

*Kompetenz in Frischfisch...
...erleben Sie den Unterschied!*



*Wir lieben das,
was wir tun.*



frisch

Know-how Fischfilets



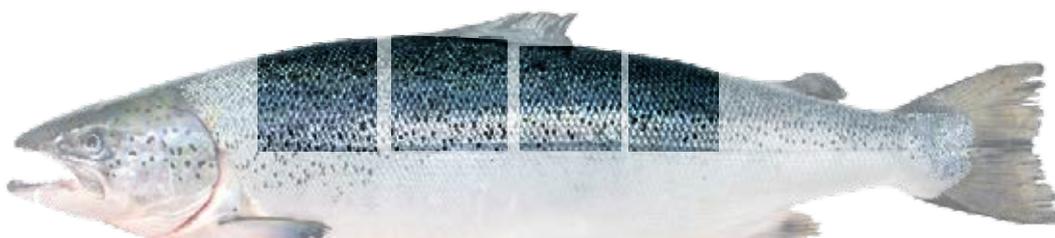
Naturfilet

Fischfilet wie gewachsen



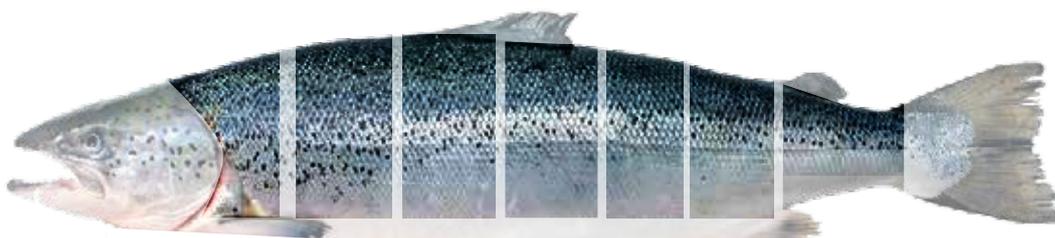
Loin

das aus dem Naturfilet geschnittene Rückenstück



Mittelstück

aus ganzem Fischfilet geschnittene Mittelstückportion



Portion

aus ganzem Fischfilet geschnittene Portion



Tail

Schwanzstück, praktisch grätenfrei



Marina Paciello, Telefonverkauf



IFS



Auslieferungstage

Die BLF Gruppe garantiert eine reibungslose Abwicklung der Bestellung und Auslieferung an Gastronomie und Großverbraucher. Für Bestellungen und den Kontakt mit den Kunden stehen unsere Mitarbeiter unter der Rufnummer **02053 / 9805 - 0** zur Verfügung. Die Auslieferungstage sind:

- **Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag**

Bestellvorlauf

In unserem Katalog finden Sie bei jedem Artikel die Vorlaufzeit für Ihre Bestellung, die wir benötigen, um Ihre Ware frisch einzukaufen und zu verarbeiten:

- täglich lieferbar** = Bestellung bis 14 Uhr für den Folgetag
- Bestellvorlauf: 2 Tage** = Bestellung 2 Tage vor gewünschter Anlieferung (*beachten Sie unsere Auslieferungstage*)



HAUPT INHALTSVERZEICHNIS

FISCHFILETS

Seite 5

GANZE FISCH

Seite 11

RÄUCHERFISCH

Seite 19

SCHALEN & KRUSTENTIERE

Seite 25

WEICHTIERE

Seite 29

MARINADEN / FEINKOST

Seite 33

TK-FISCH

Seite 38

PORTIONSFISCH

Seite 40



Bedeutung für die Ernährung

Fisch gilt als gut bekömmlich, leicht verdaulich und besteht aus biologisch hochwertigen Nährstoffen. Als eigenständige Gerichte, sowie als kalte oder warme Vorspeise ist Fisch auf jeder Speisekarte vertreten und wird heute nicht mehr nur als Schonkost angeboten. Aufgrund von vielen guten Eigenschaften, wie dem Gehalt von wichtigem Vitamin A und D, Mineralstoffen (vor allem Jod) und ungesättigte Fettsäuren (Omega-3 / Omega-6), sollte Fisch mindestens einmal in der Woche verzehrt werden.

Vitamin A und D gehören zu den fettlöslichen Vitaminen und können vom Körper nur in Verbindung mit Fett aufgenommen und verwertet werden. Vitamin A ist entscheidend für den Aufbau und die Erhaltung der Haut, Schleimhäute und Immunsystem, sowie für den Sehvorgang. Vitamin D kann die Haut in Verbindung von Sonnenlicht selber bilden und unterstützt den Körper bei der Kalziumaufnahme und ist somit wichtig für den Aufbau der Knochenmasse.

Jod ist ein Spurenelement, das von der Schilddrüse zur Produktion von Hormonen benötigt wird. Es beeinflusst unsere Fitness, Leistungsfähigkeit und ist besonders für Babys und ihre Entwicklung erforderlich.

Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren sind die einzigen Fettsäuren, die der Körper nicht selber herstellen kann, weshalb sie als essentiell gelten und über die Nahrung aufgenommen werden müssen. Sie beeinflussen Wachstum, Wundheilung und Infektionsabwehr und spielen eine wesentliche Rolle für die Gesundheit von Blut- und Herzgefäßen.

NAME	BRENNWERT auf 100 gr	FETTANTEIL auf 100 gr	OMEGA-3- auf 100 gr	OMEGA-6- auf 100 gr
------	-------------------------	--------------------------	------------------------	------------------------

SÜSSWASSERFISCH

Lachs	180 Kcal / 753 kJ	11,2 gr	2,363 gr	0,863 gr
Forelle	103 Kcal / 433 kJ	2,7 gr	0,764 gr	0,286 gr
Karpfen	116 Kcal / 484 kJ	4,8 gr	0,574 gr	0,541 gr
Aal	278 Kcal / 1162 kJ	24,5 gr	2,042 gr	1,629 gr
Barsch	99 Kcal / 416 kJ	2,0 gr	0,539 gr	0,122 gr
Zander	84 Kcal / 353 kJ	0,7 gr	0,215 gr	0,041 gr

SEEFISCH

Hering	139 Kcal / 580 kJ	3,0 gr	0,915 gr	0,077 gr
Dorsch	77 Kcal / 323 kJ	0,7 gr	0,209 gr	0,025 gr
Thunfisch	224 Kcal / 939 kJ	15,5 gr	4,208 gr	0,562 gr
Makrele	181 Kcal / 758 kJ	11,9 gr	2,315 gr	0,533 gr
Scholle	86 Kcal / 361 kJ	1,9 gr	0,559 gr	0,113 gr

WEICHTIERE

Auster	67 Kcal / 279 kJ	1,2 gr	0,235 gr	0,043 gr
Venusmuschel	77 Kcal / 322 kJ	0,9 gr	0,198 gr	0,070 gr
Miesmuschel	70 Kcal / 291 kJ	1,9 gr	0,403 gr	0,199 gr
Jakobsmuschel	77 Kcal / 322 kJ	0,9 gr	0,198 gr	0,070 gr
Kalmar	82 Kcal / 342 kJ	0,9 gr	0,282 gr	0,052 gr

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

Garnele	92 Kcal / 385 kJ	1,4 gr	0,404 gr	0,162 gr
Hummer	83 Kcal / 349 kJ	1,9 gr	0,618 gr	0,105 gr
Flusskrebs	70 Kcal / 293 kJ	0,4 gr	0,090 gr	0,056 gr
Nordsee- krabben	91 Kcal / 382 kJ	1,4 gr	0,415 gr	0,068 gr
Languste	85 Kcal / 355 kJ	1,1 gr	0,330 gr	0,244 gr

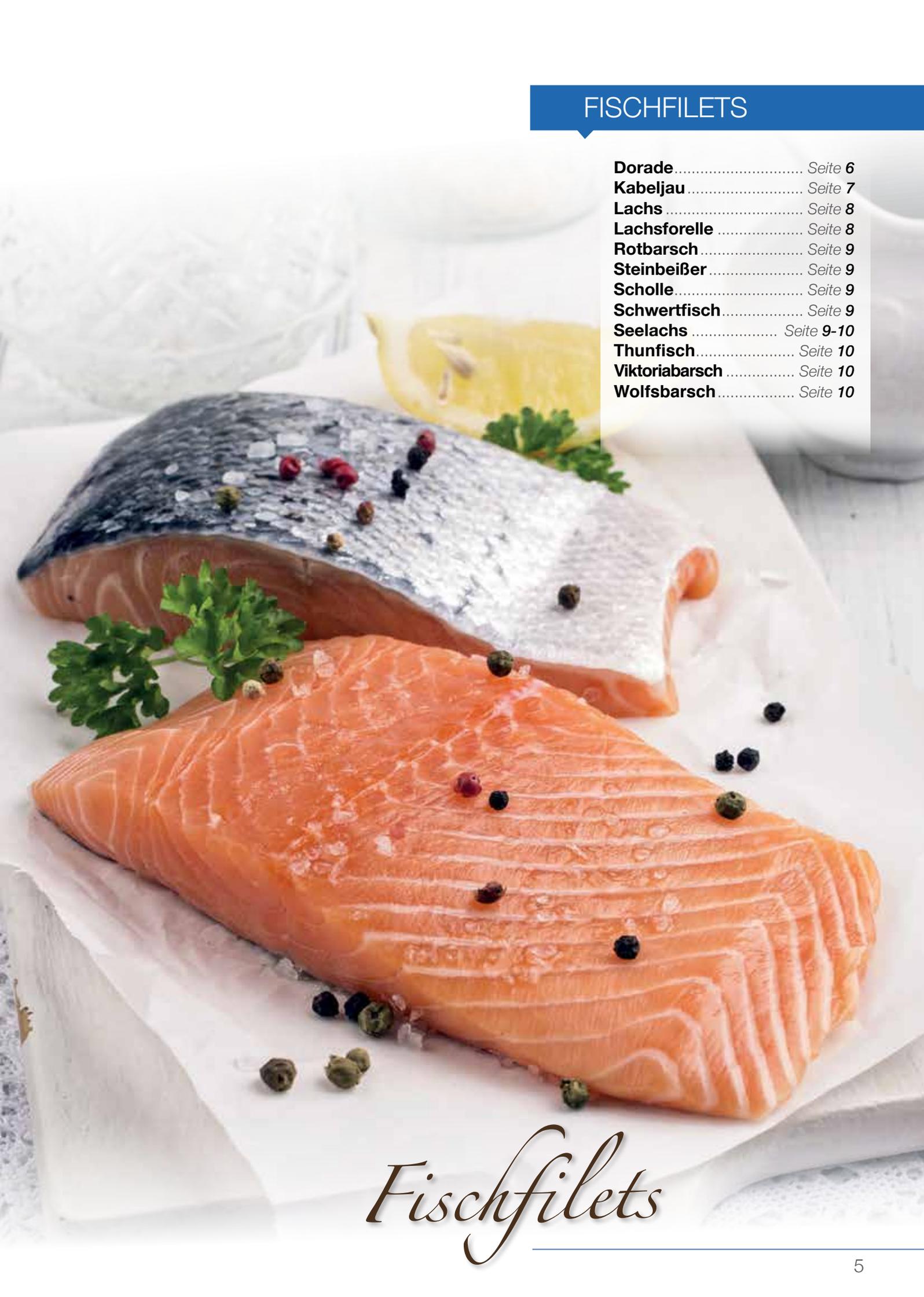
RÄUCHERFISCH

Aal	326 Kcal / 1363 kJ	28,6 gr	2,172 gr	1,934 gr
Hering	243 Kcal / 1016 kJ	18,7 gr	4,112 gr	0,340 gr
Forelle	110 Kcal / 459 kJ	2,9 gr	0,810 gr	0,303 gr
Makrele	335 Kcal / 1401 kJ	29,2 gr	6,635 gr	0,674 gr
Lachs	190 Kcal / 794 kJ	11,8 gr	3,016 gr	1,100 gr

BLS 3.02 Karlsruhe 2014 Max Rubner-Institut

FISCHFILETS

Dorade	Seite 6
Kabeljau	Seite 7
Lachs	Seite 8
Lachsforelle	Seite 8
Rotbarsch	Seite 9
Steinbeißer	Seite 9
Scholle	Seite 9
Schwertfisch	Seite 9
Seelachs	Seite 9-10
Thunfisch	Seite 10
Viktoriabarsch	Seite 10
Wolfsbarsch	Seite 10



Fischfilets



Süßwasserfische

Hierzu zählen Lachs, Forelle, Karpfen, Aal, Schleie, Renke, Barsch, Zander, Hecht und Wels. Sie leben in süßen stehenden Binnengewässern (Seen und Flüsse). Der Lachs verbringt die meiste Zeit in Salzwasser, aber da er die ersten 5 Jahre in einem Fluss lebt und dort auch leicht, zählt man ihn zu den Süßwasserfischen.

Süßwasserfische haben hochwertige Eiweiße und sind oftmals nicht so fettreich wie andere Fische. Ausnahmen sind Lachs, Forelle und Karpfen, diese verfügen über einen höheren Fettgehalt, können dann aber mit Omega-3-Fettsäuren punkten.



Heilbuttfilet schwarz

300 - 500 gr, ohne Haut

Artikel-Nr.: 68148

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Reihardtius hippoglossoic
 Herkunft: Wildfang Nordostatlantik Grönland
 Gebinde: 1x1 kg



Latein: Gadus mortua
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IIa2 und IIIa*
 Gebinde: 1 kg

Kabeljaufilet 200-400 gr

*ohne Haut, gefangen mit Handleinen
 und Angelleinen unter Umständen
 auch mit Schleppnetzen*

Artikel-Nr.: 68001

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Gebinde: 1 kg

Kabeljaufilet 400-600 gr

*ohne Haut, gefangen mit Handleinen
 und Angelleinen unter Umständen
 auch mit Schleppnetzen*

Artikel-Nr.: 68002

TÄGLICH LIEFERBAR!!

Gebinde: 1 kg

Kabeljaufilet 400 gr +

*ohne Haut, gefangen mit Handleinen
 und Angelleinen unter Umständen
 auch mit Schleppnetzen*

Artikel-Nr.: 68003

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!



F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Latein: Gadus mortua
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IIa2 und IIIa*
 Gebinde: 1 kg

Kabeljau Rückenfilet 500 gr +

*ohne Haut, gefangen mit Handleinen
 und Angelleinen unter Umständen
 auch mit Schleppnetzen*

Artikel-Nr.: 68006

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Gebinde: 3 kg

Kabeljau ohne Kopf 2-4 kg

*mit Haut, ausgenommen, Shiney,
 gefangen mit Handleinen
 und Angelleinen unter Umständen
 auch mit Schleppnetzen*

Artikel-Nr.: 68004

TÄGLICH LIEFERBAR!!

Gebinde: pro Stück

Kabeljau ohne Kopf 4-6 kg

*mit Haut, ausgenommen, Shiney
 gefangen mit Handleinen
 und Angelleinen unter Umständen
 auch mit Schleppnetzen*

Artikel-Nr.: 68005

TÄGLICH LIEFERBAR!!



F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Zanderfilet 300-500 gr
 Artikel-Nr.: 68143

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Sander lucioperca
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Gebinde: 1 kg



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Lachsfilet
Label Rouge*
 mit Haut
 Artikel-Nr.: 68008

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Salmon salar
 Herkunft: Aquakultur
 Schottland
 Gebinde: 1 kg



* Durch die Bezeichnung Label Rouge wird sichergestellt, dass die Lachse artgerecht gehalten und gefüttert wurden



Lachsfilet
 mit Haut TRIM C**
 Artikel-Nr.: 68009

Lachsfilet
 mit Haut TRIM D**
 ohne Fett
 Artikel-Nr.: 68010

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: Salmon salar
 Herkunft: Aquakultur
 Norwegen
 Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg



** Erläuterung siehe Seite 37!



Lachsforellenfilet
 mit Haut
 Artikel-Nr.: 68011

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Salmon trutta
 Herkunft: Aquakultur
 Dänemark
 Gebinde: 1 kg



Latein: *Sebastus Marinus*
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IVa und IIa*

Gebinde: 1 kg

F=



Rotbarschfilet 180 gr +

ohne Haut
 gefangen mit Schleppnetzen OTM**
 Artikel-Nr.: 68012

TÄGLICH LIEFERBAR!



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!

Latein: *Anarhichas luppus*
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IV und V, VI, VII*

Gebinde: 1 kg

F=



Steinbeißerfilet

*gefangen mit Schleppnetzen OTB***
Leinen geangelt
 Artikel-Nr.: 68013

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!

Latein: *Pleuronectes platessa*
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IVc und IVb*

Gebinde: 1 kg

F=



Schollenfilet groß

ohne Haut
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68014

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!

Latein: *Xiphias gladius*
 Herkunft: Mittlerer Ostatlantik
 FAO 34 Zone II*

Gebinde: 3 kg

F=



Schwertfischfilet

vakuumiert
 gefangen mit Leinen
 und Haken mechanisiert
 Artikel-Nr.: 68015

TÄGLICH LIEFERBAR!



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Latein: *Clarius garipinus*
 Herkunft: Akquakultur
 Niederlande

Gebinde: 1 kg

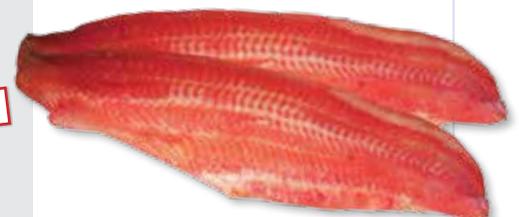
F=



Welsfilet 100-200 gr

ohne Haut
 Artikel-Nr.: 68149

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!



Seelachsfilet 400-700 gr
 ohne Bauchlappen
 gefangen mit Schleppnetzen OTM**
 Artikel-Nr.: **68017**

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: Pollachius virens
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IVa und IIa*
 Gebinde: 1 kg



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!
 ** Erläuterung siehe Seite 37!



Thunfisch
 Super Shashimi
 gefangen mit Langleinen LHM**
 Artikel-Nr.: **68018**

Thunfisch
Sashimi gelbes Tuch
 gefangen mit Langleinen LHM**
 Artikel-Nr.: **68144**

Thunfisch
Sashimi España
 gefangen mit Langleinen LHM**
 Artikel-Nr.: **68019**

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: Thunnus albacarus
 Herkunft: Wildfang
 Mittlerer
 Westatlantik
 Gebinde: 3 kg

Latein: Thunnus albacarus
 Herkunft: Wildfang
 Mittlerer
 Atlantik
 Gebinde: 3 kg

Latein: Thunnus albacarus
 Herkunft: Wildfang
 Mittlerer
 Westatlantik
 Gebinde: 3 kg



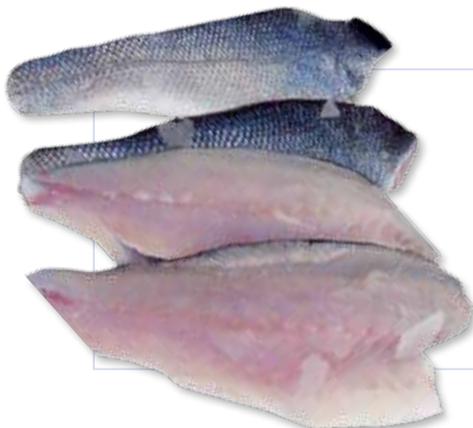
* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!
 ** Erläuterung siehe Seite 37!



Viktoriabarschfilet 100-400 gr
 rot, gefangen mit Umschließungsnetzen
 und Hebenetzen
 Artikel-Nr.: **68020**

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: Lates niloticus
 Herkunft: Binnengewässer
 Viktoriasee Uganda
 Gebinde: 1 kg



Wolfsbarschfilet
 mit Haut geschuppt
 Artikel-Nr.: **68021**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Dicentrarchus labrax
 Herkunft: Aquakultur
 Griechenland
 Gebinde: 1 kg



GANZE FISCHE

Adlerfisch	Seite 13
Dorade Royale	Seite 13
Forelle	Seite 13
Knurrhahn	Seite 13
Lachs	Seite 13-14
Lachsforelle	Seite 14
Makrele	Seite 14
Rotbarsch	Seite 14
Rotzunge	Seite 14
Saibling	Seite 15
Sardelle	Seite 15
Steinbutt	Seite 15
Scholle	Seite 15
Schellfisch	Seite 16
Seeteufel	Seite 16
Schellfisch	Seite 16
Zackenbarsch	Seite 16
Steinbutt Wildfang ...	Seite 17
Seezunge	Seite 17
Wolfsbarsch	Seite 18
Wolfsbarsch Wildfang	Seite 18
Zackenbarsch	Seite 12
Zander	Seite 18



Ganze Fische



Salzwasserfische

Können unterteilt werden in Heringsfische (Hering, Sardine, Sardelle, Sprotte), Dorschartige (Seehecht, Kabeljau, Seelachs), Barsche (Steinbeißer, Wolfsbarsch, Seeteufel), Makrelenfamilie (Makrele, Thunfisch, Schwertfisch), Brassen (Dorade Rosé und Royale), Plattfische (Scholle, Flunder, Heilbutt, Steinbutt und Seezunge) und der Rotbarsch als Skorpionfisch.

Alle Seefische gehören zu den wenigen Lebensmitteln, die über einen hohen Jodgehalt verfügen. Eine Fischportion von 150 gr kann den Tagesbedarf an Jod decken. Weiterhin enthält Fisch wichtige Omega-3-Fettsäuren, die der Körper nicht selber herstellen kann, die er aber unbedingt benötigt.



Zackenbarsch

roter Merou, ausgenommen, mit Kopf gefangen mit Umschließungsnetzen und Hebenetze

Artikel-Nr.: **68064**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Epinephelus aeneus

Herkunft: Senegal
FAO 34*

Gebinde: 2 kg



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Adlerfisch

rund mit Kopf

Artikel-Nr.: **68022**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Argyrosomus regius

Herkunft: Aquakultur
Griechenland

Gebinde: 3 kg



Latein: Sparus aurata
 Herkunft: Aquakultur
 Griechenland
 Gebinde: 1 kg

Dorade Royale
400-600 gr
rund mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68023



Gebinde: 1 kg

Dorade Royale
400-600 gr
ausgenommen, mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68024

TÄGLICH LIEFERBAR!!

F=



Latein: Oncorhynchus mykiss
 Herkunft: Aquakultur Italien
 Gebinde: 1 kg

Forellen 300-400 gr
ausgenommen, mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68025



TÄGLICH LIEFERBAR!!

F=



Latein: Salmon salar
 Herkunft: Aquakultur
 Norwegen
 Gebinde: 4 kg

Lachs 3-4 kg
ausgenommen, mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68142



TÄGLICH LIEFERBAR!!

F=



Latein: Salmon salar
 Herkunft: Aquakultur
 Norwegen
 Gebinde: 5 kg

Lachs 4-5 kg
ausgenommen, mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68027

TÄGLICH LIEFERBAR!!

Gebinde: 6 kg

Lachs 5-6 kg
ausgenommen, mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68028

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



F=





Knurrhahn

ganz, rund mit Kopf
gefangen mit Snurrewaden SDN
Artikel-Nr.: 68026

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Latein: Chelidonichthys cuculus
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone IVc und IVb*

Gebinde: 1 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Lachsforelle 500-700 gr

ausgenommen, mit Kopf
Artikel-Nr.: 68030

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Latein: Salmon trutta
Herkunft: Aquakultur
Dänemark

Gebinde: 1 kg

F=



Makrelen

rund, mit Kopf
gefangen mit Schleppnetzen OTT
Artikel-Nr.: 68031

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Latein: Scomber scombrus
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone VIIe*

Gebinde: 1 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Rotbarsch mit Kopf

ganz, rund
gefangen mit Schleppnetzen OTM**
Artikel-Nr.: 68032

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Latein: Sebastes marinus
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone IVa und IIa*

Gebinde: 2 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!



Rotzunge

abgezogen, ausgenommen, mit Kopf
gefangen mit Schleppnetzen TBB**
Artikel-Nr.: 68033

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Latein: Microstomus kitt
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone IVc und IVb*

Gebinde: 1 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!

Latein: Salvenius spp.
 Herkunft: Aquakultur
 Dänemark /
 Deutschland

Gebinde: 1 kg

F=



Saibling 400-600 gr
ausgenommen, mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68034

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: Engraulis encrasicolus
 Herkunft: Wildfang
 Zentrales Mittelmeer
 FAO 37 II I*

Gebinde: 7 kg

F=



Sardelle
Anchovis rund, mit Kopf
gefangen mit Umschließungsnetzen
und Hebenetze
 Artikel-Nr.: 68035

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Latein: Psetta maxima
 Herkunft: Aquakultur
 Spanien

Gebinde: 500 gr

Gebinde: 2 kg

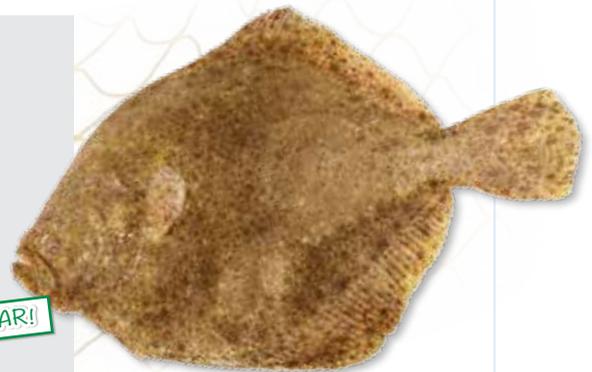
F=



Steinbutt 400-600 gr
rund, mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68036

Steinbutt 2-3 kg
rund, mit Kopf
 Artikel-Nr.: 68037

TÄGLICH LIEFERBAR!!



Latein: Pleuronectes platessa
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IVc und IVb*

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

F=



Scholle
ausgenommen, ohne Kopf, ohne Flossen
*gefangen mit Schleppnetzen TBB***
 Artikel-Nr.: 68038

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

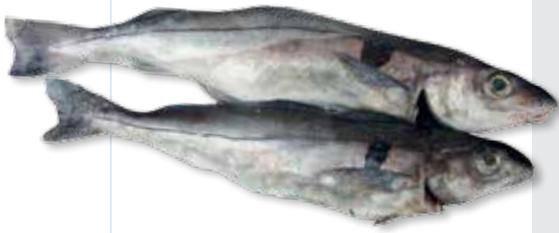
Scholle Nr 2 mit Kopf
ausgenommen
*gefangen mit Schleppnetzen TBB***
 Artikel-Nr.: 68039

TÄGLICH LIEFERBAR!!



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!



Schellfisch

ausgenommen, ohne Kopf
gefangen mit Handleinen
und Angelleinen

Artikel-Nr.: 68040

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Latein: *Melanogrammus aeglefinus*

Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone IIa2*

Gebinde: 1 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Seeteufelschwanz

Trim C 2-4 kg +

gefangen mit Schleppnetzen OTB**

Artikel-Nr.: 68041

TÄGLICH LIEFERBAR!

Seeteufelschwanz

Trim C 4 kg +

gefangen mit Schleppnetzen OTB**

Artikel-Nr.: 68042

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Latein: *Lophius piscatorius*

Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone V, IV und VII*

Gebinde: 2 kg

Gebinde: 4 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!



Schellfisch 1-1,5 kg

ausgenommen, mit Kopf
gefangen mit Handleinen und Angelleinen

Artikel-Nr.: 68043

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: *Melanogrammus aeglefinus*

Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone IIa2*

Gebinde: 2 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Rückseite!



Zackenbarsch

gelber Merou, ausgenommen, mit Kopf
gefangen mit Umschließungsnetzen
und Hebenetzen

Artikel-Nr.: 68065

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

Latein: *Epinephelus aeneus*

Herkunft: Senegal
FAO 34*

Gebinde: 2 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Latein: Psetta maximus
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IVc und IVb*

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 2 kg

Gebinde: 3 kg

Gebinde: 5 kg



Wildfang Steinbutt 0,5-1 kg

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68044

Wildfang Steinbutt 1-2 kg

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68045

Wildfang Steinbutt 2-3 kg

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68046

Wildfang Steinbutt 3-4 kg

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68047

Wildfang Steinbutt 4-6 kg

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68048



BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!

Latein: Solea solea
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Zone IVc und IVb*

Gebinde: 1 kg



Seezunge 300-400 gr

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68049

Seezunge 400-500 gr

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68050

Seezunge 400-500 gr

ausgenommen, mit Kopf, abgezogen
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68051

Seezunge 500-600 gr

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68052

Seezunge 600-700 gr

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68053

Seezunge 700-800 gr

ausgenommen, mit Kopf
 gefangen mit Schleppnetzen TBB**
 Artikel-Nr.: 68054



BESTELLVORLAUF: 2 TAGE!

* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

** Erläuterung siehe Seite 37!



Wolfsbarsch 400-600 gr

rund, mit Kopf

Artikel-Nr.: **68055**

Wolfsbarsch 400-600 gr

ausgenommen, mit Kopf

Artikel-Nr.: **68057**

Wolfsbarsch 800-1000 gr

rund, mit Kopf

Artikel-Nr.: **68056**

TÄGLICH LIEFERBAR!

Wolfsbarsch 1 kg

rund, mit Kopf

Artikel-Nr.: **68061**

Wolfsbarsch Wildfang 1-2 kg

*rund, mit Kopf
gefangen mit Angelleinen
Handbetrieben LHP*

Artikel-Nr.: **68058**

Wolfsbarsch Wildfang 2-3 kg

*rund, mit Kopf
gefangen mit Angelleinen
Handbetrieben LHP*

Artikel-Nr.: **68059**

Wolfsbarsch Wildfang 3-4 kg

*rund, mit Kopf
gefangen mit Angelleinen
Handbetrieben LHP*

Artikel-Nr.: **68060**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Dicentrarchus labrax*

Herkunft: Aquakultur
Griechenland

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone VII d und IV c*

Gebinde: 1 kg

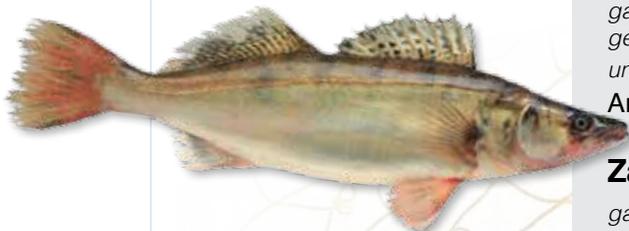
Gebinde: 2 kg

Gebinde: 3 kg

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Zander 1-2 kg

*ganz, rund, mit Kopf
gefangen mit Umschließungsnetzen
und Hebenetzen*

Artikel-Nr.: **68062**

Zander 2-3 kg

*ganz, rund, mit Kopf
gefangen mit Umschließungsnetzen
und Hebenetzen*

Artikel-Nr.: **68063**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Sander lucioperca*

Herkunft: Wildfang
Binnenfischerei
Niederlande

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 2 kg

F=



Aal	Seite 21
Aalfilets	Seite 21
Butterzopf	Seite 21
Butterfischfilet	Seite 21
Bücklinge	Seite 21
Forellenfilets	Seite 21
Graved Lachs	Seite 22
Heilbutt Mittelstück	Seite 23
Heilbutt / Lachs	
Heilbuttfilets	Seite 22
Lachsfilet Longslice ..	Seite 22
Lachsfilet	Seite 22
Makrelen	Seite 22 & 24
Makrelenfilets	Seite 24
Makrelenrollmops	Seite 24
Pralinen	Seite 24
Schillerlocken	Seite 20
Sprotten	Seite 23
Stremellachsfilet	Seite 23
Stremellachs Mix	Seite 23
Stremellachs	Seite 23



Räucherfisch



Räucherfisch

Bei der Verarbeitung von Fischprodukten werden verschiedene Arten der Haltbarmachung angewandt. Die bekannteste Art der Haltbarmachung bei Fischen ist das Räuchern.

Zur Entfaltung des Rauches werden üblicherweise Briketts oder Sägespäne eingesetzt. Die Art des Holzes ist ausschlaggebend für Farbe und Aroma des Endproduktes. Neben dem Aroma nimmt der Fisch beim Räuchervorgang zusätzlich Stoffe aus dem Rauch auf, die das Bakterienwachstum hemmen. Aus diesem Grund entsteht die konservierende Wirkung. Beim Räuchervorgang unterscheidet man zwischen Heißräucherung und Kalträucherung. Generell werden kaltgeräucherte Fische bei weniger als 30°C geräuchert und sind länger haltbar als heißgeräucherte Fische, die bei Temperaturen von über 80°C geräuchert werden.

Die Haltbar- und Aufbewahrungszeit für Kalträucherwaren sollte 14 Tage nicht überschreiten. Heißgeräucherte Fische sind etwa 4 bis 8 Tage genussfähig, sollten aber am besten frisch geräuchert verzehrt werden.



Schillerlocken geräuchert

1 kg/Schale

Artikel-Nr.: 68067

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Squalus acanthias*

Herkunft: -

Gebinde: 1 kg

F=



Latein: -
Herkunft: -
Gebinde: 1 kg

Butterzopf geräuchert

1 kg/Schale
Artikel-Nr.: 68068

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



F=



Latein: *Pholis gunnellus*
Herkunft: -
Gebinde: 1 kg

Butterfischfilet geräuchert

1 kg/Karton
Artikel-Nr.: 68069

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



F=



Latein: *Anguilla anguilla*
Herkunft: Wildfang
Niederlande / Irland
Gebinde: 500 gr

Aalfilets geräuchert

500 gr/Schale
Artikel-Nr.: 68070

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



F=



Latein: *Anguilla anguilla*
Herkunft: Wildfang
Niederlande / Irland
Gebinde: 500 gr

Aal geräuchert

400-600 gr + groß

5 kg/Karton
Artikel-Nr.: 68071

TÄGLICH LIEFERBAR!!



F=

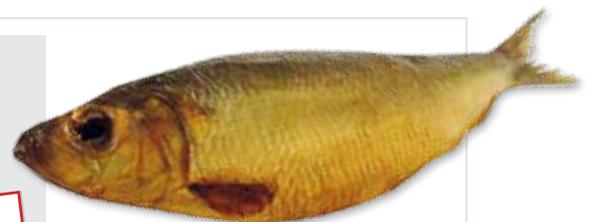


Latein: *Clupea harengus*
Herkunft: -
Gebinde: 1 kg

Bücklinge rund geräuchert

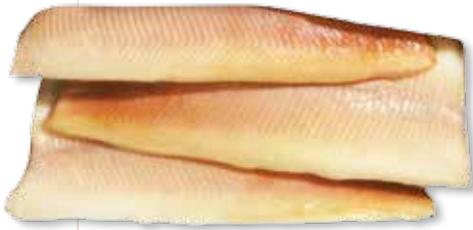
1 kg/Karton
Artikel-Nr.: 68072

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



F=





**Forellenfilets
geräuchert 125 gr**
ohne Haut ca. 7 filets
Artikel-Nr.: **95712**

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: *Oncorhynchus mykiss*
Herkunft: Akquakultur
Spanien
Gebinde: 125 gr/Packung



**Forellenfilets
geräuchert**
ohne Haut ca. 7 filets
Artikel-Nr.: **68073**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Oncorhynchus mykiss*
Herkunft: Niederlande
Gebinde: 500 gr/Stück



**Heilbutfilets geräuchert
Longslice**
Artikel-Nr.: **68074**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Hippoglossus*
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Gebinde: 1 kg



**Lachsfilet geräuchert
geschnitten**
Artikel-Nr.: **95714**

TÄGLICH LIEFERBAR!

**Lachsfilet geräuchert
geschnitten**
Premium Qualität
Artikel-Nr.: **95711**

TÄGLICH LIEFERBAR!

**Lachsfilet geräuchert
ungeschnitten**
Premium Qualität
Artikel-Nr.: **68078**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Salmo salar*
Herkunft: Aquakultur
Norwegen
Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg



Graved Lachs geschnitten
Premium Qualität
Artikel-Nr.: **95715**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Salmo salar*
Herkunft: Aquakultur
Norwegen
Gebinde: 1 kg



Latein: Salmo salar
 Herkunft: Aquakultur
 Norwegen
 Gebinde: 200 gr

F=



Räucherlachs geschnitten

Artikel-Nr.: 95707

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: Sprattus sprattus
 Herkunft: -
 Gebinde: 1,5 kg

F=



Sprotten geräuchert

Holzboxe

Artikel-Nr.: 68080

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: Salmo salar
 Herkunft: -
 Gebinde: 1 kg

F=



Stremellachsfilet geräuchert

1 kg/Karton

Artikel-Nr.: 68081

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: Salmo salar
 Herkunft: -
 Gebinde: 1 kg

F=



Stremellachs Mix geräuchert

1 kg/Karton

Artikel-Nr.: 68082

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: Salmo salar
 Herkunft: -
 Gebinde: 1 kg

F=



Stremellachs geräuchert Zitronenpfeffer

Artikel-Nr.: 68083

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: Reinhardtius
 hippoglossoides
 Herkunft: -
 Gebinde: 2 kg

F=



Heilbutt geräuchert Mittelstück

2 kg/Karton

Artikel-Nr.: 68084

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE





Heilbutt / Lachs Pralinen geräuchert

1 kg/Karton
Artikel-Nr.: 68085

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: -
Herkunft: -
Gebinde: 1,2 kg

F=



Makrelenfilets Fiesta geräuchert

1 kg/Schale
Artikel-Nr.: 68086

Makrelenfilets Natur geräuchert

1 kg/Schale
Artikel-Nr.: 68087

Makrelenfilets Pfeffer geräuchert

1 kg/Schale
Artikel-Nr.: 68088

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Scomber scombrus
Herkunft: -

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

F=



Makrelenrollmops geräuchert

1 kg/Karton
Artikel-Nr.: 68089

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Scomber scombrus
Herkunft: -
Gebinde: 1 kg

F=



Makrelen geräuchert ganz 11 Stück +

vakuumiert
Artikel-Nr.: 68090

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Scomber scombrus
Herkunft: -
Gebinde: 4 kg

F=



Crevetten *gekocht* Seite 28
Crevetten *roh* Seite 28
Hummer Seite 27
Taschenkrebse Seite 28
Taschenkrebs-
scheren Seite 28



Schalen- und Krustentiere



Schalen- und Krustentiere

... sind Meerestiere, die einen Panzer aufweisen und Gliederfüße haben. Oft werden sie auch als Krebstiere bezeichnet. Generell sind sie Energiearm, weisen Omega-3-Fettsäuren auf und sind reich an leicht verdaulichen Eiweißen.

Hierzu gehören Garnelen, Hummer, Langusten, Flusskrebse, Taschenkrebse, Nordseekrabben und Scampi.

Klarheit im kulinarischen Tierreich:

Die gängigsten Begriffe sind:

- *Garnelen*
Besitzen keine Scheren, sondern Fühler und sind 6-10 cm groß.
- *Shrimps*
Garnelen, von denen man 200 Stück benötigt um ein Kilo zu erreichen.
- *Prawns*
englische Bezeichnung für Garnelen
- *Crevetten*
französische Bezeichnung für Garnelen
- *Riesengarnelen*
deutsche Bezeichnung für Garnelen bis zu 30 cm
- *King Prawns*
englische Bezeichnung für Riesengarnelen
- *Gambas*
spanische Bezeichnung von Riesengarnelen die bis zu 30cm groß sind
- *Black Tiger Prawns*
Sind äußerst selten und werden bis zu 40 cm groß
Kaisergranat, Hummerkrabbe, Scampi, Langoustine bezeichnen immer das gleiche Tier. Die Kaisergranat gehört zur Hummerfamilie, ist aber kleiner und schlanker. Sie besitzen 2 gleichlange Scheren und keine Fühler.

Kanadische lebende Hummer

Latein: Homarus americanus
Herkunft: Wildfang Nordwestatlantik
FAO 021

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 5 kg

K=



Hummer 400-500 gr
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68091

Hummer 500-600 gr
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68092

Hummer 600-700 gr
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68093

Hummer 700-800 gr
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68094

Hummer 800-900 gr
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68095

Hummer 900-1000 gr
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68096

Hummer 1000-1300 gr
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68097

Hummer 1300 gr +
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68098

Hummer ganz tiefgekühlt
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68103

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Bretonische lebende Hummer

Latein: Homarus gammarus
Herkunft: Wildfang Nordostatlantik

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

K=



Hummer 400-600 gr
Bretagne
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68099

Hummer 600-800 gr
Bretagne
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68100

Hummer 800-900 gr
Bretagne
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68101

Hummer 1000 gr +
Bretagne
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68102

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE





Taschenkrebse 400-600 gr

lebend
gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68104

Taschenkrebse 600-800 gr

lebend
Gefangen mit Körbe und Fallen
Artikel-Nr.: 68105

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Cancer pagurus
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

K=



Taschenkrebs Scheren

gefangen mit Körben und Fallen
Artikel-Nr.: 68106

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Cancer pagurus
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Gebinde: 1 kg

K=



Crevetten Entiere 30-40er

gekocht
Artikel-Nr.: 68114

Crevetten Entiere 40-60er

gekocht
Artikel-Nr.: 68115

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Panaeus vannamei
Herkunft: Aquakultur
Ecuador
Gebinde: 2 kg

Gebinde: 2 kg

K=



Crevetten Entiere 30-40er

roh
Artikel-Nr.: 68116

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Panaeus vannamei
Herkunft: Aquakultur
Ecuador
Gebinde: 2 kg

K=



WEICHTIERE

Austern Speciales de Gillardeau No.4	Seite 31
Austern	Seite 32
Calamaretti	Seite 30
Jakobsmuscheln, St. ..	Seite 32
Pulpo Baby	Seite 30
Pulpo	Seite 31
Miesmuscheln	Seite 32
Scheidenmuscheln	Seite 31
Sepia	Seite 31
Vongole Verace	Seite 31



Weichtiere



Weichtiere

Zu den Weichtieren zählen Muscheln, Tintenfische und Schnecken, die sich durch ein helles Fleisch, sowie einer zarten Beschaffenheit charakterisieren.

Weichtiere (vor allem Muscheln) werden wegen ihres Aussehens gerne als Garnitur eingesetzt. Weiterhin sind sie Einlage für Suppen oder als Zutat von feinen Ragouts geeignet. Neben dem besonderen Genusswert zeichnen sich Weichtiere durch hochwertiges Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe aus. Von einem übermäßigen Verzehr sollte allerdings aufgrund der erhöhten Menge an Cholesterin abgesehen werden.



Calamaretti

gefangen mit Umschließungsnetzen und Hebenetzen

Artikel-Nr.: 68124

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: Loligo vulgaris

Herkunft: Mittelmeer

Gebinde: 1 kg

W=



Pulpo Moskardini

Bona Pesca

Baby

gefangen mit Umschließungsnetzen und Hebenetzen

Artikel-Nr.: 68125

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: Octopus aegina

Herkunft: Östlicher / Indischer Ozean
FAO 57*

Gebinde: 1 kg

W=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Latein: Octopus vulgaris
 Herkunft: Ost-zentral
 atlantischer Ozean
 FAO 34*
 Gebinde: 2 kg



Pulpo 2000 gr +

Octopus
 gefangen mit Schleppnetzen
 Artikel-Nr.: 68126

TÄGLICH LIEFERBAR!!



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Latein: Sepia Officinalis
 Herkunft: Ost-zentral
 atlantischer Ozean
 FAO 34*
 Gebinde: 1 kg



Sepia frisch 300-500 gr

gefangen mit Schleppnetzen
 Artikel-Nr.: 68127

TÄGLICH LIEFERBAR!!



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Latein: Veneridae Spp.
 Herkunft: Aquakultur
 Italien
 Gebinde: 1 kg



Vongole Verace groß

Artikel-Nr.: 68107

TÄGLICH LIEFERBAR!!



Latein: Ensis ensis
 Herkunft: Nordost
 Atlantik
 Gebinde: 1 kg



Scheidenmuscheln

Schwertmuscheln
 Artikel-Nr.: 68108

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: Crassostrea gigas
 Herkunft: Aquakultur
 Frankreich
 FAO 27 VIIIE*
 Gebinde: pro Korb



Austern

Speciales de Gillaudeau No.4

12er Korb
 Artikel-Nr.: 68121

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Miesmuscheln extra

vakuumiert

Artikel-Nr.: 68110

Miesmuscheln super

vakuumiert

Artikel-Nr.: 68111

Miesmuscheln imperial

vakuumiert

Artikel-Nr.: 68112

Miesmuscheln jumbo

vakuumiert

Artikel-Nr.: 68113

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Mytilus edulis*
 Herkunft: Aquakultur
 Niederlande
 FAO 27 IVc und IVb*

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

Gebinde: 1 kg

W=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



Austern Creuses 3

12er Korb

Artikel-Nr.: 68117

Austern Creuses 3

25er Korb

Artikel-Nr.: 68118

Austern Fines de Claires

Cap Horn No. 3

12er Korb

Artikel-Nr.: 68119

Austern Fines de Claires

Cap Horn No. 3

36er Korb

Artikel-Nr.: 68120

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Crassostrea gigas*
 Herkunft: Aquakultur
 Niederlande
 FAO 27 IVc und IVb*

Gebinde: pro Korb

Gebinde: pro Korb

Herkunft: Aquakultur
 Frankreich
 FAO 27 VIIIE*

Gebinde: pro Korb

Gebinde: pro Korb

W=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!



St. Jakobsmuscheln

Kammuscheln im Eimer

Artikel-Nr.: 68122

TÄGLICH LIEFERBAR!

St. Jakobsmuscheln

3-4 Stück/kg

in der Schale

gefangen mit der Hand getaucht

Artikel-Nr.: 68123

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: *Pecten yesousis*

Herkunft: Nordwestatlantik

Gebinde: 1 kg

Latein: *Pecten maxima*
 Herkunft: Nordostatlantik
 Zone IVa und IIa*

Gebinde: 1 kg

W=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Fischbackmehl Seite 36
Flußkrebse in Lake Seite 35
Garnelen in Lake Seite 35
Hummersuppenpaste Seite 36
Karkassen Seite 37
Kibbeling
Gewürzmischung Seite 37
Krebssuppenpaste Seite 36
Matjes Hollandse Seite 34
Meeresalgen Seite 36
Nordseekrabben Seite 35
Nordseekrabben-
fleisch..... Seite 35
Sardellen in Öl Seite 36
Surimi in Lake..... Seite 35



Marinaden / Feinkost



Marinaden / Feinkost

Durch die Verarbeitung mit hochwertigen Zutaten wie Gewürzen, Marinaden oder Saucen, werden Fischprodukte zu Lebensmitteln besonderer Güte. Hierbei ist zu unterscheiden, ob die Marinade eine Mischung aus Genuss-säuren (Essig, Zitronensäure) und Gewürzen ist, in welcher das Fischfleisch eingelegt wird. Die Aromen der Marinade durchziehen den Fisch und verändern Geschmack, Farbe und Struktur. Zusätzlich dienen Marinaden zu Konser-vierung und das Produkt erhält durch die umgebende Flüssigkeit seinen charakteristischen Geschmack. Diese Würzsauce ist nicht zum Verzehr gedacht, sondern dient lediglich als Sud zur Einlage, wie z.B. bei Rollmöpsen, Bismarckheringen oder Ölsardinen.

Unter Feinkost versteht der Volksmund laut Definition des deutschen Lebensmittelbuches hingegen „verzehrfertige Erzeugnisse [...] in einer geschmacklich hierauf abgestimmten Sauce“. Diese Sauce ist meist aus Milch- oder Fettprodukten (Sahne, Joghurt, Öl, Mayonnaise) hergestellt und zum Verzehr gedacht. Unter Feinkost findet man vielfach Produkte wie Heringsstip, Flusskrebssalat, Cocktailshrimps etc.



Matjes Hollandse nieuwe

handgeschnitten

*gefangen mit Schleppnetzen TBB***

Artikel-Nr.: **68128**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Clupea harengus L.

Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone IVc und IVb*

Gebinde: 25 Stück

F=



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

Latein: Crangon crangon
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Gebinde: 500 gr

Nordseekrabbenfleisch

Crevetten grise
 Artikel-Nr.: 68129

TÄGLICH LIEFERBAR!

Gebinde: 1 kg

**Nordseekrabben
 Ungepult**

Crevetten grise
 Artikel-Nr.: 68130

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: Pandalus borealis
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 Gebinde: 1,5 kg

**Garnelen in Lake
 L 100-200**

Abtropfgewicht 900 gr
Becher „ICE CAP“
 Artikel-Nr.: 68131

TÄGLICH LIEFERBAR!



Latein: Astacoidea
 Herkunft: -
 Gebinde: 1,5 kg

Flußkrebse in Lake

Abtropfgewicht 900 gr
Becher
 Artikel-Nr.: 68132

TÄGLICH LIEFERBAR!



Latein: -
 Herkunft: -
 Gebinde: 1,5 kg

Surimi in Lake

Abtropfgewicht 1000 gr
Becher
 Artikel-Nr.: 68133

TÄGLICH LIEFERBAR!



G (Wz)





Krebssuppenpaste 425 ml

Dose 400 ml Nettoinhalt

Artikel-Nr.: 68134

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: -
Herkunft: -
Gebinde: 1 Stück



Hummersuppenpaste 425 ml

Dose 400 ml Nettoinhalt

Artikel-Nr.: 68135

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: -
Herkunft: -
Gebinde: 1 Stück



Meeresalgen „Salicornie“

Artikel-Nr.: 68136

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: Salicornia
Herkunft: Niederlande
Gebinde: 1 kg



Sardellen in Öl

ingelegt

Artikel-Nr.: 68137

TÄGLICH LIEFERBAR!

Latein: Engraulis encrasicolus
Herkunft: Mittelmeer
Gebinde: 1 kg Schale



Fischbackmehl

Smedesbloem

12,5 kg/Sack

Artikel-Nr.: 68139

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE

Latein: -
Herkunft: -
Gebinde: pro Sack



Latein: -
Herkunft: -
Gebinde: pro Eimer

Kibbeling Gewürzmischung
2,5 kg Eimer
Artikel-Nr.: 68140

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: -
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Zone IIa und IIIa*
Gebinde: 1 kg

Karkassen
Kabeljauköpfe etc.
gefangen mit Handleinen und Angelleinen
unter Umständen auch mit Schleppnetzen
Artikel-Nr.: 68141

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



* Internationale Fischfangzonen siehe Seite 43!

TRIMSTUFEN UND SCHLEPPNETZE

Trimstufen:

Zuschnitt Abstufungen bei Lachs

Trim A

Hierbei wurden lediglich die Rippengräten und die Wirbelsäulen entfernt.

Trim B

Diese Filets sind grätenfrei und zudem sind die Kragenknochen, die Bauch- und Rückenflossen und teilweise das Bauchfett abgetrennt.

Trim C

Zusätzlich zu Trim B werden bei diesem Zuschnitt die Stehgräten entfernt. Trim C ist ein gängiger Zuschnitt, es fallen jedoch noch kleinere Abschnitte an.

Trim D

Der Unterschied zu Trim C besteht darin, dass zusätzlich die Bauchlappen und die Schwänze abgeschnitten wurden. Je nach Verwendung muss lediglich die Haut noch entfernt werden.

Trim E

Bei diesem Filet wurde im letzten Schritt auch die Haut entfernt.

Schleppnetze:

OTM: Grundschieppnetz

Hierbei handelt es sich um einen trichterförmigen Netzkörper, der aus mehreren Ringen mit verschiedenen Maschenweiten besteht. Die Netzöffnung bildet sich aus 4 Netzblättern. Die Flügel, Ober-, Unter- und Seitenspann bilden die Öffnung und werden durch Leinen verstärkt.

Scherbretter stabilisieren die horizontale Netzöffnung und sind je nach Boden aus verschiedenen Materialien.

TBB: Baumkurren

Ist ein Grundschieppnetz, dessen horizontale Öffnung durch einen 3 bis 10 Meter Kurrbaum aus Holz oder Metall definiert wird. Vertikal wird das Netz durch Kufen, meist aus Stahl, aufrechtgehalten. Auf den Kufen und einer Leine mit Rollen gleitet das Netz über den Meeresboden.

LHM: Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)

Mechanisierte Handleinen und Angelleinen können mit und ohne Rute eingesetzt werden. Die Ruten bestehen aus Holz oder Fiberglas. Die mechanisierten Angeln werden mit Spulen, Trommeln bzw. Rollen betrieben.

Quelle:

<http://fischbestaende.portal-fischerei.de/fanggeraete/aktive-geraete/schleppnetze/pelagische-schleppnetze/pelagische-scherbrettnetze/>

<http://fischbestaende.portal-fischerei.de/fanggeraete/aktive-geraete/schleppnetze/grundschieppnetze/baumkurren/>

<http://fischbestaende.portal-fischerei.de/fanggeraete/passive-geraete/haken-und-langleinen/angeln/handleinen-und-angelleinen-mechanisiert/>



Latein: penaeus monodon
Herkunft: Bangladesh
Gebinde: 1 kg

W=



TK Easy Peel Gambas 8 - 12er

ohne Kopf mit Schale

Artikel-Nr.: **68151**

BESTELLVORLAUF: 2 TAGE



Latein: penaeus monodon
Herkunft: Akquakultur
Gebinde: 1 kg

W=



TK Gambas 31 - 40er Black Tiger

mit Kopf mit Schale

Artikel-Nr.: **68153**

TÄGLICH LIEFERBAR!



Latein: penaeus monodon
Herkunft: Akquakultur
Gebinde: 1 kg

W=



TK Gambas 26 - 30er Black Tiger geschält

ohne Kopf ohne Schale

Artikel-Nr.: **68152**

TÄGLICH LIEFERBAR!



Latein: penaeus monodon
Herkunft: Aquakultur
Gebinde: 1 kg

W=



TK Gambas 31 - 40er Black Tiger geschält

ohne Kopf ohne Schale

Artikel-Nr.: **68154**

TÄGLICH LIEFERBAR!





Kabeljaufilet
80 gr Portionen

Artikel-Nr.: 68202

140 gr Portionen

Artikel-Nr.: 68201

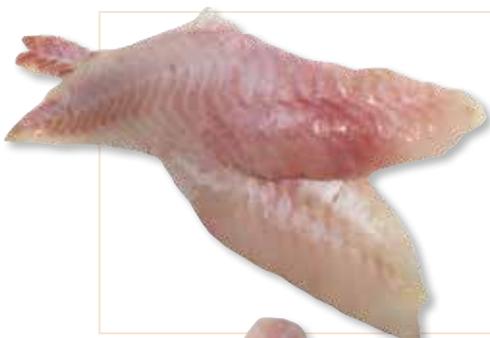
160 gr Portionen

Artikel-Nr.: 68200

BESTELLVORLAUF: 3 TAGE

Latein: Gadus mortua
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Gebinde: 5 kg

F=



Rotbarschfilet
140 - 180 gr Portionen

Artikel-Nr.: 68209

170 - 200 gr Portionen

Artikel-Nr.: 68210

BESTELLVORLAUF: 3 TAGE

Latein: Sebastus marinus
Herkunft: Wildfang
Nordostatlantik
Gebinde: 5 kg

F=



Viktoriabarschfilet
150 gr Portionen

Artikel-Nr.: 68217

BESTELLVORLAUF: 3 TAGE

Latein: Latus niloticus
Herkunft: Binnengewässer
Viktoriasee
Gebinde: 5 kg

F=



Latein: Salmon Salar
 Herkunft: Aquakultur
 Norwegen
 FAO27

Gebinde: 5 kg



Lachssteak
170 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68203

BESTELLVORLAUF: 3 TAGE



Latein: Salmon Salar
 Herkunft: Aquakultur
 Norwegen
 FAO27

Gebinde: 5 kg



Lachsfilet
ohne Haut
80 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68208
140 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68207
160 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68206
180 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68205

BESTELLVORLAUF: 3 TAGE



Latein: Pollachius virens
 Herkunft: Wildfang
 Nordostatlantik
 FAO27

Gebinde: 5 kg



Seelachsfilet
80 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68216
120 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68215
140 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68214
150 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68213
160 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68212
180 gr Portionen
 Artikel-Nr.: 68211

BESTELLVORLAUF: 3 TAGE



Allergenhaltige Nahrungsmittel und deren Kennzeichnung

Das klare Allergen-Kennzeichnungssystem der BLF Gruppe

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

es ist unser Anliegen, Sie mit bestmöglichen, aktuellen Informationen zu versorgen. Wir haben die Lebensmittel-Informationsverordnung zum Anlass genommen eine qualifizierte neue Abteilung zu bilden, die für die Pflege und Aufarbeitung der Produktdaten verantwortlich ist.

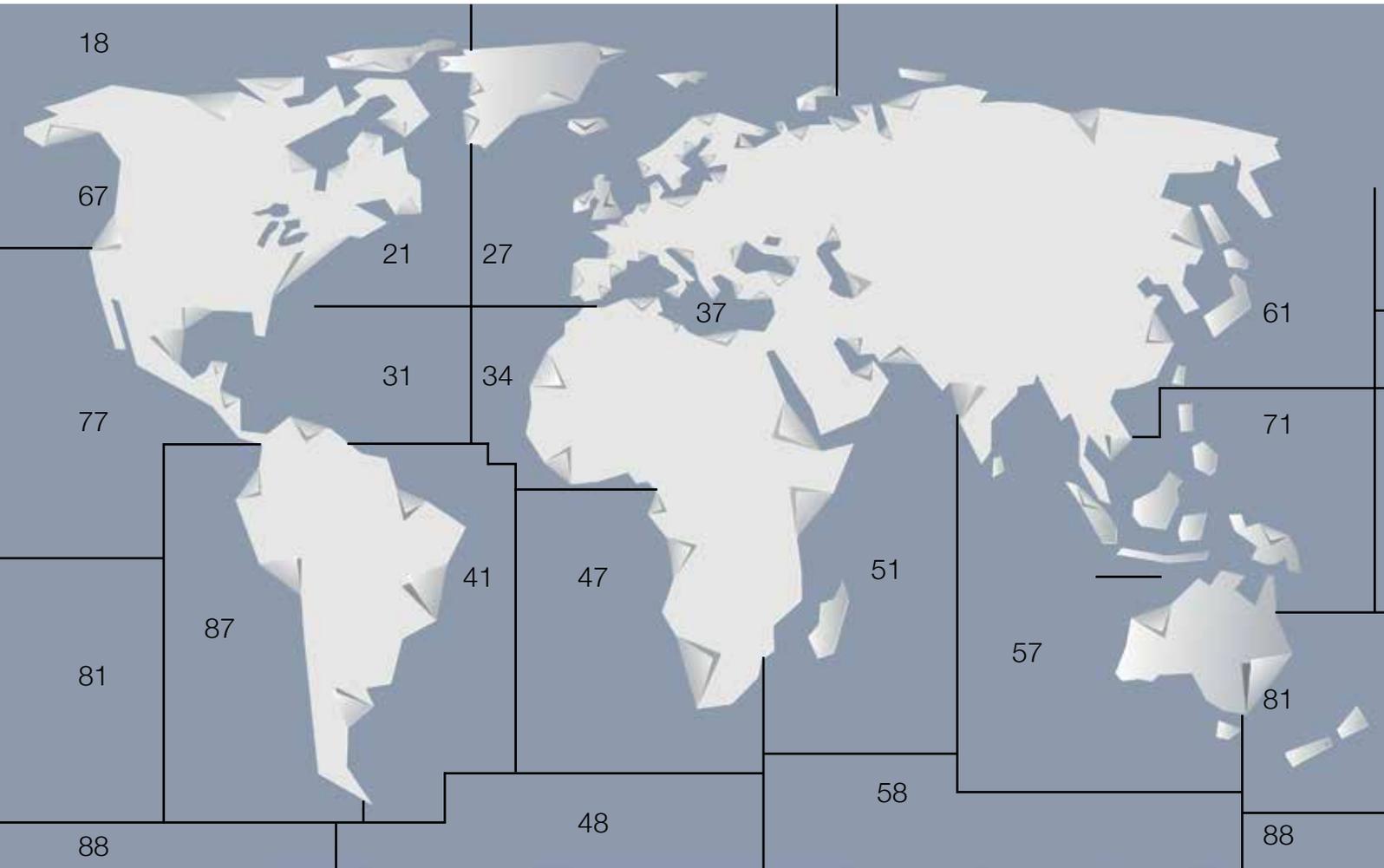
Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt in der EU die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Sie wurde am 25. Oktober 2011 als Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 beschlossen und gilt ab dem 13. Dezember 2014 verbindlich in allen Mitgliedsstaaten. Zukünftig muss auch bei loser Ware über die enthaltenen Allergene informiert werden. Bisher war sie nur bei Lebensmitteln in Fertigpackungen verpflichtend.

Über unser Kundeninformationssystem „KIS“ erhalten Sie alle Informationen bezüglich der Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten. Hierzu besuchen Sie unsere Homepage (www.blf-gruppe.de) oder Sie melden sich direkt bei unserem Team unter Tel. 02053 / 9805 11 oder per Mail: Qualitaetssicherung@blf-gruppe.de.

Christina Plachta
B.sc. Oecotrophologie
Diätassistentin
christina.plachta@blf-gruppe.de

Anne-Marie Banach
B.sc. Oecotrophologie
anne-marie.banach@blf-gruppe.de

G=		Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse Weizen (<i>Wz</i>), Gerste (<i>Ge</i>), Hafer (<i>Hf</i>), Roggen (<i>Ro</i>), Grünkern (<i>Gk</i>), Einkorn (<i>Ek</i>), Emmer (<i>Em</i>), Kamut (<i>Kt</i>), Triticale (<i>Tr</i>), Dinkel (<i>Di</i>)	Er=		Erdnüsse und -erzeugnisse
M=		Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	N=		Schalenfrüchte und -erzeugnisse Haselnüsse (<i>Hn</i>), Walnüsse (<i>Wa</i>), Pekannüsse (<i>Pe</i>), Makadamia / Queenslandnüsse (<i>Mak</i>), Mandeln (<i>Man</i>), Kaschu (Cashew) (<i>Ka</i>), Paranüsse (<i>Pa</i>), Pistazien (<i>Pi</i>)
Ei=		Eier und -erzeugnisse	K=		Krebstiere und -erzeugnisse
SO=		Soja und -erzeugnisse	F=		Fisch und -erzeugnisse
Sel=		Sellerie und -erzeugnisse	Su=		Schwefeldioxid (bzw. Sulfite ab 10 mg/kg oder l)
Sen=		Senf und -erzeugnisse	L=		Lupine
Ses=		Sesam und -erzeugnisse	W=		Weichtiere und -erzeugnisse



Internationale Fischfangzonen

1 SÜSSWASSER

- 1 Afrika
- 2 Nordamerika
- 3 Südamerika
- 4 Asien
- 5 Europa
- 6 Ozeanien
- 7 Ex-UdSSR
- 8 Antarktis

2 MEERWASSER

ATLANTISCHER OZEAN

- 18 Arktis
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik, Ostsee
- 31 Mittlerer Westatlantik
- 34 Mittlerer Ostatlantik
- 37 Mittelmeer, Schw. Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik

INDISCHER OZEAN

- 51 Westindischer Ozean
- 57 Ostindischer Ozean

PAZIFISCHER OZEAN

- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Mittlerer Westpazifik
- 77 Mittlerer Ostpazifik
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik

SÜDLICHER OZEAN

- 48 Atlantik, Antarktik
- 58 Ind. Ozean, Antarktik
- 88 Pazifik, Antarktik

BESTELLFORMULAR



Frischfisch

Wir lieben das,
was wir tun.

Bestellvorlauf: siehe Seite 3

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	VE	Info	Bestellmenge / VE
68111	Miesmuscheln (Super)	1 x 1 kg	BESTELLVORLAUF: 2 TAGE	
68027	Lachs 4-5 kg	1 x 1 kg		
68009	Lachsfilet mit Haut Trim C	1 x 1 kg	Preisanfragen bitte an Ihren zuständigen Außendienstler.	
68017	Seelachsfilet 400-700 gr	1 x 1 kg		
68020	Viktoriabarschfilet 100-400 gr	1 x 1 kg		
68014	Schollenfilet ohne Haut groß	1 x 1 kg		
68002	Kabeljaufilet 400-600 gr	1 x 1 kg	BESTELLVORLAUF: 2 TAGE	
68012	Rotbarschfilet 180 gr +	1 x 1 kg		
68024	Dorade Royale 400-600 gr ausgenommen	1 x 1 kg		
68129	Nordseekrabbenfleisch	1 x 500 g	Auf Wunsch senden wir Ihnen unsere aktuellen Wochenpreise per E-Mail.	
68087	Makrelenfilets Natur geräuchert	1 x 1 kg		
95714	Räucherlachs Buffet	ca. 900 - 1300 g		

- Auslieferungstage: MI | DO | FR | SA
- Tragen Sie bitte Ihre Firmendaten und Kundennummer ein.

Hiermit bestellen wir:

Firma (in Druckbuchstaben): _____

Kd.-Nummer: _____ Kostenstelle: _____

Name (in Druckbuchstaben): _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Bitte tragen Sie Ihren Wunschliefertermin ein: ____ . ____ . 2016

BLF Großverbraucherservice GmbH & Co. KG
Milchstraße 15
42553 Velbert

Quellangabe:

Der Brockhaus Ernährung, 2. überarbeitete Auflage 2004
Die internationale Speisekammer – Lebensmittelkunde von A-Z

„Leitsätze für Feinkostsalat“, <http://www.bmel.de/cae/servlet/contentblob/379760/publicationFile/25949/LeitsaetzeFeinkostsalate.pdf>, 02.09.2015

B. M. Hartmann, C. Schmidt, K. Sandfuchs: Bundeslebensmittelschlüssel,
Max Rubner-Institut für Ernährungsverhalten, Karlsruhe, 2014.

Metz,Grüner,Kessler: Fachwissen Hotel, Restaurant, Küche – Hotel & Gast.
Pfannenberg, Haan-Grüten, 2005.

Teubner: Food-Lexikon. Gräfe und Unzer Verlagsgruppe, München, 2008.

Marine Stewardship Council: MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard,
Version 3, 2011

Angebote freibleibend, solange der Vorrat reicht.
Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

QR-Code mit Smartphone
scannen und sofort zu
weiteren Infos gelangen!



Bildquellen: Wir nutzen die Bilder der Webseite: www.fotolia.de

Media-ID: #25231533 / Erstellt von: Dalmatin.o • Media-ID: #38824980 / Erstellt von: Alexander Raths • Media-ID: #44951120 / Erstellt von: Frank Gärtner • Media-ID: #46265590 / Erstellt von: Christian Jung • Media-ID: #46632313 / Erstellt von: photocrew
Media-ID: #54515035 / Erstellt von: Thomas Francois • Media-ID: #60399724 / Erstellt von: Kleir • Media-ID: #61133604 / Erstellt von: Alexander Raths • Media-ID: #61667524 / Erstellt von: Alexander Raths • Media-ID: #64529199 / Erstellt von: mejn
Media-ID: #65857331 / Erstellt von: HLPhoto • Media-ID: #68044078 / Erstellt von: gradt • Media-ID: #68716213 / Erstellt von: exclusive-design • Media-ID: #75922632 / Erstellt von: Christian Fischer • Media-ID: #76325149 / Erstellt von: wolff
Media-ID: #76897079 / Erstellt von: ksu_ok • Media-ID: #77082314 / Erstellt von: emuck • Media-ID: #78271910 / Erstellt von: flu4022 • Media-ID: #78421556 / Erstellt von: Maruba • Media-ID: #83089423 / Erstellt von: Printemps • Media-ID: #84284000 / Erstellt von: denira
Media-ID: #87089379 / Erstellt von: akf • Media-ID: #87443044 / Erstellt von: akf • Media-ID: #90551437 / Erstellt von: volff • Media-ID: #91667031 / Erstellt von: Laimdota Grivane • Media-ID: #92162327 / Erstellt von: bestphotostudio
Media-ID: #44320302 / Erstellt von: Printemps • Media-ID: #43304109 / Erstellt von: Marek Gottschalk