscheiben in den Taco legen. Bratheringsfilets aus der Packung nehmen und gut abtropfen lassen. Gemüseeinlage aus der Packung zusätzlich als Dekoration für den Taco benutzen. Bratheringsfilets, gebratene Kartoffelstäbe und Pimiento in den Taco geben und mit BBQ-Sauce verfeinern.



BRATHERINGSFILET

'BRUSCHETTA' MIT TOMATE & MOZZARELLA

ZUTATEN:

Bratheringsfilet ‚Bruschetta‘ (**Art.Nr. 70198**), Ciabatta (**Art.Nr. 69399**), Olivenöl, Strauchtomaten in Scheiben, Mozzarella in Würfeln, rote Zwiebel in Würfeln, Balsamico Reduktion, Basilikum, Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG:

Ciabattascheiben mit Olivenöl bestreichen und im Ofen ca. 10 Minuten rösten. Im Anschluss mit Tomatenscheiben, Mozzarellawürfeln und Zwiebelwürfeln bestreuen und für weitere 5 Minuten im Ofen backen. Bratheringsfilets aus der Packung nehmen und gut abtropfen lassen. Gemüseeinlage aus der Packung zusätzlich als Dekoration für das Bruschetta benutzen. Die gebackenen Bruschetta-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit Bratheringsfilet belegen und mit Basilikumblättern sowie der Balsamico Reduktion garnieren.



MAT JESBURGER

ZUTATEN:

Matjesfilet-Happen (**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 trocken schütteln. 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.



MAT JESBURGER 'TOSKANA'

ZUTATEN:

Matjes PUR Friesische Art (**Art.Nr. 42079**), Burgerbrötchen, 40 g Butter, 100 g Mayonnaise, 25 g fein geriebener Parmesan, 20 ml Honig, 40 g Walnüsse, geschroteter schwarzer Pfeffer, Ketjap Manis, brauner Zucker, 10 ml Olivenöl, 5 ml Apfelessig, 1 Apfel Granny Smith, 1 Birne Gute Louise, 1/2 Staudensellerie, 40 g Butter, Salz, Selleriegrün (Blätter), 4 rote Zwiebeln

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Nun die Zwiebeln mit dem braunen Zucker bestreuen und kurz anziehen lassen. Mit Apfelessig ablöschen und kurz danach das Ketjap Manis dazugeben. Zu einer homogenen Masse auskühlen lassen und eventuell mit etwas Salz nachwürzen. Burgerbrötchen halbieren, mit Butter bestreichen und in einer Pfanne auf der Butterseite goldbraun anbraten. Matjes aus der Packung nehmen, gut abtropfen lassen und mittig halbieren. Parmesan mit Mayonnaise mischen und bereitstellen. Staudenselleriegrün entnehmen und zum Dekorieren beiseite legen. Nun den Staudensellerie in etwa 10 cm lange Stifte schneiden und mit etwas Butter und Salz in einer weiteren Pfanne sautieren. Den Staudensellerie aus der Pfanne holen und für das Anrichten beiseite legen. Die freie Pfanne mit Honig beträufeln und die Walnüsse hinzufügen, bei mittlerer Hitze in der Pfanne kandieren / rösten. Kurz vor Vollendung den schwarzen geschroteten Pfeffer beigegeben. Die mit Butter geröstete Burgerunterseite mit etwas Zwiebelmarmelade bestreichen. Nun 3 Stifte gebratenen Staudensellerie daraufgeben und den Matjes darauf drapieren. Danach hobeln Sie etwas Apfel und Birne über den Matjes (achten Sie darauf, dass die Scheiben nicht zu dick gehobelt sind). Nun etwas Parmesan-Mayonnaise daraufgeben, mit kandierten Walnüssen und Selleriegrün garnieren und den Burgerdeckel draufsetzen.



BAKED POTATO MIT HERINGSHAPPEN SENF & HONIG

ZUTATEN für 4 Portionen:

4 große Kartoffeln, 4 TL Olivenöl, 4 TL grobes Meersalz, 4 Prisen Krümmel, 950 g Heringshappen Senf & Honig **(Art.Nr. 275001)**

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln gut waschen. Auf 4 gleichgroßen Blättern Alufolie je einen Teelöffel grobes Meersalz und eine Prise Kümmel verteilen. Die Kartoffeln mit Olivenöl einpinseln und mit einer Gabel einige Male einstechen.

Nun die Kartoffeln auf die Salz-Kümmel-Mischung setzen und einpacken. Die Kartoffeln bei 180 Grad ca. 75 Minuten im Ofen garen.

Zum Schluss die Baked Potato kreuzförmig einschneiden und etwas öffnen.

Dazu serviert: Heringshappen Senf und Honig



KARTOFFELKUCHEN SHERRY HERINGSHAPPEN

ZUTATEN für 4 Portionen:

600 g Kartoffeln, 150 g gewürfelter Schinkenspeck, 1-2 Zwiebeln, 4 Eier, 250 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Öl, 900 g Sherry Heringshappen **(Art.Nr. 474953)**

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 15 Minuten

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden, Zwiebel schälen und würfeln. Den Schinkenspeck in heißem Öl anbraten, dann die Zwiebel dazugeben.

Eier und Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Kastenkuchenform einfetten. Kartoffelscheiben und Speckmischung abwechselnd einschichten. Anschließend die Eiermilch darüber gießen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Dazu serviert: Sherry Heringshappen



KARTOFFELRÖSTI HERINGSHAPPEN SAHNE GARTENKRÄUTER



ZUTATEN für 4 Portionen:

600 g Kartoffeln, 1 mittelgroße Zwiebel, 4 Eier, 2 EL Mehl, Salz und weißer Pfeffer, 2 EL Öl, 950 g Friesenkrone Heringshappen in Sahne-Sauce mit Gartenkräutern **(Art.Nr. 281998)**

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 25 Minuten

ZUBEREITUNG:

Für die Rösti: Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Nun die Zwiebel schälen und fein reiben. Die Kartoffeln anschließend etwas ausdrücken, mit Zwiebeln, Eiern und Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Braten das Öl in einer Pfanne erhitzen und jeweils 3 bis 4 Rösti von beiden Seiten goldbraun braten und warm stellen.

Dazu serviert:

Heringshappen in Sahne-Sauce mit Gartenkräutern



MATJES DÜRÜM

ZUTATEN:

4 Matjesfilets nordische Art (**Art.Nr. 142625**),
4 Dürüm Teigplatten

Rotkohlsalat: 300 g Rotkohl, 1 EL Sesam,
1 EL Honig, 1 EL Rotweinessig, 1 EL Sojasauce,
1/4 Bund Koriander

Bohnenpaste: 150 g Kidneybohnen, 1 Limette,
30 g Wasabi-Nüsse, 2 Zweige Koriander, Salz

SASHIMI

VOM MATJES

ZUTATEN:

4 Matjesfilets nordische Art (**Art.Nr. 142625**)

Tamarinden Sud: 20 g Tamarinden Paste,
10 g Hoi-Sin-Sauce, 1 Zitronengras,
10 g Ingwer, 1 Chilischote, 30 ml Sojasauce,
2 Zweige Koriander, 1 EL Sesamöl, 1 EL Honig,
300 ml Gemüsefond

Gemüseeinlage: 120 g Sojabohnen TK,
1 Chilischote, 1 Nektarine, 4 Zweige Koriander,
40 g Glasnudeln, 200 ml Rapsöl



MATJES-FEIGEN BAGUETTE

ZUTATEN:

4 Matjesfilets nordische Art (**Art.Nr. 142625**), 1/4 Bund
Schnittlauch, 150 g Doppelrahm-Frischkäse, 1 Feige,
6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 3 EL Walnusskerne,
Baguette (**Art.Nr. 657631**)



Tapas & Fingerfood

Fingerfood und **Tapas** dürfen auf keinem Streetfood Event fehlen.

Wir haben tolle Rezepte für Fingerfood und geben Tipps für die einfache Zubereitung und schicke Präsentation der handlichen Häppchen.

CANAPÉS

ZUTATEN:

Räucherlachs (Art.Nr. 194112),
Tartelettes, Lauch, Crème fraîche, Ei

ZUBEREITUNG:

Lauch in feine Streifen schneiden und im kochenden Wasser kurz blanchieren. Crème fraîche und Ei zusammen aufschlagen. Räucherlachs und Lauch in die Tartelettes füllen. Mit der Crème fraîche & Ei-Mischung auffüllen und anschließend im Backofen bei 140°C ca. 20 Minuten backen.



579476



579568



579445



579537



FISCH & GEMÜSE

TREFFEN SICH GERNE

**Flusskrebsfleisch auf buntem
Zucchini Salat garniert mit
einem Garnelen-Spieß im
praktischen Einmachglas!**



579476 Atlantikzungen-Röllchen
mit Rahmspinat

579568 Räucherlachs-Roulade ‚mediterran‘
mit Oliven-Frischkäse

774024 Lachspastete mit Pesto

579445 Räucherlachskonfekt

579537 Dorschfilet im Wirsingmantel





Fischfrikadelle,
vorgebraten (Art.Nr. 735384)



LACHSFILET
MIT KARTOFFEL-PESTO-KRUSTE
(Art.Nr. 579650)



Lachsstrudel
mit Mangold (Art.Nr. 774055)

RÄUCHERLACHS
TERRINE IN SCHEIBEN
(Art.Nr. 579643)



RÄUCHERFORELLE
TERRINE IN SCHEIBEN
(Art.Nr. 579575)



TRAMEZZINO
SNACK-PLATTE



Das Grundgerüst der Tramezzino Snack Platte bildet das Räucherlachskonfekt der Fischmanufaktur Christian Goedecken Jr. (Art.Nr. 579445) mit Frischkäse, Pumpernickel und Räucherlachs im Vordergrund. Flankiert werden die kleinen, feinen Pralinen von Mini Sandwiches gefüllt mit Milde Nordsee Räuchermatjes (Art.Nr. 240772), Matjes PUR Friesische Art (Art. Nr. 42079) sowie leckerem Carpaccio di Pulpo (Art.Nr. 325967) und Lachsrückenfilet mit Rotholz (Art.Nr. 686259). Als besonderen Geschmackseffekt empfindet der Gast das Würzen der Sandwiches mit fermentiertem Pfeffer, wenn sich der leichte Pfeffer mit Meersalz und Essig im Mund mit dem Fisch verbindet. Carreé Mischbrot Platten (Art.Nr. 23597) belegt mit frischen Sprossen, Kräuterfrischkäse und Räucherlachsscheiben runden das Paket ab.

MINI-HOT DOG

ZUTATEN:

Fischbrühwurst ‚Wiener Art‘ (**Art.Nr. 760332**),
Mini-Kaiserbrötchen (**Art.Nr. 999205**),
Gewürzgurken, Tomaten, Röstzwiebeln,
Ketchup, Mayonnaise, Senf



MINI-FISCHBURGER

ZUTATEN:

Kibbelinge (**Art.Nr. 331036**),
Mini-Hamburger Brötchen mit Sesam (**Art.Nr. 35552**),
Tomate, Gurke, Eisbergsalat,
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
Relish, Sweet Potato Fries (**Art.Nr. 495608**),
Steakhöuse Pommes frites (**Art.Nr. 41546**)

MINI-GARNELENBURGER

ZUTATEN:

Garnelenburger (**Art.Nr. 75598**),
Mini-Hamburger Brötchen mit Sesam (**Art.Nr. 35552**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 668002**),
Sauce ‚Süß-Sauer‘

MINI-WRAP KREATIONEN



Wraps mit Flusskrebsfleisch-, Garnelen-, Heilbutt-, Pfeffer Räucherlachs- oder Räucherlachsfüllung

REZEPTIDEE:

Wrap mit Kräuterfrischkäse bestreichen und die untere Hälfte des Wraps mit einer Salatmischung belegen. Zucchini und Paprika halbieren und auf dem Salat verteilen. Die gewünschte Fisch- oder Seafood Füllung in der Mitte auflegen und je nach Geschmack mit Rucola bedecken. Die äußeren Ränder des Wraps nach innen falten und danach straff einrollen. Im Anschluss in kleine Scheiben schneiden, mit einem Holzspieß fixieren und nach Belieben garnieren.



GEFÜLLTE MINI-WAFFELN

ZUTATEN:

Kaviar aus Seehasenrogen ‚Orange‘ (**Art.Nr. 481225**),
 Kaviar aus Forellenrogen (**Art.Nr. 769730**),
 Kaviar aus Seehasenrogen ‚Wasabi‘ (**Art.Nr. 627902**),
 Kaviar aus Seehasenrogen ‚Schwarz‘ (**Art.Nr. 627911**),
 Mini-Waffeln, grüne Äpfel, Honig, Basilikum, Crème fraîche, Lecithin

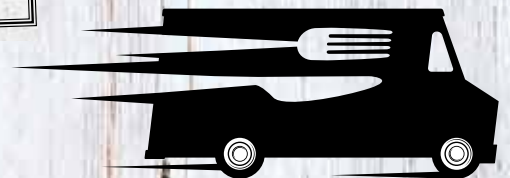
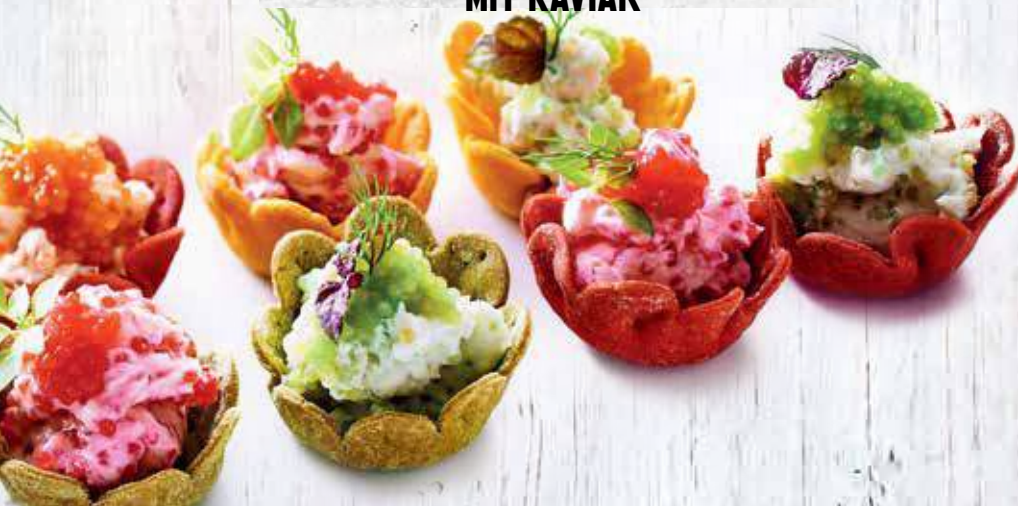
ZUBEREITUNG:

Apfelschaum: Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Alle Zutaten, abgesehen vom Kaviar, mit einem Pürierstab mixen und in eine iSi Flasche füllen. Den Schaum in die Mini-Waffeln füllen und nach Geschmack mit dem Kaviar garnieren.



CANAPÉS-VARIATIONEN

MIT KAVIAR



BREMERHAVEN

STREETFOOD

FESTIVAL

EDNA

NEUE STREETFOOD HITS



Tapas & Fingerfood

Kibbelinge (**Art.Nr. 331036**),
Riesengarnelen Japanische Art (**Art.Nr. 363051**),
Noodle Sticks ‚Sweet & Sour‘ (**Art.Nr. 332418**),
Shandong Shrimp Roll (**Art.Nr. 790062**),
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**)



Garnelen Butterfly Provençal (**Art.Nr. 74898**),
Mini Double Stick ‚Red Chik`n‘ (**Art.Nr. 217637**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Guacamole Classic ‚Extreme Surpreme‘ (**Art.Nr. 717311**)

Tintenfischringe im Backteig (**Art.Nr. 723602**),
Mini Double Stick ‚Red Chik`n‘ (**Art.Nr. 217637**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 814621**)



Kibbelinge (**Art.Nr. 331036**), Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 814621**), Noodle Sticks ‚Sweet & Sour‘ (**Art.Nr. 332418**), Crispy Hot Kicks ‚Sweet & Spicy‘ (**Art.Nr. 624800**), Beer Battered Onion Rings ‚Thick Cut‘ (**Art.Nr. 827140**), Breaded Mozzarella Sticks (**Art.Nr. 487122**), Shandong Shrimp Roll (**Art.Nr. 790062**), Guacamole Classic ‚Extreme Supreme‘ (**Art.Nr. 717311**), Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**), Mango Dip (**Art.Nr. 487184**), Chili & Cheese Nuggets (**Art.Nr. 563178**)

**einfach
lecker!**
&
**schnell
zubereitet!**



**SALOMON
FoodWorld**

Impulse. Erfolg. Emotionen.

Kibbelinge (**Art.Nr. 331036**), Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 814621**), Noodle Sticks ‚Sweet & Sour‘ (**Art.Nr. 332418**), Crispy Hot Kicks ‚Sweet & Spicy‘ (**Art.Nr. 624800**), Beer Battered Onion Rings ‚Thick Cut‘ (**Art.Nr. 827140**), Breaded Mozzarella Sticks (**Art.Nr. 487122**), Shandong Shrimp Roll (**Art.Nr. 790062**), Guacamole Classic ‚Extreme Supreme‘ (**Art.Nr. 717311**), Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**), Mango Dip (**Art.Nr. 487184**)



FISCHBRÖTCHEN, -SANDWICHES UND -STULLEN

Was in Berlin die Currywurst ist, ist in Bremerhaven und Hamburg das **Fischbrötchen**.

Es gibt Menschen, die gehen meilenweit für ein **Fischbrötchen**. Aber auch, wenn man nicht zu den bedingungslosen Fans des **Fischbrötchens** gehört, sind sie in der Snacklandschaft nicht mehr wegzudenken.

Doch auch hier gilt: Die Qualität und der Geschmack müssen stimmen. Frische, knusprige Backwaren mit knackigem Gemüse und leckerem, frischem Fisch!

Die Streetfood Liebhaber erwarten pfiffige Kreationen, ausgefallene Rezepturen und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie das Fischbrötchen neu inszenieren und revolutionieren:

EDNA



PATCHWORKER

ZUTATEN:

Kräuterfilet nach Matjes-Art Natur (**Art.Nr. 582834**), Panini (**Art.Nr. 166713**), Frischkäse, Zucchini, Gemüsebrühe, Knoblauchzehe, Couscous, Olivenöl, Sambal Oelek, Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Gemüsebrühe im Topf aufkochen, Couscous zugeben, Deckel auf den Topf setzen und für 10 Minuten zur Seite stellen. Frischkäse mit Sambal Oelek und dem Couscous glattrühren. Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Zucchiniestreifen in Olivenöl mit Knoblauch anbraten, mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken. Matjesfilet in drei Stücke schneiden, Paninis halbieren und beide Seiten mit dem Couscous-Frischkäse bestreichen. Unterhälfte mit Zucchini und Matjesfilet belegen und zuklappen.



DER HIT!



RUSTIKALES BROT

mit kreativen Fischvariationen

ZUTATEN:

Räuchermatjes (**Art.Nr. 85175**), Nordseekrabben (**Art.Nr. 404044**), Sherry Heringsfilet (**Art.Nr. 132862**), Bismarckhering (**Art.Nr. 764919**), Alaska Sockeye Wildlachs (**Art.Nr. 101608**), Matjesfilet nach nordischer Art (**Art.Nr. 764889**), Jausebrot (**Art.Nr. 17275**), Frischkäse, Garnitur nach Belieben

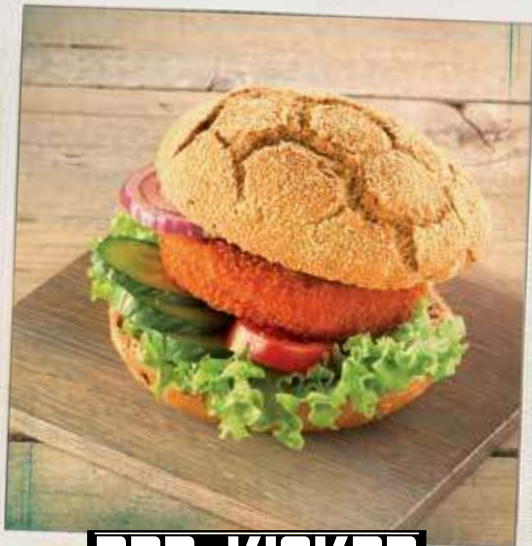


FARMERBRÖTCHEN

mit Räucheraal

ZUTATEN:

Räucheraalfilet (**Art.Nr. 631914**),
Farmerbrötchen (**Art.Nr. 255332**),
Gurke, Zwiebel, Oliven



DER KICKER

ZUTATEN:

Fischburger (**Art.Nr. 820769**),
Kicker Brötchen (**Art.Nr. 367516**),
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel

ZUTATEN

10 Rauchmatjes (**Art.Nr. 582858**),
10 Baguettehälften (**Art.Nr. 653596**),
50 ml Honig, 100 g Senf, 2 EL Joghurt,
100 g grüne Oliven entsteint, 50 ml Olivenöl,
40 g Parmesan gerieben, Abrieb von 1/2 Limette,
50 g Babyspinat, 1 Bund Küchenkresse, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Senf mit Honig, Joghurt und kleingehackter Kresse glatt rühren und mit Pfeffer abschmecken. Oliven mit Öl und der Hälfte des Babyspinates mit dem Pürrierstab mixen, geriebenen Parmesan unterheben und mit Limettenabrieb abschmecken. Baguette mit Olivenpesto bestreichen und im Ofen bei 200°C für 3 Minuten backen. Im Anschluss mit Spinat bestreuen, ein Matjesfilet drauflegen, mit Honig-Senf-Sauce dünn bestreichen und Küchenkresse ausgarnieren.



FLUSSKREBS-BRÖTCHEN

ZUTATEN

10 Körner Farmerbrötchen (**Art.Nr. 550239**), 350 g Flusskrebisfleisch (**Art.Nr. 148658**), 150 g Frischkäse, 50 g Mayonnaise, 20 g Tomatenmark, 40 ml Weinbrand, 2 EL geschnittenen Dill, 1-2 Äpfel, Pfeffer & Salz, 50 g Lollo Bionda, 150 g grüne Gurken, 10 Dillspitzen

ZUBEREITUNG:

Den Frischkäse ca. 1 Stunde vor dem Verarbeiten aus der Kühlung nehmen und mit der Mayonnaise, dem Tomatenmark, dem Weinbrand und dem geschnittenen Dill cremig rühren. Je nach Geschmack mit etwas Pfeffer & Salz abschmecken. Das Körner Farmerbrötchen leicht schräg nach hinten aufschneiden und mit der Cocktail-Frischkäsecreme beidseitig bestreichen. Die Äpfel und die Gurke, welche zuvor vom Kerngehäuse befreit wurden, in feine Würfel schneiden und mit Flusskrebsschwänzen und etwas Salz & Pfeffer vermengen. Den Lollo Bionda auf der Unterseite der Farmerbrötchen verteilen und darauf die Flusskrebsschwänze mit den Apfel- und Gurkenwürfel schön drapieren. Abschließend die Dillspitzen auf das Brötchen setzen und das Oberteil leicht schräg nach hinten aufsetzen.

Tip: Die Flusskrebse können auch mit etwas Limettensaft und Öl, oder je nach Geschmack mit Weinbrand mariniert werden.



GRÜNER URLAUBER



KÜSTEN SISSI

ZUTATEN :

10 Sherry Heringsfilets
(**Art.Nr. 132862**)
10 Scheiben Graubrot
400 g Hüttenkäse
2 EL Zitronensaft
1/2 Bd. Radieschen
4 Eier gekocht
1/2 Bd. Schnittlauch
schwarzer Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG:

Hüttenkäse in eine Schüssel geben, klein geschnittene Radieschen und Schnittlauch zugeben. Mit Zitronensaft, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Eier in Scheiben schneiden. Das Brot im Ofen oder unter dem Salamander kurz anrösten. Ein Sherryfilet in 7 gleich große Stücke schneiden. Geröstetes Brot mit Hüttenkäse bestreichen und mit Sherryfilet-Stücken und Ei belegen. Mit Radieschen und Schnittlauch garnieren.



KRABBen-BRÖTCHEN

ZUTATEN:

Nordseekrabben (**Art.Nr. 404044**),
Muschelbrötchen (**Art.Nr. 576024**),
Feldsalat, Tomate, Gurke, Zitrone, Rote Bete Sprossen



GARNELEN-BRÖTCHEN

ZUTATEN:

Garnelen (**Art.Nr. 979436**),
Kaviar aus Seehasenerrogen ‚Orange‘ (**Art.Nr. 481225**),
Farmerbrötchen (**Art.Nr. 255332**),
Rucola, Paprika

SÜSS-SCHARFER BAUER

ZUTATEN :

10 Matjes PUR Friesische Art (**Art.Nr. 42079**)
10 Scheiben Graubrot
200 g Kartoffeln
100 ml Pflanzenöl
200 g Frischkäse
1/2 Salatgurke
1 Schale Küchenkresse
100 ml Chili-Chicken-Sauce
schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Salatgurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln gut waschen, abtupfen, in dünne Streifen schneiden und im Pflanzenöl ausbacken. Matjesfilet PUR in ca. 1,5 x 1,5 cm Würfel schneiden. Frischkäse mit Chili-Chicken-Sauce glattrühren, Gurkenwürfel unterheben und mit Pfeffer abschmecken. Brot mit Chili-Frischkäse bestreichen, Matjeswürfel darauf verteilen und mit frittierten Kartoffelscheiben und Küchenkresse ausgarnieren.



RÄUCHERLACHS-BRÖTCHEN

ZUTATEN :

1.200 g Räucherlachs
(Art.Nr. 628631)
 10 Muschelbrötchen
(Art.Nr. 576024)
 120 g Frischkäse
 50 g Meerrettich
 120 g Gurke
 20 Röschen Feldsalat
 10 Spitzen Dill
 Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Muschelbrötchen wie auf der Packung beschrieben gold-gelb backen und auskühlen lassen. Aus dem Frischkäse und dem Meerrettich eine Creme herstellen und diese mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Die Muschelbrötchen schräg nach hinten aufschneiden und beide Seiten des Brötchens mit der Frischkäsecreme bestreichen. Den Feldsalat auf der Unterseite der Muschelbrötchen verteilen. Darauf die zuvor in Scheiben geschnittene Gurke und den Räucherlachs drapieren und mit Dillspitzen dekorieren. Anschließend das Oberteil schräg nach hinten aufsetzen.



Quadro

FISCHER-FRÜHSTÜCK

Frutti di Mare **(Art.Nr. 979139)**,
 Matjes PUR Friesische Art **(Art.Nr. 42079)**,
 Räucherlachs **(Art.Nr. 204965)**
 und Nordseekrabbenfleisch **(Art.Nr. 404044)**,
 Salat nach Belieben, Frischkäse, Meerrettich,
 Zwiebeln, Radieschen



LUFTIGER FISCHKOPF

ZUTATEN :

10 Matjes PUR
 Friesische Art
(Art.Nr. 42079)
 10 Knusperbrötchen
(Art.Nr. 241267)
 50 g Butter
 2 rote Zwiebeln
 20 Babymaiskolben
 1/2 Bund Bohnenkraut
 10 Scheiben Nordischer
 Luftschinken

ZUBEREITUNG:

Brötchen halbieren und beide Hälften mit Butter bestreichen. Babymaiskolben der Länge nach vierteln, Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Brötchen mit einem Matjesfilet, einer Scheibe Luftschinken, Zwiebel, Babymais, etwas gezupftem Bohnenkraut belegen und zuklappen.



MUSCHELBRÖTCHEN

ZUTATEN:

Surimi-Flakes **(Art.Nr. 148733)**,
 Muschelbrötchen **(Art.Nr. 576024)**,
 Eisbergsalat, Gurke, Jalapeños



WÜRZIGER KOREANER

ZUTATEN :

10 Sherry Heringsfilets (**Art.Nr. 651354**), 10 Farmerbrötchen (**Art.Nr. 255332**), 200 g Birnenwürfel, 100 g Speck, 100 g rote Zwiebelwürfel, 200 g Sahnemeerrettich, 3 EL Koriander, Cayennepfeffer, Limettensaft

ZUBEREITUNG:

Speck in dünne Scheiben schneiden. Speckstreifen und Zwiebelwürfel in einer Pfanne auslassen. Birnenwürfel zugeben und für eine Minute mit anschwitzen. Koriander grob kleinhacken und mit zur Masse geben. Mit Cayennepfeffer und Limettensaft abschmecken. Brötchen halbieren und jede Seite dünn mit Sahnemeerrettich bestreichen. Matjesfilet auf die Unterhälfte legen, zwei Löffel von der Speck-Birnenstippe auf das Filet geben und das Brötchen zuklappen.



SEELACHS-SCHNITZEL

Baguette

ZUTATEN:

Alaska Seelachsschnitzel (**Art.Nr. 125413**), Knusper Baguette (**Art.Nr. 653596**), Ei, Salat, Zwiebeln



FISCH-HOT DOG

"SEA DOG"

ZUTATEN:

Backfisch-Stixx (**Art.Nr. 674195**), Hot Dog Brötchen (**Art.Nr. 211826**), Ketchup, Röstzwiebeln, Gewürzgurken in Scheiben

EDNA



SCHNELLER ITALIENER

ZUTATEN :

10 Matjes PUR Friesische Art (**Art.Nr. 42079**), Ciabatta (**Art.Nr. 394956**), 150 g Butter, 100 ml Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 1 Bund Rucola, 1 geschälte Knoblauchzehe, 100 g Parmesankäse, Salz

ZUBEREITUNG:

Butter (Zimmertemperatur), die Hälfte des Rucolas, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Salz in einen Stabmixer geben. Auf höchster Stufe mixen bis die Masse durch den Rucola leicht grün geworden ist und keine Stücke mehr erkennbar sind. Die Butter auskühlen lassen. Ciabatta halbieren, toasten und beide Seiten mit der Rucola-Butter betreiben. Die Unterhälfte mit Rucola belegen, Matjesfilet darauflegen mit Parmesan belegen und zuklappen.

STULLEN

KAMASUTRA SALMON STULLE

ZUTATEN:

Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art.Nr. 770286),
Riesengarnelen Kamasutra (Art.Nr. 440677),
Korn-Spezialbrot (Art.Nr. 862103)



GAMBA STULLEN

VARIANTE 1:

Räuchergarnelen Natur (Art.Nr. 493247),
Kamasutra-Dip (Art.Nr. 521499),
Korn-Spezialbrot (Art.Nr. 862103),
Salat, Rote Bete Sprossen

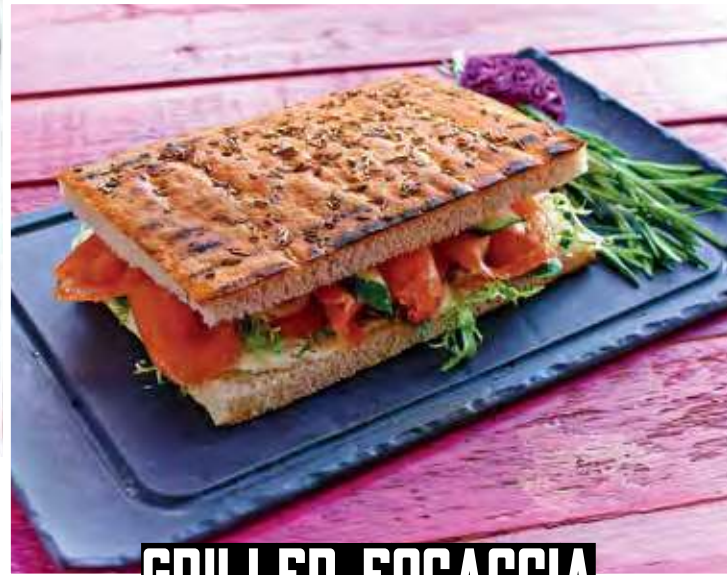
VARIANTE 2:

Räuchergarnelen mit Knoblauchöl (Art.Nr. 493250),
Aioli-Sauce (Art.Nr. 440301),
Korn-Spezialbrot (Art.Nr. 862103),
Salat, Rote Bete Sprossen, Kapern

LACHS STULLEN LIEBE

ZUTATEN:

Rustikales Bauernbrot (Art.Nr. 245383),
Räucherlachs (Art.Nr. 204989),
Aioli-Sauce (Art.Nr. 440301),
Zwiebel, Salat, Fleischtomate Evergreen



GRILLED FOCACCIA WITH SALMON

ZUTATEN:

Räucherlachs (Art.Nr. 204989),
Aioli-Sauce (Art.Nr. 440301),
Focaccia mit Rosmarin (Art.Nr. 339100),
Gurke, Salat



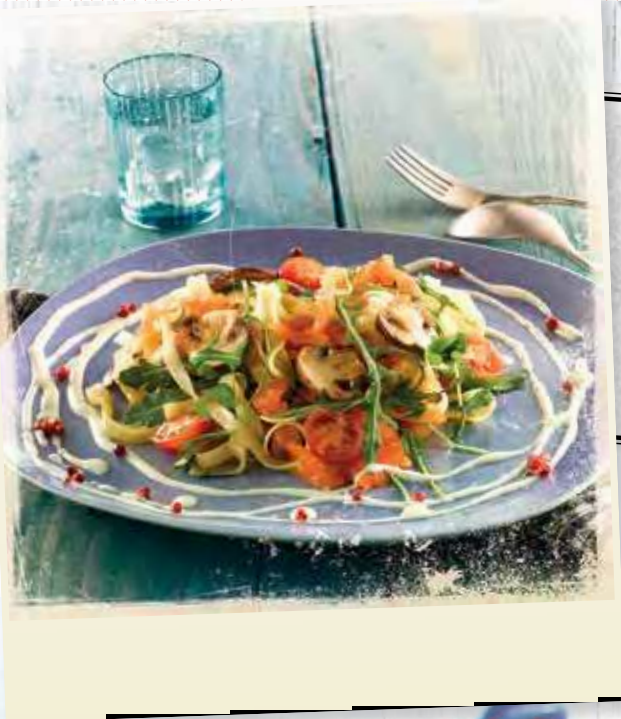


COOK & SNACK

Lachs



Egal, ob zu kalten oder zu warmen Gerichten - unsere **Cook & Snack Lachsstreifen** lassen sich schmackhaft, abwechslungsreich und raffiniert einsetzen. Ein Highlight zu heißer Pasta, auf Kartoffelpuffer oder mit Rührei, aber auch ein echter Gaumenschmaus auf frischem Salat oder einem leckeren Baguettebrötchen. Als Füllung für Wraps oder Paninis wird dieser traditionell kaltgeräucherte Lachs zum Trendsetter. Entdecken auch Sie mit uns die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und lassen Sie sich inspirieren von den kreativen Rezeptideen.



Tagliatelle

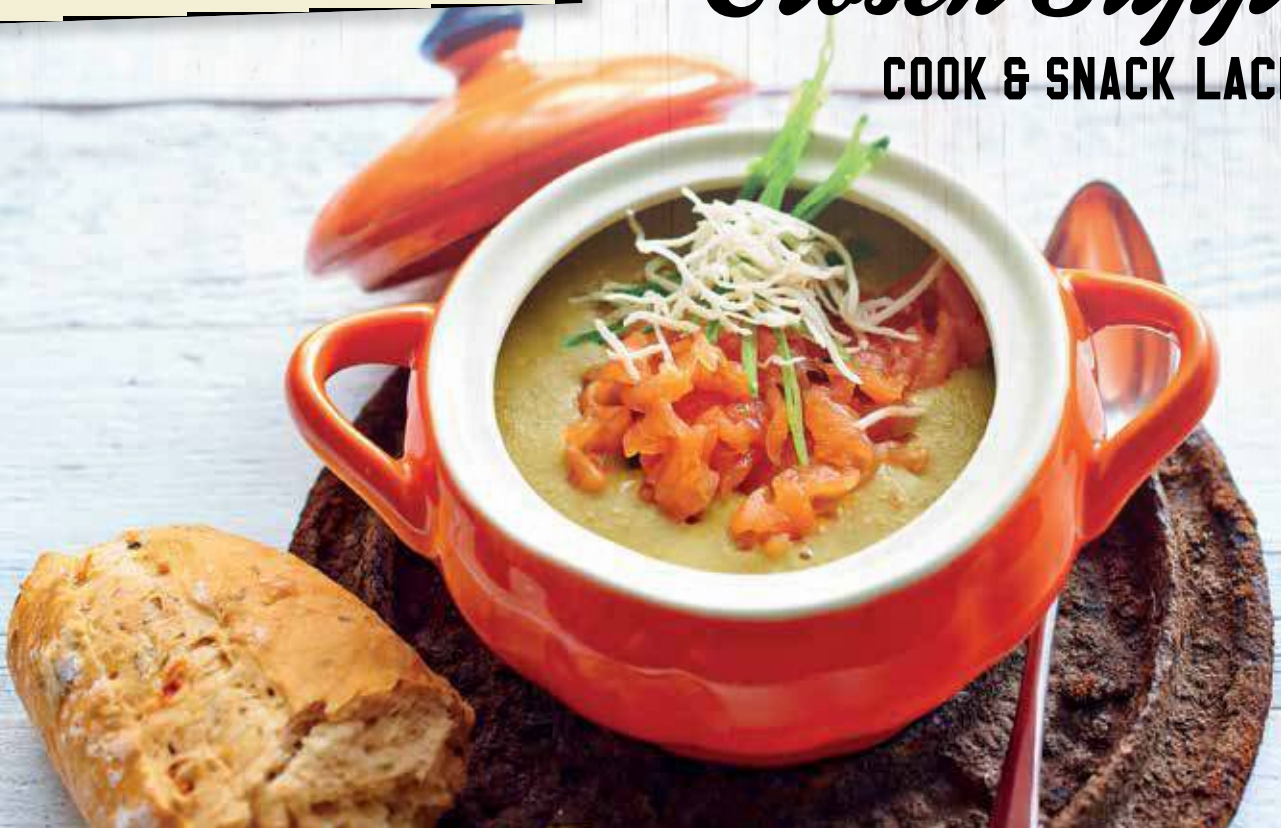
COOK & SNACK

ZUTATEN:

Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**),
Tagliatellenester (**Art.Nr. 801225**), Champignons,
Rucola, Tomaten, Öl, Salz, Pfeffer

Erbisen Suppe

COOK & SNACK LACHS





Caesars Salad

COOK & SNACK LACHS

ZUTATEN:

Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**), Knoblauch, Mayonnaise, Naturjoghurt mit 1,5% Fett, Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Toastbrot für die Croutons, Butter, Olivenöl, Parmesan, Römersalat

Lachs-Wrap

COOK & SNACK LACHS

ZUTATEN:

Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**), Wraps, Meerrettichcreme, Apfel-Senf-Dressing, Kopfsalat, Paprika



REZEPT-IDEE:

ZUTATEN:

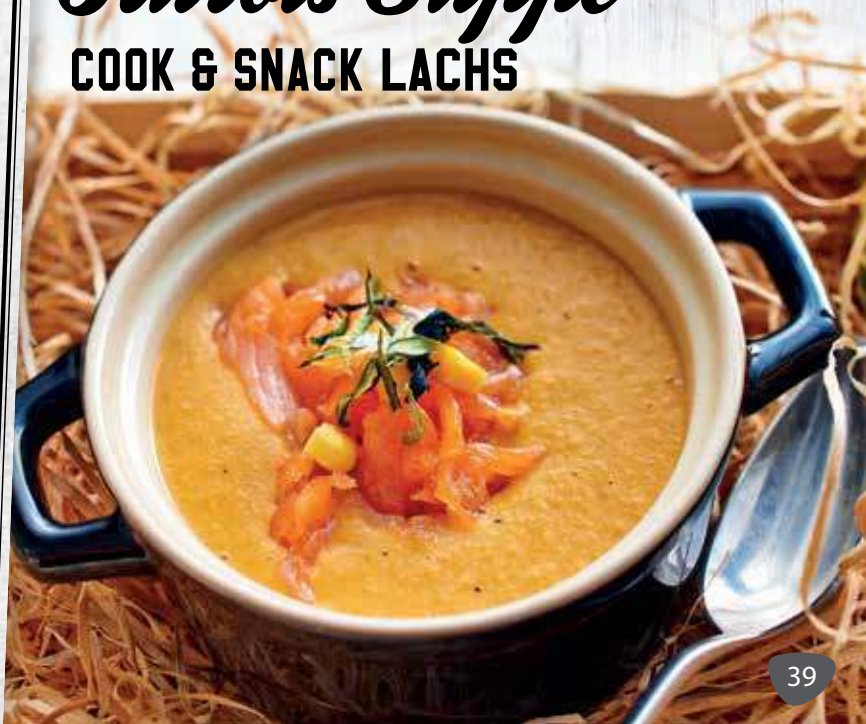
Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**), Kürbis, Ingwer, Zwiebel, Gemüsebrühe, Orangensaft, Salz, Pfeffer, Curry

ZUBEREITUNG:

Kürbis halbieren oder vierteln, Fasern und Kerne entfernen. In Spalten schneiden und grob würfeln, Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Kürbiswürfel und Ingwer zugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe und Orangensaft zugeben und alles ohne Deckel ca. 20 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist. Kürbissuppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker sowie Curry abschmecken. Ist die Suppe zu dickflüssig, noch etwas Gemüsebrühe dazugeben. Anschließend die Kürbissuppe mit Cook & Snack Lachs garnieren.

Kürbis-Suppe

COOK & SNACK LACHS



PULLED KLASSIKER

Traditioneller Fleischgenuss aus den US-Südstaaten und der Renner für Streetfood Gaumenfreuden. Dieses Trendgericht ist ein typischer Vertreter des sogenannten Low- & Slow-Garens, also ein bei niedriger Temperatur langsam gegartes Fleisch. Durch diese spezielle Art der Zubereitung bleibt das Fleisch ungemein zart & saftig und entwickelt einen intensiv aromatischen Geschmack. Wir zeigen Ihnen interessante Appetithäppchen, die richtig Lust aufs Nachmachen machen.



PULLED CHICKEN

Nach dem „slow cooked-Verfahren“ besonders schonend gegartes, zartes und saftiges Fleisch aus der Hähnchenoberkeule, lecker mariniert. Einmal fertig zubereitet, lässt sich das Hähnchenfleisch leicht zerteilen (pulled = ziehen).



... mit Lollo Bionda & Paprika

Ein dunkles Brötchen aufschneiden und die Ober- und Unterseite mit BBQ-Sauce bestreichen. Etwas Lollo Bionda und Pulled Chicken (**Art.Nr. 763998**) auf die Unterseite legen. Mit in Streifen geschnittener Paprika garnieren und das Ganze mit BBQ-Sauce verfeinern. Abschließend mit etwas Sour Cream verfeinern.

... mit Feldsalat, Zwiebeln & Paprika

Ein Tacoshell mit Feldsalat, roten Zwiebeln, Paprika und etwas Pulled Chicken (**Art.Nr. 763998**) füllen. Danach die Tacos mit etwas geraspelttem Cheddar Käse betreuen und mit Guacamole verfeinern.



SCHON GEWUSST...

Die Art der Zubereitung stammt aus den Südstaaten der USA, genauer gesagt aus der indianischen Küche und hat seinen Ursprung im traditionellen BBQ. BBQ oder damals auch „barbacoa“ genannt, bedeutet „langsame Kochmethode“ (slow-cooked) über heißen Kohlen.

TIPP:

Kombinieren Sie Pulled Chicken doch mal neu! Zum Beispiel mit köstlichen Garnelen...

PULLED CHICKEN BURGER

mit Krautsalat & Zwiebeln

Die Unterseite eines Burgerbrötchens mit etwas Krautsalat belegen. Pulled Chicken (**Art.Nr. 763998**) und geschnittene rote Zwiebeln auf dem Krautsalat platzieren. Abschließend mit etwas Sour Cream verfeinern.

In 15 Minuten fertig!



PULLED PORK meets Garnelen

Pulled Pork (**Art.Nr. 712624**), Garnelen in Lake (**Art.Nr. 171991**), Bacon (**Art.Nr. 985833**), Gourmet Burger Brötchen (**Art.Nr. 519656**), Rucola, BBQ-Sauce



PULLED SALMON

Eine kulinarische Delikatesse, die sich vielseitig und pffiffig von Jedermann einsetzen lässt. **Heißgeräucherte Stremellachsflöckchen** – zartes Fischfleisch, das auf der Zunge zergeht – zu innovativen und schmackhaften Streetfood Kreationen zubereitet.

Jetzt probieren und genießen!



PULLED SALMON -BURGER- VARIATIONEN



- 1) Pulled Salmon ‚Natur‘ (**Art.Nr. 770286**), Lollo Bionda, Frischkäse, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln
- 2) Pulled Salmon ‚Pfeffer‘ (**Art.Nr. 770316**), Eisbergsalat, Frischkäse, Gewürzgurken, Petersilie
- 3) Pulled Salmon ‚Barbecue‘ (**Art.Nr. 770262**), Lollo Bionda, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln

BROTvariationen VOM PULLED SALMON



Bestes
Seafoodprodukt
Räucherfisch
Seafood Star
2015



CIABATTA NORWAY

Pulled Salmon ‚Pfeffer‘ (Art.Nr. 770316),
Ciabatta Sandwich (Art.Nr. 394450),
Salat, Avacadocreme



PULLED SALMON STULLE

PULLED SALMON PANINI



Pulled Salmon ‚Pfeffer‘ (Art.Nr. 770316),
Panini (Art.Nr. 415576),
Salat, Sprossen, Tomate



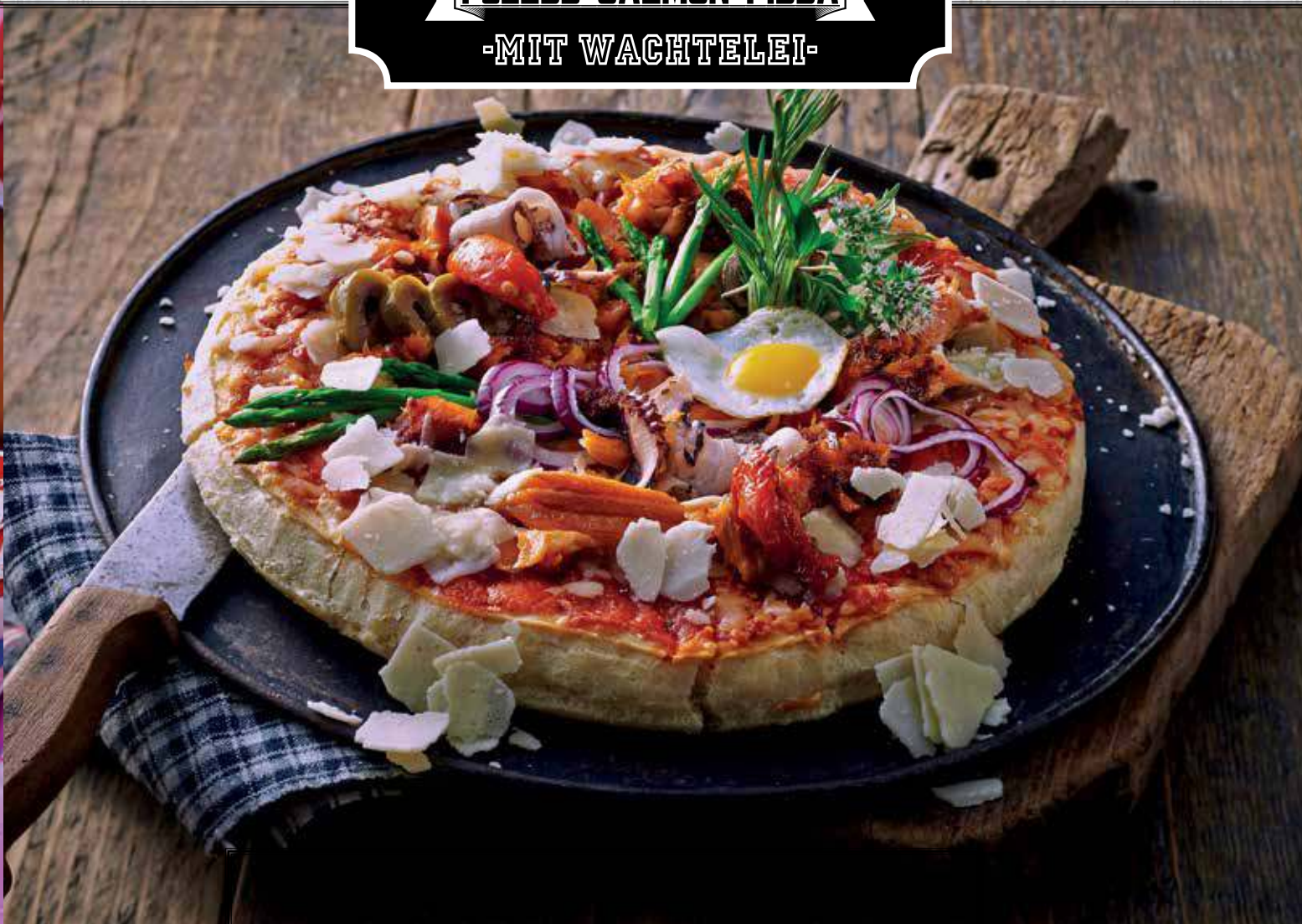


**KARTOFFELSUPPE
MIT PULLED SALMON**



**TAGLIATELLE
MIT PULLED SALMON**

PULLED SALMON PIZZA
-MIT WACHTELEI-



Pulled Salmon ‚Pfeffer‘ (Art.Nr. 770316),
Pizzateig, Tomatensauce, Oktopus,
Paprika, Parmesan, Wachtelei



WÜRSTE 2.0

Bei uns geht es um die **Wurst!** Denn **Wurst** kann so vielseitig sein. **Hot Dogs** findet man in den USA mittlerweile an jeder Ecke und die **Currywurst** auf der Hand ist klassisches deutsches Streetfood. Bei uns finden Sie Klassiker anders interpretiert, mit leckerer **Fisch-Wurst** aber auch neue und witzige Food-Kreationen um das Thema **Wurst**.



FISCH CURRY-WURST MIT SÜBKARTOFFEL POMMES

Fischbratwurst ‚Grillwurst-Art‘ (Art.Nr. 295804),
Süßkartoffel Pommes (Art.Nr. 495608),
Curry Ketchup, Currypulver



Zander-Grillwürstchen auf buntem Salat
Zander-Grillwürstchen (Art.Nr. 34345)
und Salat nach Belieben



Hot Dog Fisch "Klassisch"
Fischbrühwurst ‚Wiener-Art‘
(Art. Nr. 760332), Hot Dog Brötchen
(Art.Nr. 211826), Gewürzgurken, Röst-
zwiebeln, Ketchup, Senf, Remoulade



Wels "Schlemmer" Hot Dog
Fischbratwurst ‚Rot‘ (Art.Nr. 73309),
Wiesensämler Ganzkörner-Senf
(Art.Nr. 737678), Sauerkraut, Speck



Hot Dog Fisch "Bayrisch"
Fischbrühwurst ‚Wiener-Art‘
(Art.Nr. 760332), Hot Dog Brötchen
(Art.Nr. 211826), Bacon, Sauerkraut,
Senf, Remoulade



1. Küsten Curry Wurst
Havener Original Fischbratwurst
(Art.Nr. 338266), Pom'Plus Pommes
frites Julienne (Art.Nr. 737197)

2. Küsten Hot Dog
Havener Original Fischbratwurst
(Art.Nr. 338267), Goma Wakame Algensalat
(Art.Nr. 668002), Knusperbrötchen
(Art.Nr. 241267), Senf



SUSHI

❖ FERNOST TRIFFT FEINKOST ❖



WE 
LOVE
 SUSHI

Die japanische Spezialität **Sushi** schmeckt köstlich und erfreut sich in immer mehr Varianten auch bei uns in Deutschland stetig wachsender Beliebtheit.

Kaum eine andere Spezialität steht für so viel Trendsetting und Tradition wie **Sushi**. Deswegen darf bei unserem Streetfood auch der japanische Klassiker - **das Sushi** - nicht fehlen.

Die Küche Asiens ist die wahrscheinlich angesagteste Wohlfühlküche dieser Zeit.

Mit **Sushi, Sashimi & Co.** assoziieren viele Menschen Gesundheit und Genuss gleichermaßen - **Sushis** besitzen leicht verdauliches Eiweiß aus dem Fisch, hochwertige Kohlenhydrate aus dem Reis und sättigen auf angenehme Art. Jod aus Algen, Kalium und Vitamine aus dem Gemüse versorgen unseren Organismus optimal, also Goodfood für Ihre Gesundheit.

- 
- 1) Mit Räucherlachstatar gefüllter Gunkanmaki
 - 2) Mit Thunfischstatar gefüllter Gunkanmaki
 - 3) Mit Teriyaki mariniertes Räucheraal Nigiri
 - 4) Mit Nordseekrabben gefüllter Gunkanmaki
 - 5) Mit kaltgeräucherter Makrele und grobem Senf getoppter Nigiri
 - 6) Krosser Knipp auf Gewürzgurke, mit Räuchermatjeswürfeln und gekochten Wachteleiern und Lachskaviar
 - 7) Bayrische Radi / Matjes-Rolle, gefüllt mit Rote Bete Sprossen und frisch geriebenem Rettich
 - 8) Friesische Labskaus / Gewürz Gurken-Rolle, mit Rote Bete Würfeln und Sardinenröllchen
- 





SEAFOOD SUSHI

❖ KLASSIK ❖

Shakekawa. Nigiri mit gebratener, geschuppter Lachshaut

Fried Ebi. Nigiri mit gebackenen Garnelen und Räuchermayonnaise

Kani. Nigiri mit Königskrabbe

Alge Gunkan. Goma Wakame Supreme Algen

Fried Ebi Maki. Makirolle von gebackenen Garnelen mit Sesam

Spicy Tuna Roll. Thunfisch Rolle mit grünem Wasabi Kaviar

Urmani Tobika. Inside out mit Avocado, Surimi und Kaviar von fliegenden Fischen

SEAFOOD SUSHI

❖ KLASSIK ❖

Ebi Nigiri. Nigirirolle mit gebackenen Garnelen

Goma Maguro. Nigiri vom Thunfisch, gebraten mit Sesamkruste

Maguro. Nigiri Thunfisch

Shake. Nigiri Lachs

Tako. Nigiri Oktopus

Tobiko. Mit Kaviar von fliegenden Fischen gefüllt

Hotategai. Nigiri mit Jakobsmuschelfleisch

Fried Ebi Make. Makirolle von gebackenen Garnelen mit Sesam

Temaki Thunfisch. Handrolltüte mit Thunfisch, Tomatenstreifen, Kresse und Räuchermayonnaise



OSTFRIESEN

❖ SUSHI ❖

Seetangblätter geröstet, Yakiniku Sauce, Meerrettich, Sherry Heringsfilet (**Art.Nr. 651354**), Matjes PUR Friesische Art (**Art.Nr. 42079**), Bratheringsfilet (**Art.Nr. 764896**), Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘ (**Art.Nr. 632365**), Kaviar aus Seehasenrogen ‚Schwarz‘ (**Art.Nr. 627911**), Nordseekrabben (**Art.Nr. 124409**), Geräucherte Makrele (**Art.Nr. 507448**), Räucherlachs (**Art.Nr. 204996**)



DÖNER & WRAPS, PIZZA & FLAMMKUCHEN

Der **Döner Kebab** ist eines der bekanntesten Gerichte der türkischen Küche und in Deutschland mittlerweile allgegenwärtig. Wir haben den beliebten Kult-Snack neu in Szene gesetzt und zeigen Ihnen, wie man die traditionelle Spezialität innovativ aufpeppen kann.

Wraps sind eine gute Alternative zum Sandwich als kleiner Snack für zwischendurch. Auch als Hauptmahlzeit machen **Wraps** eine mindestens genauso gute Figur. Bei **Wraps** sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. **Wraps** sind praktisch und trendy. Unter unseren abwechslungsreichen Ideen für den gerollten Snack ist für jeden Geschmack etwas Leckeres dabei.

Pizza & Flammkuchen gehen immer! Die **Pizza** und ihr naher Verwandter, der **Flammkuchen**, sind rund um den Globus beliebte Klassiker, die es mit den unterschiedlichsten Belägen gibt. Es gibt so viele verschiedene Variationen und wir zeigen Ihnen, wie Sie die knusprigen, kulinarischen Köstlichkeiten mit Fisch & Seafood kombinieren.

LACHS DÖNER-DUO

ZUTATEN:

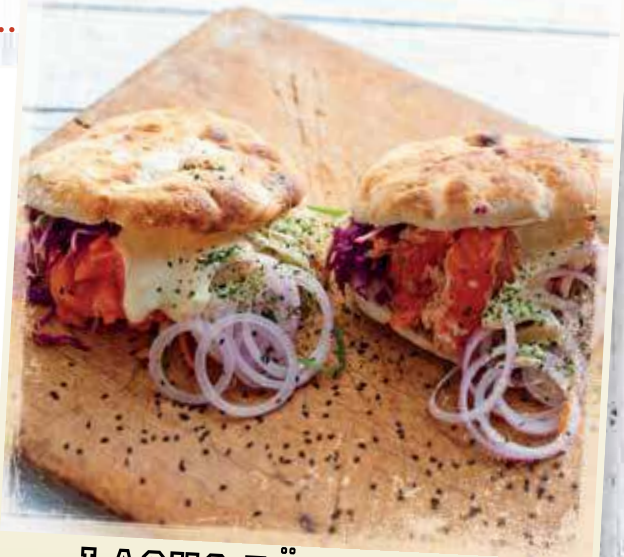
Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art.Nr. 770286)

ODER

Cook & Snack Lachs (Art.Nr. 69500),

Radichio, rote Zwiebeln, Gurke,
Tomate, Weißkrautsalat, Aioli-Sauce

(Art.Nr. 440301), Salz, Pfeffer



LACHS DÖNER-DUO
kalt- oder heißgeräuchert



TIPP:

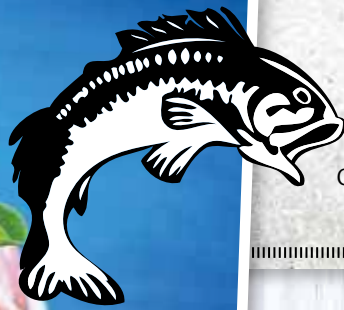


Pulled Salmon-Döner ‚heißgeräuchert‘



Cook & Snack Lachs-Döner ‚kaltgeräuchert‘





COOK & SNACK

Lachs-Wrap

Cook & Snack Lachs (Art.Nr. 69500)

Wrap, Meerrettich, Kren

Fish Wraps

TRENDY
ATTRAKTIV
LECKER



Deko Fingerfood Platte mit in Zeitungspapier-Spitztüten (Art.Nr. 195935) eingewickelten Wraps. Gefüllt wurden diese mit Oktopus-Carpaccio (Art.Nr. 325967), Räucherlachs (Art.Nr. 204989) und Graved Lachs (Art.Nr. 86417) abgerundet mit grünen Spargelspitzen. Zusätzlich noch Mini Garnelenburger mit Teriyaki-Sauce anrichten.



Kleine gefüllte Wraps mit Flusskrebbsfleisch



Kleine, mit Flusskrebsschwänzen und Kräuterfrischkäse gefüllte Wraps

Schmand mit dem Frischkäse glatt rühren. Etwas Dill, Petersilie und frischen Koriander unterheben. Die Wraps damit bestreichen. Mit den schmackhaft angemachten Flusskrebsschwänzen belegen. Wer mag, kann etwas mehr drauflegen. Die Wraps zu einer Rolle aufdrehen und in Klarsichtfolie für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank legen. Vor dem Servieren die Rolle in 1,5 - 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.

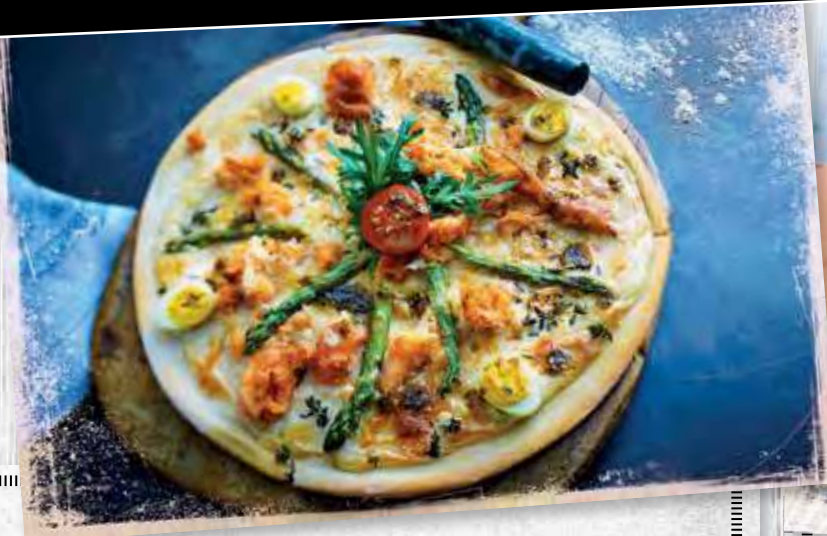
Lachs-Wrap



★ weitere WRAP-Ideen ★

- Surf & Turf: Wrap mit Kabeljau und Chorizo
- Wrap mit Thunfischfüllung
- Pulled Salmon Wrap 'BBQ'
- Spicy Shrimp Wrap
- Wrap Norway mit Hering

FLAMMKUCHEN VARIATIONEN



Pulled Salmon Flammkuchen "Gourmet"

Pulled Salmon ‚Pfeffer‘ (Art.Nr. 770316), Flammkuchenteig, Schmand, grüner Spargel, Wachteleier



Pulled Salmon Flammkuchen "Asia"

Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art.Nr. 770286), Flammkuchenteig, Jalapeño, Asia-Sprossen, Schmand, Teriyaki-Sauce

Pulled Salmon Flammkuchen "Natur"

ZUTATEN:

Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art.Nr. 770286), Schmand, Mangold, rote Zwiebeln, Büffelmozzarella

ZUBEREITUNG:

Den Flammkuchenteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen. Den Schmand auf dem gesamten Teig verstreichen. Dann den Mangold und den Pulled Salmon auf dem Teig verteilen. Mit Zwiebelringen und etwas Büffelmozzarella bestreuen und anschließend für ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene bei 220°C Umluft bzw. 240°C Ober- und Unterhitze backen. Guten Appetit!



TIPP: Flammkuchenteig von **EDNA**



Pulled Salmon Flammkuchen "BBQ"

Pulled Salmon ‚BBQ‘ (Art.Nr. 770262), Flammkuchenteig, Schmand, Stockschwämmchen, Paprika, Bacon



Pulled Salmon Flammkuchen "Nordische Art"

Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art.Nr. 770286), Nordseekrabben (Art.Nr. 404044), Flammkuchenteig, Schmand

PIZZA MAL ANDERS...



PIZZA

"FRUTTI DI MARE"

Frutti di Mare (**Art.Nr. 979139**),
Tomatensauce, Pizzateig, Käse



PIZZA "GAMBAS"

Garnelen (**Art.Nr. 979436**),
Tomatensauce, Pesto, Kapern,
Pizzateig, Käse



PIZZA "SALMON"

Pulled Salmon ,Natur' (**Art.Nr. 770286**),
Shrimps (**Art.Nr. 148689**),
Blattspinat, Kapern, Zwiebeln,
Tomatensauce, Pizzateig, Käse



FISH & POTATOES

Nicht nur in Klassikern, wie Kartoffelsuppe oder -püree, übernimmt die **Kartoffel** gern die Hauptrolle. Im Gegenteil: Auch bei kreativen Ideen kann der Erdapfel weit mehr als man glaubt!

Nicht nur, dass sich **Kartoffelprodukte** bestens abwechslungsreich und häppchenweise zubereiten lassen, auch die ernährungsphysiologischen Werte passen bestens zu dem neusten Food-Trend, **Streetfood**.

Lassen Sie sich von unseren vielfältigen Kreationen inspirieren und probieren Sie die tolle Knolle doch mal in ganz neuem Gewand!

**KARTOFFELN
MAL ANDERS**



POMMES SUSHI

AUF GOURMET PARTS KARTOFFELSPALTEN

(Art.Nr. 824378)

1. Brathering (Art.Nr. 764896)
2. Räucherlachs 'Black Label' (Art.Nr. 204965)
3. Matjes PUR Friesische Art (Art.Nr. 42079)
4. Thunfisch & Kaviar aus Seehasenrogen (Art.Nr. 481226)
5. Heißgeräucherter Heilbutt (Art.Nr. 832649)
6. Nordseekrabben (Art.Nr. 404044)
7. Garnelen (Art.Nr. 979436)



**Backkartoffel mit Bremerhavener
Matjessalat**

Matjessalat ‚Bremerhaven‘ (Art.Nr. 241076)



Backkartoffel mit Heringsstipp
Bremerhavener Heringsstipp (Art.Nr. 180214)



Backkartoffel mit Heringshappen
in Minze-Limette (Art.Nr. 241144)
Heringshappen in Minze-Limette (Art.Nr. 241144)



Backkartoffel mit Flusskrebssalat
'Bretagne'
Flusskrebssalat ‚Bretagne‘ (Art.Nr. 737562)



Backkartoffel mit Riesengarnelen
'Kamasutra'
Riesengarnelen ‚Kamasutra‘ (Art.Nr. 440677)



Backkartoffel mit geräuchertem Lachs
Räucherlachs ‚Black Label‘ (Art.Nr. 204989)



WELCHE ROLLE SPIELT DIE KARTOFFEL BEI STREETFOOD?

In über 50 Jahren hat Aviko ein globales Netzwerk aufgebaut, wodurch wir Kartoffelprodukte in die ganze Welt liefern. Diese Erfahrung hat uns inspiriert, auch anders über unsere Kartoffelprodukte nachzudenken und Konzepte zu entwickeln, die auf den Ideen des **Streetfood** basieren. Wir teilen dieses **Streetfood** Konzept gerne mit Ihnen, weil dieser Trend ein Mix aus Idealismus, sozialem Engagement und Liebe für gutes und leckeres Essen ist.

Backkartoffel mit Heringsfilet in Kräuter-Sahne-Sauce
Heringsfilets in Kräutersahne
(Art.Nr. 765800)



Backkartoffel mit friesischem Nordseekrabbenfleisch
Friesische Nordseekrabben (Art.Nr. 124409)



Tellerrösti (Art.Nr. 86998)
mit Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art.Nr. 770279)

REZEPT-IDEE:

ZUTATEN:

Tellerrösti (Art.Nr. 86998), 500 g Avocadocreme, 300 g Tomatenscheiben, 400 g Räucherlachs (Art.Nr. 86493), 30 g Basilikum, 500 g Blattsalatmischung, 150 g Essig-Öl-Dressing

ZUBEREITUNG:

Tellerrösti für ca. 16-19 Minuten bei 190°C backen. Die warmen Röstis mit Avocadocreme bestreichen und mit Tomatenscheiben belegen. Anschließend den Räucherlachs daraufgeben und die Basilikumblätter drauf verteilen. Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing vermischen und zusätzlich auf dem Teller mit anrichten.



TIPP:

Sie können auch einen zweiten Tellerrösti aufsetzen, festdrücken und in 6 gleichgroße Tortenstücke aufschneiden.



HOT DOG "GOURMET-STYLE"

Fischbrühwurst, Wiener Art' (Art.Nr. 760332),
Pom'Plus Pommes frites Julienne (Art.Nr. 737197),
Senf, Ketchup, Remoulade



FRÖHLICHE POMMES - SCHLICHT & SCHNELL

Grill Fischfrikadelle ‚Big‘ (Art.Nr. 821711),
Pom'Plus Pommes frites Wellenschnitt (Art.Nr. 553629),
Ketchup, Paprika, Radieschen, Salat, Mayonnaise



LACHSFİLET MIT DUKATEN-CHIPS

Lachsfilet-Portion (Art.Nr. 298667),
Dukaten-Chips (Art.Nr. 770668)



STYLISCH GENIESSEN!

Party-Garnelen (Art.Nr. 979436),
Räucherlachs (Art.Nr. 204965),
Pom'Plus Pommes frites Julienne (Art.Nr. 737197),
Pom'Plus Pommes frites Wellenschnitt (Art.Nr. 553629),
Steakhouse Pommes frites (Art.Nr. 899284)



"SUSHI-POMMES" - MAL GANZ ANDERS...

Party-Garnelen (Art.Nr. 979436),
Lachsrückenfilet (Art.Nr. 686297),
Bismarckhering (Art.Nr. 491860),
Steakhouse Pommes frites (Art.Nr. 899284)

MEER PASTA STREETFOOD

Fisch und Seafood, dazu Pasta – kaum etwas harmoniert so gut miteinander und kaum etwas trifft den aktuellen Geschmack Ihrer Gäste so gut. Servieren Sie den Trend und genießen Sie drei starke Vorteile:

1.

Pasta und Fisch: das passt

Frische **Pasta** und Frisches aus dem Wasser, das passt einfach. Warum? Sowohl **Fisch**, als auch **Pasta** steigen permanent in der Gunst der Tischgäste. Beide Produkte harmonieren nicht nur kulinarisch sehr gut, sondern haben auch ein sehr positives Image bei den Verbrauchern. Das kommt nicht von ungefähr, denn sowohl **Pasta**, als auch **Fisch** wirken sich sehr positiv auf die Versorgung des Gehirns mit der Aminosäure Tryptophan aus. Je mehr Tryptophan im Gehirn ankommt, desto **glücklicher der Mensch**.



Spaghettester auf Seelachs
Spaghettester (**Art.Nr. 142236**) Aglio Olio mit Rucola, Tomatenwürfeln und gebackenen, panierten Seelachsfilettafeln (**Art.Nr. 657464**)



Red Thai Curry
Penne (**Art.Nr. 142267**) mit Alaska Kabeljau-Loin (**Art.Nr. 657358**) und frischer Ananas



Überbackene Mini Spaghettester mit Lachs
Spaghettester (**Art.Nr. 142236**) Aglio Olio mit Rucola, Tomatenwürfeln und Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**) überbacken mit Käse



Green Thai Curry
Penne (**Art.Nr. 142267**), Flusskrebisfleisch (**Art.Nr. 71086**)
Alternative:
Tortellini Spinaci (**Art.Nr. 84321**), Cocktail Shrimps (**Art.Nr. 915571**)



Ravioli "Exotic"

Ravioli Gemüse Dal ,Vegan' (**Art.Nr. 553000**) mit exotischen, scharfen Früchten und frittierten Riesengarnelen (**Art.Nr. 363051**), Hummus und Linsensalat

2

Megatrend Streetfood: perfekt serviert

Streetfood ist der Megatrend, ein Ende nicht in Sicht. Köstliche Speisen, vor Ort live zubereitet, easy zu essen, frische Zutaten sind einige der Erfolgsfaktoren für diesen Trend. Das Gemeinschaftsgefühl kommt dazu: zusammen genießen, übers Essen reden, Neues ausprobieren, das kommt an. Mit **Meer Pasta Streetfood** bieten Sie Ihren Gästen dieses Feeling!



Ravioli "Mediterran"

Frittierte Ravioli Rucola (**Art.Nr. 94733**), getrocknete Tomaten, Mozzarellawürfel, gebackene Sardinen (**Art.Nr. 115872**) und dazu Aioli-Sauce (**Art.Nr. 440301**)



Ravioli "India"

Ravioli Vendura (**Art.Nr. 142120**), Viktoriaseebarsch-Grill-Spieß (**Art.Nr. 668935**) in Gemüsesauce mit indischem Tikka Masala

Alternative:

Ravioli Vendura (**Art.Nr. 142120**), Lachs-Kammuschelpiespieß in Marinade (**Art.Nr. 147125**) in Gemüsesauce mit indischem Tikka Masala



Ravioli mit Cook & Snack Lachs

Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**), Ravioli Pesto (**Art.Nr. 592765**), Bergamottensauce



REZEPT-IDEE



ZUTATEN

Bergamottenpüree oder Saft, Sahne, Crème fraîche, trockener Weißwein, Fischfond, Butter, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Honig

ZUBEREITUNG:

Crème fraîche und einen Teil der Sahne vermischen und gut einkochen lassen. Bergamotten in den Weißwein geben und ebenfalls gut einkochen lassen. Beide Reduktionen im Anschluss gemeinsam durch ein Sieb passieren. Den Saft beider Limetten unterrühren, den Fischfond zugeben und würzen. Zum Schluss die eiskalte Butter in kleinen Würfeln unterschlagen und die restliche geschlagene Sahne unterheben.

3

Baukasten-System: wie clever!

Selbstverständlich haben wir mit dieser Aktion auch Ihre **Kosten im Blick**: So bieten wir Ihnen für alle Aktionsgerichte zwei Varianten. Eine **kostenbewusste Basic-Version**. Und eine **Plus-Version** mit einem höheren Anteil wertgebender Zutaten. So haben Sie die freie Wahl - und **die Aktion rechnet sich in jedem Fall für Sie**.



REZEPT-IDEE

ZUTATEN:

Tortelli Pomodoro e Mozzarella (**Art.Nr. 561563**), Pulled Salmon ‚BBQ‘ (**Art.Nr. 770262**), BBQ-Sauce

ZUBEREITUNG:

Die Tortellini nach Packungsangabe kochen und abtropfen lassen. Anschließend in Öl frittieren. Dazu Pulled Salmon und BBQ-Sauce reichen.



Fishballs an frittierten Rondelli
Fischfrikadelle (**Art.Nr. 667654**), Rondelli Limone (**Art.Nr. 984447**), Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 668002**), Couscous Salat
Alternative:
Dänische Fischfrikadelle (**Art.Nr. 447096**)



Fish & frittierte Pastaspitzen
Älper Pastaspitzen (**Art.Nr. 758932**), mit Cocktail-Sauce (**Art.Nr. 440394**) und Fischnuggets (**Art.Nr. 71918**)

DIE MEER PASTA STREETFOOD-AKTION IST IDEAL FÜR:

- Mehr Abwechslung in Ihrem Restaurant
- Begeisterung der Stammgäste
- Gewinnung neuer Gäste
- Ihre Profilierung



... und auch für Sie? Sprechen Sie Ihren Fachberater an!



Fish & frittierte Pastaspitzen
Älper Pastaspitzen (**Art.Nr. 758932**), mit Bremerhavener Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**) und paniertem Rotbarschfilet (**Art.Nr. 510196**)





Fjordforelle auf Tortellini
 Fjordforellenfilet (**Art.Nr. 158015**),
 Tortellini Ricotta Spinat (**Art.Nr. 258319**),
 Arrabbiata Sauce (**Art.Nr. 336840**),
 Babyspinat



Geräucherter Wels mit Kürbis Tortellini
 Retro Welsfilet (**Art.Nr. 984188**) auf
 süß-saurem Kürbis Relish und
 Tortellini Frischkäse (**Art.Nr. 493987**)



Kabeljau auf Tortellini
 Kabeljau-Loin (**Art.Nr. 674294**),
 Tortellini Ricotta Spinat (**Art.Nr. 258319**),
 Arrabbiata Sauce (**Art.Nr. 336840**),
 Babyspinat



Frutti di Mare mit Kräuter Gnocchi
 Gnocchi Kräuter (**Art.Nr. 838290**) mit
 Frutti di Mare (**Art.Nr. 979269**) auf in
 Haselnussöl geschwenkte Gemüsestreifen,
 abgerundet mit einer fruchtigen Curry-Tunke
 (**Art.Nr. 940696**)



**Kreativität der Mitarbeiter nutzen,
 um das Erlebnis für die Tischgäste
 noch zu steigern!**

PENNE-LACHSSPIESS **TERIYAKI**

Lachswürfelspieß Teriyaki
 (**Art.Nr. 821643**), Penne (**Art.Nr. 142267**),
 Blattspinat, Honig-Senf-Dip





TAGLIATELLE KAMASUTRA

Tagliatellenester (Art.Nr. 142243),
Riesengarnelen Kamasutra (Art.Nr. 440677)



SPAGHETTI MIT PIKANTER PULLED SALMON BOLOGNESE

Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art.Nr. 770286),
Spaghettinester (Art.Nr. 142236),
Gemüse Brunoise, Arrabbiata Sauce (Art.Nr. 336840),
Gewürzmischung Italia (Art.Nr. 510868),
Olivenöl



SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GAMBAS

Spaghettinester (Art.Nr. 142236),
Riesengarnelen (Art.Nr. 980210),
Olivenöl, Salz, Pfeffer

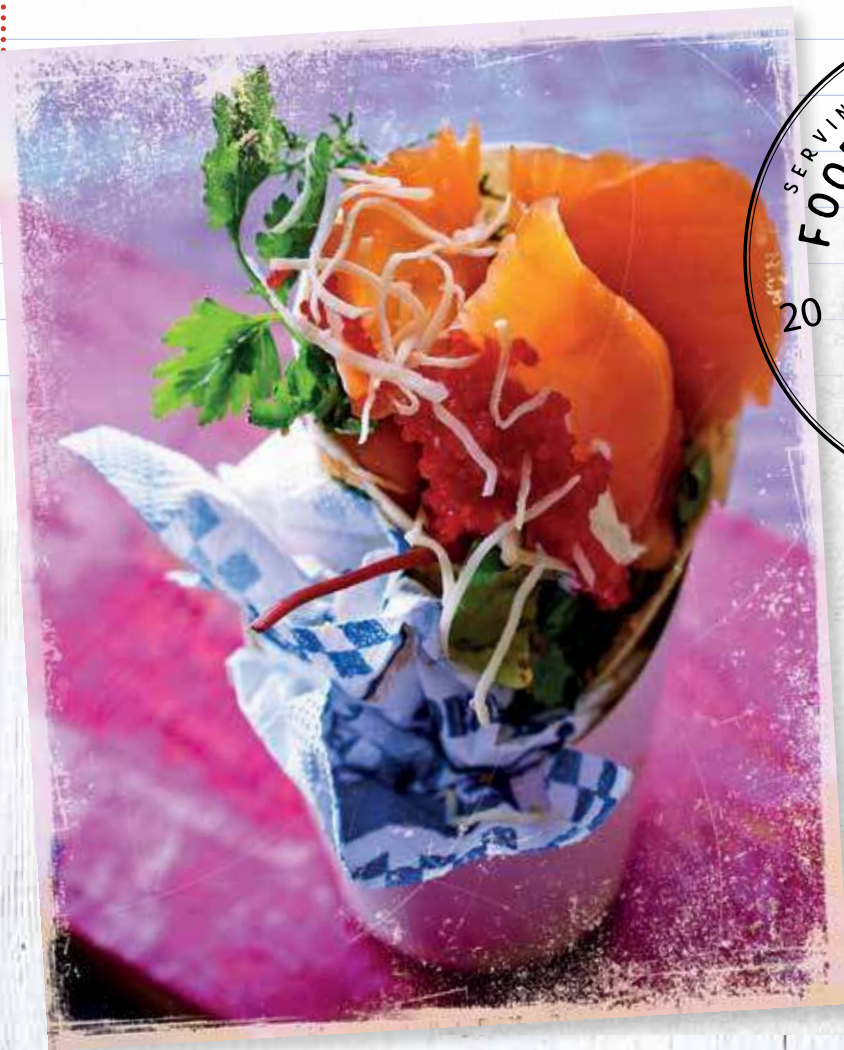




GOOD-FOOD ALASKA



Wild, Natürlich & Nachhaltig



WILD WRAP MIT ALASKA SOCKEYE WILDLACHS

ZUTATEN:

Alaska Sockeye Wildlachs (**Art.Nr. 101608**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘ (**Art.Nr. 632365**),
Cocktail-Tunke (**Art.Nr. 940658**),
Frischkäse, Salatmischung

ZUBEREITUNG:

Wrap mit Kräuterfrischkäse bestreichen und die untere Hälfte des Wraps mit der Salatmischung belegen. Etwas Cocktail-Tunke hinaufgeben und den Wildlachs in der Mitte auflegen und je nach Geschmack mit etwas Kaviar bedecken. Die äußeren Ränder des Wraps nach innen falten und danach straff einrollen.

MSC ALASKA-SEELACHS-BURGER

MSC Alaska-Seelachs-Burger
(**Art.Nr. 75601**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521505**),
Goma Wakame Supreme
(**Art.Nr. 668002**),
Flagueline Rustikal (**Art.Nr. 550147**),
Rucola, Tomate, Gewürzgurken,
Zwiebel

ALASKA KIBBELINGE

Kibbelinge (**Art.Nr. 331036**),
Frittierte Pastaspitzen (**Art.Nr. 758932**),
Goma Wakame Algensalat
(**Art.Nr. 668002**),
Sauce ‚Süß-Sauer‘, Sojasauce

ALASKA WILDLACHS BRÖTCHEN

Alaska Sockeye Wildlachs
(**Art.Nr. 101608**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘
(**Art.Nr. 632365**),
Remoulade mit Joghurt
(**Art.Nr. 440240**),
Knusperbrötchen (**Art.Nr. 241267**),
Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel



-RUSTIKAL-



WEITERE REZEPTIDEEN:

TAPAS

**Mini-Burger vom Sockeye und Rind
mit Orangen-Senf-Creme**

**Mini-Wrap mit Heilbutt
und Aloe Vera Melonensalat**

**Roh marinierter Sockeye
im Reisblatt mit Ananas-Kaviar-Chutney**

**Lachskaviar
mit Remoulade in der Mini Waffel**

**Wildlachs aus dem Aromarauch
auf Mango Folie**



MENÜTELLER

**Heilbutt Saltimbocca
auf Melonen Gurken Salat
und Kräuter Couscous**

**Alaska Wildlachs
auf der Haut gebraten
auf Belugalinsen und
Schnittlauchschaum**

**Kurz angebratenes Wildlachstatar
mit Senföl und Rettichsalat**

#EATALASKA!





Staatliches Fischereimanagement

GARANTIERT

NACHHALTIGE FISCHEREI

Warum Wildfische aus Alaska?

Wild und natürlich, was sonst

Die Wildlachse und die verschiedenen Arten von Weißfischen und Weichtieren, die in Alaska gefangen werden, erreichen ihre Reife in ihrem eigenen natürlichen Rhythmus und schwimmen frei in den klaren Gewässern Alaskas, weit von der 76.000 Kilometer langen verschlungenen Küstenlinie Alaskas entfernt.

Ein ausgezeichneter Geschmack für alle Gourmets und die, die es werden wollen

Der Geschmack und die Konsistenz des Fischfleisches der Wildfische aus Alaska werden in der ganzen Welt geschätzt und gesucht. Den Geschmack und ihre spezifischen Farben bekommen die verschiedenen Arten der Wildfische dadurch, dass sie sich ganz natürlich von Meereslebewesen ernähren und ihre Konsistenz ist auf ihre jährlichen Wanderungen in den kalten Gewässern des Nordpazifischen Ozeans zurückzuführen.

Eine ganz schnelle, einfache Zubereitung

Sie können die Alaska Wildlachse ganz einfach nach Ihren bevorzugten Rezepten zubereiten. In nur wenigen Minuten können Sie ein köstliches Gericht auf den Tisch bringen, sei es gegrillter, pochierter, im Ofen oder in der Pfanne zubereiteter Fisch.

Sehr wertvoll für die Gesundheit

Wenn Sie auf der Suche sind nach einem Gericht mit wertvollen Nährstoffen, einem geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren und hervorragenden Werten an „gutem Fett“, also dem für das Herz so guten Omega-3, so können Sie mit ruhigem Gewissen auf die Produkte aus Alaskas Meeren zurückgreifen.

Ein verantwortungsvolles Umweltmanagement

Die Produkte aus den Meeren Alaskas zu wählen, bedeutet die Wahl eines verantwortungsvollen Managements, das auf dem Erhalt der reichen Vorkommen an Wildlachs, Heilbutt, Scholle, Alaska-Seelachs und der Schalen- und Krustentiere beruht, wobei ebenfalls der Respekt vor der Umwelt gewährleistet wird.

Alaskas Familien und die verschiedenen Gemeinden

Der Fischfang und die Verarbeitung der Produkte aus den Meeren Alaskas spielen dort eine ganz wichtige Rolle. Die Fischwirtschaft ist schlicht und einfach der größte private Arbeitgeber in Alaska. Jedes kleine Schiff für den Fang der Wildlachse ist zum Beispiel ein schwimmendes Familienunternehmen, das zur örtlichen Wirtschaft und der des Staates beisteuert und sie bereichert. Die Berufsfischerei in Alaska repräsentiert mehr als die Hälfte des gesamten Fischfangs der Vereinigten Staaten.

Der umweltbewusste Fischfang soll auch künftigen Generationen ein Einkommen garantieren und die Meere entlasten. Das **RFM Siegel** macht es Verbrauchern leichter, nachhaltig gefangene Meerestiere zu erkennen. So kann der Konsument bewusst zu Produkten greifen, die der Überfischung entgegenwirken.

Die wilden Fische Alaskas haben in den Weiten des Nordpazifiks ihren idealen Lebensraum, mit Plankton und kleineren Fischen als Nahrung. Hier, in diesen kalten, klaren Fluten entwickeln die Tiere ihren charakteristischen Geschmack und ihre unvergleichliche Farbe.

FOREVER WILD

www.alaskaseafood.de



KENNEN SIE SCHON UNSEREN

STREETFOOD ANHÄNGER

DIE HAVENKISTE



Havenkiste heißt der Streetfood Anhänger der Transgourmet Seafood, der seit Juli 2016 deutschlandweit zur Verfügung steht. Ein Anhänger wurde mit hochwertigen Geräten zu einer vollausgestatteten Küche auf Rädern umgebaut. Die schmackhafte Produktauswahl mit Liebe und Expertise bildet die Grundlage für den Streetfood Fisch & Seafood Verkauf.

Bei weiteren Fragen zur Havenkiste oder zum Alaska-Streetfood-Truck und zu den Einsatzmöglichkeiten wenden Sie sich bitte an:

Jürgen Bergmann

Tel: 0471 - 14291 112 oder per

Mail: juergen.bergmann@transgourmet.de



ODER DEN

ALASKA-STREETFOOD-TRUCK

Forever Wild heißt der Food Truck, der ab jetzt deutschlandweit unterwegs ist. Ein Mercedes Sprinter wurde angeschafft, welcher zum Food Truck mit vollausgestatteter Küche umgebaut wurde. Im Forever Wild Truck werden ausschließlich Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang angeboten. Es werden hochwertige Produkte wie Wildlachs-Burger und -Tatar, Ceviche, Fish & Chips und vieles mehr zubereitet, die bei diversen Streetfood Festivals und Wochenmärkten angeboten werden. Die Produkte werden mit viel Liebe und Expertise zubereitet und das merkt man den schmackhaften Gerichten auch an. Ein Truck der Fisch anbietet, ist eine große Bereicherung für die deutsche Streetfood Szene.



SKANDINAVIAN STREETFOOD

Back to basics trifft Streetfood - Die skandinavische Küche verwendet das, was vor der Haustür gedeiht und wächst - **viel Fisch**. Bodenständige, gute Küche trifft auf mit angesagten erstklassigen Zutaten kreierte Gerichte im Stil von Streetfood.

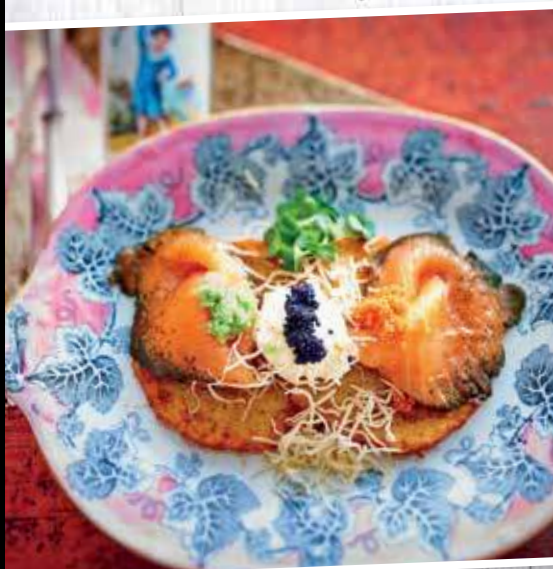
Die Geschmackspalette Skandinaviens ist der norddeutschen Küche recht ähnlich und im Vergleich zu vielen anderen Küchen relativ mild. Auf diese Weise kommen die Natürlichkeit, Frische und erstklassigen Zutaten, die oft mit der skandinavischen Küche verbunden werden, am besten zur Geltung.



FISCHBURGER NORGE



Fjordforellenfilet (**Art.Nr. 158015**),
Eismeergarnelen (**Art.Nr. 765138**),
Muschelbrötchen (**Art.Nr. 576024**),
Bacon, BBQ-Sauce



**KARTOFFELPUFFER
MIT GRAVED LACHS**
Graved Lachs (**Art.Nr. 86417**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Schwarz‘
(**Art.Nr. 627911**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Wasabi‘
(**Art.Nr. 627902**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Orange‘
(**Art.Nr. 481125**),
Kren, Schmand



KÖTTBULLAR SURF & TURF
Köttbullar, Flusskrebbsfleisch
(**Art.Nr. 148658**), grüner Wildspargel,
Béchamel Sauce



SCHWEDISCHE

PFANNKUCHEN

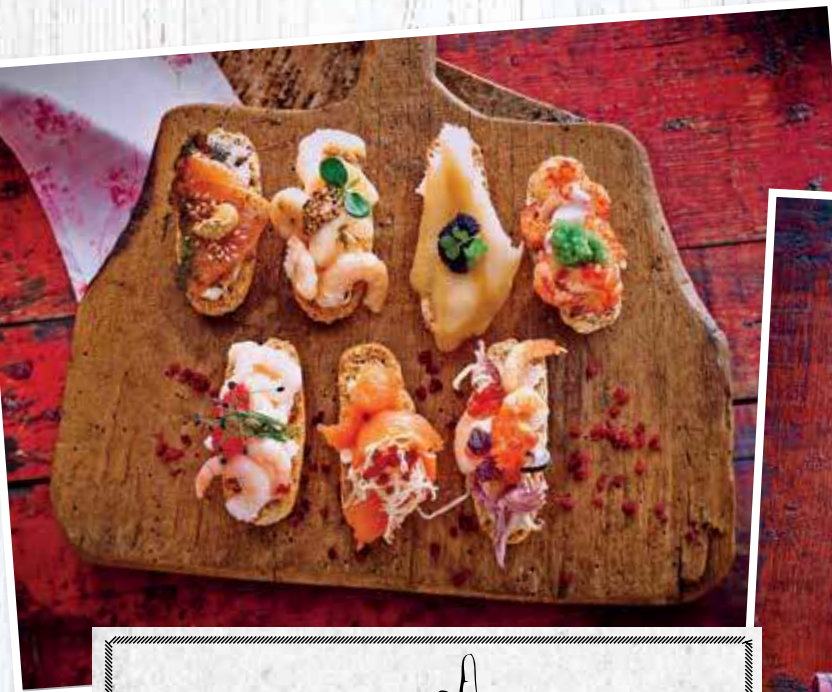
(PANNKAKOR)



gefüllt mit Räucherlachs (**Art.Nr. 86493**), Crème fraîche, Wildsalat Mix und Preiselbeeren



gefüllt mit Eismeergarnelen (**Art.Nr. 765138**), Meerrettich Frischkäse, buntem Linsensalat und Rote Bete Würfeln



VARIATIONEN VOM SMÖRGÅSBROD

belegt mit Graved Lachs (**Art.Nr. 86417**),
Eismeergarnelen (**Art.Nr. 765138**),
heißgeräuchertem Heilbutt (**Art.Nr. 832649**),
Flusskrebbsfleisch (**Art.Nr. 148658**),
und Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**)



WAFFELHERZEN

mit Fjordforelle (**Art.Nr. 444001**),
Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**),
Graved Lachs (**Art.Nr. 181693**),
Flusskrebbsfleisch (**Art.Nr. 148658**),
Pulled Salmon ‚Natur‘ (**Art.Nr. 770286**),
Eismeergarnelen (**Art.Nr. 765138**),
Kaviar aus Seehasenrogen
,Orange‘ (**Art.Nr. 481225**)



NORWEGIAN STREETFOOD



Im Einklang mit der Natur - Die nordische Küche ist eine Symbiose aus Wissen und Schmecken. Sie bevorzugt regionale Zutaten, berücksichtigt die Jahreszeiten und achtet auf Naturbelassenheit. Mit Verantwortung für die Umwelt, Wissen um die Herkunft, Kenntnis von Tradition und Gespür für Trends kochen Verfechter stets mit hochwertigen Zutaten bester Qualität. Und schaffen Trends. Und entdecken Neues. **Wie die Fjordforelle, noch ein Geheimtipp aus Norwegen.** Denn die Vielseitigkeit der Fjordforellen passt wunderbar zu diesem Stil. Sie schmeckt nicht nur roh, sondern kann nach graved-Art mariniert, gedünstet, gebraten und gegrillt werden.

IDEENPOOL FÜR IHRE STREETFOOD-ZUBEREITUNG DER EINZIGARTIGEN FJORDFORELLE:



BRUSCHETTA MIT GERAUCHERTER ★ FJORDFORELLE UND TAPENADE



WARME ★ FJORDFORELLE ★ SERVIERT MIT GRAPEFRUIT & BASILIKUMSAUCE



TATAR VON DER ★ FJORDFORELLE ★



★ FJORDFORELLE ★ MIT PARMESAN, FOIE GRAS & BEERENMIX



GERÄUCHERTE ★ F JORDFORELLE

AUF PUMPERNICKEL
MIT WACHTELEI



★ F JORDFORELLE ★

FISH-CAKE



WARME FJORDFORELLE
MIT ORANGEN-PESTO
& CHIPS

FJORDFORELLE

557337	Frisches Premium Royal Norway Fjordforellenfilet 'Black Label' Royal Trim-Schnitt, mit Haut, pinbone out, Superior Ware, norwegische Rohware, auf schwarzem Tray vakuumverpackt	Styropor-Box ca. 2,5 kg (= 2 Stück à 800-1200 g)
444001	Frisches Fjordforellenfilet in Portionen geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert	Styropor-Box 50 Stück à ca. 90 g
158015	Frisches Fjordforellenfilet mit Haut, aus 2-3er oder 3-4er Forellen geschnitten, Filet 600-1400 g	Styropor-Box ca. 2,5 kg
158008	Frisches Fjordforellenfilet mit Haut, aus 2-3er oder 3-4er Forellen geschnitten, Filet 600-1400 g	Styropor-Box ca. 5 kg
586979	Fjordforellenfilet 'Black Label' vorgeschnitten, ohne Haut, mild-gesalzen und kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei	Packung 500 g



F JORDFORELLEN-SPITZ
MIT SHRIMPS & COCKTAIL-SAUCE



GERÄUCHERTE ★ F JORDFORELLE
MIT DILL-KARTOFFELN



KLEINE WARENKUNDE ZUR FJORDFORELLE

STAMMBAUM

Die Fjordforelle gehört zur Familie der Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*).

FLEISCH

- Gesunder Glanz
- Feste, zarte Struktur
- Hält beim Filetieren besser zusammen als andere Rotfische
- Filets höher, da Fjordforelle in ihrer Form runder ist als Lachs

GRÖSSE UND GEWICHT

- Langsames Aufwachsen innerhalb von ca. 3 Jahren
- Angeboten in den Größen: 2 - 3 kg / 3 - 4 kg / 4 - 5 kg
- Fjordforellen sind deutlich größer als Süßwasserforellen (in verkauften Größen von 300 g - 1,2 kg)

FARBE

- Tief rot-orange Farbe dank ihrer Fähigkeit, Carotin gut aufzunehmen
- SalmoFan-Farbskala: 29 - 30
- Stärkere Rötung als andere Salmoniden

FETTGEHALT

- Fettgehalt variiert stark bei Rotfischarten
- Fjordforelle hat geringeren Fettgehalt als Süßwasserforellen
- Fettspeicher im Bauch
- Wenig Gräten

GESCHMACK

- Reichhaltiges Aroma - komplex und delikat
- Reiner Nachgeschmack
- Mineralisch, nicht erdig, da Fjordforelle im Gegensatz zu Süßwasserforellen kein Geosmin enthält
- erinnert an Muscheln und Krabben

QUALITÄT

- Gleichbleibend hohe Qualität
- Ganzjährig verfügbar
- 40 Jahre Zuchterfahrung
- Strengste Gesundheits- und Umweltstandards
- Ständige Überwachung und Kontrolle
- Beste Umweltbedingungen
- Geringe Zuchtmengen



GEROLLTE
★ FJORDFORELLE ★
MIT ZIEGENKÄSE & PAPAYA



WARME
★ FJORDFORELLE ★
IM GEMÜSE-SUD



★ FJORDFORELLE ★
MIT KNOBLAUCHPASTE
& SESAMSAMEN



GEZUCKERTE & GESALZENE

★ FJORDFORELLE ★
AN FENCHEL-SALAT



IM OFEN GEGARTE
★ FJORDFORELLE ★
AN KNOLLESELLERIE
UND APFEL



LAUWARMES CARPACCIO
VON DER FJORDFORELLE
ORIENTAL STYLE



★ FJORDFORELLE ★
TAPAS



PIKANTES
FJORDFORELLEN-CEVICHE
MIT CRANBERRIES



GEGRILLTE
★ FJORDFORELLE ★

IN MILCH PORCHIERTE
★ FJORDFORELLE ★



ASIAN-STYLE

Die Nase vorne haben natürlich die **Asiaten**, für die Streetfood kein Trend, sondern eine Lebenseinstellung ist. Das Streetfood im **asiatischen Stil** bietet eine leichtere Variante des schnellen Genusses und wir haben für unsere Fischliebhaber frische, gesunde und schnelle Küche mit exotischer Anmutung zusammengestellt. Genießen Sie unsere Leckereien aus der **asiatischen Küche**.

HOT DOG ASIA STYLE

Fischbratwurst ‚Grillwurst-Art‘ (**Art.Nr. 295804**),
Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 668002**),
Wasabi Mayonnaise, Sojasprossen



SALAT MIT ASIA

SESAM-VINAIGRETTE & KALTGERÄUCHERTEM LACHS

Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**),
Sesamöl (**Art.Nr. 555852**), Reisessig (**Art.Nr. 827270**),
Sojasauce (**Art.Nr. 338289**), Knoblauchzehe, Ingwer,
Honig, Frühlingszwiebel, Sesam

REZEPT-IDEE:

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit restlichen Zutaten vermischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Salat mit fertigem Dressing beträufeln und zum Abschluss mit Sesam garnieren.



GEDÄMPFTE

DIM SUM DELIGHT

Asiatische Teigtaschen gefüllt mit
Garnelenfleisch (**Art.Nr. 74899**)
auf Pandanusblatt



SÜSS-SAURE

ASIA-SUPPE

MIT GARNELEN & JAKOBSMUSCHELN

Garnelen (**Art.Nr. 980210**), Jakobsmuscheln (**Art.Nr. 241915**), Zwiebeln, Sojasauce hell & dunkel, Wasser, Tomatenmark, Bambussprossen, Sojabohnen, kleine Maiskölbchen, Sojasprossen, Speisestärke, dunkler Reisessig, Zucker, Salz, Eier, Hühnerbrühe, Sesamöl, Chinakohl, Sambal Oelek, Ingwer, Knoblauch

WAN TAN

SUPPE

MIT GARNELEN

Wan Tan: Wan Tan Teigblätter
Füllung nach Belieben z.B. Garnelen
(**Art.Nr. 980074**)

Brühe zum Einlegen der Wan Tans:

1. 250 ml Hühnerbrühe,
1-2 EL trockener Sherry oder Reiswein,
1 TL reines Sesamöl

Suppeneinlage: Sprossen, Garnelen
(**Art.Nr. 980074**)

ASIATISCHE

BANDNUDELN

MIT FRUTTI DI MARE

Frutti di Mare (**Art.Nr. 979139**),
250 g chinesische Eiernudeln, 1 Bund
Frühlingszwiebeln, 1 Stück Ingwer, 2 Zehen
Knoblauch, 1 getrocknete Chilischote, 5 EL Öl,
3 EL Sojasauce, 1 EL Zitronensaft, Salz

ASIATISCHER

BRATREIS

MIT FRUTTI DI MARE

Frutti di Mare (**Art.Nr. 979139**), asiatische
Gemüsemischung, Reis, Öl, Currypulver, Ingwer,
Zitronengras, Salz

REZEPT



NEU

DIM SUM
SHRIMPERS

Vorgebraten, mit Sauce, Sortierung: 20 x Samosa (gefüllte Teigtaschen), 20 x Dumpling (Klöße), 20 x Golden oriental, 20 x Shiu Mai, 20 x Spring Roll (Frühlingsrolle) **(Art.Nr. 74897)**



NEU

RIESENGARNELEN
JAPANISCHE ART

Rohe, gestreckte Garnelenschwänze (21/25) mit Schwanzsegment, in knusprige Panade **(Art.Nr. 363051)**



NEU

SHRIMP POTATO

Blanchierte Garnelen mit Schwanzsegment, mit Kartoffel-Spaghetti umgewickelt **(Art.Nr. 703689)**



NEU

GARNELEN
BODY PEEL

Rohe Black Tiger Garnele (16/20), mit Kopf, ohne Schale, entdarmt **(Art.Nr. 74900)**



NEU

GARNELEN

BUTTERFLY

"PROVENÇALE"

Rohe, marinierte Black Tiger Garnele (16/20) mit Schmetterlingsschnitt, entdarnt (Art.Nr. 74898)



NEU

GARNELEN-SPIESS

BUTTERFLY

Rohe Black Tiger Garnele mit Schmetterlingsschnitt auf einem Holzspieß, ohne Kopf, mit Schale, entdarnt (Art.Nr. 75300)



NEU

GARNELEN

WANTAN

MINI WONTINIES

Kleine gefüllte Teigtaschen (Seafoodmix) (Art.Nr. 75301)

THE WAY OF Greenland



Wir schauen nach Trends!

Wir wollen den Ansprüchen unserer Verbraucher gerecht werden und sind ständig auf der Suche unsere Produkte den Bedürfnissen unserer Kunden anzupassen. Somit haben wir geschaut, welche unserer **Fisch- und Seafood Produkte sich ideal mit Streetfood** kombinieren lassen. Daraus sind eine Vielzahl von **leckeren, kreativen und modernen Streetfood Ideen aus Fisch und Seafood** entstanden. Wir freuen uns sehr, dass Transgourmet Seafood unsere **Ideen & Produkte in Ihrem Streetfood-Katalog** aufgenommen hat und sind gespannt auf Ihre Meinung! Herzliche Grüße von der Küste,

Ihr René Stahlhofen



Garnelen

mit Lachsrogen im Brötchen

ZUTATEN:

Garnelen in Lake (**Art.Nr. 171991**),
Kaviar aus Lachsrogen (**Art.Nr. 769723**),
Kaviar aus Forellenrogen (**Art.Nr. 769730**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Wasabi‘ (**Art.Nr. 627902**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rauch‘ (**Art.Nr. 632369**),
Muschelbrötchen (**Art.Nr. 576024**),
Lollo Bionda, Lollo Rosso, Tomate, Mayonnaise

ZUBEREITUNG:

Brötchen halbieren und die untere Seite mit Salat und einer Tomatenscheibe auslegen. Einen Teil der Garnelen mit Mayonnaise und Tomatenwürfel vermengen und das Brötchen damit bestreichen. Die restlichen Garnelen auf das vorbereitete Brötchen legen und mit diversen Kaviarsorten garnieren. Zum Schluss den Deckel draufsetzen.

Fischnuggetburger

mit zweierlei Pommes

ZUTATEN:

Kibbelinge (**Art.Nr. 331036**),
Mini-Hamburger Brötchen (**Art.Nr. 35552**)
Tomate, Gurke, Eisbergsalat,
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
Relish, Sweet Potato Fries (**Art.Nr. 495608**),
Steakhouse Pommes frites (**Art.Nr. 41546**)

ZUBEREITUNG:

Die Mini-Hamburger Brötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit Remoulade bestreichen und mit Salat und Gurke belegen. Den Burger mit den Kibbelingen belegen. Brötchendeckel mit Relish bestreichen und Tomatenscheibe belegen. Dann die belegten Hälften zusammenklappen.

Dazu Pommes und Dips je nach Belieben servieren.



Sea Dog

"Scholle"

ZUTATEN:

MSC Schollenfilet Goujons
(Art.Nr. 78899),
Hot Dog Brötchen
(Art.Nr. 211826),
Gewürzgurkenscheiben,
Relish, Röstzwiebeln,
Hot Dog Remoulade

ZUBEREITUNG:

Die Hot Dog Brötchen aufschneiden, beide Hälften mit Remoulade bestreichen und den Boden mit Gewürzgurkenscheiben belegen. Die Schollenfilet Goujons der Länge nach in das Brötchen legen. Deckel aufsetzen, mit Relish und Röstzwiebeln garnieren.



Schollen Goujon *Burger*

MSC Schollenfilet Goujons (Art.Nr. 78899),
Muschelbrötchen (Art.Nr. 576024),
Salatherz, eingelegte Tomaten, Oliven,
Relish, Parmesan



Gin Tonic Schaum, Molekular
Cocktail, mit rotem und
schwarzem Kaviar, garniert mit
Zitrone attraktiv präsentiert
in der Sardinendose oder im
Kaviarglas.

The North Atlantic Dream Der perfekte Begleiter zum Streetfood "The way of Greenland"



Fisch Nuggets mit Pommes
Fischnuggets (Art.Nr. 71918),
Pom'Plus Pommes frites Julienne
(Art.Nr. 737197)



Kibbelinge mit Süßkartoffelpommes
Kibbelinge (Art.Nr. 331036),
Sweet Potato Fries (Art.Nr. 495608)



Sea Dog "Nuggets"
Fischnuggets (Art.Nr. 71918),
MSC Schollenfilet Goujons (Art.Nr. 78899),
Hot Dog Brötchen (Art.Nr. 211826),
Avocadocreme, Tomate



Kaviamole

ZUTATEN:

Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘ (**Art.Nr. 632362**), Eismeergarnelen (**Art.Nr. 765138**), Flusskrebbsfleisch (**Art.Nr. 148658**), Avocado, Zitrone, Naturjoghurt, Nachos

ZUBEREITUNG:

Die reife Avocado aus der Schale lösen, mit der Gabel zerdrücken und mit etwas Zitronensaft 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.

Variationen vom Langosch

ZUTATEN:

Räucherlachs (**Art.Nr. 194112**), geräucherter Heilbutt (**Art.Nr. 832649**), Frutti di Mare (**Art.Nr. 979139**), Riesengarnelen in Lake (**Art.Nr. 559026**), Pizzateig, Pflanzenfett, Letcho, Zwiebeln, passierte Tomaten, Champignons, Artischocken, grüne und gelbe Paprika

ZUBEREITUNG:

Pizzateig zu Teigfladen formen und kurz im Pflanzenfett ausbacken. Mit Letcho bestreichen und im Ofen bei 160-180°C ca. 5 Minuten vorbacken. Danach mit dem Gemüse belegen und fertig backen. Vor dem Servieren je nach Geschmack mit Räucherlachs, geräuchertem Heilbutt, Frutti di Mare oder Garnelen belegen.

Langosch

eine Leckerei aus Ungarn

Lángos oder Langosch ist eine Spezialität der ungarischen Küche und ist eine Art Fladenbrot. Er wird vor allem als Zwischenmahlzeit serviert sowie in Imbissen etc. als Snack angeboten. In der einfachsten Form besteht er aus einem Fladen aus Hefeteig, welcher in Fett gebacken wird.

Langosch mit Frutti di Mare



Langosch mit Garnelen



Langosch mit geräuchertem Heilbutt



Langosch mit Räucherlachs



PITA À LA CORDON BLEU *mit Scholle*

ZUTATEN:

Pita Brötchen, Schollenfilet à la Cordon bleu (**Art.Nr. 833349**), Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**), Lollo Bionda, Gurke, Tomate, Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Das Pita Brötchen aufschneiden, den Boden und Deckel mit etwas Remoulade bestreichen. Die Brötchenunterhälfte mit Lollo Bionda, Tomaten- und Gurkenscheiben belegen. Das gebackene Schollenfilet à la Cordon bleu nach Belieben in Stücke schneiden und auf der belegten Unterseite drapieren. Mit etwas Remoulade und Schnittlauch garnieren. Zum Abschluss den Deckel schräg nach hinten daraufsetzen.



HEILBUTT-LACHS *Maultaschen*

ZUTATEN:

Heilbutt (**Art.Nr. 498814**), Räucherlachs (**Art.Nr. 194112**), Fertignudelteig, Eiweiß, Paniermehl, Dill

ZUBEREITUNG:

Mit gut gekühltem Heilbutt, Eiweiß, Paniermehl und Dill in einem Mixer eine Farce herstellen. Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und unter die Masse heben. Nudelteig ausrollen und ca. 10 cm große Kreise ausstechen, mit der Fischfarce füllen und zusammenklappen. Die Maultaschen im Wasserbad 15 Minuten köcheln lassen.

ZANDER *Maultaschen*

ZUTATEN:

Zanderfilet (**Art.Nr. 145213**), Fertignudelteig, Paniermehl, Kresse, Eiweiß

ZUBEREITUNG:

Die Haut vom Zanderfilet entfernen und danach wieder leicht gefrieren lassen. Mit dem Zanderfilet, Eiweiß, Paniermehl und Kresse in einem Mixer eine Farce herstellen. Nudelteig ausrollen und ca. 8 x 16 cm große Rechtecke ausschneiden, mit der Fischfarce füllen und zusammenklappen. Die Maultaschen im Wasserbad 15 Minuten köcheln lassen.



FISCH & SEAFOOD

Pumpernickel

Zutaten:

Räucherlachs (**Art.Nr. 194112**),
Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rauch‘ (**Art.Nr. 632369**),
Flusskrebbsfleisch (**Art.Nr. 148658**),
Garnelen in Lake (**Art.Nr. 171991**),
Pumpernickel, Crème fraîche, Frischkäse,
diverse Kräuter nach Geschmack

Zubereitung:

Crème fraîche mit dem Frischkäse verrühren. Kräuter hacken und unter die Masse heben. Mit der Kräutermasse die Pumpernickel bestreichen und mit der gewünschten Auflage garnieren.



TAPAS VARIATIONEN "Greenland"

ZUTATEN:

Frutti di Mare (**Art.Nr. 979139**), Flusskrebbsfleisch (**Art.Nr. 148658**),
Garnelen in Lake (**Art.Nr. 171991**), Lauch, Sellerie, Karotte, trockener Weißwein, trockener Rotwein, Aioli, Tapenade in grün und schwarz, Tartelettes

ZUBEREITUNG:

Frutti di Mare: Lauch in feine Würfel schneiden und in der Pfanne kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. In einer Schüssel zusammen mit der Frutti di Mare Mischung und der Tapenade vermengen. Vor der Verwendung ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Flusskrebbsfleisch: Karotte und Sellerie in feine Julienne schneiden und in einer Pfanne kurz anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und reduzieren. In einer Schüssel zusammen mit dem Flusskrebbsfleisch marinieren.

Garnelen: Schmecken am besten pur!

Die Tapas werden in Tartelettes serviert und mit **Garnelen, Flusskrebbsfleisch oder Frutti di Mare** garniert.



Greenlands VARIATIONEN VOM WRAP



ZUTATEN:

Flusskrebbsfleisch (**Art.Nr. 148658**),
heißgeräucherter Heilbutt (**Art.Nr. 832649**),
heißgeräucherter Lachs ‚Pfeffer‘ (**Art.Nr. 833318**),
heißgeräucherter Lachs ‚Natur‘ (**Art.Nr. 833288**),
Garnelen in Lake (**Art.Nr. 171991**),
Wrap, Kräuterfrischkäse, Salatmischung, gegrillte Zucchini,
gegrillte rote und gelbe Paprika, Rucola

ZUBEREITUNG:

Wrap mit Kräuterfrischkäse bestreichen und die untere Hälfte des Wraps mit der Salatmischung belegen. Zucchini und Paprika halbieren und auf dem Salat verteilen. Die gewünschte Füllung in der Mitte auflegen und je nach Geschmack mit Rucola bedecken. Die äußeren Ränder des Wraps nach innen falten und danach straff einrollen.



FLUSSKREBSFLEISCH WRAP

HEILBUTT WRAP

PFEFFER RÄUCHERLACHS WRAP

RÄUCHERLACHS WRAP



WEITERE STREETFOOD-IDEEN FÜR DIE GV

Streetfood = Straßenküche ist ein Spiegel der Menschen und ihrer Kultur.

Streetfood spielt heute eine immer größer werdende Rolle - von der Szenegastronomie bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung.

Die Gesellschaft befindet sich im Wandel – nichts bleibt wie es ist. *„It's never too late to change!“* Der rasante Wandel in der Arbeitswelt verlangt immer mehr Flexibilität sowie Mobilität und lässt wenig Zeit für klassische Essenszeiten. Das hat vor allem in der **Betriebsgastronomie** spürbare Auswirkungen. Die Orte, an denen man lebt, isst oder arbeitet, verbinden sich immer mehr miteinander. Auch das Bewusstsein der Menschen gegenüber dem Essen verändert sich drastisch. Viele interessieren sich immer mehr für die Geschichten hinter dem Essen – **Essen ist Erlebnis**, eine Entdeckertour in die landestypischen Küchen oder aber auch in die bodenständige, regionale heimatische Hausmannskost.

Streetfood beginnt bereits mit der originellen Namensfindung und geht über die handverlesenen, hochqualitativen Zutaten und Produkte bis hin zu außergewöhnlichen Kreationen, der optimalen Präsentation und dem virtuellen Vermarktungsauftritt. Streetfood ist Kreativität und Leidenschaft für das Produkt. Kernzielgruppe sind mobile Gäste, aber auch durchaus Kunden, die wenig Zeit und es eilig haben.

Hier liegt der Ansatz für die **GV**! Es gilt Snacks attraktiv und kreativ in Szene zu setzen. Im Mittelpunkt der **GV-Aktionen** soll die Faszination des Essens stehen – mit leckeren Gourmet Burgern, Seafood Tapas, Sandwiches, Wraps, Pulled Salmon, Flammkuchen oder Pizzen, Seafood Pasta und Seafood Snacks. Die Aktionsgerichte kommen dabei aus aller Welt. Wir zeigen Ihnen mit diesem Folder, wie Sie ansprechendes Streetfood zubereiten können. Wir geben Ihnen Impulse, wie Sie den Trend Streetfood in Aktion der **GV** auf den Teller integrieren können.

BACKFISCH MIT KARTOFFELSALAT

Backfischfilet (**Art.Nr. 21449**),
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
Kartoffel-Gurken-Salat





LACHSBURGER MIT APFEL-MEERRETTICH-CREME

Lachsfilet-Portion (**Art.Nr. 298667**),
Hamburger Brötchen (**Art.Nr. 203272**),
Gewürzgurken, Tomaten, Apfel-Meerrettich-Creme



LACHSBURGER KLASSISCH

Lachsburger (**Art.Nr. 726931**),
Hamburger Brötchen (**Art.Nr. 203272**),
Tomaten, Gewürzgurken, Rucola,
Sauce ‚Süß-Sauer‘, BBQ-Sauce,
Pommes frites Julienne (**Art.Nr. 4572**)



DIE WIKINGER

DÄNISCHER BURGER & HOT DOG

Hot Dog

Dänische Fischfrikadelle (**Art.Nr. 447096**),
Hot Dog Brötchen (**Art.Nr. 211826**),
Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Ketchup, Mayonnaise

Dänischer Burger

Dänische Fischfrikadelle (**Art.Nr. 447096**),
Hamburger Brötchen (**Art.Nr. 203272**),
Gewürzgurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Ketchup,
Mayonnaise, Senf



DÄNISCHER FISCHSTÄBCHEN BURGER & HOT DOG

Hot Dog

Dänisches Fischstäbchen (**Art.Nr. 686754**),
Hot Dog Brötchen (**Art.Nr. 211826**),
Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Ketchup, Mayonnaise

Dänischer Burger

Dänisches Fischstäbchen (**Art.Nr. 686754**),
Hamburger Brötchen (**Art.Nr. 203272**),
Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Ketchup,
Mayonnaise, Senf



PITA SCHOLLEN GOUJON

ZUTATEN:
 MSC Schollenfilet Goujons (**Art.Nr. 78899**),
 Muschelbrötchen (**Art.Nr. 576024**),
 Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**),
 Lollo Bionda, Gurke, Tomate, Schnittlauch, Zwiebel

ZUBEREITUNG:
 Das Brötchen aufschneiden, den Boden und Deckel mit etwas Remoulade betreiben und mit Lollo Bionda, Tomate, Gurke und Zwiebel belegen. Die gebackenen Schollen Goujons auf das Gemüse setzen und mit Schnittlauch garnieren. Anschließend den Deckel daraufsetzen.

HOKIFILET AUF WAKAME

Hokifilet (**Art.Nr. 925**),
 Goma Wakame Algensalat (**Art.Nr. 668002**),
 Dukaten Chips (**Art.Nr. 770668**),
 Wasabi Mayonnaise



LACHSFILET SÜß-SAUER

Lachsfilet-Portion (**Art.Nr. 298667**)
 auf süß-sauren Asianudeln mit
 Teriyaki-Sauce und Noriblattrolle

HOLSTEINER KARTOFFELBAUER-BURGER

Seelachsfilet (**Art.Nr. 388917**),
 Premium Tellerrösti (**Art.Nr. 86998**),
 Farmersalat, Remoulade mit Joghurt
 (**Art.Nr. 440240**),
 Zander-Grillwürstchen
 (**Art.Nr. 34345**)

WAHOO ORIENTAL

Wahoofilet-Portionen (**Art.Nr. 450942**),
 Couscoussalat,
 Zwiebelringe (**Art.Nr. 809948**),
 Hummus



FISH & CHIPS

Try me!!!

Im Jahr 1860 eröffnete in London der erste Fish-and-Chips-Laden der Welt. Schnell erfreute sich das traditionelle Gericht großer Beliebtheit in Großbritannien. Jetzt erlebt der Britische Klassiker eine kleine Renaissance und es gibt heute altbekannte sowie neue Varianten des inoffiziellen Nationalgerichts des Vereinigten Königreiches in vielen anderen Ländern der Welt. Oft wird das Gericht als „Take away“ im klassischen Streetfood Style angeboten, doch inzwischen findet man es auch in Pubs oder sogar in Edelrestaurants. Verleihen Sie dem allseits beliebten Gericht Ihre eigene Handschrift und kreieren Sie raffinierte und innovative kulinarische Kreationen ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack!

KIBBELINGE

IN BACKTEIG MIT ZWEIERLEI POMMES

Kibbelinge (**Art.Nr. 410724**),
Pommes frites Julienne (**Art.Nr. 4572**),
Sweet Potato Fries (**Art.Nr. 495608**),
Sauce ‚Süß-Sauer‘, BBQ-Sauce



FISHBALLS & CHIPS

Dänische Mini-Frikadellen (**Art.Nr. 721269**),
mit Steakhouse Pommes frites (**Art.Nr. 899284**)
und Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**)

FISH STICKS & CHIPS

Dänisches Fischstäbchen (**Art.Nr. 686754**),
Pom'Plus Pommes frites Julienne (**Art.Nr. 737197**),
Ketchup, Mayonnaise



BRITISH

FISH & CHIPS

Fischnuggets (**Art.Nr. 71918**),
Steakhouse Pommes frites (**Art.Nr. 899284**),
Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**)



ASIATISCHER BRATREIS MIT FRUTTI DI MARE

Frutti di Mare (**Art.Nr. 979139**), asiatische Gemüsemischung, Reis, Öl, Currypulver, Ingwer, Zitronengras, Salz



ASIATISCHE BANDNUDELN MIT FRUTTI DI MARE

Frutti di Mare (**Art.Nr. 979139**), 250 g chinesische Eiernudeln, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Stück Ingwer, 2 Zehen Knoblauch, 1 getrocknete Chilischote, 5 EL Öl, 3 EL Sojasauce, 1 EL Zitronensaft, Salz



FISCHERSCHMAUS

Grill-Fischfrikadelle ‚Big‘ (**Art.Nr. 821698**), Bratkartoffeln (**Art.Nr. 45902**), Salat, Gewürzgürke, Tomate



WELS-CURRYWURST MIT POMMES

Fischbratwurst ‚Currywurst-Art‘ (**Art.Nr. 760345**), Pommes frites (**Art.Nr. 117494**), Curryketchup, Currypulver

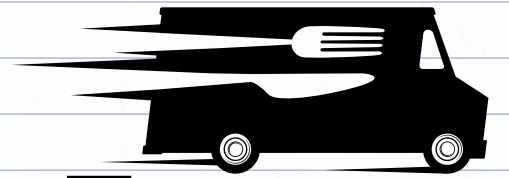


CAESAR SALAD COOK & SNACK

ZUTATEN:
Cook & Snack Lachs (**Art.Nr. 69500**), Knoblauch, Mayonnaise, Naturjoghurt mit 1,5% Fett, Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Toastbrot für die Croûtons, Butter, Olivenöl, Parmesan, Römersalat

KLASSIKER

NEU INTERPRETIERT



STREETFOOD

Zwischen all den neuen Foodkreationen blitzen aber auch **altbekannte Klassiker** wie Fish & Chips oder Hot Dog hervor.

Bekannte Evergreens des lukulischen Genusses neu interpretiert oder klassisch entdecken, wir stellen Ihnen **Klassiker** ohne Langeweilefaktor vor. Überraschende Kreationen mit einem unerwarteten Mix aus Tradition und Moderne. Wir zeigen Ihnen qualitätsvolle Interpretationen der **Streetfood-Klassiker!**

PULLED SALMON

WAFFEL

Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art. Nr. 770286),
Remoulade mit Joghurt (Art. Nr. 440240),
Vollkorn Haferwaffel



KÜSTEN SEA DOG

Fischstäbchen (Art. Nr. 674195),
Goma Wakame Algensalat (Art. Nr. 668002),
Knusperbrötchen (Art. Nr. 241267)



SEAFOOD TACOS

mit Garnelen (Art. Nr. 979665),
Frutti di Mare (Art. Nr. 979139),
Flusskrebsfleisch (Art. Nr. 148658)



SPANISCHE

PAELLA

ZUTATEN :

Easy Peel Garnelen (Art. Nr. 980074),
Grünschalmuscheln (Art. Nr. 915656)



TIPP:

Werten Sie Ihre klassische
Paella doch mit ganz
einfachen Handgriffen auf!



MOULES FRITES MIT ZWEILERLEI DIP

Wir kennen zwei Arten von Moules frites: Moules frites oder Moules et frites

(dt.: Miesmuscheln mit Pommes frites) sind ein in Belgien und Nordfrankreich populäres Gericht. Diese bisweilen als Nationalgericht der französischsprachigen Gebiete Belgiens betrachtete Speise ist in vielen dortigen Restaurants erhältlich und besteht aus frischen, zumeist im Topf kredenzten Miesmuscheln in Gemüsesud, die mit Pommes frites serviert werden. Populär ist aber auch frittiertes Miesmuschelfleisch mit Pommes (siehe Rezept).

ZUTATEN:

Miesmuscheln (**Art.Nr. 427227**) oder Miesmuschelfleisch (**Art.Nr. 915649**)
Aioli-Tunke (**Art.Nr. 940634**),
Kamasutra-Dip (**Art.Nr. 521499**),
Steakhouse Pommes frites (**Art.Nr. 41546**),
Mehl, Salz, Ei, Paniermehl, Öl

ZUBEREITUNG:

Die Muscheln zunächst unter fließend Wasser abbürsten und dabei bereits geöffnete Muscheln, die sich nicht mehr schließen, wegwerfen. In einem großen Suppentopf Wasser sprudelnd aufkochen und etwas Meersalz zufügen. Muscheln in das kochende Wasser geben, einen Deckel auflegen und den Topf mehrmals rütteln. Die Muscheln sollten sich nach 5-8 Minuten geöffnet haben. Falls dann noch einige Muscheln geschlossen sind, diese aussortieren und wegwerfen. Die geöffneten Muscheln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Das Muschelfleisch herauslösen. Drei Pannerschalen bereitstellen. In die erste Schale Mehl füllen, in der zweiten Schale ein mittleres Bio-Ei verquirlen und Paniermehl in die dritte Schale füllen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Muscheln zunächst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden und in der Pfanne kurz hellbraun anbraten. Parallel die Pommes in der Fritteuse zubereiten und zusammen servieren.



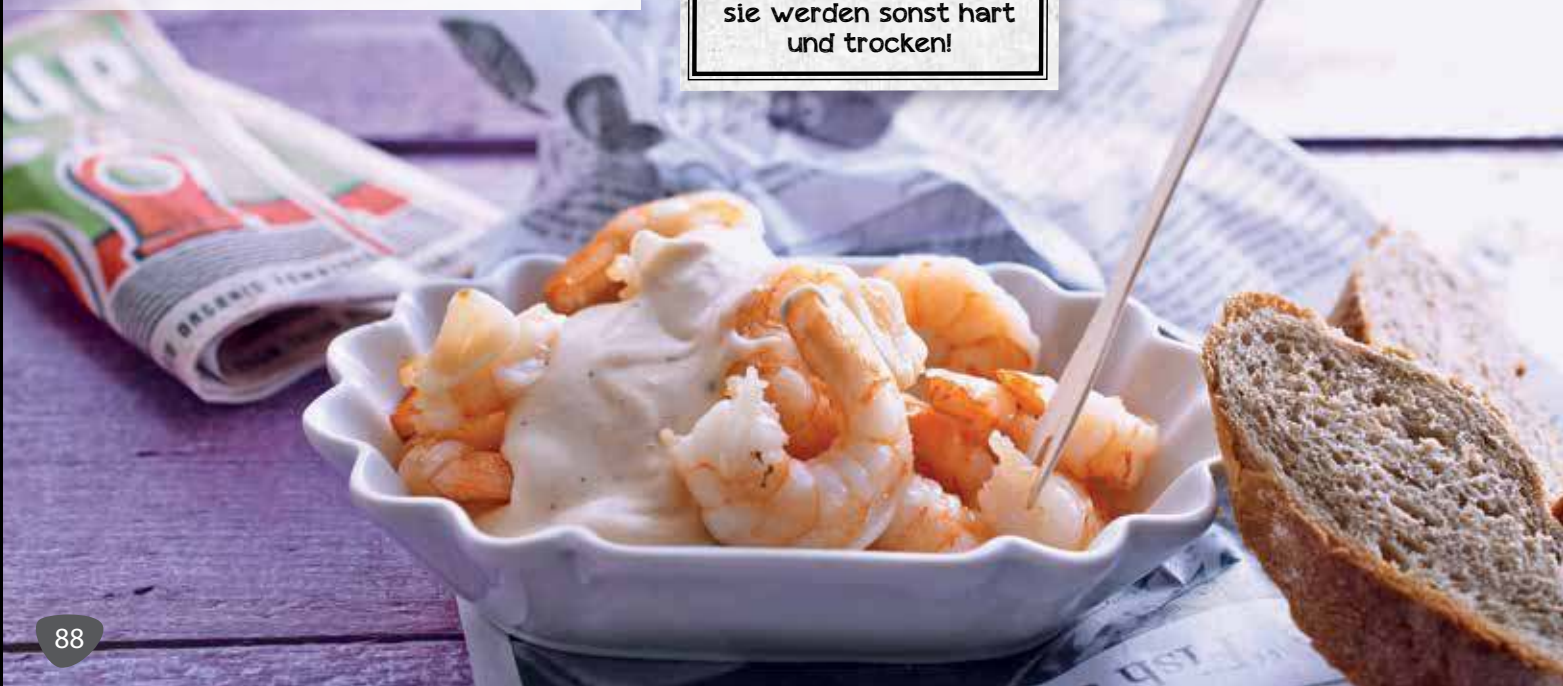
GARNELEN MIT AIOLI

Garnelen Easy Peel (**Art.Nr. 980074**),
Aioli-Sauce (**Art.Nr. 440301**),
Steinofen Baguette (**Art.Nr. 71031**)



TIPP:

Die Garnelen nicht zu lange braten,
sie werden sonst hart
und trocken!





HAMBURGER LABSKAUS

REZEPT-TIPP:

ZUTATEN:

300 g Corned Beef, 1 Zwiebel, 400 g Kartoffeln, 2 Eier, Milch, Butter, Gabelrollmops mit Paprika (**Art.Nr. 120036**), Rote Bete, Apfel, Ei, Speck

ZUBEREITUNG LABSKAUS:

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der Pfanne in heißem Öl bräunen. Das Corned Beef in Würfel schneiden und hinzufügen. In der Pfanne unter Rühren weich werden lassen.

Aus geschälten Kartoffeln, Milch, Butter und Salz einen Kartoffelbrei fertigen und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles gut vermischen und warm stellen.

Die Eier zu Spiegeleiern braten und auf das Labskaus legen. Dazu Gewürzgurken, Gabelrollmöpsen und Rote Bete sowie Apfelstückchen servieren.



"KLASSISCH" LABSKAUS

REZEPT-TIPP:

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 Minuten 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.

WELS "FLEISCHKÄSE" SEMMEL

Welsbrät nach Fleischkäse Art (**Art.Nr. 224935**), Gourmet Burger Brötchen (**Art.Nr. 519656**), Remoulade mit Joghurt (**Art.Nr. 440240**), Salat



MINI-FRIKADELLEN

CURRY & CHIPS

Mini-Heringsfrikadellen in Currysauce
(Art.Nr. 669721),
Sweet Potato Fries (Art.Nr. 495608)

Auch als Mini-Heringsfrikadellen
in Tomatensauce
(Art.Nr. 692047)
erhältlich!

FISH & CHIPS

SCHOLLEN GOUJON

MSC Schollenfilet Goujons (Art.Nr. 78899),
Süßkartoffel Pommes (Art.Nr. 495608)



SPAGHETTI

MIT PIKANTER PULLED SALMON BOLOGNESE

ZUTATEN:
Spaghettinester (Art.Nr. 142236),
Pulled Salmon ‚Natur‘ (Art.Nr. 770286),
Sauce Arrabbiata (Art.Nr. 336840), Gemüse Brunoise,
Gewürzmischung Italia (Art.Nr. 510868), Olivenöl

GARNELENBURGER AVOCADO & TOMATE

Garnelen (Art.Nr. 980074), Hamburger
Brötchen Rustikal (Art.Nr. 475594),
Tomatensalsa, Guacamole, Avocado

Suppen



Suppen sind seit jeher ein fester Bestandteil auf dem Speiseplan. Suppen sind heiß oder kalt, süß oder pikant ein Genuss und haben ihr angestaubtes Image verloren – nun liegt die flüssige Köstlichkeit voll im Trend. Modern serviert in Weckgläsern oder lässig im Brotlaib und ausgehülltem Gemüse sind sie gesünder als Fast Food und trotzdem schnell serviert. Wir zeigen Ihnen Suppen zum Genießen für die schnelle Küche passend zum Thema Streetfood.

Süßkartoffel-Möhren-Suppe

mit Garneleneinlage & herzhafter Käsestulle



ZUTATEN:

2 Zwiebeln, 1 Stück frischer Ingwer, 1 kg Süßkartoffeln, 800 g Möhren, 4 EL Olivenöl, 1 Liter Gemüsebrühe, 2 TL Paprikapulver rosenscharf, Salz, Pfeffer, 200 g Reibekäse, 2 Eigelb, Crème fraîche, Petersilie, 8 Scheiben Korn-Spezialbrot (**Art.Nr. 862103**), Riesengarnelen (**Art.Nr. 980210**)

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Ingwer schälen und fein hacken. Süßkartoffeln und Möhren schälen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Ingwer darin andünsten. Süßkartoffeln und Möhren zugeben und kurz anschwitzen. Mit Brühe aufgießen sowie mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen. Käse mit Eigelb und acht Esslöffel Crème fraîche glattrühren. Petersilie waschen, trocken tupfen, hacken und unter die Käsemasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die acht Scheiben Korn-Spezialbrot verteilen und auf einem mit Backpapier belegten Rost 3-5 Minuten abkühlen lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab glatt mixen, restliche Crème fraîche unterrühren und abschmecken. Die Garnelen in etwas Öl in der Pfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Gemüsebrühe würzen. Die Suppe mit den Garnelen als Einlage und den Käsestullen servieren.

Tomatencremesuppe

mit würzigen Garnelen

ZUTATEN:

2 große Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 sehr große rote Paprikaschoten, 4 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, 4 TL Paprikapulver rosenscharf, 3 EL Mehl, 1,4 Liter Gemüsebrühe, 8 EL Tomatenmark, 200 g Schlagsahne, Räuchergarnelen Bruschetta (**Art.Nr. 613575**), Steinofen Baguette (**Art.Nr. 71031**)

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika waschen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit Salz, Pfeffer und 2 Teelöffel Paprikapulver würzen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Paprikawürfel zugeben und mit Salz, Pfeffer und 2 Teelöffel Paprikapulver würzen. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Gemüsebrühe und Tomatenmark hinzugeben, aufkochen lassen und ca. 10 Minuten zugedeckt lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab glatt mixen, ggf. nachwürzen und die Hälfte der Sahne unterrühren. Parallel die Garnelen im Backofen leicht erwärmen und zum Anrichten in die Suppe geben. Dazu passt frisches Steinofen Baguette.



UNSERE PRODUKTE IN DER ÜBERSICHT





















FRISCHFISCH

1	758550		Premium Lachsfilet Trim D, ASC-zertifiziert aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim D, pinbone out, Superior, lose verpackt	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
2	158015		Fjordforellenfilet mit Haut, pinbone out, aus 2-3er oder 3-4er Fjordforellen geschnitten	Filet 600-1.400 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
3	158008			Filet 600-1.400 g, Styropor-Box ca. 5 kg
4	557337		Royal Norway Fjordforellenfilet Royal Trim Schnitt, pinbone out, mit Haut, Superior Ware, Premium-Qualität, vakuumiert auf schwarzem Tray, norwegische Rohware	Filet ca. 800-1.200 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg (= 2 Stück)
5	298667		Lachsfilet in Portionen* geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei	Styropor-Box 50 Stück à ca. 80 g
6	444001		Fjordforellenfilet in Portionen* geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert	Styropor-Box 50 Stück à ca. 90 g
7	388917		Seelachsfilet-Portion, MSC-zertifiziert* Naturfilet, ohne Haut, Gewichtsunterschieden von +/- 10% bei Fischportionen sind markt- und handelsüblich	Styropor-Box 60 Stück à ca. 180 g
8	492543		Thunfisch-Loin, MSC-zertifiziert aufgetaut, weißer Thunfisch, ohne Haut	Styropor-Box 1 Stück à 1,5-2 kg
9	821643		Lachswürfel-Spieß ‚Teriyaki‘ mit Sesammantel, roh, Lachswürfel mit Teriyaki-Marinade und Sesammantel auf einem Spieß	Schale 550 g (= 5 Spieße) Fischeinwaage 450 g
10	668935		Grill-Spieß ‚African Queen‘ Viktoriaesebarsch-Filetstücke ohne Haut (praktisch grätenfrei) und Black Tiger Garnelen ohne Schale auf einem Holzspieß, mit Grillmarinade, aromaschutzverpackt, Spieß 90-100 g	Schale 1 kg Fischeinwaage 900 g
11	147125		Lachs-Kammuschel-Spieß in Marinade roh, zwei Lachsfilets (praktisch grätenfrei) in Orangen-Marinade und eine Kammuschel in Basilikum-marinade auf einem Spieß	Schale 750 g (Spieß 100-120 g) Fischeinwaage 570 g
12	325967		Carpaccio di Pulpo Dieses Carpaccio vom Oktopus ist am Stück und kann somit frisch und bedarfsgerecht aufgeschnitten werden	Styropor-Box 1 kg
13	115872		Sardinen mit Kopf, gefangen im Mittelmeer, 50-80 Stück pro kg	Styropor-Box ca. 3 kg

RÄUCHERFISCH

14	204965			Räucherlachs ‚Black Label‘, vorgeschnitten Premium Räucherlachs, vorgeschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art geräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt	Packung 500 g
15	204989			Räucherlachs ‚Black Label‘, vorgeschnitten Premium Räucherlachs, ganze Seite, vorgeschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art geräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt	Seite ca. 1 kg
16	204996			Räucherlachs ‚Black Label‘, ungeschnitten Premium Räucherlachs, ganze Seite, ungeschnitten, parierte, handgesalzen, nach traditioneller Art geräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt	Seite ca. 1 kg
17	628631			Räucherlachs, geschnitten verzehrfertig, geschnitten, ohne Haut, gesalzen, Trim D, aus frischer Rohware, aus Aquakultur in Norwegen, vakuumverpackt	Seite 1 kg
18	86493			Räucherlachs, geschnitten hochwertiger Qualitätsräucherlachs, vorgeschnitten, ohne Haut, von Hand gesalzen und nach altem traditionellen Verfahren geräuchert, vakuumverpackt	Seite 1,2 kg
19	833288			Räucherlachs heißgeräuchert ‚Natur‘ mit Haut, vorgeschnitten, natur, Kombisalzung, heißgeräuchert, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Karton 10 kg (= 10 Seiten à 900-1.400 g)
20	833318			Räucherlachs heißgeräuchert ‚Pfeffer‘ mit Haut, vorgeschnitten, mit schwarzem Pfeffer gewürzt, Kombisalzung, heißgeräuchert, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Karton 10 kg (= 10 Seiten à 900-1.400 g)
21	194112			Räucherlachs mit Haut, aus Aquakultur in Norwegen, vorgeschnitten	Karton ca. 10 kg (= 10 Seiten à 900-1.400 g)
22	69500			Cook & Snack Räucherlachsstreifen Lachsschnitzel von frischen rohen Lachsfilets in unregelmäßig großen Streifen, ohne Haut und braunem Muskelfleisch, gesalzen, kaltgeräuchert, vakuumverpackt	Packung 500 g
23	86417			Graved Lachs, geschnitten hochwertiger Qualitäts Graved Lachs, vorgeschnitten, ohne Haut, von Hand gesalzen und nach alter Tradition gebeizt, mit Dillspitzen betreut, vakuumverpackt	Seite 1,2 kg
24	181693			Graved Lachs, geschnitten verzehrfertig, geschnitten, aus norwegischer Rohware, gebeiztes Lachsfilet, ohne Haut, Trim D, praktisch grätenfrei, handgesalzen, mit Dillspitzen abgestreut, vakuumverpackt	Seite ca. 1 kg
25	686297			Premium-Lachsrückenfilet ‚Natur‘ aus norwegischer Rohware, handgesalzen und über heimischen Edelhölzern kaltgeräuchert, vakuumverpackt	Packung 200 g




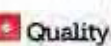





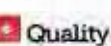



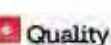



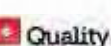


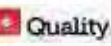

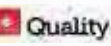

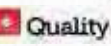

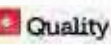




RÄUCHERFISCH

26	686259			Premium-Lachsrückenfilet ‚Rotholz‘ aus norwegischer Rohware, handgesalzen und über heimischen Edelhölzern kaltgeräuchert, mit Rothlozauflege, vakuumverpackt	Packung 200 g
27	101608			Alaska Sockeye Wildlachs aus frischer Alaska Superior Rohware, nach Original kanadischem Rezept, von Hand gebeizt und über heimischen Buchenholz kaltgeräuchert, ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	Packung 500 g
28	832649			Heilbutt geräuchert heißgeräucherter Schwarzer Heilbutt, mit Haut, vorgeschnitten, praktisch grätenfrei, Kombisalzung, vakuumverpackt	Karton 4-9 kg (= 10 Seiten à 400-900 g)
29	498814			Retro Heilbutt* mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert	Packung 500 g
30	586979			Fjordforellenfilet ‚Black Label‘, geräuchert geräuchertes Fjordforellenfilet, handgesalzen, praktisch grätenfrei, vorgeschnitten, ohne Haut, vakuumverpackt	Packung 500 g
31	507448			Makrele ganz ‚Premium‘ mit Gräten, gesalzen, über Buchenholz heißgeräuchert, ohne Kiemen	MAP-Frischebox à ca. 2,5 kg (= 7-8 Stück à ca. 280-360 g)
32	362177			Makrele ‚Premium‘, MSC-zertifiziert geräuchert, ganz, ausgenommen, ohne Kiemen	MAP-Schale 2,5 kg (= 8-9 Stück à 300-400 g)
33	631914			Fischmarkt Räucheraalfilet ohne Rauchhaut, traditionell gesalzen und geräuchert, auf Goldtray vakuumverpackt	Packung 400 g (= ca. 5 Filets)
34	493247			Räuchergarnelen Natur mild-gesalzene und geräucherte Garnelen, mit Speiseöl benetzt	Schale 250 g
35	493250			Räuchergarnelen mit Knoblauchöl mild-gesalzene und geräucherte Garnelen, mit Schwanzsegment, mit Knoblauchöl verfeinert	Schale 250 g
36	613575			Rauchgarnelen ‚Bruschetta‘ zwei Garnelen mit einer Bruschetta-Würzmarinade veredelt, auf einen Spieß gesteckt und geräuchert, im Anschluss mit Gewürzen bestreut	Schale 500 g (= 15-17 Spieße à ca. 30 g)
37	770262			Pulled Salmon ‚BBQ‘* heißgeräucherte Stremellachsfilets, mit pikanter Barbecue-Sauce verfeinert	Schale 500 g
38	770286			Pulled Salmon ‚Natur‘* heißgeräucherte Stremellachsfilets, naturbelassen	Schale 500 g
39	770316			Pulled Salmon ‚Pfeffer‘* heißgeräucherte Stremellachsfilets, mit Pfeffer verfeinert	Schale 500 g
40	984188			Retro Welsfilet, geräuchert mit Haut, handgesalzen, praktisch grätenfrei, einzeln aromaschutzverpackt	Karton 2 kg (= 6 Stück à 320-350 g)
41	821711			Grill-Fischfrikadelle ‚small‘ paniert, vorgegart, Frikadelle aus Heringsfilet, Seelachs und Kabeljau, mit Zwiebeln verfeinert, ideal zum Grillen, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 18 Stück à 70-75 g
42	821698			Grill-Fischfrikadelle ‚big‘ paniert, vorgebraten, Frikadelle aus Heringsfilet, Seelachs und Kabeljau, mit Zwiebeln verfeinert, ideal zum Grillen, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 8 Stück à 170-175 g
43	447096			Dänische Fischfrikadelle gegart, ca. 75% Fischanteil, verfeinert mit frischen Zwiebeln und Gewürzen, aufgetaut, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 40 Stück à 60 g
44	721269			Dänische Mini-Fischfrikadelle, MSC-zertifiziert gegart, ca. 73% Fischanteil, verfeinert mit frischen Zwiebeln und Gewürzen, aufgetaut, aromaschutzverpackt	MAP-Schale 100 Stück à ca. 22 g
45	692047			Mini-Heringsfrikadellen in Tomatensauce, MSC-zertifiziert gegart, ca. 73% Fischanteil, verfeinert mit frischen Zwiebeln und Gewürzen, aufgetaut, aromaschutzverpackt	Schale 1 kg (= ca. 40 Stück) Fischeinwaage 500 g
46	669721			Mini-Heringsfrikadellen in Currysauce, MSC-zertifiziert gegart, ca. 73% Fischanteil, verfeinert mit frischen Zwiebeln und Gewürzen, aufgetaut, aromaschutzverpackt	Schale 1 kg (= ca. 40 Stück) Fischeinwaage 500 g
47	667654			Fischfrikadelle ‚Hausmacher Art‘ nur ausgesuchte Filetstücke werden in unseren, nach geheimen Familienrezept hergestellten, Fischfrikadellen verarbeitet. Allerlei feine Gewürze verleihen den einzigartigen raffinierten Geschmack. Für den klassischen, leckeren Fischgenuss. Fischfrikadellen nach traditioneller Art, verzehrfertig	MAP-Schale 9 Stück à ca. 100 g
48	146678				MAP-Schale 5 Stück à ca. 100 g
49	338267			Havener Original Fischbratwurst Fischbratwurst ohne Darm aus ausgesuchten Fischarten verfeinert mit einer Gewürz- und Kräutermischung	Packung 5 Stück à ca. 80 g
50	338266			Havener Feuer-Fischbratwurst Fischbratwurst ohne Darm aus ausgesuchten Fischarten, verfeinert mit einer Gewürz- und Kräutermischung sowie Chilis	Packung 5 Stück à ca. 80 g

RÄUCHERFISCH

51	579445			Räucherlachskonfekt feiner Räucherlachs, abwechselnd geschichtet mit Frischkäse mit leichter Meerrettichnote auf herzhaftem Pumpernickel, geschmacklich abgerundet mit frischem Dill, geröstetem Sesam und Blaumohn, einzeln entnehmbar	Karton 4 Tray à 24 Stück à 10 g
52	579483			Räucherforellen-Terrine in Scheiben Terrine mit 3 verschiedenen Schichten Frischkäsezubereitung: mit geräucherter Forelle, mit Kresse und mit Stremellachs, einzeln entnehmbar	Karton 4 Beutel à 16 Stück à 30 g
53	579643			Räucherlachs-Terrine in Scheiben Terrine mit Frischkäse, gekochten Lachsfiletstückchen und Meerrettichzubereitung, ummantelt mit geräuchertem Lachs, einzeln entnehmbar	Karton 4 Beutel à 16 Stück à 30 g
54	579483			Lachs-Blattspinat-Terrine in Scheiben Terrine mit gegarten Lachsfiletstückchen und Blattspinat in Joghurtgelee, in Scheiben geschnitten, einzeln entnehmbar	Karton 4 Beutel à 16 Stück à 30 g

MATJES & MARINADEN

55	42079			Matjesfilet PUR Friesische Art, MSC-zertifiziert Matjesfilets sauber enthäutet, zart und bissfest, ohne Öl , ideal für Brötchen, einzeln entnehmbar, aromaschutzverpackt	Schale 600 g, ca. 10 Filets à 45-75 g
56	764889			Matjesfilet nach nordischer Art, MSC-zertifiziert mild und besonders zarte Matjesfilets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, mit gleichmäßigem Silberspiegel, leichte Roséfärbung der Filets, eingelegt in Pflanzenöl	Schale 2,5 kg, 40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
57	738000			Matjesfilet nordischer Art, MSC-zertifiziert mit Zwiebeln und Knoblauchsprossen in Pflanzenöl	Schale 1 kg, ca. 14 Filets à ca. 50 g, Abtropfgewicht 700 g
58	142625			Matjesfilet nordischer Art, MSC-zertifiziert zarte Matjesfilets nach nordischer Art gereift, eingelegt in Pflanzenöl	Schale 2,5 kg, ca. 34 Filets à ca. 30-50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
59	582834			Kräuterfilet nach Matjes-Art NATUR, MSC-zertifiziert Matjesfilet nordischer Art mit feiner Kräuternote, ohne Haut, ohne Öl , aromaschutzverpackt	Schale 600 g, ca. 12-14 Filets à ca. 40-50 g
60	240772			Milde Nordsee Räuchermatjes in Pflanzenöl, MSC-zertifiziert Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Pflanzenöl eingelegt	Schale 500 g, ca. 6-8 Stück à 44-58 g
61	582858			Räuchermatjes nordischer Art NATUR, MSC-zertifiziert Matjesfilets nach nordischer Art mit feiner Rauchnote, ohne Haut, ohne Öl , aromaschutzverpackt	Schale 600 g, ca. 12-14 Filets à ca. 40-50 g
62	812351			„Smoke-jes“ Rauchmatjes nach nordischer Art in Öl, MSC-zertifiziert mild-salzige und rauch-würzige Matjesfilets, ohne Haut, in Pflanzenöl eingelegt	Schale 2,5 kg, ca. 40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
63	85175			Räuchermatjesfilet, MSC-zertifiziert zarte, mild-gesalzene Matjesfilets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, mit Raucharoma, eingelegt in Pflanzenöl	Eimer 2,5 kg, ca. 30-40 Stück à ca. 50-70 g, Abtropfgewicht 2.000 g
64	132862			Sherry Filet in Sherry marinierte Heringsfilets, ohne Haut, eingelegt in Sherry-Aufguss, unterschiedlich marmoriert	Schale 2,5 kg, ca. 27-33 Stück à ca. 45-55 g, Fischeinwaage 1.500 g
65	651354			Sherry Heringsfilet, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets ohne Haut, eingelegt in einem Sherry-Aufguss	Schale 1 kg, ca. 10-17 Stück à ca. 55-70 g, Abtropfgewicht 600 g
66	120036			Gabelrollmops mit Paprika zarte Heringsfilets mit Haut, mit Paprika gerollt, in einem süß-sauren Aufguss	Schale 1 kg, ca. 15 Stück à ca. 40 g, Abtropfgewicht 2.000 g
67	491914			Gabelrollmops ohne Haut 40er, MSC-zertifiziert kleiner Rollmops, traditionell mit einem Gurkenstück gerollt, eingelegt in würziger, süß-saurer Marinade	Schale 2,5 kg, 40 Stück à ca. 50 g, Abtropfgewicht 2.000 g
68	491860			Bismarckheringe 25er, MSC-zertifiziert handverlesen, mit Haut, ohne Mittelgräte, in mildem Aufguss	Schale 2,5 kg, 25 Stück à ca. 80 g, Abtropfgewicht 2.000 g
69	764919			Bismarckheringsfilet, MSC-zertifiziert Heringsdoppelfilets, ohne Mittelgräte, gesäuert, eingelegt in Aufguss	Eimer 5 kg, ca. 50-60 Stück à ca. 50-60 g, Abtropfgewicht 3.000 g
70	180214			Bremerhavener Heringsstipp, MSC-zertifiziert zarte, mild gesäuerte Heringshappen, eingelegt in einer cremigen Sauce aus Mayonnaise, Sauerrahm und Weiße Bete-Würfel, verfeinert mit Sellerie, Zwiebeln und Gurkenschnitzel	Eimer 3 kg, Fischeinwaage 1.290 g




MATJES & MARINADEN

71	241144	 	Heringshappen in Minze-Limetten-Creme, MSC-zertifiziert zarte Heringshappen ohne Haut, eingelegt in einer mit Joghurt verfeinerten Minze-Limetten-Creme, mit Apfel- und Gurkenstücken	Schale 1 kg, Fischeinwaage 500 g
72	275001	 	Heringshappen in Senf-Honig-Sauce, MSC-zertifiziert mild marinierte Heringshappen in cremiger Sauce mit Senf und Honig	Schale 950 g, Fischeinwaage 475 g
73	474953	 	Sherry Heringshappen, MSC-zertifiziert in mild-würzigem Sherry Aufguss mit Zwiebeln, enthält Alkohol, aromaschutz- verpackt	Schale 950 g, Abtropfgewicht 570 g
74	281998	 	Heringshappen Sahne Gartenkräuter, MSC-zertifiziert mild marinierte Heringshappen in cremiger Sauce, mit frischen Gartenkräutern verfeinert	Schale 2,5 kg, ca. 20 Filets à ca. 50 g, Fischeinwaage 1.000 g
75	765800	 	Heringsfilet in Kräutersahne, MSC-zertifiziert zarte Heringsfilets ohne Haut, eingelegt in einer feinen, cremigen, mit frischen Kräutern und roten Zwiebeln verfeinerten Sahnesauce	Packung 500 g
76	764896	 	Bratheringsfilet 25er, MSC-zertifiziert Heringseinzelfilets, von Hand mehliert und goldgelb in der Pfanne gebraten, saftig und aromatisch, eingelegt in mildem Brataufguss	Schale 2,5 kg, 25 Stück à ca. 80 g, Abtropfgewicht 2.000 g
77	70197	 	Bratheringsfilet ‚Barbecue‘, MSC-zertifiziert goldbraun panierte und gebratene Heringsfilets, Einzelfilets mit Haut, in pikanter Marinade mit Mais und Peperoni	Schale 1 kg, Fischeinwaage 600 g
78	70198	 	Bratheringsfilet ‚Bruschetta‘, MSC-zertifiziert goldbraun panierte und gebratene Heringsfilets, Einzelfilets mit Haut in Bru- schetta-Marinade	Schale 1 kg, Fischeinwaage 600 g
79	125413		Alaska-Seelachsschnitzel, fein Lachsersatz ohne Haut, von Hand gesalzen, geräuchert, eingelegt in Pflanzenöl, aus Alaska-Pollak, fein geschnetzelt	Eimer 5 kg, Abtropfgewicht 3.000 g

















FEINKOST

80	440677		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 Cayenpeffer, Gewinner des SEAFOOD-STAR 2013, Kategorie ‚Feinkost‘	Becher 1,5 kg Garneleneinwaage 750 g
81	737562		Flusskrebssalat Bretagne feine Flusskrebsschwänze mit Champignons, grünem Spargel und Staudensellerie, in cremiger Mayonnaise, mit Weinbrand verfeinert, ausgesuchte Gewürze runden den Salat ab (enthält Alkohol)	Schale 1 kg, Fischeinwaage 300 g
82	658317		Flusskrebsschüssel in Knoblauchöl ca. 100-150 Stück per lbs, Flusskrebsschüssel gekocht, geschält, in Knoblauchöl	Schale 1 kg, Abtropfgewicht 600 g
83	171991		Garnelen in Lake 100/200, Warmwassergarnelen, gekocht und geschält, in Lake eingelegt, mit Süßungsmittel	Tray 6 Becher à 1,5 kg
84	765138	 	Eismeergarnelen in Lake, MSC-zertifiziert ca. 100-150 Stück per lbs, gekocht, geschält, in Lake	Becher 1,5 kg, Abtropfgewicht 900 g
85	148658		Flusskrebsschüssel in Lake ca. 100-200 Stück per lbs, Flusskrebsschüssel gekocht, geschält, in Lake	Becher 1,5 kg, Abtropfgewicht 900 g
86	148733		Surimi-Flakes in Lake Krebsschüsselimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, in Lake eingelegt	Becher 1,5 kg, Abtropfgewicht 900 g
87	627902	 	Kaviar aus Seehasenrogen ‚Wasabi‘, MSC-zertifiziert gesalzen, angereichert mit grünem Wasabi-Meerrettich, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
88	627911	 	Kaviar aus Seehasenrogen ‚Schwarz‘, MSC-zertifiziert gesalzen, gleichmäßig schwarze Perlen, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
89	632365	 	Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘, MSC-zertifiziert gesalzen, gleichmäßig rote Perlen, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
90	632369	 	Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rauch‘, MSC-zertifiziert fein gesalzen, mit feinem Raucharoma, gleichmäßig orange Perlen	Karton 6 Gläser à 100 g
91	481226	 	Kaviar aus Seehasenrogen ‚Natur‘, MSC-zertifiziert fein gesalzen, naturbelassen, gleichmäßige Perlen, pasteurisiert	Karton 6 Gläser à 100 g
92	481225	 	Kaviar aus Seehasenrogen ‚Orange‘, MSC-zertifiziert fein gesalzen, gleichmäßig orange Perlen	Karton 6 Gläser à 100 g
93	769723		Kaviar aus Lachsrogen ‚Natur‘ naturbelassener Kaviar vom Keta-Lachs, mild-gesalzen, besticht durch seine natürliche Rotfärbung	Karton 6 Gläser à 100 g
94	769730		Kaviar aus Forellenrogen naturbelassener Forellenkaviar, mild-gesalzen, leuchtend rote Perlen	Karton 6 Gläser à 100 g

FEINKOST-SAUCCEN & DIPS

95	521505		„Kamasutra-Dip“ Einzigartig – lecker!! verführerisch, sinnlich, geschmacksintensiv – als Beilage für fast 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	Becher 250 g
96	521499		Aioli-Sauce herzhafte Knoblauchsauce mit kräftigem Aroma, verfeinert mit frischem Joghurt	Schale 1 kg
97	440301		Cocktail-Sauce mit lieblicher Weinnote, ideal als Beilage zu Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch (enthält Alkohol)	Schale 1 kg
98	440394		Remoulade mit Joghurt mit kleinen Gurken- und Zwiebelstückchen, verfeinert mit frischem Joghurt	Schale 1 kg
99	440240		Cocktail-Tunke cremiger Dip mit lieblicher Weinnote (enthält Alkohol)	Becher 340 g
100	940658		Aioli-Tunke herzhafte Knoblauchsauce mit Joghurt verfeinert	Becher 340 g
101	940634		Curry-Tunke cremige Curry-Mayonnaise	Becher 340 g
102	940696		Mango Dip fruchtig-scharfe Mango-Sauce, durch den intensiven, fruchtig-süßen Mangogeschmack passt dieser Dip ideal zu Fingerfood und Chicken-Snacks	Karton 6 Flaschen à 2 Liter
103	487184		Pasta Sauce all'arrabbiata feurige Tomatensauce	Karton 6 Beutel à 1 kg
104	336840		Sojasauce zur Geschmacksverfeinerung von orientalischen Gerichten, ideal auch als Basis für Marinaden	Karton 6 Flaschen à 1 Liter
105	338289		Ganzkornsenf Ursprung Ursprung Wieslauftäler Ganzkornsenf, mittelscharfer und körniger Senf	Karton 6 Gläser à 170 ml
106	737678		Teufels-Relish Jalapeño-Paprika Ein fruchtig-scharfes Relish für pikante Angelegenheiten wie gegrilltes Fleisch, kurzgebratene Spezialitäten, Geflügel und Fisch. Es eignet sich auch hervorragend als delikater Dip oder würziger Aufstrich.	Karton 3 Gläser à 345 g
107	834117			

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

108	124409		Nordseekrabbenfleisch gekocht und geschält, aromatisch und mild-salzig im Geschmack, aromaschutzverpackt	Schale 1 kg
109	404044		Holländisches Nordseekrabbenfleisch gekocht und geschält, aromatisch und mild-salzig im Geschmack, aromaschutzverpackt	Schale 1 kg
110	427227	 	Miesmuscheln „Extra“, MSC-zertifiziert lebende Muscheln, Stück ca. 11 g, aromaschutzverpackt	80+ Stück per kg, 6 Schalen à 1 kg
111	915649		Miesmuschelfleisch gekocht, 300/500, mit 10% Glasur (Karton 10 Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
112	308137		Kammuschelfleisch 10/20, trocken, ohne Roggen	Becher 1 kg, 10/20 Stück per lbs
113	241915		Jakobsmuscheln roh, 8/12, mit Roggen, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
114	915656		Grünschalmuscheln roh, 30/40, auf einer halben Schale, blanchiert, einzeln entnehmbar	Karton 12 Faltschachteln à 1 kg
115	71086		Flusskrebsfleisch gekocht, 100/200 Stück per lbs, gekocht, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
116	979139	 	Frutti di Mare -gekocht- Meeresfrüchte-Cocktail aus Garnelen, Tintenfischtuben, Tintenfischtentakeln und Muschelfleisch, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
117	979269	 	Frutti di Mare -roh- Meeresfrüchte-Cocktail aus Garnelen, Tintenfischtuben, Tintenfischtentakeln und Muschelfleisch, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
118	915571		Cocktail Shrimps 100/200 gekocht und geschält, 100/200 Stück per lbs, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
119	979436	 	Party-Garnelen 26/30 gekocht und geschält, 26/30, Seawater, entdarmt, mit Schwanzsegment, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
120	979665		Party-Garnelen 31/40 gekocht und geschält, 31/40, Seawater, entdarmt, mit Schwanzsegment, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE




































121	980388		Easy Peel Garnelen U5 roh, U5, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
122	980074		Easy Peel Garnelen 8/12 roh, 8/12, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
123	980210		Easy Peel Garnelen 16/20 roh, 16/20, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
124	915458		Seawater Black Tiger Garnelen 13/15 roh, 13/15 Stück per kg, Black Tiger Garnelen, Seawater, mit Kopf und Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Faltschachteln à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Faltschachteln à 1 kg
125	74900		Garnelen Body Peel roh, 16/20, Black Tiger Garnelen, mit Kopf, ohne Schale, entdarmt, mit 25% Glasur (Karton 6 Packungen à 750 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 6 Packungen à 1 kg
126	75300		Garnelen-Spieß Butterfly roh, 16/20, Black Tiger Garnelen, ohne Kopf, mit Schale, mit Schmetterlingsschnitt, entdarmt, mit 20% Glasur (Karton 10 Packungen à 800 g netto), einzeln entnehmbar, Packung 10 Stück à 100 g	Karton 10 Packungen à 1 kg
127	74898		Garnelen Provençale roh, 16/20, Black Tiger Garnelen, mariniert, ohne Kopf, mit Schale, mit Schmetterlingsschnitt, entdarmt, mit 20% Glasur (Karton 10 Packungen à 800 g), einzeln entnehmbar	Karton 10 Packungen à 1 kg
128	703689		Shrimps Potato blanchiert, Garnele mit Schwanzsegment, mit Kartoffel-Spaghetti umwickelt, einzeln entnehmbar	Karton 24 Packungen à 10 Stück à 25 g
129	363051		Riesengarnelen Japanische Art roh, 21/25, gestreckte Garnelenschwänze mit Schwanzsegment, in knuspriger Panade 60%, einzeln entnehmbar	10 Packungen à 1 kg
130	75301		Garnelen Wantan Mini kleine gefüllte Teigtaschen (Seafoodmix), Mini Wontinies, einzeln entnehmbar	Karton 20 Packungen à 500 g
131	74897		Dim Sum Shrimpers vorgebraten, mit Sauce, Sortierung: 20x Samosa (gefüllte Teigtaschen), 20x Dumpling (Klöße), 20x Golden Oriental, 20x Shiu Mai, 20x Spring Roll (Frühlingsrolle), 60% Garnelenanteil, einzeln entnehmbar	Karton 10 Packungen à 20 Stück à 10 g
132	74899		Dim Sum Delight gefüllte Teigtaschen, einzeln entnehmbar, Sorten: 8x Hau Kau (gefüllt mit Garnele und Yambohne), 3x Colour Dumpling (gefüllt mit Garnele, Karotte und Yambohne), 4x Season Dumpling (gefüllt mit Garnele, Karotte, Mungbohne und Edamamebohne), 5x Money Bag (gefüllt mit Garnele, Edamamebohne und Bambusschote)	Karton 10 Packungen à 680 g
133	790062		Shandong Shrimp Roll Garnele mit Schwanzsegment, mit Glasnudeln und Gemüse im Knuspernteig, gegart, backofengeeignet	
134	723602		Tintenfischringe im Backteig 40/60, vorgebacken, Calamares à la Romana, nach original spanischem Rezept, einzeln entnehmbar	Karton 4 Beutel à 2 kg

TK FISCH









135	75601		Alaska-Seelachs-Burger, MSC-zertifiziert roh, runde Burger-Patties aus rohem MSC Alaska-Seelachsfilet, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 12 cm, einzeln entnehmbar	Karton 20 Stück à 120 g
136	726931		Norwegischer Lachsburger roh, Fischstücke gewürzt und geformt, einzeln entnehmbar	Karton 30 Stück à 100 g
137	75599		Lachsburger roh, runde Burger-Patties aus rohem Lachsfilet, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 12 cm, einzeln entnehmbar	Karton 20 Stück à 120 g
138	75598		Garnelenburger roh, runde Burger-Patties aus rohen Garnelen, Rotbarsch und gegartem Krill, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 12 cm, einzeln entnehmbar	Karton 20 Stück à 120 g
139	534120		Mini-Garnelenburger roh, runde Burger-Patties aus rohen Garnelen, Rotbarsch und gegartem Krill, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 6 cm, einzeln entnehmbar	Karton 60 Stück à 45 g
140	75600		Rotbarsch-Burger, MSC-zertifiziert roh, runde Burger-Patties aus rohem MSC Rotbarschfilet, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 12 cm, einzeln entnehmbar	Karton 20 Stück à 120 g
141	179572		Thunfisch-Burger, MSC-zertifiziert roh, runde Burger-Patties aus MSC Thunfisch, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 12 cm, einzeln entnehmbar. Gewinner des SEAFOOD STAR 2017, Kategorien ‚Streetfood‘ und ‚Innovativstes Produkt‘	Karton 20 Stück à 120 g
142	179570		Mini-Thunfisch-Burger, MSC-zertifiziert roh, runde Burger-Patties aus MSC Thunfisch, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 6 cm, einzeln entnehmbar	Karton 60 Stück à 45 g

143	179566			Wildlachs-Burger, MSC-zertifiziert roh, runde Burger-Patties aus rohem MSC Wildlachs und MSC Alaska-Seelachs, verfeinert mit Cranberries, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 12 cm, einzeln entnehmbar. Gewinner des SEAFOOD STAR 2017, Kategorien ‚Streetfood‘ und ‚Innovativstes Produkt‘	Karton 20 Stück à 120 g
144	595429			Mini-Wildlachs-Burger, MSC-zertifiziert roh, runde Burger-Patties aus rohem MSC Wildlachs und MSC Alaska-Seelachs, verfeinert mit Cranberries, ideal für Fischburger und Sandwiches, Durchmesser ca. 6 cm, einzeln entnehmbar.	Karton 60 Stück à 45 g
145	820769			Fischburger paniert roh, aus fein zerkleinertem Seefisch, praktisch grätenfrei, pikant gewürzt und geformt, 49% Panade, einzeln entnehmbar	Karton 80 Stück à 75 g
146	735384			Fischfrikadelle vorgebraten, kleine Frikadellen aus Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln, würzig abgeschmeckt, einzeln entnehmbar	Karton 50 Stück à 80 g
147	34345			Zander-Grillwürstchen vorgegart, feine Fischfarce vom Zander, verfeinert mit kleinen Räucherlachswürstchen, gewürzt, im Naturdarm (Lamm), mit max. 5% Glasur, vakuumverpackt, Stück ca. 50 g	Karton 1 kg (= 2 Beutel à 500 g)
148	760345			Fischbratwurst ‚Currywurst-Art‘ geräuchert, aus fein zerkleinertem Welsfilet, fein gewürzt, im Eiweiß-Saitling, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt	Karton 2 kg (= 5 Trays à 5 Stück à 80 g)
149	295804			Fischbratwurst ‚Grillwurst-Art‘ geräuchert, aus fein zerkleinertem Welsfilet, fein gewürzt, in Eigenhaut, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt	Karton 2 kg (= 5 Trays à 5 Stück à 80 g)
150	760332			Fischbrühwurst ‚Wiener-Art‘ geräuchert, aus fein zerkleinertem Welsfilet, fein gewürzt, im Eiweiß-Saitling, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt	Karton 1,75 kg (= 5 Trays à 5 Stück à 70 g)
151	73309			Fischbratwurst ‚Rot‘ geräuchert, aus fein zerkleinertem Welsfilet, fein gewürzt, in Eigenhaut, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt	Karton 2 kg (= 5 Trays à 5 Stück à 80 g)
152	224935			Welsbrät nach ‚Fleischkäse-Art‘ aus fein zerkleinertem Welsfilet, in 24 Scheiben geschnitten	Karton 2 Tray à 2,4 kg, Karton 4,8 kg
153	579476			Atlantikzungen-Röllchen mit Blattspinat roh, Atlantikzungenfilets, praktisch grätenfrei, zu Röllchen geformt und mit Rahmspinat gefüllt, mit 10% Glasur (Stück ca. 76,7 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 3 Schalen à 16 Stück à 85 g
154	774024			Lachs-Pastete mit Pesto Lachskern ummantelt mit einer Farce aus Fisch, Sahne, Spinat und Pesto in Blätterteig, küchenfertig, einzeln entnehmbar	Karton 45 Stück à 40 g
155	579537			Dorschfilet im Wirsingmantel Zanderfarce mit Kurkuma in Wirsingkohlblättern	Karton 1,8 kg (= ca. 45 Stück à 40 g)
156	579568			Räucherlachs-Roulade ‚mediterran‘ mit Oliven-Frischkäse mediterrane Frischkäsecreme und Räucherlachs zu einer Roulade gewickelt und in Scheiben geschnitten, einzeln entnehmbar	Karton 4 Tray à 30 Stück à 10 g
157	579650			Lachsfilet mit Kartoffel-Pesto-Kruste rohe Lachsfilet-Portionen mit einem Topping aus Kartoffelpüree, Gemüse, Pesto und Gewürzen, bestreut mit Emmentaler, küchenfertig, einzeln entnehmbar	Karton 24 Stück à 50 g
158	774055			Lachsstrudel mit Mangold küchenfertig, Lachs umwickelt mit Mangoldblatt und einer Farce aus Lachs und Sahne im gezogenen Strudelteig	Karton 4 Stück à 450 g
159	579575			Lachs-Blattspinat-Terrine in Scheiben Terrine mit gegarten Lachsfiletstückchen und Blattspinat in Joghurtgelee, in Scheiben geschnitten, einzeln entnehmbar	Karton 4 Beutel à 16 Stück à 30 g
160	145213			Zanderfilet Natur roh, Naturfilet, aus Binnenfischerei in Kasachstan, mit Haut, geschuppt, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Filet 500-800 g, Karton 5 kg
161	657358			Alaska Pazifisches Kabeljau-Loin, MSC-zertifiziert roh, aus nachhaltiger Fischerei Alaska, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= ca. 33 Stück à 140-160 g)
162	674294			Kabeljau-Loin roh, Rückenfilet vom Kabeljaufilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 4,5 kg netto), einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= ca. 29 Stück à 160-180 g)
163	411999			Lachsfilet-Portion roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 9 Zip-Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, im wiederverschließbaren Beutel, 8 Portionen à 125 g	Karton 9 Zip-Beutel à 1 kg
164	450942			Wahoofilet-Portion roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 15% Glasur (Karton 4,25 kg netto), einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= ca. 35 Portion à 130-150 g)
165	510196			Rotbarschfilet paniert vorgebacken, von nordostatlantischen Rotbarsch, in Filetform, aus Blöcken geschnitten, 35% Panade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= ca. 33 Stück à 140-160 g)

TK FISCH

166	21449			Backfischfilet vorgebraten, aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, 49% Backteig, praktisch grätenfrei, in würzigem Backteig, einzeln entnehmbar	Karton 80 Stück à 75
167	925		 	Hoki-Portionsfilet ,Meuniere' mehliert, MSC-zertifiziert vorgebraten, in Filetform gefertigt, in feiner Panade mit natürlichem Zitronenaroma, aus Blöcken geschnitten, 25% Panade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 38 Stück à 160 g
168	657464		 	Alaska-Seelachsfilet-Tafeln paniert, MSC-zertifiziert roh, aus Blöcken geschnitten, 33% Panade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar	Karton 50 Stück à 150 g
169	78899		 	Schollenfilet ,Goujons' paniert, MSC-zertifiziert vorgebraten, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, mit wenig Gräten, einzeln entnehmbar	Karton 5 kg (= ca. 100 Stück à 40-60 g)
170	833349		 	Schollenfilet à la Cordon bleu paniert, MSC-zertifiziert vorfrittiert, Naturfilet, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, gefüllt mit rauchigem Schinken und cremiger Käsesauce, einzeln entnehmbar. Ausgezeichnet mit dem ,Seafood Star 2015'	Karton 5 kg (= ca. 40 Stück à ca. 125 g)
171	331036		 	Kibbelinge im Backteig, MSC-zertifiziert vorgebraten, Alaska-Seelachsfiletstücke im Knusperbackteig, praktisch grätenfrei, eignen sich frittiert oder gebraten als Snack oder Fingerfood zum Dippen mit einer leckeren Sauce, einzeln entnehmbar	Karton 3 kg (= ca. 120 Stück à ca. 25 g)
172	410724			Kibbelinge im Backteig vorgebraten, Seefischfiletstückchen in einem Knusperbackteig, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, Stück ca. 25 g	Karton 3 kg (= 3 Beutel à 1 kg)
173	71918			Fischnuggets paniert vorgebraten, Fischstücke aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, mit Knusperpanade umhüllt, einzeln entnehmbar	Karton 3 kg (= ca. 125 Stück à 22-25 g)
174	686754		 	Alaska-Fischstäbchen, MSC-zertifiziert vorgebraten, aus Alaska-Seelachsfilet, in einer knusprigen Panade, 35% Panade, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, für Kombidämpfer geeignet	Karton 200 Stück à 30 g
175	674195		 	Backfisch-Stixx, MSC-zertifiziert vorgebraten, Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in zart knusprigem Backteig, 35% Backteig, einzeln entnehmbar, für Kombidämpfer geeignet	Karton 2,45 kg (= 35 Stück à 70 g)
176	79300			Friesisch Tapas No. 1 verschiedene Tapas, aromaschutzverpackt, Sorten: 10 x Heringswickel à 20 g (Wrap mit Frischkäsecreme, marinierten Heringsfilets und seeluftgetrocknetem Schinken), 10 x Matjes Spieß aus kandiertem Pfeffer à 20 g (Matjesfilet Friesischer Art mit Lauchcreme, glasierter Birne und Pfeffertopping aus Vollkornbrot), 10 x Birne Bohne Speck à 25 g (Frischkäsecreme mit Eismeerforelle zwischen Birnengelee mit Wachsbohnen und Speckbrotboden). Gewinner des SEAFOOD STAR 2017, Kategorie ‚Fingerfood‘	Karton 6 Schalen à 650 g
177	79301			Friesisch Tapas No. 2 verschiedene Tapas, aromaschutzverpackt, Sorten: 10 x Matjeswickel mit Spinat à 20 g (Wrap mit Schafskäsecreme, Spinat und Matjes Friesischer Art), 10 x Kerniger Rauchmatjes-Spieß à 20 g (Matjes Nordischer Art rauchgewürzt mit Rote Bete-Mousse aus Kornschrotziegel), 10 x Räucherlachs Bontjes à 11,5 g (Frischkäsecreme mit Räucherlachs in Mandel-Sesammantel). Gewinner des SEAFOOD STAR 2017, Kategorie ‚Fingerfood‘	Karton 6 Schalen à 515 g
178	79302			Friesisch Tapas No. 3 verschiedene Tapas, aromaschutzverpackt, Sorten: 10 x Rauchmatjeswickel mit Ziegenkäse à 20 g (Wrap mit Ziegenfrischkäsecreme, Birne und Rauchmatjes Nordischer Art), 10 x Matjes-Spieß mit glasiertem Apfel à 20 g (Matjesfilet Friesischer Art mit Apfelcreme, glasiertem Apfel und grüner Sauce auf Vollkornbrot), 10 x Matjes Bontjes à 10,5 g (Frischkäsecreme mit Matjesfilet Nordischer Art im Schwarzbrot-Kräutermantel). Gewinner des SEAFOOD STAR 2017, Kategorie ‚Fingerfood‘	Karton 6 Schalen à 505 g
179	79397			Friesisch Tapas No. 4 verschiedene Tapas, aromaschutzverpackt, Sorten: 10 x Hering Finkenwerder Art à 19,5 g (Sherry Heringsfilet in Frischkäsecreme mit Garnelen und luftgetrocknetem Schinken, enthält Alkohol), 10 x Tatar vom Räucherlachs à 28 g (Frischkäsecreme mit Räucherlachs mit einer Pumpnickelzubereitung und Apfelgelee), 10 x Matjes-Preiselbeer-Spieß à 20 g (Matjesfilet Nordischer Art mit Preiselbeercreme und Apfel auf Vollkornbrot). Gewinner des SEAFOOD STAR 2017, Kategorie ‚Fingerfood‘	Karton 6 Schalen à 675 g

KARTOFFELERZEUGNISSE

180	117494			Pommes frites 10 mm, vorgebacken, zum Frittieren geeignet	Karton 5 Beutel à 2,5 kg
181	4572			Pommes frites Julienne 7 mm, vorgebacken, zum Frittieren geeignet	Karton 5 Beutel à 2,5 kg
182	737197			Pom'Plus Pommes frites Julienne 7 mm, vorgebacken, zum Frittieren geeignet, aromaschutzverpackt, kühlpflichtig	Karton 2 Beutel à 5 kg
183	566865			Pom'Plus Pommes frites Julienne 14 mm, vorgebacken, zum Frittieren geeignet, kühlpflichtig	Karton 2 Beutel à 5 kg





KARTOFFELERZEUGNISSE

184	553629			Pom'Plus Pommes frites Wellenschnitt vorgebacken, zum Frittieren geeignet, aromaschutzverpackt, kühlpflichtig	Karton 2 Beutel à 5 kg
185	41546			Pom'Plus Steakhouse Pommes frites 20x10 mm, vorgebacken, zum Frittieren geeignet, aromaschutzverpackt	Karton 2 Beutel à 5 kg
186	899284			Pommes frites Steakhouse 20x10 mm, vorgebacken	Karton 5 Beutel à 2,5 kg
187	824736			Pom'Plus Pure & Rustic vorgebacken, unregelmäßig geschnittene Pommes frites mit naturbelassener Schale, zum Frittieren geeignet, aromaschutzverpackt	Karton 2 Beutel à 5 kg
188	720717			Mega Wedges vorgebacken, Kartoffeln mit Schale in Spalten geschnitten	Karton 4 Beutel à 2,5 kg
189	495608			Sweet Potato Fries Coated 3/8, 9,5 mm, vorgebacken, Süßkartoffel frites mit einem Krossmantel, für Backofen, Fritteuse und Kombidämpfer geeignet	Karton 5 Beutel à 2,27 kg
190	45902			Bratkartoffelscheiben Pom'Sautees, vorgebacken, für Fritteuse und Pfanne geeignet	Karton 5 Beutel à 2,5 kg
191	770668			Dukaten Chips Bratkartoffeln, vorgebacken	Karton 4 Beutel à 2,5 kg
192	449045			Spicy Slices vorgebacken, gewürzt, Kartoffelscheiben im Wellenschnitt, mit Schale	Karton 4 Beutel à 2,5 kg
193	86998			Teller-Rösti Premium vorgebacken, für Kombidämpfer, Pfanne, Backofen und Fritteuse geeignet	Karton 40 Stück à 150 g

FLEISCH

194	763998			Pulled Chicken sous vide gegart, saftiges Hähnchen-Oberkeulenfleisch, ohne Haut und Knochen, würzig und pikant	Karton 3 kg (= 3 Beutel à 1 kg)
195	217637			Mini Double Stick ,Red Chik`n` gegart, saftiges Hähncheninnenfilet mit roter Curry-Marinade, zwischen zwei Bambussticks	Karton 3 Beutel à 1 kg (= ca. 51-59 Stück à ca. 18 g)
196	217620			Mini Double Stick ,Green Chik`n` gegart, saftiges Hähncheninnenfilet mit grüner Curry-Marinade, zwischen zwei Bambussticks	Karton 3 Beutel à 1 kg (= ca. 51-59 Stück à ca. 18 g)
197	22702			Steakhouse BBQ-Burger ,Rind` roh, gewürzter Burger mit einem natürlichen kräftigen Rindfleischgeschmack und Raucharoma, Durchmesser ca. 11,5 cm, einzeln entnehmbar, ohne laktosehaltige Zutaten	Karton 3 kg (= ca. 14 Stück à ca. 220 g)
198	480635			Hit-Burger GIANT roh, Hamburger aus reinem Rindfleisch, bratfertig gewürzt	Karton 28 Stück à 180 g
199	42801			Homestyle Angus Burger purer Fleischgenuss aus zertifiziertem ANGUS BEEF, mit 100% irischem Rindfleisch für einen reinen Beef-Geschmack	Karton 27 Stück à 200 g
200	712624			Pulled Pork gegart, Schweineschulter mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern mariniert - einfach mit der Gabel auseinander ziehen	Packung 2,275 kg
201	563178			Chili & Cheese Nuggets vorgebacken, Schmelzkäsezubereitung mit Paprika- und Jalapeño-Chili-Stückchen, in einem knusprigen Backteig	Karton 6 Beutel à 1 kg
202	985833			Delikatess Bacon Spitzenqualität, geschnitten, roh, extra mager, gesalzener und geräucherter Bauch, ohne Knorpel und Schwarte, gefächert gelegt, aromaschutzverpackt, ohne laktosehaltige Zutaten	Packung 500 g (= 42 Scheiben à ca. 12 g)















































GEMÜSE

203	814621			Goma Wakame Algensalat Seealgen in einer würzigen Marinade, verfeinert mit getrockneten Pilzen und Sesam, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Karton 12 Beutel à 1 kg
204	668002			Goma Wakame Supreme Salat aus See gras, Mu-Err-Pilzen, Sesam und Chilistücken, mariniert und gewürzt	Karton 12 Beutel à 1 kg
205	717311			Guacamole Classic ,Extreme Supreme` mexikanischer Avocado-Dip aus aromatischen, pürierten Avocados, raffiniert gewürzt, mit Tomatenstückchen und Jalapeño-Chili verfeinert	Karton 12 Dosen à 500 g
206	646703			Queller ,Salicornia` Meeresgemüse, köstlich, salziger Geschmack	Karton 6 Schalen à 150 g
207	809948			Onion Rings vorgebacken, süße Zwiebelringe mit einem knusprigen Mantel, für Fritteuse, Backofen und Kombisteamer geeignet	Karton 6 Beutel à 1 kg
208	827140			Beer Battered Onion Rings ,Thick Cut` vorgebacken, süße Zwiebelringe im Bierteig, extra würzig, im XXL-Schnitt	Karton 6 Beutel à 1 kg























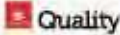
GEMÜSE

209	624800			Crispy Hot Kicks ,Sweet & Spicy' vorgebacken, Frischkäsezubereitung mit Peppadew Pepper-Stückchen, umhüllt von einer Knusperpanade	Karton 3 Beutel à 1 kg
210	520027			Wiesenkräuter-Mix Mix aus Petersilie, Borretsch, Baby Fenchel, kleiner Wiesenknopf, Schafgarbe, Malve, große Fetthenne, Giersch, Günsel, Löwenzahn, Sauerampfer, Wegerich, Wiesenmargerite, Brunnenkresse und Koriander, verzehrfertig	Beutel 250 g

BACKWAREN

211	561368			Black Burger fertig gebacken, Weizen-Burgerbrötchen mit Sandwichschnitt, aromatisch im Geschmack, Durchmesser 12 cm	Karton 20 Stück à 100 g, unterverpackt in 2 Beutel à 10 Stück
212	586769			Red Burger fertig gebacken	Karton 20 Stück à 100 g
213	203272			Hamburger Brötchen Natur fertig gebacken, weiches Weizenbrötchen ohne Sesamdekor, speziell für die Herstellung von Burgern aller Art geeignet, vorgeschnitten, Durchmesser 10 cm	Karton 48 Stück à 55 g
214	475594			Hamburger Brötchen Rustikal fertig gebacken, bereits vorgeschnitten, softes, rustikales Weizenbrötchen mit leicht bemehlter Oberfläche	Karton 24 Stück à 105 g
215	18887			Hamburger Brötchen Sesam fertig gebacken, weiches Weizenbrötchen, typisch amerikanisch, mit Sesam bestreut, bereits vorgeschnitten, Durchmesser 10 cm	Karton 48 Stück à 56 g
216	557061			Hamburger Brötchen Sesam fertig gebacken, Weizenbrötchen zur Zubereitung von Burgern, bestreut mit Sesam, vorgeschnitten, Durchmesser 10 cm	Karton 48 Stück à 55 g
217	557054			Hamburger Brötchen Sesam fertig gebacken, Weizenbrötchen mit Sesam bestreut, vorgeschnitten, Durchmesser 12 cm	Karton 30 Stück à 81 g
218	35552			Mini-Hamburger Brötchen Sesam fertig gebacken, weiches Weizenbrötchen mit Sesamdekor	Karton 180 Stück à 22 g
219	842990			Hamburger Brötchen Vollkorn fertig gebacken, Weizenbrötchen mit Weizenvollkornmehl und einem Dekor aus Maisgrieß, mit elastischer Krume und weichem Biss, geschnitten, Durchmesser ca. 12,5 cm	Karton 24 Stück à 100 g
220	823203			Hamburger Brötchen Brioche Style fertig gebacken, samtig-softere Brioche Burger Bun Hefeteig mit weicher, elastischer Krume und softer Kruste, Durchmesser 12,5 cm	Karton 24 Stück à 110 g
221	34298			Brioche Burger Bun mit dem hochwertigen Brioche Burger Bun bieten Sie Ihren Gästen einen französischen Klassiker im Burger-Brötchenbereich – mit einer dezent süßen Note und einer attraktiv hohen Optik.	Karton 20 Stück à 80 g
222	339261			Hamburger Brötchen Gigant XXL fertig gebacken, vorgeschnitten, weiches Weizenbrötchen mit heller Sesamsaatbestreuung, speziell für die Herstellung extra großer Burgervarianten geeignet	Karton 16 Stück à 126 g
223	519656			Gourmet-Burger geschnitten fertig gebacken, rustikales, goldbraunes, rundes Weizenbrötchen mit Sandwichschnitt und einem Dekor aus Hartweizengrieß, Durchmesser 12 cm	Karton 40 Stück à 100 g
224	90926			Vinschgauer fertig gebacken, nach südtiroler Original-Rezeptur hergestellt, der hohe Roggenanteil verleiht ihm einen herzhaften, angenehm säuerlichen Geschmack, ideale Beilage zu vielen Vorspeisen, Suppen und Eintöpfen, auch als Sandwichprodukt geeignet, Durchmesser 12,5 cm	Karton 80 Stück à 100 g
225	211826			Hot Dog Soft Brötchen fertig gebacken, Weizengebäck	Karton 128 Stück à 50 g
226	999205			Mini-Kaiserbrötchen vorgebacken, goldbraun, aus Weizenmehl	Karton 80 Stück à 35 g
227	71031			Baguette Steinofen vorgebacken, mit grosser Kruste und lockerer Porung	Karton 18 Stück à 400 g
228	653596			Baguette Brötchen Knusper vorgebacken, aus Weizenmehl	Karton 70 Stück à 90 g
229	657631			Baguette Sandwich vorgebacken, nach traditioneller Rezeptur hergestelltes Baguette-Sandwich der Extra-Größe, ideal zum Belegen	Karton 40 Stück à 140 g
230	394956			Ciabatta Brötchen vorgebacken, vermittelt in Aussehen und Geschmack mediterranen Flair, ideal für Sandwiches oder als Beilage zu Salaten und Suppen	Karton 40 Stück à 80 g
231	394550			Ciabatta-Sandwich vorgebacken, vermittelt in Aussehen und Geschmack mediterranen Flair, ideal für Sandwiches oder als Beilage zu Salaten und Suppen	Karton 20 Stück à 140 g
232	69399			Ciabatta mit On-Top-Schnitt fertig gebacken, Weizenbrötchen mit aromatisch-saftiger Krume, mit einem On-Top-Sandwichschnitt bereits vorgeschnitten, das ideale Brötchen für Ihren Hot Dog und Bratwurstbrötchen	Karton 40 Stück à 60 g
233	388160			Sandwich Brötchen Jäger vorgebacken, extra großes, rustikales Kaiserbrötchen mit einem Dekor aus Sesam, Haferflocken und Raps	Karton 80 Stück à 90 g

BACKWAREN

234	166713			Panini Sesam Nigellasaat vorgebacken, vorgeschnittenes, italienisches Sandwichprodukt nach Original-Rezeptur, kleines ‚Brot‘ aus Weizenmehl und Hefe, abgerundet mit einem Dekor aus Sesam und Nigellasaat	Karton 40 Stück à 70 g
235	415576			Panini ohne Bestreuerung vorgebacken, italienisches Sandwichprodukt nach Originalrezeptur aus Weizenmehl und Hefe, ohne Dekor	Karton 15 Stück à 130 g
236	339100			Focaccia-Platte mit Rosmarin fertig gebacken, italienische Spezialität aus Weizenmehl und nativem Olivenöl, verfeinert mit Rosmarin	Karton 4 Stück à 730 g
237	339322			Focaccia mit Rosmarin fertig gebacken, italienische Spezialität aus Hartweizengrieß und Olivenöl, verfeinert mit Rosmarin	Karton 36 Stück à 88 g
238	52400			Focaccia Burger Bun gegart, Brötchen mit getrockneten Tomaten und Olivenöl, mit Rosmarin bestreut, geschnitten	Karton 30 Stück à 80 g
239	550147			Flageline Rustikal vorgebacken, rustikaler Weizenfladen mit Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen	Karton 48 Stück à 100 g
240	241267			Knusperbrötchen vorgebacken, aus Weizenmehl, vollmundiger Geschmack, mit einer goldbraunen, krossen Kruste und saftigen Krume	Karton 80 Stück à 70 g
241	255332			Weizenbrötchen Farmer vorgebacken, rustikales mediterranes Weizenbrötchen mit einer röschen Kruste und weichen, mild-aromatischen Krume	Karton 80 Stück à 80 g
242	550239			Körner-Farmerbrötchen vorgebacken, rustikales Mehrkorn-Brötchen in attraktiver Form, mit üppiger Dekoration	Karton 80 Stück à 80 g
243	367516			Kickerbrötchen vorgebacken, zartsplittriges Weizenbrötchen mit Haferflocken und Sonnenblumenkernen, die Oberseite ist mit einem Fußballmotiv versehen und dünn mit Weizengrieß bestreut	Karton 50 Stück à 70 g
244	576024			Muschelbrötchen Hell vorgebacken, aus Weizenmehl	Karton 80 Stück à 80 g
245	23597			Carrée Brot Mischkisten 4-fach sortiert, vorgebacken, 4-eckige Brotplatten, eingeteilt in je 56-eckige Brötchen zum Abbrechen, Sorten: Weizen, Schuster, Förster, Kartoffel	Karton 4 Stück à 840 g
246	17275			Jausebrot rund fertig gebacken, würziges Roggenmischbrot aus reinem Natursauerteig und herzhaftem Roggenschrot, abgerundet mit einer feinen Gewürzmischung	Karton 8 Stück à 400 g
247	862103			Korn-Spezialbrot fertig gebacken, aus Natursauerteig mit Röstmalz, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam ist angenehm aromatisch im Geschmack	Karton 8 Stück à 500 g
248	245838			Rustikales Bauernbrot fertig gebacken, handwerkliches Roggenmischbrot, vorgeschnitten in 20 Scheiben	Karton 12 Stück à 500 g
249	144315			Flammkuchenboden vorgebacken, dünner, ovaler Teigboden (ca. 28x38 cm) nach traditioneller Rezeptur, aromaschutzverpackt, unterverpackt in 4 Packungen à 25 Stück	Karton 100 Stück à 130 g





CONVENIENCE TEIGWAREN

250	332418			Noodle Sticks ‚Sweet & Sour‘ gegart, chinesische Glasnudeln mit fruchtiger Ananas sowie roten und grünen Paprikastückchen von süß-saurer Sauce ummantelt, aufgerollt auf einen Bambusspieß	Beutel 75 Stück à ca. 20 g
251	142243			Tagliatellenester vorgekocht, Bandnudeln zu runden Nestern geformt	Stück ca. 50 g, Karton 5 kg
252	801225			Spaghettinester vorgekocht, Spaghettinudeln zu runden Nestern geformt	Stück ca. 50 g, Karton 10 kg
253	142236			Penne vorgekocht, Röhrennudeln, Bain-Marie-tauglich und warmhaltestabil	Karton 5 kg
254	142267			Tortelli Ricotta e Spinaci Teigtasche mit einer Füllung aus Ricotta und Spinat, Bain-Marie-tauglich und warmhaltestabil	Karton 2 Beutel à 2 kg
255	84321			Tortellini Ricotta Spinat vorgekocht, Teigringe mit Ricotta-Spinat-Füllung	Karton 10 kg
256	258319			Tortellini Frischkäse vorgekocht, Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch	Karton 2 Beutel à 2 kg
257	493987			Tortellini Pomodoro e Mozzarella vorgekocht, Teigwaren mit einer Füllung aus Tomaten und Mozzarella	Karton 2 Beutel à 2 kg
258	561563				

CONVENIENCE TEIGWAREN

259	94733			Ravioli Rucola vorgekocht, Teigtaschen mit einer Füllung aus Rucola, frischem Ricotta und Hartkäse	Karton 2 Beutel à 2 kg
260	142120			Ravioli Verdura vorgekocht, Karotten-Teigwaren mit Weizenkleie und Gemüse-Füllung	Karton 2 Beutel à 2 kg
261	553000			Ravioli Spinaci vorgekocht, Teigtaschen mit einer Spinat-Füllung	Karton 2 Beutel à 2 kg
262	592765			Ravioli Pesto vorgekocht, Petersilien-Teigtaschen mit einer Basilikum-Käse-Pinienkernen-Füllung	Karton 2 Beutel à 2 kg
263	697648			Bio Ravioli Spinaci vorgekocht, Teigtaschen mit einer Spinat-Füllung	Karton 2 Beutel à 2 kg
264	838290			Gnocchi Kräuter vorgekocht, grünliche Teigklößchen mit Spinat und Kräutern	Karton 2 Beutel à 2,5 kg
265	984447			Rondelli Limone vorgekocht, runde Teigtaschen mit einer Füllung aus Frischkäse, Zitronensaft und grünem Pfeffer	Karton 2 Beutel à 2 kg
266	758932			Älper Pastaspitzen vorgekocht, dreieckige Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffeln und Bündner Bergkäse, mit leichter Pfeffernote	Karton 2 Beutel à 2 kg
267	487122			Breaded Mozzarella Sticks vorgebacken, Mozzarella-Stangen (8 cm) in würziger, italienischer Panade mit feinen Kräutern	Karton 6 Beutel à 1 kg

GEWÜRZE

268	555852			Sesam-Öl kaltgepresst, aus ungeschälten Samen, schmeckt intensiv nach Sesam, mit leichter Röstnote, universell einsetzbar, ideal für die Ethno-Küche	Karton 3 Flaschen à 0,5 Liter
269	827270			Schwarzer Reisessig Chinkiang Vinegar Dieser süß-saure und salzige Reisessig mit seiner samtigen, tintenartigen Konsistenz hat ein kräftiges, nachhaltig malziges Aroma. Ideal zum Marinieren von Fleischgerichten und Ente sowie zum Würzen von dunklen Saucen oder für gedünstetes Gemüse. Ebenso als Dip geeignet.	Karton 24 Flaschen à 550 ml
270	510868			Italia Gewürzubereitung ohne Geschmacksverstärker, gluten- und laktosefrei	Karton 3 Boxen à 200 g
271	507579			Rub Sweet BBQ Diese fruchtig-scharfe Würzmischung ist eine Kreation aus milder Paprika, fruchtigem Apfelpulver und einer harmonischen Schärfe aus granulierter Ancho Chili und afrikanischem schwarzem Pfeffer.	Karton 8 Dosen à 650 g



TRANSGOURMET

seafood

An der Packhalle IX, Nr. 11 | 27572 Bremerhaven
Tel. 0471 - 14 29 1 - 110
Fax 0471 - 14 29 1 - 119
info@tg-seafood.de | www.tg-seafood.de



economy



Quality



ClimatePartner
klimaneutral

Druck | ID: 11281-1507-1005



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 | 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 Originalgebinde. 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

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

