





## Unser Unternehmen – mehr als die Summe der Teile

- 10 Großhandels-Niederlassungen
- 23 Stützpunkte
- Ca. 20.000 Artikel aus allen Temperaturbereichen
- Über 800 Lieferfahrzeuge, über 80 Servicewagen
- IFS Logistik-Zertifizierung
- Großküchentechnik: Planung, Einrichtung & Service
- Software für Großküchen
- Einkaufszentren und -märkte
- Internationale Schiffsversorgung und Export

### Bitte achten Sie auf die Kennzeichnung!

CHEFS CULINAR beliefert Sie bundesweit mit einem großen national einheitlichen Sortiment. Jedoch wollen wir die vielen regionalen Spezialitäten und Besonderheiten nicht außer Acht lassen. Wir haben daher in diesen Gesamtkatalog auch Artikel aufgenommen, die nicht in jedem unserer Häuser vorrätig sind. Diese Artikel sind entsprechend gekennzeichnet, Abkürzungen siehe unten. Wir danken für Ihr Verständnis.

KI = Kiel, HL = Lübeck, HH = Hamburg, NB = Neubrandenburg,  
ZO = Zorbau, ZM = Zusmarshausen, WE = Weeze, WÖ = Wöllstein



### Zubereitungshinweise

Die Zubereitungshinweise sind mit Symbolen für die verschiedenen Geräte gekennzeichnet. Die Hinweise für die einzelnen Produkte sind Durchschnittsangaben, die je nach Gerätetyp und Bestückung variieren können.

Bei den Nährwertanalysen handelt es sich um Durchschnittswerte, die gewissen Schwankungen unterliegen. Die Werte beziehen sich auf 100 g Lebensmittel, im Falle von Flüssigkeiten auf 100 ml Lebensmittel.

Änderungen, die nach Redaktionsschluss eingegangen sind, konnten nicht berücksichtigt werden. CHEFS CULINAR übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit der Daten. Maßgebend sind die Angaben auf der jeweiligen Verpackung.

Herausgeber: CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel





<p>Unsere Eigenmarken</p>		<p>2</p>
<p>MSC - Produkte aus nachhaltiger Fischerei</p>		<p>4</p>
<p>Fischportionen unpaniert</p>		<p>10</p>
<p>Convenience</p>		<p>50</p>
<p>Krustentiere/Weichtiere</p>		<p>84</p>
<p>Matjes/Marinaden</p>		<p>108</p>
<p>Räucherfisch</p>		<p>132</p>
<p>Suppen/Vorspeisen/Konserven</p>		<p>144</p>
<p>Zubehör</p>		<p>154</p>
<p>Service</p>		<p>162</p>

# Ihre Wünsche. Alle



Die Ansprüche unserer Kunden befinden sich im stetigen Wandel. Deshalb haben wir unsere bisherigen Eigenmarken neu strukturiert und übersichtlich in bedarfsgerechten Sortimenten zusammengefasst.

Mit BASE CULINAR, BASE CLEAN, STAR CULINAR und MEISTERFRISCH bieten wir jetzt in zwei Preissegmenten Top-Qualität für alle Ansprüche der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Alternativ zu den breit gefächerten Angeboten des Marktes, vermitteln unsere Eigenmarkensortimente durch ihre Qualität und Ausstattung Markenkompetenz und enthalten jeweils sichere Angebote in allen wichtigen Warengruppen.

Von der täglichen Grundversorgung bis zu den kulinarischen Highlights ermöglichen Struktur und Transparenz der Sortimente einfache, gebündelte Auswahl- und Bestellvorgänge.

#### Die Vorteile der neuen CHEFS CULINAR Eigenmarken:

- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Bessere Angebotsübersicht durch bedarfsorientierte Sortimente
- Bessere Verfügbarkeit durch CHEFS CULINAR-Eigenmarkenmanagement
- Zeitgewinn durch einfache, gebündelte Bestellvorgänge
- Qualitäts- und Liefersicherheit durch CHEFS CULINAR-Kompetenz

#### Basis-Segment



##### Die Basis. Jeden Tag.

BASE CULINAR ist günstig und auf die regelmäßig wiederkehrenden Bedürfnisse von Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschafts- und Sozialverpflegungen zugeschnitten. BASE CULINAR enthält Food-Produkte sicherer Qualität aller wichtigen Warengruppen, Convenience-Stufen und Packungsgrößen.

#### Premium-Segment



##### Das Beste. Genuss pur.

STAR CULINAR ist das Beste und enthält Food-Produkte in Top-Markenqualität. Star Culinar ist auf die Ansprüche einer hochwertigen, kreativen Küche zugeschnitten und bietet ausgesuchte Rohwaren und sorgfältig veredelte Produkte höchster Qualität.

# Möglichkeiten.



#### **Reinigung und Hygiene. Schnell und sicher.**

BASE CLEAN ist günstig und enthält bewährte Reinigungs-Produkte und Reinigungs-Hilfsmittel aller wichtigen Leistungsstufen und Gebindegrößen.



#### **Qualität & Frische aus Meisterhand.**

MEISTERFRISCH steht für frisches Rindfleisch aus eigener Veredelung in höchster Qualität. MEISTERFRISCH-Rindfleisch stammt ausschließlich von ausgesuchten deutschen Färsen aus tiergerechter Haltung und kontrollierter Herkunft, mit lückenloser Rückverfolgbarkeit.



ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC

[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)





ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde.

CHEFS CULINAR ist zertifiziert unter der CoC Nummer: AP-C-0070

## MSC - Zertifizierte nachhaltige Fischerei

Der Marine Stewardship Council (MSC) wurde 1997 von der Umweltorganisation WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet, um eine Lösung für das globale Problem der Überfischung zu bieten. Seit 1999 arbeitet der MSC unabhängig von seinen Gründern als internationale und gemeinnützige Organisation. Ziel des MSC ist es, mithilfe seines ökologischen Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramms einen Beitrag zu gesunden Weltmeeren sowie zur Zukunftssicherung der weltweiten Fischbestände zu leisten. Das Anerkennen und Belohnen nachhaltiger Praktiken beim Fischfang, das Beeinflussen von Verbraucherentscheidungen beim Kauf von Fisch und Meeresfrüchten und die Zusammenarbeit mit Partnern in der Lieferkette soll die Fischerei langfristig in einen nachhaltigen Wirtschaftssektor verwandeln.

Dazu hat der MSC in einem zweijährigen Prozess gemeinsam mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen zwei international anwendbare Standards entwickelt: einen Umweltstandard für die Bewertung von nachhaltigen Fischereien und einen Rückverfolgbarkeits-Standard für Fischerzeugnisse in der Lieferkette. Die Prinzipien des MSC-Umweltstandards basieren dabei auf dem „Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Fischerei“ der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). Der MSC-Umweltstandard bildet die Grundlage für ein unabhängiges und von dritter Stelle durchgeführtes, freiwilliges Zertifizierungsprogramm. Seit über zehn Jahren vergibt der MSC auf diesem Weg sein Umweltsiegel an nachhaltig arbeitende Fischereien.

### Grundprinzipien des MSC-Umweltstandards für Fischereien

- Schutz der Bestände: Die Fischerei stellt sicher, dass ausreichend Fisch für die Zukunft vorhanden ist. D. h. die Fischerei ist auf einem Fangniveau zu führen, das nicht zur Überfischung beiträgt und das dauerhaft eine hohe Ertragsfähigkeit des Bestandes und des bewirtschafteten Ökosystems ermöglicht.
- Minimale Auswirkungen auf das Ökosystem: Die Fischerei stellt sicher, dass Vielfalt, Produktivität und Zusammensetzung des Ökosystems erhalten bleiben. D. h. die Fischerei verwendet adäquate Fangmethoden, die negative Auswirkungen auf das betroffene Ökosystem möglichst vermeiden, besonders in kritischen oder empfindlichen Gebieten. Die Fischerei nimmt zudem Rücksicht auf andere Fischarten, Meeressäuger und Wasservögel. Der Beifang ungewollter Arten und ungewollter Größen wird vermieden.
- Effektives Management: Die Fischerei wird so geführt, dass sie angemessen und schnell auf veränderte Rahmenbedingungen reagieren kann. Sie hält relevante lokale und nationale Gesetze ein und hält sich an internationale Vereinbarungen.

### Grundprinzipien des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards für Handel und Gastronomie

- Käufer von Erzeugnissen mit dem MSC-Siegel müssen sich darauf verlassen können, dass die erworbene Ware auch wirklich aus einer MSC-zertifizierten Fischerei stammt.
- Aus diesem Grund muss jedes Unternehmen in der Lieferkette – vom ersten Verarbeiter bis zum Restaurant – ein Audit nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard durchlaufen, wenn es seine Ware mit dem MSC-Siegel kennzeichnen will.
- Die Zertifizierung der Lieferkette stellt sicher, dass MSC-Ware zu jedem Zeitpunkt von konventionell gefangener Ware getrennt bleibt und so eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zur Herkunft der Ware gewährleistet ist.

## Fachbegriffe in diesem Kapitel

### Adäquate Fangmethoden

- Welche Auswirkungen hat das Fanggerät auf den Meeresboden?
- Wie wirkt sich das Fischen auf die unmittelbare maritime Umgebung anderer Fischarten, Meeressäuger und Seevögel aus?

### Empfindliche Gebiete

- Zum Beispiel Laich- und Jungfischareale
- Zum Beispiel Korallengärten

### Beifang (Discard)

- Fische, die nicht der Art oder der Größe des Fangwunsches entsprechen
- Andere, unbeabsichtigt gefangene Meerestiere und Seevögel
- Beifang geht meist als sogenannter „Discard“ (Rückwurf) wieder über Bord, da dieser für die Fischer oft keinen kommerziellen Nutzen bringt. Das Rückwerfen ist in einigen Ländern bereits verboten.

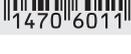


## Fischportionen unpaniert

<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet-Würfel</b> 20 x 20 x 20 mm, roh	praktisch grätenfrei, 0-1 % Glasur			<b>Seite 13</b>
<b>TK „MSC“ Wildlachsfilet-Würfel</b> 20 x 20 x 20 mm, roh	praktisch grätenfrei, 0-1 % Glasur			<b>Seite 13</b>
<b>TK „MSC“ Kabeljaufilet</b> 227 - 454 g	0-1 % Glasur			<b>Seite 16</b>
<b>TK „MSC“ Kabeljaufilet</b> 454 - 907 g	0-1 % Glasur			<b>Seite 16</b>
<b>TK „MSC“ Seelachsfilet - Loin -</b> 90 - 120 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur			<b>Seite 18</b>
<b>TK „MSC“ Seelachsfilet - Loin -</b> 160 - 180 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur			<b>Seite 18</b>
<b>TK „MSC“ Seelachsfilet - Mittelstück -</b> 180 - 200 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur			<b>Seite 18</b>
<b>TK „MSC“ Hering</b> 100 g	küchenfertig, natur, ohne Kopf, 2-3 % Glasur			<b>Seite 21</b>
<b>TK „MSC“ Hering - Naturfilet -</b> 80 - 120 g	mit Haut, natur, 2-3 % Glasur			<b>Seite 21</b>
<b>TK „MSC“ Kabeljaufilet - Loin -</b> 140 - 160 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur			<b>Seite 22</b>
<b>TK „MSC“ Kabeljaufilet - Loin -</b> 160 - 180g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur			<b>Seite 22</b>
<b>TK „MSC“ Hokifilet - Portion -</b> 100 - 120 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur, ohne Haut			<b>Seite 24</b>
<b>TK „MSC“ Hokifilet - Portion -</b> 120 - 140 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur, ohne Haut			<b>Seite 24</b>
<b>TK „MSC“ Hokifilet - Portion -</b> 140 - 160 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur, ohne Haut			<b>Seite 24</b>
<b>TK „MSC“ Hokifilet - Portion -</b> 160 - 180 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur, ohne Haut			<b>Seite 24</b>
<b>TK „MSC“ Kap-Seehecht - Naturfilet -</b> 140 - 160 g	praktisch grätenfrei, 8-10 % Glasur			<b>Seite 25</b>
<b>TK „MSC“ Scholle - Doppelfilet -</b> 160 - 180 g	Nordsee, ohne Haut, praktisch grätenfrei, 10 % Glasur			<b>Seite 34</b>
<b>TK „MSC“ Wildlachsfilet - Portion -</b> 120 - 140 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur, ohne Haut			<b>Seite 44</b>
<b>TK „MSC“ Wildlachsfilet - Portion -</b> 140 - 160 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur, ohne Haut			<b>Seite 44</b>
<b>TK „MSC“ Wildlachsfilet - Portion -</b> 160 - 180 g	praktisch grätenfrei, 10 % Glasur, ohne Haut			<b>Seite 44</b>

## Convenience

<b>TK „MSC“ Fischstäbchen</b> 30 g	vorgebacken, praktisch grätenfrei, 35 % Panade			<b>Seite 52</b>
<b>TK „MSC“ Fischstäbchen „Big Pack“</b> 30 g	vorgebacken, praktisch grätenfrei, 35 % Panade			<b>Seite 52</b>
<b>TK „MSC“ Kutterfrikadelle „Combi Classe“</b> 75 g	in Knusperpanade, vorgebacken			<b>Seite 52</b>
<b>TK „MSC“ Fisch „Kibbelinge“</b> ca. 25 g	in knusprigem Backteig, vorgebacken, wie gewachsen			<b>Seite 53</b>

<b>TK „MSC“ Fischfiguren „Meeresfantasie“</b> ca. 30 g	vorgebacken, praktisch grätenfrei, 40 % Panade		 1470 16035	<b>Seite 54</b>
<b>TK „MSC“ Seelachsfilet „Crispy - Fisch“</b> 50 g	vorgebacken, praktisch grätenfrei, 35 % Panade		 1373 5180	<b>Seite 56</b>
<b>TK „MSC“ Fisch-Nuggets</b> ca. 25 g	in Knusperpanade, vorgebacken, praktisch grätenfrei, 40 % Panade		 2001 5015	<b>Seite 56</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet „Knusperpanade“</b> 150 g	Naturform, praktisch grätenfrei, 33,5 % Panade		 1411 4564	<b>Seite 59</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet</b> 100 g	vorgebacken, Naturform, praktisch grätenfrei, 35 % Panade		 2010 0872	<b>Seite 59</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet</b> 150 g	vorgebacken, Naturform, praktisch grätenfrei, 35 % Panade		 2004 7221	<b>Seite 59</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet</b> 150 g	Naturform, praktisch grätenfrei, 33 % Panade		 1374 2485	<b>Seite 59</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet</b> 140 - 160 g	in Backteig, Suprêmeschnitt, vorgebacken, praktisch grätenfrei, 33 % Backteig		 1411 6599	<b>Seite 60</b>
<b>TK „MSC“ Hoki-Filet</b> 140 - 160 g	vorgebacken, Naturform, praktisch grätenfrei, 35 % Panade		 1219 3844	<b>Seite 60</b>
<b>TK „MSC“ Hoki-Filet</b> 75 g	vorgebacken, Naturform, mit Reis-Popper-Panade, praktisch grätenfrei, ca. 45 % Panade		 1407 2994	<b>Seite 60</b>
<b>TK „MSC“ Seelachs - Tail -</b> 140 - 160 g	praktisch grätenfrei, 34 % Panade		 1470 5984	<b>Seite 61</b>
<b>TK „MSC“ Seelachs - Tail -</b> 140 - 160 g	vorgebacken, praktisch grätenfrei, 33 % Panade		 1470 6004	<b>Seite 61</b>
<b>TK „MSC“ Kabeljaufilet - Portion -</b> 140 - 160 g	vorgebacken, praktisch grätenfrei, 33 % Panade		 1470 5991	<b>Seite 62</b>
<b>TK „MSC“ Schollenfilet</b> 160 - 180 g	praktisch grätenfrei, 40 % Panade		 1374 2331	<b>Seite 64</b>
<b>TK „MSC“ Seelachsfilet „Krosspanade“</b> 92 g	vorgebacken, praktisch grätenfrei, 44 % Panade		 1470 6011	<b>Seite 65</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet</b> ca. 160 g	in Knusper-Sesampanade, vorgebacken, Naturform, praktisch grätenfrei, 37,5 % Panade		 1411 4663	<b>Seite 65</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet</b> 145 g	in Eihülle, vorgebacken, praktisch grätenfrei, 25 % Eihülle		 1448 4377	<b>Seite 65</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet</b> ca. 113 g	in Knusperkernpanade, vorgebraten, praktisch grätenfrei, ca. 31 % Panade		 1478 8116	<b>Seite 66</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachs</b> mit Grillstreifen „Traditionell“ 150 g	praktisch grätenfrei, 12 % Gewürzöl, 88 % Fisch		 1411 4571	<b>Seite 67</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachs</b> mit Grillstreifen „Lemon-Pepper“ 150 g	praktisch grätenfrei, 12 % Gewürzöl, 88 % Fisch		 1411 4618	<b>Seite 67</b>
<b>TK „MSC“ Alaska Seelachs</b> mit Grillstreifen „Tomate-Kräuter“ 150 g	praktisch grätenfrei, 12 % Gewürzöl, 88 % Fisch		 1411 4588	<b>Seite 67</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachs</b> mit Grillstreifen „Mediterran“ 70 g	praktisch grätenfrei, ca. 16 % Marinade		 1443 5539	<b>Seite 67</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachs</b> mit Grillstreifen „Gartenkräuter“ ca. 95 g	praktisch grätenfrei, ca. 16 % Marinade		 1485 4828	<b>Seite 67</b>
<b>TK „MSC“ Hokifilet „Meunière“</b> ca. 100 g	mehliert, gegart, praktisch grätenfrei, ca. 20 % Mehlierung		 1411 6698	<b>Seite 71</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet „Meunière“</b> ca. 100 g	mehliert, gegart, praktisch grätenfrei, ca. 20 % Mehlierung		 1411 6612	<b>Seite 71</b>
<b>TK „MSC“ Fischstäbchen</b> in Cornflakespanade, ca. 25 g	praktisch grätenfrei, 39 % Marinade		 1478 8208	<b>Seite 72</b>
<b>TK „MSC“ Kabeljaufilet - Portion -</b> 90 g	Estragon-Limette-Coating, vorgebacken, praktisch grätenfrei, ca. 10 % Coating		 1407 3045	<b>Seite 72</b>



<b>TK „MSC“ Schellfischfilet</b> in Cornflakespanade, 50 g	praktisch grätenfrei, 35 % Panade		<b>Seite 72</b>
<b>TK „MSC“ Fischfilet</b> in Maispanade, 95 g	praktisch grätenfrei, 35 % Panade		<b>Seite 72</b>
<b>TK „MSC“ Fischroulade „Brokkoli/Käse“</b> 180 g	vorgebacken, praktisch grätenfrei, 50 % Fischanteil	 	<b>Seite 74</b>
<b>TK „MSC“ Fischroulade „Gartengemüse“</b> ca. 150 g	praktisch grätenfrei, 77 % Fischanteil, 23 % Füllungsanteil	 	<b>Seite 74</b>
<b>TK „MSC“ Fischroulade „Korfu“</b> ca. 150 g	praktisch grätenfrei, 76 % Fischanteil, 24 % Füllungsanteil	 	<b>Seite 75</b>
<b>TK „MSC“ Lachsfilet in Blätterteig</b> 150 g	praktisch grätenfrei, 31 % Fischanteil, mit Spinatfüllung		<b>Seite 76</b>
<b>TK „MSC“ Schlemmerfilet „à la Bordelaise“</b> 180 g	Fischeinwaage 110 g, praktisch grätenfrei, 61 % Fischanteil		<b>Seite 78</b>
<b>TK „MSC“ Schlemmerfilet „à la Française“</b> 200 g	Fischeinwaage 120 g, praktisch grätenfrei, 59 % Fischanteil		<b>Seite 78</b>
<b>TK „MSC“ Schlemmerfilet „Brokkoli“</b> 200 g	Fischeinwaage 110 g, praktisch grätenfrei, 55 % Fischanteil		<b>Seite 78</b>
<b>TK „MSC“ Schlemmerfilet „à la Provence“</b> 150 g	Fischeinwaage 100 g, praktisch grätenfrei, 67 % Fischanteil		<b>Seite 79</b>
<b>TK „MSC“ Gourmetfilet „Pomodoro“</b> 150 g	Fischeinwaage 100 g, praktisch grätenfrei, 66 % Fischanteil		<b>Seite 79</b>
<b>TK „MSC“ Hokifilet „Meunière“</b> 160 g	mehliert, praktisch grätenfrei, 20 % Mehlierung		<b>Seite 81</b>
<b>TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet „Meunière“</b> ca. 150 g	vorgebacken, natur, per Hand gefaltet, praktisch grätenfrei, 7 % Mehlierung		<b>Seite 81</b>
<b>TK „MSC“ Scholle „Dijon-Senf“</b> 140 - 160 g	praktisch grätenfrei, 52 % Fischanteil, 30 % Panadenanteil, 18 % Füllungsanteil		<b>Seite 82</b>

## Matjes/Marinaden

<b>TK „MSC“ Holländisches Matjes-Doppelfilet</b> 100 g	handfiletiert, mit Schwanzsegment, Schaleninhalt: 10 Stück		<b>Seite 113</b>
<b>TK „MSC“ Matjes-Doppelfilet „Premium“</b> 75 g	handfiletiert, mit Schwanzsegment, Schaleninhalt: 10 Stück		<b>Seite 113</b>
<b>TK „MSC“ Holländisches Matjesfilet</b> ca. 50 g	Eimerinhalt: ca. 50 Stück, in Öl		<b>Seite 113</b>
<b>„MSC“ Matjesfilet „Nordische Art“</b> ca. 50 g	Schaleninhalt: ca. 50 Stück, in feinem Pflanzenöl, ohne Konservierungsstoffe		<b>Seite 113</b>
<b>„MSC“ Echtes Holländisches Matjesfilet</b> ca. 55 g	Schaleninhalt: ca. 40 Stück, in Pflanzenöl, mit Konservierungsstoffen		<b>Seite 113</b>
<b>„MSC“ Echtes Holländisches Matjesfilet</b> ca. 55 g	Eimerinhalt: ca. 40 Stück, naturell, in einem milden Aufguss eingelegt		<b>Seite 113</b>
<b>„MSC“ Fruchtige Herings-Tomaten-Häppchen</b> „Leicht und bekömmlich“ 1500 g	ohne Konservierungsstoffe		<b>Seite 120</b>
<b>„MSC“ Feinstes Matjestatar</b> „Leicht und bekömmlich“ 1500 g	mit Konservierungsstoffen		<b>Seite 120</b>
<b>„MSC“ Roter Heringssalat</b> „Leicht und bekömmlich“ 1500 g	ohne Konservierungsstoffe		<b>Seite 120</b>
<b>„MSC“ Heringshäppchen in Joghurtsauce</b> „Leicht und bekömmlich“ 1500 g	ohne Konservierungsstoffe		<b>Seite 120</b>

<b>„MSC“ Matjeshappen 3-fach</b> 3 x 900 g	mit Konservierungsstoffen	 1448 2144	Seite 122
<b>„MSC“ Senf Happen</b> 950 g	mit Konservierungsstoffen	 1478 8482	Seite 122
<b>„MSC“ Dillhappen</b> 950 g	ohne Konservierungsstoffe	 1380 1786	Seite 122
<b>„MSC“ Räucher-Seelachs-Schnitzel</b> 1000 g	in Pflanzenöl, mit Konservierungsstoffen	 1013 9943	Seite 122
<b>„MSC“ Matjesfilet mit frischen Gartenkräutern</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 27 Stück, mit Konservierungsstoffen	 1155 9924	Seite 124
<b>„MSC“ Matjesfilet „Friesische Art“</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 34 Stück, in Pflanzenöl, mit Konservierungsstoffen	 1013 8878	Seite 124
<b>„MSC“ Matjesfilet mit zarter Rauch-Note</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 34 Stück, in Pflanzenöl, mit Konservierungsstoffen	 1013 9622	Seite 124
<b>„MSC“ Dänische Sherry-Heringsfilets</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 30 Stück, ohne Konservierungsstoffe	 1014 1465	Seite 125
<b>„MSC“ Salzmilde Heringsfilets nach Matjesart</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 34 Stück, in Pflanzenöl, mit Konservierungsstoffen	 1013 8861	Seite 125
<b>„MSC“ Sahne-Heringsfilets</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 25 Stück, ohne Konservierungsstoffe	 1081 2679	Seite 125
<b>„MSC“ Milder Heringsstipp</b> 2500 g	ohne Konservierungsstoffe	 2006 0596	Seite 125
<b>„MSC“ Brathering</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 15 Stück, pfannenfrisch eingelegt, ohne Konservierungsstoffe	 1013 9035	Seite 128
<b>„MSC“ Brathering ohne Gräten</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 14 Stück, pfannenfrisch eingelegt, ohne Konservierungsstoffe	 2009 5864	Seite 128
<b>„MSC“ Bratheringsfilet</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 30 Stück, gebraten, pfannenfrisch eingelegt, ohne Konservierungsstoffe	 1090 3940	Seite 128
<b>„MSC“ Bratröllchen</b> 2500 g	Schalinhalt: ca. 85 Stück, pfannenfrisch eingelegt, ohne Konservierungsstoffe	 1013 8939	Seite 128
<b>„MSC“ Heringshappen in Kräuteraufguss</b> 2000 g	1000 g Fischeinwaage, ohne Konservierungsstoffe	 1118 3426	Seite 131
<b>„MSC“ Heringshappen in Zwiebelaufguss</b> 2000 g	1000 g Fischeinwaage, ohne Konservierungsstoffe	 1118 3419	Seite 131
<b>„MSC“ Heringshappen in Currydressing</b> 2000 g	1000 g Fischeinwaage, mit Konservierungsstoffen	 1130 8461	Seite 131
<b>„MSC“ Heringshappen in Tomatendressing</b> 2000 g	1000 g Fischeinwaage, mit Konservierungsstoffen	 1118 3440	Seite 131

## Suppen/Vorspeisen/Konserven

<b>„MSC“ Heringsfilet in Senf-Sauce</b> 200 g	120 g Fischeinwaage	 1412 2507	Seite 150
<b>„MSC“ Heringsfilet in Tomaten-Sauce</b> 200 g	120 g Fischeinwaage	 1412 2521	Seite 150
<b>„MSC“ Heringsfilet in Paprika-Sauce</b> 200 g	120 g Fischeinwaage	 1412 2545	Seite 150
<b>„MSC“ Kodiak Wildlachs-Caviar</b> 100 g		 1223 1348	Seite 151





## Fischportionen unpaniert

### *Fischportionen unpaniert*

<b>TK-Fischfilettafel, Fischwürfel</b> .....	<b>12</b>
<b>TK-Fischwürfel</b> .....	<b>13</b>
<b>TK-Naturfilet - interleaved</b> .....	<b>14</b>
<b>TK-Fischfilet</b> .....	<b>18</b>
<b>TK-Feinfisch</b> .....	<b>23</b>
<b>TK-Plattfisch</b> .....	<b>31</b>
<b>TK-Fischsteak</b> .....	<b>36</b>
<b>TK-Steak-Portion</b> .....	<b>38</b>
<b>TK-Filet-Loin</b> .....	<b>39</b>
<b>TK-Salmoniden</b> .....	<b>40</b>
<b>TK-Forelle</b> .....	<b>40</b>
<b>TK-Forellenfilet, Saibling, Lachsforelle</b> .....	<b>41</b>
<b>TK-Lachs</b> .....	<b>42</b>
<b>TK-Süßwasserfische</b> .....	<b>46</b>
<b>TK-Süßwasserbarsch</b> .....	<b>49</b>

### Fachbegriffe in diesem Kapitel

Naturfilet: .....	Fischfilet wie gewachsen
Mittelstückportion: .....	(Center Cut) aus ganzem Fischfilet geschnittene Mittelstückportion
Portion: .....	aus ganzem Fischfilet geschnittene Portion
Loin: .....	(Rückenstück) aus dem Rücken des Fischfilets herausgeschnittene Portion
Tail: .....	aus dem Fischfilet geschnittene Schwanzportion
Fischtafel: .....	aus Fischfiletblöcken gesägte Portion
IQF: .....	(individually quick frozen): einzeln eingefroren



**Alaska-Seelachsfilet**

*Alaska-Seelachsfilet*

BASE CULINAR

**TK Alaska-Seelachsfilet**  
(*theragra chalcogramma*)

**150 g, kurz**

- praktisch grätenfrei  
- 0 - 1 % Glasur

**Kartoninhalt:  
7,5 kg**

**50 St Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 310/73 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,7 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,7 g

BASE CULINAR

**TK Alaska-Seelachsfilet**  
(*theragra chalcogramma*)

**150 g, lang**

- praktisch grätenfrei  
- 0 - 1 % Glasur

**Kartoninhalt:  
7,5 kg**

**50 St Kt**



**Nährwerte per 100 g**

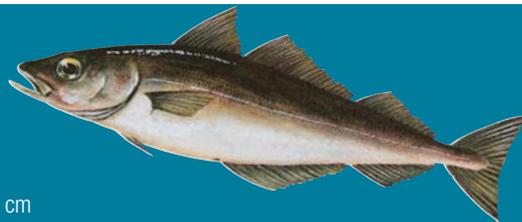
Brennwerte: 310/73 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,7 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,7 g

**TK FISCHTAFEL**

- ausgewähltes Seefisch-Filet
- portionsgerecht geteilt
- fix und fertig
- ideal für die schnelle Zubereitung
- gefroren oder im aufgetauten Zustand wie frischer Fisch zu verarbeiten

ca. Maße:

kurz 12 x 6,3 x 2 cm  
lang 16 x 6,3 x 1,5 cm



**Alaska-Seelachsfilet**

*Alaska-Seelachsfilet*

**TK Seehechtfilet**  
(*merluccius gayi*)

**150 g, lang**

Aus Seehechtfilet-Blöcken geschnittene Portionen.  
- 0 - 1 % Glasur

**Kartoninhalt:  
7,5 kg**

**50 St Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 309/73 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,2 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,9 g



BASE CULINAR

## Alaska-Seelachsfilet-Würfel

*Alaska-Seelachsfilet-Würfel*

Kinder- und Scholerverfügung

BASE CULINAR

### TK Alaska-Seelachsfilet-Würfel

(*theragra chalcogramma*)

20 x 20 x 20 mm, roh

Fischfilet-Würfel aus Alaska-Seelachs-Blöcken gesägt. Ideal für Suppen, Fischfrikassee und als Fischeinlage für Schlemmerpfannen.

- praktisch grätenfrei
- 0 - 1 % Glasur

5 kg Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	314/74 kJ/kcal
Eiweiß:	16,7 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,8 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	350/84 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g

(ohne Abbildung)

### TK Pangasiusfilet-Würfel

(*pangasius hypophthalmus*)

20 x 20 x 20 mm, roh

Die Pangasiuswürfel zeichnen sich durch ein besonders helles Fleisch aus. Sie eignen sich daher besonders für helle Frikassees.

- praktisch grätenfrei
- 0 - 1 % Glasur

5 kg Kt



BASE CULINAR - (ohne Abbildung)

### TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet-Würfel

(*theragra chalcogramma*)

20 x 20 x 20 mm, roh

- praktisch grätenfrei
- 0 - 1 % Glasur

5 kg Kt



STAR CULINAR

## Wildlachfilet-Würfel

*Wildlachfilet-Würfel*

STAR CULINAR

### TK „MSC“ Wildlachfilet-Würfel

(*oncorhynchus spp.*)

20 x 20 x 20 mm, roh

Aus Wildlachfilet in Blöcken gelegt, portionsgerecht zu Würfeln geschnitten. Weitestgehend ohne dunkles Muskelfleisch. Ideal als Beilage zum Salat, als Einlage für Suppen oder für Schlemmerpfannen.

- praktisch grätenfrei
- 0 - 1 % Glasur

1 kg

5 Bt Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	825/198 kJ/kcal
Eiweiß:	18,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,8 g



## Seelachsfilet

*Seelachsfilet*

**TK Seelachsfilet „Island“**  
(*pollachius virens*)

- 0 - 1 % Glasur

**Packungsinhalt: 9 kg**

230 - 450 g (8 - 16 oz)

**27 kg Kt**

nicht vorrätig in: WE-WÖ



1215 5859

450 - 900 g (16 - 32 oz)

**27 kg Kt**

nicht vorrätig in: WE-WÖ



1359 9638

### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 344/82 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,3 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,9 g

**TK Seelachsfilet**  
(*pollachius virens*)

- 0 - 1 % Glasur

**Packungsinhalt: 6,81 kg**

140 - 227 g (5 - 8 oz)

**20,43 kg Kt**



1227 1023

227 - 454 g (8 - 16 oz)

**20,43 kg Kt**



1035 6241

454 - 917 g (16 - 32 oz)

**20,43 kg Kt**



1035 5084

### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 344/82 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,3 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,9 g



## TK Seehechtfilet

(*merluccius hubbsi*)

**85 - 170 g (3 - 6 oz)**

Der Seehecht ist ein sehr wohlschmeckender Fisch, der als Filet oder ganzer Fisch (frisch oder tiefgefroren) erhältlich ist. Sein Fleisch ist weiß und fest. Es eignet sich besonders für Fischfondue, Fischgulasch oder Fischspieße. Die Filetgröße ist so gewählt, dass 1 oder 2 Filets jeweils eine Portion ergeben.

- ohne Haut  
- 0 - 1 % Glasur

**7 kg Kt**



1034 6617

### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 323/77 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,1 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Fett: 1,3 g



## TK Rotbarschfilet

(*sebastes spp.*)

**120 g +**

Bei dem Rotbarsch interleaved 120 g + werden Einzelfilets ab einem Gewicht von 120 g verwendet.

- 0 - 1 % Glasur

**6 kg Pk**



1141 3196

### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 462/110 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,7 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 3,9 g



## Steinbeifilet

*Steinbeifilet*

### TK Steinbeifilet

(*anarhichas lupus*)

Der Steinbeißer ist auch unter dem Namen Katfisch in Deutschland bekannt. Sein Fleisch ist fest, herzhaft und saftig.  
- 0 - 1 % Glasur

ca. 100 - 500 g  
**6 kg Pk**



1035 5732

ca. 400 - 800 g  
**6 kg Pk**



1237 4724

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 402/96 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,6 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 2,8 g

## TK Naturfilet - interleaved -

Unsere Naturfilets werden zum größten Teil auf See gefrostet. Zur besseren Entnahme werden die einzelnen Filets durch eine Folie getrennt.

Die interleaved Naturfilets können Gräten enthalten.  
1 oz. = 28,35 g



## Neuseeländisches Petersfischfilet

*Neuseeländisches Petersfischfilet*

### TK Neuseeländisches Petersfischfilet

(*pseudocyttus maculatus*)

Der Petersfisch wird in der Tiefsee um Neuseeland gefangen. Sein flacher, ovaler Körper ermöglicht nur eine geringe Ausbeute als Filet. Sein weißes Fleisch ist fest und wohlschmeckend.  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

ca. 115 - 170 g (4 - 6 oz)  
**5 kg Kt**



1237 8661

ca. 170 - 230 g (6 - 8 oz)  
**5 kg Kt**



1047 0466

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 367/88 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,8 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 1,4 g



**„MSC“ Kabeljaufilet**

*Kabeljaufilet* 

**TK „MSC“ Kabeljaufilet**  
*(gadus morhua)*

- ohne Haut  
- 0 - 1 % Glasur

**Packungsinhalt: 6,81 kg**

227 - 454 g (8 - 16 oz)

**20,43 kg Kt**



1036 3515

454 - 907 g (16 - 32 oz)

**20,43 kg Kt**



1169 2119

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 321/77 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,4 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,6 g

**Der Kabeljau**

Weltweit gehört Kabeljau zu den bekanntesten Speisefischen. Einzig in Deutschland gibt es zwei Namen für eigentlich einen Fisch, den *Gadus morhua*, abhängig von seiner Herkunft. Die in

der Ostsee lebenden Tiere werden generell „Dorsch“ genannt. In allen anderen Regionen heißen sie zunächst „Dorsch“ und erst nach Erreichen der Geschlechtsreife „Kabeljau“.



**TK Kabeljaufilet**

*(gadus morhua)*

227 - 454 g (8 - 16 oz)

- mit Haut  
- 0 - 1 % Glasur

**Packungsinhalt:  
6,81 kg**

**20,43 kg Kt**



1424 9754

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 321/77 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,4 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,6 g



# Kabeljaufilet

## Kabeljaufilet auf Schmorgurken an Senfsauce und Kartoffelallerlei mit Dill-Pesto

### Zutaten für 10 Personen

#### Für die Senfkörner

20 g Senfkörner .....	12233304
Essigwasser	
10 g Butter	
30 ml Fischfond	

#### Für das Petersilien-Dill-Pesto

24 g Petersilie	
24 g Dill	
4 g Pinienkerne .....	11436591
14 ml Traubenkernöl .....	13446277
20 ml Olivenöl .....	11779247
10 g Parmesan .....	10787212
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

#### Für die Kartoffeln

200 g lila Kartoffeln	
100 g Butter .....	14036460
Salz aus der Mühle .....	12167197
1,2 kg kleine festkochende Kartoffeln	
Etwas Kümmel	

#### Für die Senfsauce

25 g brauner Zucker .....	10939901
25 g Zucker .....	20020163
50 g Senf .....	13702526
50 g Butter .....	14036460
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

#### Für die Kabeljaufilets

1,6 kg Kabeljaufilet .....	11692119
15 g Salz aus der Mühle .....	12167197
40 ml Olivenöl .....	13642549
40 g Butter .....	14036460
Etwas Zitronensaft	

#### Für die Schmorgurken

1,3 kg Salatgurken	
30 ml Pflanzenöl .....	10276655
10 g Zucker	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
Heller Balsamico	
Gemüsefond	

#### Servierempfehlung

Schmorgurken diagonal in der Mitte des Tellers anrichten und das gegarte Kabeljaufilet daraufsetzen. Kleine Nocken Dill-Pesto mit einem Löffel abstechen und im Dreieck auf dem Teller anrichten. Die heißen Pellkartoffeln an das Dill-Pesto legen und die lila Kartoffelwürfel verteilen. Senfsauce mit einem Löffel auf dem Teller anrichten, Fische mit einem Stabmixer aufschäumen. Mit Kresse garnieren.

#### Profi-Tipp

Für schöne Kontraste, ansprechende Optik und ein tolles Geschmackserlebnis: Das Kabeljaufilet können Sie auch auf der Haut kross anbraten und mit der Hautseite nach oben servieren.

## Zubereitung

### Senfkörner

Getrocknete Senfkörner im Essigwasser köcheln, bis die Körner weich sind. Dabei das Essigwasser mehrmals wechseln. So lange köcheln, bis sich das Volumen der Senfkörner verdoppelt hat. Kurz vor dem Servieren die weichen Senfkörner in Butter-Fischfond erhitzen.

### Petersilien-Dill-Pesto

Petersilie und Dill waschen und die Blätter vom Stängel zupfen. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. In einem Thermomixer (wird feiner) oder mit einem Pürierstab zuerst die Pinienkerne mit beiden Ölen mixen und anschließend die Kräuter dazugeben. Alles sehr fein mixen. Am Ende etwas geriebenen Parmesan dazugeben, erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Masse durch ein feines Sieb streichen.

### Kartoffeln

Lila Kartoffeln waschen und in Salzwasser gut bissfest kochen. Anschließend Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und die Schale abziehen. In gleich große Würfel schneiden. In der Butter anschwelen und evtl. mit Salz aus der Mühle abschmecken. Festkochende Kartoffeln im Salzwasser mit etwas Kümmel al dente kochen und anschließend pellen. In der Butter anschwelen und evtl. mit Salz aus der Mühle abschmecken.

### Senfsauce

Zucker in einer Sauteuse karamellisieren. Senf dazugeben. Butter in kleine Würfel schneiden und in die Masse montieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Evtl. etwas hellen Fond dazugeben.

### Kabeljaufilets

Kabeljaufilets putzen, entgräten, filetieren und portionieren. Mit Salz aus der Mühle würzen. Mit Olivenöl, Butter und einem Spritzer Zitronensaft in einen hitzebeständigen Einsatz geben. Kabeljau hineinschmeißen und im Ofen bei 120 °C Heißluft ca. 5 Minuten garen.

### Schmorgurken

Salatgurken waschen, schälen und halbieren. Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel entfernen. Gurkenhälften nochmals dritteln und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Öl erhitzen, Gürkensegmente dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend mit hellem Balsamico ablöschen und etwas Gemüsefond angeben. Gurken im Fond kurz schmoren lassen. Fond reduzieren, damit die Gurken glasiert werden.

## Weinempfehlung

### Himmelsleiter

Weingut Sankt Annagut  
Grauburgunder QbA trocken

0,75 l 6 Fl Kt

Art.-Nr.: 12471416





BASE CULINAR  
**TK Seelachsfilet - Tail -**  
*(pollachius virens)*  
 - praktisch grätenfrei

- 10 % Glasur

120 - 140 g	180 - 220 g
<b>Kartoninhalt:</b> ca. 38 Stück	<b>Kartoninhalt:</b> ca. 25 Stück
<b>5 kg Kt</b>	<b>5 kg Kt</b>

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	344/82 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,9 g



BASE CULINAR  
**TK „MSC“ Seelachsfilet - Loin -**  
*(pollachius virens)*  
 90 - 120 g  
 - praktisch grätenfrei  
 - 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 50 Stück  
**5 kg Kt**

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	344/82 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,9 g



BASE CULINAR  
**TK Seelachsfilet - Mittelstück -**  
*(pollachius virens)*  
 - praktisch grätenfrei  
 - 10 % Glasur

120 - 140 g	140 - 160 g	160 - 180 g
<b>Kartoninhalt:</b> ca. 38 Stück	<b>Kartoninhalt:</b> ca. 33 Stück	<b>Kartoninhalt:</b> ca. 29 Stück
<b>5 kg Kt</b>	<b>5 kg Kt</b>	<b>5 kg Kt</b>

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	344/82 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,9 g

BASE CULINAR  
**TK „MSC“ Seelachsfilet - Mittelstück -**  
*(pollachius virens)*  
 180 - 200 g  
 - praktisch grätenfrei  
 - 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 26 Stück  
**5 kg Kt**

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	344/82 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,9 g

## Begriffe

- Naturfilet: Fischfilet wie gewachsen
- Mittelstückportion: aus ganzem Fischfilet geschnittene Mittelstückportion
- Portion: aus ganzem Fischfilet geschnittene Portion
- Loin: aus dem Rücken des Fischfilets herausgeschnittene Portion
- Tail: aus dem Fischfilet geschnittene Schwanzportion
- IQF: einzeln gefrosten





## Der schwarze Heilbutt

Der schwarze Heilbutt gehört zu den Plattfischen, ist aber wesentlich kleiner als sein Verwandter, der weiße Heilbutt. Er wird vorwiegend in arktischen Gewässern gefangen.

Dieser Fisch hat einen langgestreckten, asymmetrischen, seitlich stark

abgeflachten Körper. Das Maul ist groß und reicht bis unter das rechte Auge. Die Rückenflosse beginnt hinter dem linken Auge. Der schwarze Heilbutt wird bis zu 1 m lang und bis zu 10 kg schwer. Kenner schätzen seinen zarten Geschmack. Angeboten wird er im Ganzen und als Filet.

### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	737/176 kJ/kcal
Eiweiß:	13,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	14,0 g

### TK Heilbuttfilet

(*reinhardtius hippoglossoides*)

ca. 240 - 480 g  
vom schwarzen Heilbutt  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

5 kg Kt





## Gebratener Hering mit Topinambur und Rote-Bete-Vinaigrette

# Gebratener Hering

### Zutaten für 10 Personen

#### Für den Hering

1,2 kg Hering .....	10348406	15 ml Walnussöl .....	12042197
Salz aus der Mühle .....	12167197	50 g Schalotten	
10 ml Zitronensaft		275 g Rote Bete	
50 ml Pflanzenöl.....	10276655	275 g Gelbe Bete	
20 g Butter.....	14036460	Salz und Pfeffer aus der Mühle	
		70 g Walnüsse .....	14244919
		20 g Schnittlauch	

#### Für den Topinambur-Stampf

2,1 kg Topinambur	
45 g Nussbutter	
15 ml Limettensaft	
100 g Limettenfilets	
15 g Salz .....	12167197
6 ml Walnussöl.....	12042197
30 g Kresse	

#### Für die Rote-Bete-Vinaigrette

45 g Honig .....	14234873
90 ml Apfelessig.....	13642594
75 ml Traubenkernöl.....	13446277

#### Profi-Tipp

Verfeinern Sie das Topinambur-Püree mit Schmand oder saurer Sahne. Zum Anbraten des Fisches geklärte Butter oder etwas Knoblauch verwenden. Kurz bevor der Fisch fertig gebraten ist, etwas frische Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Frischen Thymian und Limetten- oder Zitronenstücke mit in die Bratbutter geben und den Fisch damit nappieren. Der gebratene Fisch bekommt dadurch ein noch besseres Aroma.

### Zubereitung

#### Hering

Heringe filetieren, die feinen Gräten entfernen und den Fisch auf ein Küchenkrepp legen. Anschließend mit Salz aus der Mühle würzen und mit Zitronensaft marinieren. Pflanzenöl erhitzen und die Filets auf der Hautseite goldbraun braten. Kurz bevor die Fischfilets fertig sind, frische Butter dazugeben, den Fisch wenden und mit der aufschäumenden Butter nappieren. Anschließend auf ein Küchenkrepp legen.

#### Topinambur-Stampf

Topinambur waschen, auf einem Siebeinsatz weich dämpfen und anschließend schälen. Mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit Nussbutter, Limettensaft, Limettenfilets, Salz und Walnussöl abschmecken. Kurz vor dem Servieren Kresse unterheben.

#### Rote-Bete-Vinaigrette

Honig, Apfelessig, Traubenkern- und Walnussöl verrühren. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in die Vinaigrette geben. Gekochte Rote Bete in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Gelbe Bete in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in die Vinaigrette geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten, die Schale entfernen und Nüsse in grobe Stücke hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den Walnüssen kurz vor dem Servieren unter die Vinaigrette mischen.

### Weinempfehlung

#### Riesling Classic QbaA

Weingut Johannes Ohlig  
Rheingau (Deutschland)

0,75 l 6 Fl Kt

Art.-Nr.: 13213930





**TK „MSC“ Hering**

(*clupea harengus*)

**100 g, küchenfertig,  
natur, ohne Kopf**  
- 2 - 3 % Glasur

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 864/206 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,2 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 15,0 g

ca. 8 - 10 St/kg  
12 kg Kt



**TK „MSC“ Hering**

- Naturfilet -

(*clupea harengus*)

**80 - 120 g, mit Haut, natur**  
- 2 - 3 % Glasur

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 864/206 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,2 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 15,0 g

**Kartoninhalt:  
ca. 100 Stück  
10 kg Kt**

nicht vorrätig in: WE-WO



STAR CULINAR

**TK Rotbarsch - Naturfilet -**

(*sebastes spp.*)

- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 450/110 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,6 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 3,6 g

120 - 140 g  
**Kartoninhalt:  
ca. 38 Stück  
5 kg Kt**



140 - 160 g  
**Kartoninhalt:  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt**



160 - 180 g  
**Kartoninhalt:  
ca. 30 Stück  
5 kg Kt**



180 - 220 g  
**Kartoninhalt:  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt**





Gebratenes Kabeljaufilet auf cremigem Kürbis-Graupen-Risotto



**TK Kabeljau - Naturfilet -**

(*gadus spp.*)

**170 - 230 g, mit Haut**  
 - nicht grätenfrei  
 - 20 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
 ca. 27 Stück  
 5 kg Kt



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	342/81 kJ/kcal
Eiweiß:	16,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,6 g



STAR CULINAR

**TK "MSC" Kabeljaufilet - Loin-**

(*gadus spp.*)

Die Stücke sind einzeln gefrostet und ermöglichen eine gleichmäßige Garung.  
 - praktisch grätenfrei  
 - 10 % Glasur

**140 - 160 g**  
**Kartoninhalt:**  
 ca. 33 Stück  
 5 kg Kt



**160 - 180 g**  
**Kartoninhalt:**  
 ca. 30 Stück  
 5 kg Kt



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	391/93 kJ/kcal
Eiweiß:	21,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g



**„MSC“ Kabeljau**  
 Dieses Filet stammt aus den kristallklaren Gewässern Nordnorwegens, wird auf hoher See gefangen und an Bord verarbeitet. Ein Garant für höchstmöglichen Frischegrad mit fester Konsistenz.



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	357/85 kJ/kcal
Eiweiß:	18,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,7 g

STAR CULINAR

**TK Goldmakrelenfilet - Portion -***(coryphaena hippurus)***140 - 170 g, ohne Haut**

Die Goldmakrele auch Mahi-Mahi genannt, gehört zu der Familie der Thunfische und Boniten. Ihre feste Struktur, ihr aromatischer Geschmack und der kurze Garzeitpunkt werden in der à-la-carte-Küche sehr geschätzt.

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 32 Stück  
5 kg Kt

nicht vorrätig in: WE-WÖ



1443 3375

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	373/89 kJ/kcal
Eiweiß:	18,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

**TK Zackenbarschfilet - Portion -***(epinephelus spp.)***170 - 230 g, mit Haut**

Der aus dem Indischen Ozean stammende Zackenbarsch ernährt sich hauptsächlich von Krebsen und Tintenfischen. Daher ist sein Fleisch sehr aromatisch, weiß, fest und fein-faserig.

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



1183 3772

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	327/78 kJ/kcal
Eiweiß:	17,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,6 g

**TK Schellfischfilet - Portion -***(melanogrammus aeglefinus)***140 - 160 g, ohne Haut**

Der Schellfisch gehört zur Dorschfamilie und unterscheidet sich vom Kabeljau durch seine schwarze Seitenlinie und dem schwarzen Fleck oberhalb der Brustflosse. Sein besonders fettarmes Fleisch ist fest und weiß und hat einen sehr feinen Geschmack.

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt



1292 4349

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	579/138 kJ/kcal
Eiweiß:	23,5 g
Kohlenhydrate:	3,0 g
Fett:	3,4 g

**TK Papageifisch - Portion -***(scarus spp.)***170 - 230 g, mit Haut, geschuppt**

Der Papageifisch hat ein sehr festes, weißes und aromatisches Fischfleisch. Er eignet sich insbesondere für das Braten mit niedrigeren Temperaturen. Längeres Warmstellen sollte vermieden werden, da das Filet sonst sehr fest bzw. trocken werden kann.

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



1383 4470





**„MSC“ Hokifilet**



STAR CULINAR

**TK „MSC“ Hokifilet - Portion -**  
(*macrurus spp.*)

ohne Haut  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**5 kg Kt**

100 - 120 g  
**Kartoninhalt:**  
ca. 47 Stück



1444 0809

120 - 140 g  
**Kartoninhalt:**  
ca. 38 Stück



1444 0816

140 - 160 g  
**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück



1444 0823

160-180 g  
**Kartoninhalt:**  
ca. 29 Stück



1443 5850

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 386/92 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,2 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 2,5 g



**Der Hoki**

Der auf der südlichen Halbkugel gefangene Hoki (Tiefseehecht) zeichnet sich durch seinen hohen Eiweißanteil und seinen geringen Fettanteil aus.



**TK Drückerfischfilet - Portion -**

*Königskorallenfisch (aluterus spp.)*

**150 - 250 g, ohne Schuppen, mit Silberhaut**  
Kenner umschreiben den Königskorallenfisch als eine Perle der asiatischen Küche. Das zarte Fischfleisch hat einen sehr angenehmen Geschmack und eignet sich besonders gut für eine Vielfalt an ausgefallenen Rezepturen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
**5 kg Kt**



1259 0803

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 361/86 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 2,0 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	375/90 kJ/kcal
Eiweiß:	19,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,5 g

BASE CULINAR

**TK Baramundi - Naturfilet -***(lates calcarifer)***170 - 230 g, mit Haut, geschuppt**

Der Baramundi gehört zu der Familie der barschartigen Fische. Sein Fleisch ist, wie für Barsche bekannt, fester. Beim Garen sollte die Haut leicht eingeschnitten werden, damit sie sich nicht zu sehr zusammenzieht.

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



1442 5394


**Der Kap-Seehecht**

Der Seehecht ist ein wohlschmeckender Fisch mit weißem, festem Fleisch. Er eignet sich besonders für Fischfondue, Fischgulasch oder Fischspieße.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	323/77 kJ/kcal
Eiweiß:	17,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,9 g

**TK Kap-Seehecht - Loin -***(merluccius capensis)***90 - 110 g netto, ohne Haut, geformt**

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 45 Stück  
5 kg Kt



1266 8670

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	350/84 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,9 g

**TK „MSC“ Kap-Seehecht - Naturfilet -***(merluccius capensis)***140 - 160 g, ohne Haut**

- praktisch grätenfrei
- 8 - 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt



1448 0737

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	391/93 kJ/kcal
Eiweiß:	21,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

**TK Kap-Seehecht - Naturfilet -***(merluccius capensis)***mit Haut**

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**150 - 170 g netto**  
**Kartoninhalt:**  
ca. 28 Stück  
5 kg Kt



1348 3449

**170 - 230 g netto**  
**Kartoninhalt:**  
ca. 22 Stück  
5 kg Kt



1373 5265





**TK Red-Snapperfilet - Portion -**

*(Lutjanus spp.)*

ca. 170 - 230 g, mit Haut, geschuppt

Der Red-Snapper gehört zur Familie der Barsche. Sein weißes Fleisch hat eine feste Struktur.

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	437/104 kJ/kcal
Eiweiß:	22,7 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
Fett:	1,0 g



STAR CULINAR

**TK Asiatischer Roter Knurrhahn**

- Naturfilet -

*(lepidotrigla microptera)*

ca. 100 - 150 g, mit Haut, geschuppt

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Beutelinhalt:**  
ca. 8 Stück  
1 kg Bt  
10 Bt Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	334/81 kJ/kcal
Eiweiß:	18,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g



**TK „Roter“ Königsfisch**

*(sargocentron cornutum)*

150 - 250 g, mit Haut, geschuppt

Dieser besondere Fisch hat alle positiven Merkmale eines Red Snappers. Sehr helles und weißes Fleisch, eine leuchtend rote Haut, die aber vor dem Garen eingeschnitten werden sollte.

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	395/95 kJ/kcal
Eiweiß:	22,4 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g



**TK Meerbarben**

- Naturfilet -

*(parupeneus heptacanthus)*

mit Haut, geschuppt

- praktisch grätenfrei
- 15 % Glasur

ca. 40 - 60 g  
1 kg Bt  
10 Bt Kt



ca. 80 - 120 g  
1 kg Bt  
10 Bt Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	450/107 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g

# Red Snapper



## Eine große Familie

Der Red Snapper gehört zur Familie der Lutjanidae, die den barschartigen Fischen zugeordnet ist. Zu dieser Familie werden über 100 Schnapperfisch-Arten gezählt. Zuhause ist der rotschimmernde Fisch im westlichen Atlantik.

## Dieser Fisch hat Biss!

Der Name des Roten Schnappers führt auf seine Jagdgewohnheiten zurück: Sichtet er leckere Beute, nimmt er eine Lauerstellung ein und schnappt dann plötzlich zu. Denn dieser Fisch hat Biss: Mit seinem tiefgespaltenen Maul und seinen riesig wirkenden Zähnen kann er sogar sehr große Tiere fangen und zerkleinern. Charakteristisch sind auch seine dreieckige Kopfform und seine ausgekehrte Schwanzflosse. Die Farbskala des Red Snappers geht von einem metallisch schimmernden Rosa bis hin zu einem intensiven Pink.



**TK Steinbeißerfilet - Portion -**

(*anarhichas lupus*)

ohne Haut

- nicht grätenfrei
- 10 % Glasur

140 - 160 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück

5 kg Kt



160 - 180 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 30 Stück

5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	422/101 kJ/kcal
Eiweiß:	18,1 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	3,3 g



**TK Seeteufel - Naturfilet - USA**

(*lophius spp.*)

einzel in Folie geschlagen

Sein schneeweißes, festes Fleisch ist saftig und eignet sich für alle gängigen und schonenden Garmethoden der modernen Küche.

- grätenfrei
- 10 % Glasur

200 - 400 g

5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	301/72 kJ/kcal
Eiweiß:	14,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,7 g



**TK Seeteufel - Naturfilet - Schottland**

(*lophius piscatorius*)

Sein schneeweißes, festes Fleisch ist saftig und eignet sich für alle gängigen und schonenden Garmethoden der modernen Küche.

- grätenfrei
- 10 % Glasur

550 - 1100 g

6 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	301/72 kJ/kcal
Eiweiß:	14,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,7 g



**TK Seeteufel - Schwänze - Schottland**

(*lophius piscatorius*)

2 - 3 kg, mit Haut und Knorpel, getrimmte Bauchlappen

Große Seeteufelschwänze bieten der Küche ausreichend Möglichkeiten diese als Medaillon oder als Kotelette weiterzuverarbeiten.

- mit Knorpel
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
2 Stück

5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	301/72 kJ/kcal
Eiweiß:	14,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,7 g

## Seeteufel-Medaillons im Schinkenmantel mit Melone



## Zutaten für 10 Personen

## Für das Pinienkernpüree

300 g Pinienkerne .....	11436591
70 g Porree	
8 g Zitronengras	
25 g Schalotten	
20 g Butter.....	14036460
20 g Chilischote	
120 ml heller Geflügelfond	
70 g Limette	
10 g Nussbutter	

## Für den Fisch

3 kg TK Seeteufelschwanz.....	14073441
270 g Parmaschinken .....	12065677
20 g Zitronengras	
10 ml Olivenöl .....	11524083
20 g Salz .....	12167197
20 g Butter.....	14036460
3 g Thymian	

## Für die Melone

800 g Wassermelone	
10 ml Zitronenöl .....	13767211

## Für das Avocado-Dressing

50 g Pinienkerne .....	11436591
200 g Avocado	
25 ml Zitronensaft	
20 g Schalotten	
200 ml Geflügelfond	
7 g frische Chilischote	
10 ml Walnussöl .....	12042197
10 ml Zitronenöl .....	13767211
10 ml heller Balsamico .....	13788728

## Für die Sauce

400 ml Fischsauce .....	11708940
-------------------------	----------

# Seeteufel-Medaillons

## Zubereitung

## Pinienkern-Püree

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Porree (nur der helle Bereich) und Zitronengras putzen. Beides in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und in Butter mit Porree und Zitronengras farblos anschwitzen. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Kurz mitanschwitzen. Mit reduziertem Geflügelfond auffüllen, mit etwas Limettenabrieb und Saft verfeinern und im Thermomixer mit etwas Nussbutter fein mixen, abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

## Seeteufel-Medaillons

Bei dem Seeteufelschwanz die Haut entfernen, die zwei Filets von der Mittelgräte schneiden, putzen und in Medaillons schneiden. Den Schinken in dünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Medaillons in Schinken einrollen und mit Zitronengras aufspießen. In einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl zeichnen, mit Salz würzen. Medaillons auf einen hitzebeständigen Einsatz mit etwas Butter und Thymian setzen und im Ofen fertig garen (Medaillons sollten noch leicht glasig sein).

## Melone

Kernlose Wassermelone in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Zitronenöl marinieren und vakuumieren. Kurz vor dem Servieren in Würfel schneiden.

## Avocado-Dressing

Pinienkerne goldbraun rösten. Avocado schälen, in feine Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten in Geflügelfond aufkochen, auf die Hälfte reduzieren, restliche Zutaten dazugeben und abschmecken.

## Fischsauce

Fischsauce nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend abschmecken.

## Serviervorschlag

Eine Nocke Pinienkernpüree auf den Teller geben und mit einem Gummispachtel rausziehen. Seeteufel-Medaillons und Melonenwürfel anrichten. Pinienkernpüree und Melonen mit Avocado-Dressing beträufeln. Fischsauce aufschäumen und nach Belieben mit Rucola garnieren.



## Sekttempfehlung

## Weißburgunder &amp; Chardonnay Brut

Pfalz (Deutschland)  
Weingut Heinrich Vollmer

0,75 l 6 Fl Kt

Art.-Nr.: 12664047



**Goldbrasse**

*Goldbrasse*

STAR CULINAR

**TK Goldbrasse  
„Dorade Royal“**  
*(sparus aurata)*

300 - 400 g, ausgenommen,  
geschuppt, mit Kopf, einzeln verpackt  
- 0-1 % Glasur

**Kartoninhalt:  
ca. 14 Stück  
5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 475/113 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,7 g  
Kohlenhydrate: 3,2 g  
Fett: 2,7 g

## Die Goldbrasse - Dorade Royal

Das auffälligste Kennzeichen der Dorade Royal ist das Goldband zwischen den Augen. Sie ernährt sich von Krebs- und Weichtieren und hat ein weißes, festes Fleisch.



STAR CULINAR

**TK Wolfsbarsch - Naturfilet -**  
*(dicentrarchus labrax)*

90 - 120 g, mit Haut, geschuppt  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:  
ca. 47 Stück  
5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 469/112 kJ/kcal  
Eiweiß: 20,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 3,5 g



STAR CULINAR

**TK Dorade - Naturfilet -**  
*(sparus aurata)*

90 - 120 g, mit Haut, geschuppt  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:  
ca. 47 Stück  
5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 403/96 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 2,0 g



## Seezunge

Seezunge

STAR CULINAR  
**TK Seezunge**  
(solea solea)

ganz, mit Haut, Kopf und Schwanz,  
ausgenommen  
- 20 % Glasur

500 - 600 g  
**Kartoninhalt:**  
ca. 13 - 16 Stück  
**10 kg Kt**



1458 6286

600 - 800 g  
**Kartoninhalt:**  
ca. 10 - 13 Stück  
**10 kg Kt**

nicht vorrätig in: WE-WO



1458 6347

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 368/88 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,6 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Fett: 2,7 g

## Die Seezunge

Die Seezunge ist neben dem Steinbutt wohl der begehrteste Plattfisch. Wir beziehen unsere Rohware aus dem Fanggebiet Nordostatlantik einschließlich der Nordsee. Bitte beachten Sie: Die Haut der Seezunge muss vor der Verarbeitung beidseitig abgezogen werden.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 364/87 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,1 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Fett: 1,5 g

STAR CULINAR  
**TK Seezunge - Naturfilet -**  
(solea solea)

ca. 100 g +  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 50 Stück  
**5 kg Kt**



1458 6415



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 348/83 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,7 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 1,7 g

**TK Tropischer Steinbutt - Naturfilet -**  
(psettodes belcheri, psettodes bennettii)

100 - 300 g, ohne Haut  
Die zur Familie des Steinbutts gehörende Unterart aus Westafrika hat dunkleres und festeres Fleisch.  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
**5 kg Kt**



1104 7537



## Der Limanda

Die zu den Feinfischen gehörende Limande hat eine leicht rötliche bis braungraue Farbe. Die Fanggründe, aus denen wir unsere Ware beziehen, liegen im Pazifik.



### Limanda - Einzelfilet -

*Limanda Einzelfilet*

#### TK Limanda - Einzelfilet - (*limanda aspera*)

**80 - 140 g**  
pazifisches Klieschenfilet, ohne schwarze Haut  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:  
ca. 45 Stück**

**5 kg Kt**



1047 0428

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 330/79 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 1,1 g



#### TK Tropenzunge - Naturfilet - (*cynoglossus spp.*)

**80 - 120 g, einzeln in Folie geschlagen**  
Bei der einzeln entnehmbaren Ware handelt es sich um die sogenannte „gelegte Ware“, die ein durchschnittliches Gewicht von 100 g hat.  
- praktisch grätenfrei  
- 0 - 1 % Glasur

**Packungsinhalt:  
ca. 20 Stück  
2 kg Pk  
12 kg Kt**



1117 5414

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 384/83 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,7 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 1,7 g



Flunder an Kartoffel-Gurken-Gemüse

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	356/85 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	0,2 g
Fett:	3,2 g

**TK Flunder - Doppelfilet -**

*(platichthys flesus)*

140 - 160 g, ohne schwarze Haut

- praktisch grätenfrei
- 20 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	268/64 kJ/kcal
Eiweiß:	14,9 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	0,3 g

**TK Scholle - Doppelfilet -**

*(lepidopsetta bilineata)*

140 - 160 g, ohne schwarze Haut, Pazifik

- praktisch grätenfrei
- 20 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt



**Scholle - Doppelfilet -**

*Scholle Doppelfilet* 

STAR CULINAR  
**TK Scholle - Doppelfilet -**  
*(pleuronectus platessa)*  
 ohne schwarze Haut, Nordsee  
 - praktisch grätenfrei  
 - 10 % Glasur

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwerte: 300/72 kJ/kcal  
 Eiweiß: 14,8 g  
 Kohlenhydrate: 0,2 g  
 Fett: 1,2 g

80 - 120 g	Nettogewicht: ca. 70 - 110 g	<b>Kartoninhalt:</b> ca. 50 Stück	<b>5 kg Kt</b>  1037 9400
------------	------------------------------	--------------------------------------	--

140 - 160 g	Nettogewicht: ca. 125 - 145 g	<b>Kartoninhalt:</b> ca. 33 Stück	<b>5 kg Kt</b>  1035 2809
-------------	-------------------------------	--------------------------------------	--

160 - 180 g	Nettogewicht: ca. 145 - 160 g	<b>Kartoninhalt:</b> ca. 30 Stück	<b>5 kg Kt</b>  1147 3862
-------------	-------------------------------	--------------------------------------	--

„MSC“ 160-180 g	Nettogewicht: ca. 145 - 160 g	 <b>Kartoninhalt:</b> ca. 30 Stück	<b>5 kg Kt</b>  1374 2324
-----------------	-------------------------------	--	--

**Scholle - Einzelfilet -**

*Scholle Einzelfilet* 

STAR CULINAR  
**TK Scholle - Einzelfilet -**  
*(pleuronectus platessa)*  
 120 - 160 g, nur weiße Unterfilets, Nordsee  
 - praktisch grätenfrei  
 - 20 % Glasur  
 - Nettogewicht: ca. 100 - 134 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 70 Stück

**10 kg Kt**  
  
 1440 2814

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwerte: 300/72 kJ/kcal  
 Eiweiß: 14,8 g  
 Kohlenhydrate: 0,2 g  
 Fett: 1,2 g

**Scholle - ohne Mittelgräte -**

*Scholle ohne Mittelgräte* 

STAR CULINAR  
**TK Scholle - ohne Mittelgräte -**  
*(pleuronectus platessa)*  
 pfannenfertig  
 - praktisch grätenfrei  
 - Nettogewicht: 250 - 300 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 18 Stück

**5 kg Kt**  
  
 1437 4647

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwerte: 351/84 kJ/kcal  
 Eiweiß: 15,8 g  
 Kohlenhydrate: 0,1 g  
 Fett: 3,6 g

**Scholle - küchenfertig -**

*Scholle küchenfertig* 

STAR CULINAR  
**TK Scholle küchenfertig**  
*(pleuronectus platessa)*

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwerte: 351/84 kJ/kcal  
 Eiweiß: 15,8 g  
 Kohlenhydrate: 0,1 g  
 Fett: 3,6 g

Nettogewicht: 275 - 325 g	<b>Kartoninhalt:</b> ca. 30 Stück	<b>10 kg Kt</b>  1437 4968
---------------------------	--------------------------------------	---

Nettogewicht: 325 - 375 g	<b>Kartoninhalt:</b> ca. 25 Stück	<b>10 kg Kt</b>  1437 4975
---------------------------	--------------------------------------	---

Nettogewicht: 375 - 425 g	nicht vorrätig in: WE-WÜ <b>Kartoninhalt:</b> ca. 23 Stück	<b>10 kg Kt</b>  1437 4982
---------------------------	---	---

Nettogewicht: 425 - 475 g	nicht vorrätig in: ZM-WE-WÜ <b>Kartoninhalt:</b> ca. 20 Stück	<b>10 kg Kt</b>  1437 5002
---------------------------	--	---

Nettogewicht: 475 - 525 g	nicht vorrätig in: WE-WÜ <b>Kartoninhalt:</b> ca. 18 Stück	<b>10 kg Kt</b>  1437 5026
---------------------------	---	---

Nettogewicht: 525 - 575 g	nicht vorrätig in: ZM-WE-WÜ <b>Kartoninhalt:</b> ca. 16 Stück	<b>10 kg Kt</b>  1437 5057
---------------------------	--	---

Nettogewicht: 575 - 700 g	nicht vorrätig in: ZM-WE-WÜ <b>Kartoninhalt:</b> ca. 14 Stück	<b>10 kg Kt</b>  1437 5088
---------------------------	--	---

## STAR CULINAR - Ihre Vorteile

- Profilierung durch Qualität und Exklusivität
- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Bessere Angebotsübersicht durch bedarfsorientiertes Sortiment
- Bessere Verfügbarkeit durch das Eigenmarkenmanagement von CHEFS CULINAR
- Zeitgewinn durch einfache, gebündelte Bestellvorgänge
- Qualitäts- und Liefersicherheit durch die Kompetenz von CHEFS CULINAR





(Abbildung oben)

**TK Heilbuttsteak  
- Mittelstück -**

(*reinhardtius hippoglossoides*)

ca. 200 g, vom schwarzen Heilbutt

Als Rohware werden nur die besten Qualitäten aus den arktischen Gewässern des Atlantiks verarbeitet.

- mit Mittelgräte
- 3 - 4 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	737/176 kJ/kcal
Eiweiß:	13,2 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	13,8 g

(ohne Abbildung)

**TK Heilbuttsteak - Portion -**

(*reinhardtius hippoglossoides*)

175 - 225 g, vom schwarzen Heilbutt

Bei der Verarbeitung der Rohware werden auch Portionen aus dem Kopf- und Schwanzstück mit verwendet.

- mit Mittelgräte
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	737/176 kJ/kcal
Eiweiß:	13,2 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	13,8 g



**TK Schwertfisch-Steak**

(*xiphias gladius*)

ca. 200 g, mit Haut, ohne Knochen

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	485/116 kJ/kcal
Eiweiß:	19,4 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	4,4 g



**TK Wildlachssteak - Mittelstück -**

(*oncorhynchus spp.*)

ca. 200 g, mit Haut

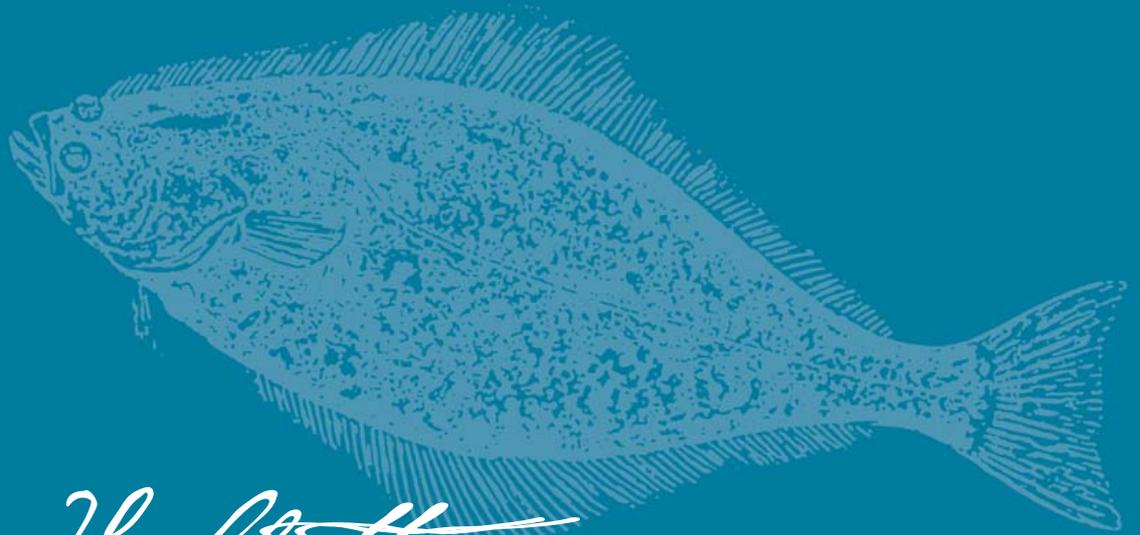
- mit Mittelgräte
- 3 - 4 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück  
5 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	547/131 kJ/kcal
Eiweiß:	18,4 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	6,3 g



# Der Heilbutt



## Charakter vom Heilbuttfleisch

Der Heilbutt gehört zu den Edelfischen. Sein Fleisch ist weiß und zart und gilt als Delikatesse. Es eignet sich vorzüglich zum Dämpfen und Dünsten. Frisches Heilbuttfleisch wird von Kennern sehr geschätzt. Im Herbst und Winter gilt es als besonders schmackhaft.

Mehr und mehr Freunde findet auch der schwarze Heilbutt mit seinem etwas differenzierterem Geschmack. Er wird jetzt nicht nur als geräucherter Stückenfisch sondern auch als Frischfisch angeboten.

## Herkunft

Die eigentliche Heimat des Heilbutts sind die süd-arktischen Kaltwassergebiete mit hohem Salzgehalt. Er lebt in diesen subarktischen Gebieten von Ostkanada bis Grönland, von Island bis Murmansk, von Norwegen bis in die Biscaya. Markierungsversuche zeigten, daß einzelne Tiere oft sehr weite Wanderungen unternehmen.



© Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)

**TK Marlinfilet - Portion -***(makaira spp)***140 - 160 g, ohne Haut, ohne Knochen**

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	493/117 kJ/kcal
Eiweiß:	19,4 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	4,4 g

**TK Buttermakrelenfilet - Portion -***(lepidocybium spp.)***140 - 160 g, ohne Haut, ohne Knochen**

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	763/182 kJ/kcal
Eiweiß:	19,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	11,9 g

**TK Thunfischfilet - Portion -***(thunus albacares)***140 - 160 g, ohne Haut, ohne Knochen**

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	929/222 kJ/kcal
Eiweiß:	22,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	15,0 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	763/182 kJ/kcal
Eiweiß:	19,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	11,9 g

**TK Buttermakrelenfilet***(lepidocybium spp.)*

1 - 5 kg, mit Haut, ohne Knochen,  
**einzel verpackt**  
 - praktisch grätenfrei  
 - ca. 10 % Glasur

**1 St 20 kg Kt****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	929/222 kJ/kcal
Eiweiß:	21,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	15,5 g

**TK Thunfischfilet - Loin -***(thunnus albacares)*

1 - 5 kg, ohne Haut, ohne Knochen,  
**einzel verpackt**  
 Sauber pariertes, ausgelöstes Rückenfilet  
 vom Yellowfin-Thunfisch.  
 - praktisch grätenfrei  
 - ca. 10 % Glasur

**1 St 20 kg Kt****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	763/182 kJ/kcal
Eiweiß:	19,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	11,9 g

**TK Buttermakrelenfilet - Loin -***(lepidocybium spp.)*

ca. 1 - 2 kg, ohne Haut, ohne Knochen,  
**ohne dunkles Muskelfleisch**  
 Der Butterfisch wird bis zu 1,80 m lang und hat  
 ein Gewicht von bis zu 130 kg. Er zählt zur Gat-  
 tung der Thunfische und Makrelen. Seine be-  
 vorzugte Tiefe liegt zwischen 200 und 1800 m.  
 - praktisch grätenfrei  
 - ca. 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
 ca. 3 - 4 Stück  
 5 kg Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	493/117 kJ/kcal
Eiweiß:	19,4 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	4,4 g

**TK Marlinfilet - Loin -***(makaira spp.)*

ca. 1 - 2 kg, ohne Haut, ohne Knochen,  
**ohne dunkles Muskelfleisch**  
 - praktisch grätenfrei  
 - 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
 ca. 3 - 4 Stück  
 5 kg Kt



## Die Regenbogenforelle

Die Regenbogenforelle ist ein Wanderfisch mit langgestrecktem, seitlich etwas abgeflachtem Körper mit stumpfschnauzigem Kopf. Sie hat ein breites, rötliches Längsband entlang der Flanken. Kopf, Körper, Rücken, Fett- und Schwanzflosse sind mit vielen kleinen schwarzen Punkten besetzt.

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Nettogewicht ohne Glasur.

## Unser Service

Wir bieten ganze Forellen ohne Mittelgräten an, fertig zum Füllen und Zubereiten mit den Kräutern und Gewürzen der Jahreszeit. Geeignet für Großküchen und Gastronomie.



### Forelle

*Forelle*

#### TK Forelle

*(oncorhynchus mykiss)*

entgrätet, mit Kopf  
- 5 - 8 % Glasur

180 - 200 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 26 Stück**  
**5 kg Kt**



220 - 260 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 21 Stück**  
**5 kg Kt**



#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 419/99 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 2,6 g

#### TK Regenbogenforelle

*(oncorhynchus mykiss)*

ausgenommen, mit Kopf  
- 5 - 8 % Glasur

ca. 220 - 240 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 22 Stück**  
**5 kg Kt**



ca. 260 - 280 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 18 Stück**  
**5 kg Kt**



#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 474/113 kJ/kcal  
Eiweiß: 20,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 3,3 g

#### TK Regenbogenforelle

*(oncorhynchus mykiss)*

ausgenommen, mit Kopf, küchenfertig  
- 5 - 8 % Glasur

300 - 350 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 15 Stück**  
**5 kg Kt**



#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 474/113 kJ/kcal  
Eiweiß: 20,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 3,3 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	485/111	kJ/kcal
Eiweiß:	18,4	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,1	g

**TK Forellenfilet - Butterfly -***(oncorhynchus mykiss)***ca. 130 - 150 g, mit Haut**

Das Forellenfilet ist von der Hauptgräte und den Bauchgräten gelöst. Es wird durch die Haut am Rücken zusammengehalten.

- praktisch grätenfrei
- 5 - 8 % Glasur

**Packungsinhalt:**  
ca. 17 Stück  
2,5 kg Pk



1042 3165

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	479/113	kJ/kcal
Eiweiß:	20,5	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	3,3	g

**TK Forellenfilet***(oncorhynchus mykiss)***ca. 90 - 110 g, mit Haut**

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 50 Stück  
5 kg Kt



1341 0667

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	433/103	kJ/kcal
Eiweiß:	19,5	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	2,7	g

BASE CULINAR

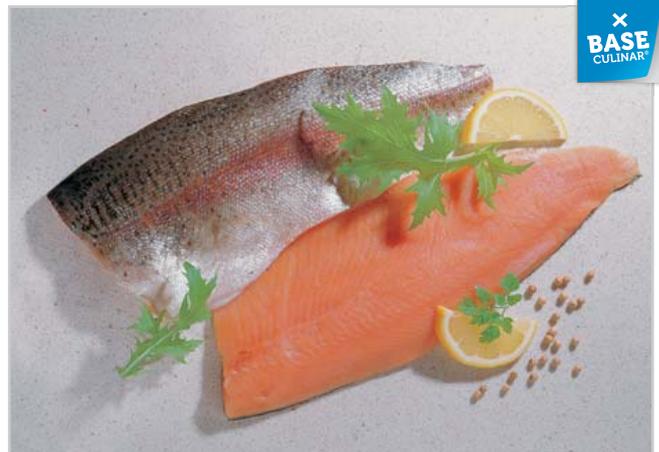
**TK Lachsforelle - Naturfilet -***(oncorhynchus mykiss)***160 - 230 g, mit Haut**

- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 28 Stück  
5 kg Kt



1443 4587

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	843/201	kJ/kcal
Eiweiß:	19,2	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	13,6	g

STAR CULINAR

**TK Saibling - Naturfilet -***(salvelinus alpinus)***150 - 250 g, mit Haut**

Der aus der arktischen See stammende Saibling zeichnet sich durch sein besonders mildes und festes Fleisch aus.

- 3 - 5 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 20 Stück  
5 kg Kt



1443 4563





**Lachs**

*Lachs*

**TK Lachs „Superior“**  
*(salmo salar)*

3 - 4 kg, ausgenommen, mit Kopf,  
einzeln verpackt  
- 0 - 1 % Glasur

1 St 25 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 825/198 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,8 g

**TK Lachsfilet**  
*(salmo salar)*

1 - 1,5 kg, vakuumiert,  
mit Haut, Seite, Trimmstufe D  
- praktisch grätenfrei  
- 0 - 1 % Glasur

1 St 10 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 825/198 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,8 g

(ohne Abbildung)  
**TK Lachsfilet**  
*(salmo salar)*

ca. 0,9 - 1,9 kg,  
mit Haut, Seite, Trimmstufe C  
- praktisch grätenfrei  
- 0 - 1 % Glasur

1 St 10 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 825/198 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,8 g

**TK Lachsfilet - Portion  
- Mittel- und Endstück -**  
*(salmo salar)*

ca. 150 g, ohne Haut, Trimmstufe C  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 825/198 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,8 g

**TK Lachsfilet - Mittelstück -**  
*(salmo salar)*

ohne Haut, einzeln vakuumiert,  
Trimmstufe D  
(weitestgehend ohne Bauchlappen)  
- praktisch grätenfrei  
- 0 - 1 % Glasur

150 - 170 g  
**Kartoninhalt:  
ca. 31 Stück  
5 kg Kt**



180 - 200 g  
**Kartoninhalt:  
ca. 26 Stück  
5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 825/198 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,8 g



# Sashimi vom Lachs auf Wakame

## Sashimi vom Lachs auf Wakame mit Kaviar

### Zutaten für 10 Portionen

#### Für die Lachswürfel

1 kg Lachsfilet mit Haut .....10371459

#### Für die Marinade

Etwas frischer Koriander  
5 ml Sesamöl .....13250454  
30 ml Sojasauce .....10176351  
5 ml Erdnussöl .....13250485  
5 g brauner Rohrzucker .....10939901  
2 g Meerrettich (Wasabi) .....11091110  
20 ml Limettensaft

#### Für die Meerrettichcreme

30 ml Limettensaft  
400 g Wasabi  
200 g Crème fraîche .....10273838  
25 g Honig .....14234873  
Saft vom eingelegten Ingwer, Salz und Pfeffer

#### Für die Chips

20 g Frühlingssrollenteig

#### Für den Wakame-Salat

500 g Wakame .....12743605

#### Für die pochierten Eigelbe

150 ml Pflanzenöl .....10276655  
10 Wachteleier

#### Außerdem

70 g Forellen-Kaviar .....10140574  
70 g Deutscher Kaviar .....10141748

### Zubereitung

#### Lachswürfel

Lachs mit der Hautseite auf ein Fischbrett legen und kontrollieren, ob alle Gräten entfernt wurden. Lachsfilet mit Hilfe eines Filetier- oder Fischmessers vom Schwanzende bis zum Kopf vorsichtig von der Haut lösen. Lachs wenden und den Tran (Graufärbung) entfernen. Anschließend den Lachs in 2 cm große Würfel schneiden.

#### Marinade für Lachswürfel

Koriander waschen, Blätter abzupfen und hacken. Mit den restlichen Zutaten verrühren. Lachswürfel kurz vor dem Servieren darin marinieren.

#### Meerrettichcreme

Alle Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

#### Chips vom Frühlingssrollenteig

Frühlingssrollenteig in 2 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Zwischen 2 mit Trennspray besprühte Backmatten legen und im Ofen bei 160 °C ca. 5 Minuten backen.

#### Wakame

Wakame (Seegrass-Salat) abschmecken und ggf. würzen.

#### Pochierte Wachteleigelbe

Öl in ein Einwegglas füllen. Die Schale der Wachteleier vorsichtig mit einem Messer einritzen, Eigelbe von den Eiweißen trennen (das Eigelb darf dabei nicht beschädigt werden). Öl in das Rundglas füllen, Eigelbe vorsichtig ins Öl gleiten lassen. In einem vorgeheizten Dämpfer bei 80 °C ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend die pochierten Eigelbe mit Hilfe eines Sieblöffels aus dem Öl nehmen. Anrichten.

#### Servierempfehlung

Wakame-Salat in der Tellermitte anrichten. Marinierte Lachswürfel leicht versetzt auf dem Salat platzieren und mit Wasabi-Dressing nappieren. Die knusprigen Teigblättchen darauflegen. Auf die linke Seite des Teigblättchens eine Nocke Forellen-Kaviar und auf die rechte Seite eine Nocke Deutschen Kaviar anrichten. Mittig vom Kaviar das pochierte Wachteleigelb setzen.



### Weinempfehlung

Franken Scheurebe  
QbA halbtrocken

Franken (Deutschland)  
Weingut Juliuusspital

0,75 l 6 Fl Kt

Art.-Nr.: 13151836

## Der Lachs

Der atlantische Lachs (auch: Salmo Salar) kann bis zu 1,50 m lang werden. In den Handel kommt er in den Gewichtsgrößen 2 - 3, 3 - 4 oder 4 - 5 kg. Die frischen Lachse werden maschinell filetiert und von Hand nachgearbeitet. Bei der Trimmstufe „D“ werden zusätzlich die Gräten, der Fettansatz des Bauchlappens, der Kragenknochen, das Schwanzstück und der Fettstrang am Rücken herausgeschnitten. Lediglich die Haut bleibt zur besseren Weiterverarbeitung am Filet.

## Der Zuchtlachs

Der Zuchtlachs gehört zur Familie des „Salmo Salar“. Im Gegensatz zu den pazifischen Lachsen hat er einen höheren Fettanteil, der dem Lachs die besondere geschmackliche Note verleiht.



### MSC Wildlachs

Wildlachs 

STAR CULINAR

**TK „MSC“ Wildlachsfilet**  
- Portion -

(*oncorhynchus spp.*)

ohne Haut

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

5 kg Kt

120 - 140 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 38 Stück



140 - 160 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück



160 - 180 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 29 Stück



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	547/131 kJ/kcal
Eiweiß:	18,4 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	6,3 g

Im Vergleich zu den norwegischen Lachsarten hat der Wildlachs ein weniger rötliches Fleisch, einen höheren Eiweißanteil und einen geringeren Fettanteil. Dadurch wird er beim Garen etwas fester.



## *Der Wildlachs*



**Victoriasee-Barschfilet - Portion -**

*Victoriasee-Barschfilet - Portion -*

**TK Victoriasee-Barschfilet - Portion -**  
*(lates niloticus)*

ohne Haut  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

140 - 160 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



160 - 180 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 29 Stück**  
**5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 390/94 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,1 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 1,8 g



**TK Victoriasee-Barsch - Naturfilet -**  
*(lates niloticus)*

200 - 500 g, ohne Haut  
- praktisch grätenfrei  
- 0 - 1 % Glasur

**6 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 390/94 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,1 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 1,8 g



**TK Wels - Naturfilet -**  
*(clarias gariepinus)*

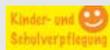
140 - 220 g, ohne Haut  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
**ca. 27 Stück**  
**5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 360/85 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 2,0 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	350/84 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g

**TK Pangasius - Naturfilet - (Wels)***(pangasius hypophthalmus)***ohne Haut**

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

90 - 110 g

**Kartoninhalt:**

ca. 50 Stück

5 kg Kt



12009183

140 - 160 g

**Kartoninhalt:**

ca. 66 Stück

10 kg Kt



11593317

160 - 180 g

**Kartoninhalt:**

ca. 29 Stück

5 kg Kt



12406012

180 - 200 g

**Kartoninhalt:**

ca. 26 Stück

5 kg Kt



11528982

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	350/84 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g

**TK Pangasius-Spieß***(pangasius hypophthalmus)***ca. 165 g, ohne Haut, gerollte, gespießte Pangasiusfilets**

Halbierte Pangasiusfilets werden per Hand gerollt und auf einen Bambusspieß gesteckt.

- praktisch grätenfrei
- 10 % Glasur

1 kg Pk

10 kg Kt

**Packungsinhalt:**

ca. 6 Stück



12668953

**Der Pangasius**

Der aus Vietnam stammende weiß-fleischige Zwergwels wird oftmals mit dem Filet der Rotzunge verwechselt.

Es handelt sich aber um einen Süßwasserfisch, der sich durch sein festes, saftiges, helles Fleisch auszeichnet.



**Zander - Naturfilet -**

*Zander - Naturfilet -*

**TK Zander - Naturfilet -**  
*(stizostedion lucioperca)*

mit Haut, geschuppt  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**5 kg Kt**

70 - 120 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 50 Stück



1035 5268

120 - 170 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 34 Stück



1372 7932

170 - 230 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 25 Stück



1036 5014

230 - 300 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 19 Stück



1099 4344

300 - 500 g

**Kartoninhalt:**  
ca. 12 Stück



1372 8038

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 353/84 kJ/kcal

Eiweiß: 19,2 g

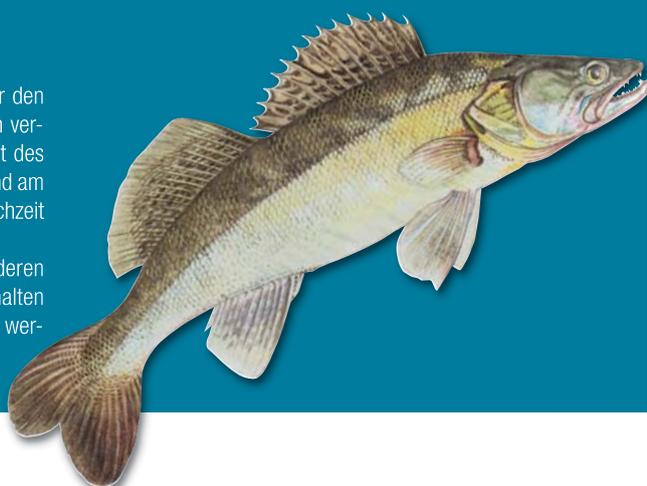
Kohlenhydrate: 0,0 g

Fett: 0,7 g

**Der Zander**

Der Zander ist in Europa der größte Süßwasserfisch unter den Barschen. Sein Körper ist für eine rasche Fortbewegung in verschiedenen Wasserschichten ideal gebaut. Die meiste Zeit des Tages hält sich der Zander am Boden versteckt. Morgens und am frühen Abend steigt er zur Jagd an die Oberfläche. Die Laichzeit liegt im April und Mai.

Erwachsene Fische ernähren sich ausschließlich von anderen Fischarten. Die in kleinen Schwärmen lebenden Zander halten sich im Gegensatz zum Hecht weiter weg vom Ufer auf. Sie werden 10-15, vereinzelt bis 20 Jahre alt.



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	425/102 kJ/kcal
Eiweiß:	18,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	3,2 g

**TK Felchen - Einzelfilet -***(coregonus spp.)*

ca. 230 - 300 g, mit Haut, geschuppt  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 19 Stück  
5 kg Kt



1209 8255

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	455/108 kJ/kcal
Eiweiß:	18,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	3,8 g

STAR CULINAR

**TK Tilapia - Top - Loin -***(oreochromis niloticus)*

140 - 170 g, ohne Haut  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 32 Stück  
5 kg Kt



1468 5347

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	391/93 kJ/kcal
Eiweiß:	18,4 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,8 g

BASE CULINAR

**TK Cobia-Offiziersbarsch - Portion -***(rachycentron canadum)*

140 - 160 g, ohne Haut

Der Cobia, eine tropische Fischart, lässt sich gut züchten und ist von hoher Qualität. Begeistert sprechen manche bereits vom „Tropenlachs“.  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt



1443 3108

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	401/95 kJ/kcal
Eiweiß:	21,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,2 g

BASE CULINAR

**TK Tilapia - Naturfilet -***(oreochromis niloticus)*

120 - 170 g, ohne Haut

Das Tilapia-Fleisch ist weiß, fest und hat einen feinen, leicht nussigen Geschmack. Es lässt sich für alle gängigen Zubereitungen in der Küche einsetzen.  
- praktisch grätenfrei  
- 10 % Glasur

**Kartoninhalt:**  
ca. 34 Stück  
5 kg Kt



1439 2733





# Convenience

## *Convenience*

<b>TK-Fischportionen, in kindgerechten Kalibrierungen</b> .....	<b>52</b>
<b>TK-Fischportionen, paniert</b> .....	<b>54</b>
<b>TK-Fischfilet, naturgeformt, paniert</b> .....	<b>59</b>
<b>TK-Fischfilet, paniert</b> .....	<b>60</b>
<b>TK-Plattfischfilet, paniert</b> .....	<b>64</b>
<b>TK-Fischfilet, in Spezialpanade</b> .....	<b>65</b>
<b>TK-Fischfilet, unpaniert, mit Grillstreifen</b> .....	<b>67</b>
<b>TK-Fischfilet, gegart, Cook &amp; Chill geeignet</b> .....	<b>68</b>
<b>TK-Fischfilet, in glutenfreier Panade</b> .....	<b>72</b>
<b>TK-Fischrouladen</b> .....	<b>74</b>
<b>TK-Fischconvenience-Spezialitäten</b>	
Fischspieß, Lasagne, Lachs in Blätterteig .....	<b>76</b>
<b>TK-Fischpfannen</b> .....	<b>77</b>
<b>TK-Fischfilet mit Auflage, Schlemmerfilet</b> .....	<b>78</b>
<b>TK-Fischfilet, mehliert</b> .....	<b>81</b>
<b>TK-Fischfilet, gefüllt, paniert</b> .....	<b>82</b>

## Convenience-Trend hält an.

Die Verbrauchervünsche sind vielfältig und situationsbedingt. Europaweit im Trend sind „bequeme“ Lebensmittel, solche Produkte, die teilsfertig bzw. verzehrfertig und durch besonders kurze Zubereitungszeiten schnell servierfertig sind.

Die Convenience-Produkte aus dem CHEFS CULINAR-Sortiment verfügen, sofern sie paniert sind, über kombidämpfergeeignete Panade. Diese Panade ist von Fettstoffen durchzogen und sorgt bei der Garung mit Heißluft für eine gleichmäßige braune Färbung.

Viele der Artikel in diesem Kapitel wurden zusätzlich durch eine Rezeptur verfeinert. Ob durch Füllung, Auflage oder Ummantelung von Gemüse- oder Käse Rezepturen, durch die Verbindung von Zubereitungssicherheit und schnellem Garvorgang lassen sich die Produkte bequem und mit wenig Arbeitsaufwand in großen und auch kleineren Mengen zubereiten.



BASE CULINAR

**TK Fischstäbchen**

(*theragra chalcogramma*)

**30 g, GV-Packung**

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken  
geschnitten, in feinwürziger Panade.  
- praktisch grätenfrei

**Kartoninhalt: 6 kg  
200 St Kt**

- 35 % Panade



Kinder- und Scholerverpflegung BASE CULINAR

180 °C, ca. 5 Min.  
140 °C, ca. 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 740/176 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,7 g  
Kohlenhydrate: 15,0 g  
Fett: 7,1 g

**TK „MSC“ Fischstäbchen**

(*macrurus spp., merluccius spp., pollachius virens*)

**30 g, vorgebacken**

Aus Filet-Blöcken geschnitten,  
in fein-würziger Panade.  
- praktisch grätenfrei  
- 35 % Panade

**Kartoninhalt: 6 kg  
200 St Kt**



Kinder- und Scholerverpflegung MSC PROSPA

160-180 °C, ca. 10-12 Min.  
180 °C, ca. 4 Min.  
mittlere Hitze, ca. 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 769/183 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,7 g  
Kohlenhydrate: 14,6 g  
Fett: 8,1 g

**TK „MSC“ Fischstäbchen**

„Big Pack“

(*macrurus spp., merluccius spp., pollachius virens*)

**30 g, vorgebacken**

Aus Filet-Blöcken geschnitten,  
in fein-würziger Panade.  
- praktisch grätenfrei  
- 35 % Panade

**Beutelinhalt:  
60 Stück = 1,8 kg  
1 Bt 5 Bt Kt**



Kinder- und Scholerverpflegung MSC PROSPA

225 °C, ca. 11 Min.  
160-180 °C, ca. 10-12 Min.  
180 °C, ca. 4 Min.  
mittlere Hitze, 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 773/184 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,7 g  
Kohlenhydrate: 14,8 g  
Fett: 8,1 g

**TK Fischstäbchen**

(*macrurus spp., merluccius spp., pollachius virens*)

**30 g, vorgebacken, GV-Packung**

- praktisch grätenfrei  
- 35 % Panade

**Kartoninhalt: 6 kg  
200 St Kt**



MSC PROSPA

225 °C, ca. 11 Min.  
160-180 °C, ca. 10-12 Min.  
180 °C, ca. 4 Min.  
mittlere Hitze, ca. 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 766/183 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,0 g  
Kohlenhydrate: 13,4 g  
Fett: 8,4 g



**TK „MSC“ Kutterfrikadelle**

„Combi Classe“

(*theragra chalcogramma, melanogrammus aeglefinus*)

**75 g, in Knusperpanade, vorgebacken**

Aus grob zerkleinertem Schellfisch- und See-  
lachs-Filet und Kartoffelstücken, verfeinert mit  
deftigen Kräutern und Gewürzen, in leckerer  
Panade.  
- praktisch grätenfrei  
- 35 % Panade

**Kartoninhalt: 4,5 kg  
60 St Kt**



Kinder- und Scholerverpflegung MSC PROSPA

220 °C, ca. 10 Min.  
ca. 175 °C, ca. 5 Min.  
mittlere Hitze, ca. 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 739/176 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,2 g  
Kohlenhydrate: 17,9 g  
Fett: 6,4 g



**Kinder- und Scholverpflegung**  

 ca. 200 °C, ca. 16 Min.  
 ca. 190 °C, ca. 18 Min.  
 ca. 170 °C, ca. 3 Min.  
 mittlere Hitze, ca. 3 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwert: 579/138 kJ/kcal  
 Eiweiß: 14,9 g  
 Kohlenhydrate: 8,9 g  
 Fett: 4,6 g

**TK „MSC“ Fisch „Kibbelinge“**

(theragra chalcogramma)

ca. 25 g, in knusprigem Backteig, vorgebacken, wie gewachsen  
 - praktisch grätenfrei  
 - 16 % Backteig

**Kartoninhalt:**  
**ca. 120 Stück**  
**3 kg Kt**



**Kinder- und Scholverpflegung**  

 ca. 190 °C, ca. 22 Min.  
 ca. 190 °C, ca. 18 Min.  
 ca. 170 °C, ca. 3 Min.  
 mittlere Hitze, ca. 3 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwert: 579/138 kJ/kcal  
 Eiweiß: 14,9 g  
 Kohlenhydrate: 8,9 g  
 Fett: 4,6 g

**TK Fisch „Kibbelinge“**

(theragra chalcogramma)

ca. 25 g, in knusprigem Backteig, vorgebacken, wie gewachsen  
 - praktisch grätenfrei  
 - 16 % Backteig

**Kartoninhalt:**  
**ca. 120 Stück**  
**3 kg Kt**



**„Kibbelinge“**  
 Kleine Portionen aus Seelachsfilet umhüllt von herzhaft gewürztem Backteig. Beliebtes niederländisches Snackprodukt, das gerne mit Remouladensauce oder mit Kartoffelspalten bzw. Pommes Frites gegessen wird.




**Kinder- und Scholverpflegung**  

 ca. 175 °C, ca. 5 Min.  
 mittlere Hitze, ca. 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwert: 584/138 kJ/kcal  
 Eiweiß: 12,4 g  
 Kohlenhydrate: 18,7 g  
 Fett: 1,5 g

**TK Fischfrikadelle**

(theragra chalcogramma, macrurus spp., merluccius spp., pollachius virens)

75 g  
 Fischfrikadellen aus fein zerkleinertem Alaska-Seelachsfilet und Seehechtfilet mit raffiniertes Gewürzmischung.  
 - praktisch grätenfrei  
 - 45 % Panade

**Kartoninhalt: 6 kg**  
**80 St Kt**





**TK Alaska-Seelachsfilet-Streifen „Meunière“**

(*theragra chalcogramma*)

ca. 45 g, fein bemehlt, vorgebraten

Saftige Alaska Seelachs Streifen aus 100 % Filet vom Alaska Seelachs, nach „Müllerin Art“ fein bemehlt und vorgebraten.

- praktisch grätenfrei
- 20 % Panade

**Beutelinhalt:**  
ca. 55 Stück  
2,5 kg Bt  
5 kg Kt



**Kinder- und Scholverpflegung**

ca. 200 °C, 8-10 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	642/142 kJ/kcal
Eiweiß:	14,4 g
Kohlenhydrate:	13,3 g
Fett:	4,6 g



**TK Knusperfilet**

(*theragra chalcogramma*)

75 g, im Backteig, Trapez, vorgebacken

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene trapezförmige Portionen in Backteighülle.

- praktisch grätenfrei
- 44 % Backteig

**Kartoninhalt: 6 kg**  
80 St Kt



**Kinder- und Scholverpflegung**

230 °C, ca. 9 Min.  
175 °C, 8 Min.  
mittlere Hitze, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	775/185 kJ/kcal
Eiweiß:	11,8 g
Kohlenhydrate:	16,4 g
Fett:	8,0 g



**TK Alaska-Seelachsfilet „Trapez“**

(*theragra chalcogramma*)

75 g, im Backteig

- praktisch grätenfrei
- 40 % Backteig

**Kartoninhalt: 6 kg**  
80 St Kt



**Kinder- und Scholverpflegung**

ca. 200 °C, ca. 18 Min.  
180 °C, 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	883/211 kJ/kcal
Eiweiß:	12,0 g
Kohlenhydrate:	16,0 g
Fett:	11,0 g



BASE CULINAR

**TK „MSC“ Fischfiguren „Meeresfantasie“**

(*gadus macrocephalus, argentina silus*)

ca. 30 g, vorgebacken

5 verschiedene, maritime Fischformen aus gewolfem Weißfisch hergestellt.

- praktisch grätenfrei
- 40 % Panade

**Kartoninhalt:**  
165 - 170 Stück  
5 kg Kt



**Kinder- und Scholverpflegung**

ca. 220 °C, ca. 15 Min.  
ca. 210 °C, ca. 15 Min.  
ca. 180 °C, ca. 4 Min.  
mittl. Hitze, ca. 4 Min. je Seite

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	950/230 kJ/kcal
Eiweiß:	13,0 g
Kohlenhydrate:	23,0 g
Fett:	9,0 g

**„Piranteller“****Gebackene Fischfiguren mit jungem Blattspinat und Kartoffelpüree**

# Piranteller

**Zutaten für 10 Portionen:****Für das Kartoffelpüree**

400 g mehlig Kartoffeln	
110 ml Milch	10273814
35 g Butter	14036460
Salz	12167197

**Für die Möhren**

260 g Bundmöhren	
15 g Butter	14036460
10 g Honig	14234873
Salz	12167197

**Für den Blattspinat**

230 g Blattspinat	
50 g Butter	14036460
Salz	12167197

**Für die Fischfiguren**

30 TK-Fischfiguren	11047643
Frittieröl	14277436

**Außerdem**

130 g Zitrone	
5 g Mayonnaise	10287910

**Zubereitung****Kartoffelpüree**

Kartoffeln waschen, schälen und in leicht gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erhitzen, über die Kartoffelmasse geben und mit einem Gummischaber unter die Kartoffeln heben. Die Butter in Würfel schneiden, dazugeben und untermontieren. Mit Salz abschmecken.

**Möhren**

Bundmöhren putzen, waschen und schälen. In dünne Streifen schneiden und kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trockenlegen. Butter, Honig und Salz in einer Sauteuse erhitzen, Möhrenstreifen dazugeben und ggf. mit etwas Gemüsesofen ablöschen. Abschmecken und ggf. nachwürzen.

**Blattspinat**

Spinat waschen und die harten Stiele entfernen. Butter in einer Pfanne erhitzen, den frischen Blattspinat dazugeben. Kurz durchschwenken und mit Salz abschmecken.

**Fischfiguren**

Gefrorene Fischfiguren schwimmend im heißen Öl goldbraun backen. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

**Außerdem**

Zitronen waschen und die Schale mit einem Zitronenritzer längs abziehen. Zitronen quer in Scheiben schneiden, so dass eine Sonnenform entsteht.

**Servierempfehlung**

Kartoffelpüree als Nocke auf einen Teller setzen und mit einem Zuckerspachtel wellenförmig durchziehen. Möhrenjulienne als Sträubchen an das Püree setzen. Blattspinat-Kleckse und Fischfiguren auf das Püree verteilen. Fischfiguren mit Mayonnaise verzieren. Mit einer ganzen Zitronenscheibe garnieren.

**Profi-Tipp**

Schon gewusst?

Verwenden Sie bei der Herstellung von Kartoffelpüree keinen Schneebesen. Besser: Milch und Butter immer mit einem Gummischaber unterheben. Dadurch bleibt das Püree cremiger und wird nicht speckig.

**Zwergen-Hugo**

Den Shaker mit Eis vorkühlen. Cocktailglas mit einem Zuckerrand verzieren. Shaker mit 8 cl Apfelsaft, 12 cl Traubensaft und 2 cl HOLLERSIRUP befüllen. Alles gut shakern und anschließend in das Glas füllen. Zum Schluss nach Belieben mit Sodawasser oder Mineralwasser auffüllen. Kurz vor dem Servieren einige Johannisbeeren in den Zwergen-Hugo geben. Mit einem Strohhalme und Cocktail-Deko verzieren.



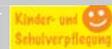
## Hoki-Nuggets

Durchgegarnte Nuggets aus Neuseeländischem oder Patagonischen Hokifiletblöcken gesägt, von einer schmackhaften 3-Cerealien-Panade umhüllt.



### Hoki-Nuggets

*Hoki-Nuggets*



**TK Hoki-Nuggets**  
(*macrurus spp*)

ca. 32 g, in 3-Cerealien-Panade  
- praktisch grätenfrei  
- 30 % Panade

**Kartoninhalt:**  
ca. 156 Stück

5 kg Kt



180 °C, 10-12 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 712/170 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,2 g  
Kohlenhydrate: 13,6 g  
Fett: 6,4 g



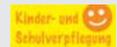
### TK Lachs-Frietten „Piccolino“

(*salmo salar*)

ca. 50 g, in Knusperpanade, vorgebacken  
Aus norwegischem Lachsfilet geschnittene Portionen. Als Snackprodukt, Fingerfood oder als Hauptspeise mit entsprechender Beilage vielseitig einsetzbar.

- praktisch grätenfrei  
- 34 % Panade

**Kartoninhalt:**  
ca. 100 Stück  
5 kg Kt



180 °C, ca. 16 Min.  
 170 °C, ca. 12 Min.  
 180 °C, ca. 4 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1003/240 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,0 g  
Kohlenhydrate: 13,0 g  
Fett: 15,0 g



### TK „MSC“ Seelachsfilet

„Crispy – Fisch“

(*pollachius virens*)

50 g, vorgebacken  
- praktisch grätenfrei  
- 35 % Panade

**Kartoninhalt:**  
ca. 100 Stück  
5 kg Kt



225 °C, ca. 23 Min.  
 200 °C, ca. 18 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 850/200 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,0 g  
Kohlenhydrate: 13,0 g  
Fett: 10,0 g



### TK „MSC“ Fisch-Nuggets

(*theragra chalcogramma*)

ca. 25 g, in Knusperpanade, vorgebacken  
Zarte Alaska-Seelachsstücke umhüllt mit einer raffiniert gewürzten krossen Panade. Als Snackprodukt, Fingerfood oder als Hauptspeise mit entsprechender Beilage vielseitig einsetzbar.

- praktisch grätenfrei  
- 40 % Panade

**Kartoninhalt:**  
ca. 200 Stück  
5 kg Kt



220 °C, ca. 13 Min.  
 200 °C, ca. 15 Min.  
 180 °C, ca. 5 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 880/210 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,6 g  
Kohlenhydrate: 21,1 g  
Fett: 8,4 g



**BASE CULINAR**

**TK Seehechtfilet**  
(*merluccius spp.*)

175 °C, ca. 7 Min.  
mittlere Hitze, ca. 11 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	582/137 kJ/kcal
Eiweiß:	13,2 g
Kohlenhydrate:	18,1 g
Fett:	1,1 g

**Kartoninhalt:**  
7,5 kg  
50 St Kt

1479 5367

**TK Seehechtfilet**  
(*merluccius spp.*)

175 °C, ca. 7 Min.  
mittlere Hitze, ca. 11 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	536/127 kJ/kcal
Eiweiß:	13,3 g
Kohlenhydrate:	15,4 g
Fett:	1,1 g

**Kartoninhalt:**  
7,5 kg  
50 St Kt

1035 6852

**TK Rotbarschfilet**  
(*sebastes spp.*)

175 °C, ca. 7 Min.  
mäßige Temperatur, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	632/150 kJ/kcal
Eiweiß:	14,6 g
Kohlenhydrate:	15,4 g
Fett:	2,9 g

**Kartoninhalt:**  
7,5 kg  
50 St Kt

1036 5830





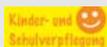
**TK Alaska-Seelachsfilet**

(theragra chalcogramma)

100 g, quadratisch

- praktisch grätenfrei
- 34 % Panade

**Kartoninhalt:**  
12 kg  
120 St Kt



175 °C, ca. 9 Min.  
mittlere Hitze, ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	572/155 kJ/kcal
Eiweiß:	13,7 g
Kohlenhydrate:	17,6 g
Fett:	0,9 g

**TK Alaska-Seelachsfilet**

(theragra chalcogramma)

150 g, lang

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portionen.

- praktisch grätenfrei
- 34 % Panade

**Kartoninhalt:**  
7,5 kg  
50 St Kt



175 °C, ca. 7 Min.  
mittlere Hitze, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	534/126 kJ/kcal
Eiweiß:	13,6 g
Kohlenhydrate:	15,4 g
Fett:	0,9 g



**TK Alaska-Seelachsfilet „Opti“**

(theragra chalcogramma)

180 g, Trapez

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene, trapezförmige Portionen.

- praktisch grätenfrei
- 33 % Panade

**Kartoninhalt:**  
9 kg  
50 St Kt



175 °C, ca. 9 Min.  
mittl. Temperatur, ca. 11 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	521/123 kJ/kcal
Eiweiß:	13,4 g
Kohlenhydrate:	15,2 g
Fett:	0,8 g

170 °C, ca. 4-5 Min.  
 150 °C, ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 498/118 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,2 g  
Kohlenhydrate: 12,8 g  
Fett: 0,9 g

**TK Alaska-Seelachsfilet**

(theragra chalcogramma)

**150 g, Naturform**

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portionen in Naturform.

- praktisch grätenfrei
- 28 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**6 kg**  
**40 St Kt**



vorheizen, 175 °C, ca. 6 Min.  
 ca. 180 °C, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 511/121 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,8 g  
Kohlenhydrate: 15,4 g  
Fett: 0,7 g

**TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet**

(theragra chalcogramma)

**150 g, Naturform**

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portionen in Naturform, mit einer knusprigen Panade.

- praktisch grätenfrei
- 33,5 % Panade
- laktosefrei

**Kartoninhalt:**  
**6 kg**  
**40 St Kt**



175 °C, ca. 9 Min.  
 mittl. Temperatur, ca. 11 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 528/125 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,3 g  
Kohlenhydrate: 14,2 g  
Fett: 1,0 g

**TK Alaska-Seelachsfilet**

(theragra chalcogramma)

**150 g, Naturform**

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portionen in Naturform.

- praktisch grätenfrei
- 30 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**6,08 kg**  
**32 St Kt**



235 °C, ca. 17 Min.  
 175 °C, 5 Min.  
 mittlere Temperatur, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 773/184 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,0 g  
Kohlenhydrate: 13,3 g  
Fett: 8,8 g

**TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet**

(theragra chalcogramma)

**100 g, vorgebacken, Naturform**

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portionen in Naturform, mit konvektomatgeeigneter Panade.

- praktisch grätenfrei
- 35 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**6 kg**  
**60 St Kt**



235 °C, ca. 17 Min.  
 175 °C, 5 Min.  
 mittlere Temperatur, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 780/186 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,2 g  
Kohlenhydrate: 13,3 g  
Fett: 8,9 g

**TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet**

(theragra chalcogramma)

**150 g, vorgebacken, Naturform**

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portionen in Naturform, mit konvektomatgeeigneter Panade.

- praktisch grätenfrei
- 35 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**4,5 kg**  
**30 St Kt**



175 °C, ca. 5 Min.  
 mittlere Temperatur, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 530/125 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,7 g  
Kohlenhydrate: 15,3 g  
Fett: 1,0 g

**TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet**

(theragra chalcogramma)

**150 g, Naturform**

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portionen in Naturform, mit konvektomatgeeigneter Panade.

- praktisch grätenfrei
- 35 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**6 kg**  
**40 St Kt**





**TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet**

(*theragra chalcogramma*)

**140 - 160 g, in Backteig, Suprêmeschnitt, vorgebacken**

Mittelstücke vom Alaska-Seelachsfilet, umhüllt von einem Backteig.

- praktisch grätenfrei
- 33 % Backteig

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



Kinder- und Schulverpflegung

200 °C, ca. 23 Min.  
 180 °C, ca. 18 Min.  
 180 °C, 5 Min.  
 mäßige Hitze, ca. 4 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	588/141 kJ/kcal
Eiweiß:	13,2 g
Kohlenhydrate:	12,9 g
Fett:	3,9 g



**TK Flippeseelachs**

(*pollachius virens*)

**160 g, vorgebacken**

Portionsgerecht zusammengelegte Seelachsfiletteile.

- praktisch grätenfrei
- 28 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**5,28 kg**  
**33 St Kt**



WIKINGER  
Fisch & Meeres

200 °C, ca. 35 Min.  
 180 °C, ca. 30 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	745/178 kJ/kcal
Eiweiß:	14,0 g
Kohlenhydrate:	14,0 g
Fett:	7,3 g



**TK „MSC“ Hoki-Filet**

(*macruronus novaezelandiae*)

**140 - 160 g, vorgebacken, Naturform**

Die zur Verarbeitung verwendeten Portionen gewähren ein gleichmäßiges Durchgaren des Produkts.

- praktisch grätenfrei
- 33,5 % Panade
- laktosefrei

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



180 °C, 20 Min.  
 175 °C, ca. 6 Min.  
 170 °C, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	712/170 kJ/kcal
Eiweiß:	10,7 g
Kohlenhydrate:	14,4 g
Fett:	7,6 g



**TK „MSC“ Hoki-Filet**

(*macruronus spp.*)

**75 g, vorgebacken, Naturform, mit Reis-Popper-Panade**

Die zur Verarbeitung verwendeten Portionen gewähren ein gleichmäßiges Durchgaren des Produkts.

- praktisch grätenfrei
- ca. 45 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 67 Stück**  
**5 kg Kt**



Kinder- und Schulverpflegung

200 °C, ca. 16-20 Min.  
 200 °C, 20 Min.  
 170 °C, ca. 5 Min.  
 mittl. Hitze, ca. 5 Min. je Seite

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	753/180 kJ/kcal
Eiweiß:	10,0 g
Kohlenhydrate:	20,1 g
Fett:	5,8 g



**TK „MSC“ Seelachs - Tail -**  
(pollachius virens)

175 °C, ca. 7 Min.  
mittlere Hitze, ca. 18 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 580/140 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,3 g  
Kohlenhydrate: 17,7 g  
Fett: 0,6 g

**TK „MSC“ Seelachs - Tail -**  
(pollachius virens)  
**140 - 160 g**  
- praktisch grätenfrei  
- 34 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



**TK „MSC“ Seelachs - Tail -**  
(pollachius virens)

220 °C, ca. 22 Min.  
200 °C, ca. 20 Min.  
175 °C, ca. 6 Min.  
mittlere Hitze, ca. 18 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 910/220 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,4 g  
Kohlenhydrate: 18,9 g  
Fett: 8,9 g

**TK „MSC“ Seelachs - Tail -**  
(pollachius virens)  
**140 - 160 g, vorgebacken**  
Zur Weiterverarbeitung wird zuerst die Haut  
abgezogen und dann werden nur die Tails des  
Seelachs verwendet.  
- praktisch grätenfrei  
- 33 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



**TK Seehechtfilet**  
(merluccius spp.)

235 °C, ca. 11 Min.  
mäßige Temperatur, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 671/160 kJ/kcal  
Eiweiß: 10,8 g  
Kohlenhydrate: 15,3 g  
Fett: 6,0 g

**TK Seehechtfilet**  
(merluccius spp.)  
**120 g, im Knusperbackteig, vorgebacken**  
Aus Seehechtfilet-Blöcken geschnittene  
Portionen, mit konvektomatgeeignetem, leicht  
gewürztem Backteig.  
- praktisch grätenfrei  
- 45 % Backteig

**Kartoninhalt:**  
**4,8 kg**  
**40 St Kt**



**TK Seehechtfilet - Portion -**  
(merluccius gayi)

180 °C, 20 Min.  
175 °C, ca. 6 Min.  
175 °C, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 712/170 kJ/kcal  
Eiweiß: 10,7 g  
Kohlenhydrate: 14,4 g  
Fett: 7,6 g

**TK Seehechtfilet - Portion -**  
(merluccius gayi)  
**140 - 160 g, vorgebacken**  
Der Seehecht ist ein wohlschmeckender Fisch  
mit weißem, festem Fleisch.  
- praktisch grätenfrei  
- 33,5 % Panade  
- laktosefrei

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**





**Rotbarschfilet**

*Rotbarschfilet*



**TK Rotbarschfilet**  
*(sebastes spp.)*

vorgebacken, Naturfilet  
- praktisch grätenfrei  
- 35 % Panade

140 - 160 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



160 - 180 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 29 Stück**  
**5 kg Kt**



200 °C, ca. 23 Min.  
 180 °C, ca. 18 Min.  
 180 °C, ca. 6 Min.  
 mittlere Hitze, ca. 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 811/193 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,2 g  
Kohlenhydrate: 19,5 g  
Fett: 4,8 g



BASE CULINAR

**TK „MSC“ Kabeljaufilet - Portion -**  
*(gadus morhua)*

140 - 160 g, vorgebacken

Die zur Verarbeitung verwendeten Filets gewährleisten ein gleichmäßiges Durchgaren des Produkts.

- praktisch grätenfrei  
- 33 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



180 °C, ca. 23 Min.  
 180 °C, ca. 23 Min.  
 180 °C, ca. 6 Min.  
 mittlere Hitze, ca. 15 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 845/200 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,2 g  
Kohlenhydrate: 17,6 g  
Fett: 8,2 g



**TK Merlan - Naturfilet -**  
*(merlangius merlangus)*

140 - 170 g, vorgebacken

Der Merlan oder Wittling ist einer der beliebtesten Konsumfische der Franzosen. Sein Fleisch ist sehr fein und das Aroma entfaltet sich am besten, wenn er kurz in Butter gebraten wird.

- praktisch grätenfrei  
- 40 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



200 °C, ca. 28 Min.  
 180 °C, ca. 23 Min.  
 175 °C, ca. 6 Min.  
 mittl. Hitze, ca. 6 Min. je Seite

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 785/187 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,6 g  
Kohlenhydrate: 14,4 g  
Fett: 8,8 g



**TK Flunderfilet**  
*(platichthys flesus)*

140 - 160 g, ohne schwarze Haut

- praktisch grätenfrei  
- 40 % Panade

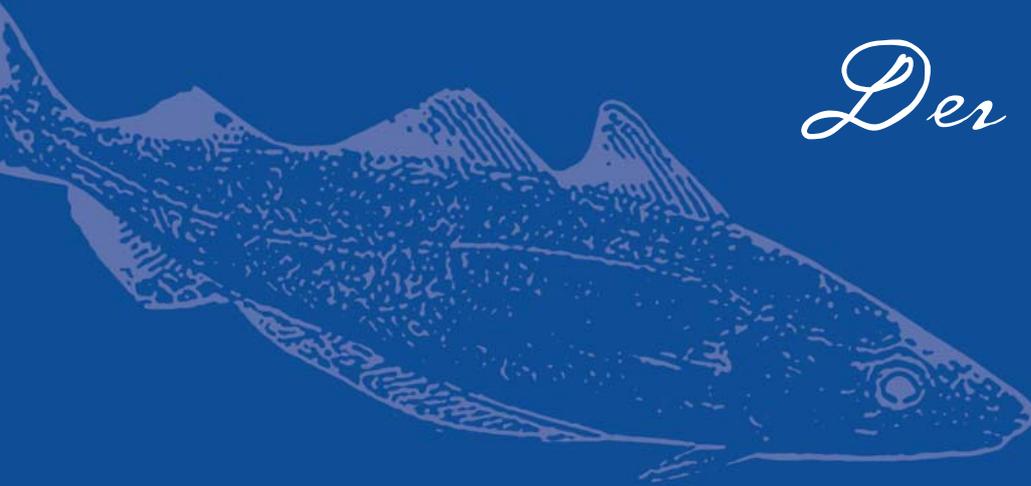
**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



180 °C, ca. 6 Min.  
 mittlere Hitze, ca. 12 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 485/116 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,3 g  
Kohlenhydrate: 15,7 g  
Fett: 0,3 g

# Der Merlan



## Der Merlan

Dt.: Merlan, Wittling, Weißling, Gadden;  
engl.: whiting; frz.: merlan

## Ein markantes Aussehen

Der Merlan ist eine Fischart aus der Familie der Dorsche und kommt im Nordost-Atlantik von der Barentssee und den Gewässern vor Island bis Portugal sowie im nördlichen Mittelmeer und im Schwarzen Meer vor.

Seine Merkmale sind ein langgestreckter, seitlich leicht abgeflachter Körper mit einer variablen Grundfärbung von gelblichbraun und olivbraun über grünlich bis dunkelblau. Der Bauch ist silbrig-weiß, der Kopf ist relativ klein und hat einen deutlich vorstehenden Oberkiefer sowie eine kleine wurmartige Bartel am Kinn. Der Rücken weist 3 Rückenflossen auf.

Der Wittling ist ein bedeutender Speisefisch, der vorwiegend mit Schleppnetzen gefangen und frisch, getrocknet, gepökelt oder tiefgefroren verkauft wird.



Quelle: Wikipedia



„MSC“ Schollenfilet

„MSC“ Schollenfilet 

**TK „MSC“ Schollenfilet**  
(*pleuronectes platessa*)

160 - 180 g  
- praktisch grätenfrei  
- 40 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 29 Stück**  
**5 kg Kt**



 180 °C, ca. 6 Min.  
 mäßige Hitze, ca. 12 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 510/122 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,1 g  
Kohlenhydrate: 14,0 g  
Fett: 1,9 g

Schollenfilet

Schollenfilet

**TK Schollenfilet**  
(*Lepidopsetta bilineata*)

140 - 160 g, ohne schwarze Haut

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



 180 °C, ca. 4-5 Min.  
 mäßige Hitze, ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 521/124 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,9 g  
Kohlenhydrate: 13,4 g  
Fett: 2,6 g

**TK Schollenfilet**  
(*Lepidopsetta bilineata*)

**140 - 170 g, vorgebacken**  
Ein speziell für die Großküche entwickeltes Produkt, das sich für die Zubereitung im Konvektomat und in größeren Stückzahlen besonders eignet.  
- praktisch grätenfrei  
- 40 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



 180 °C, ca. 20-25 Min.  
 180 °C, ca. 6 Min.  
 mäßige Hitze, ca. 12 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 812/194 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,1 g  
Kohlenhydrate: 16,4 g  
Fett: 8,4 g

**TK Schollenfilet**  
(*Lepidopsetta bilineata*)

- praktisch grätenfrei  
- 40 % Panade

110 - 130 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 41 Stück**  
**5 kg Kt**



140 - 160 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



160 - 180 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 29 Stück**  
**5 kg Kt**



180 - 200 g  
**Kartoninhalt:**  
**ca. 26 Stück**  
**5 kg Kt**



 180 °C, 2 Min., dann 2 Min.  
 mäßige Hitze, ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 521/124 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,9 g  
Kohlenhydrate: 13,4 g  
Fett: 2,6 g

Kinder- und  
Schulverpflegung

225 °C, ca. 12 Min.  
225 °C, ca. 10 Min.  
180 °C, ca. 5 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwert: 968/232 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,2 g  
Kohlenhydrate: 23,5 g  
Fett: 8,8 g

BASE CULINAR

**TK „MSC“ Seelachsfilet  
„Krosspanade“***(pollachius virens)***92 g, paniert, vorgebacken**

- praktisch grätenfrei
- 44 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**3,68 kg**  
**40 St Kt**



1470 6011



185 °C, ca. 20 Min.  
175 °C, ca. 6 Min.  
mittlere Hitze, ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwert: 799/191 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,2 g  
Kohlenhydrate: 15,7 g  
Fett: 9,0 g

**TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet***(theragra chalcogramma)***ca. 160 g, in Knusper-Sesampanade,  
vorgebacken, Naturform**

Aus Blöcken geschnittenes Alaska-Seelachs-  
Portionsfilet mit einer krossen, naturfarbenen  
Panade mit geschälten Sesamkörnern.

- praktisch grätenfrei
- 37,5 % Panade
- laktosefrei

**Kartoninhalt:**  
**ca. 38 Stück**  
**6 kg Kt**



1411 4663



200 °C, 35 Min.  
180 °C, 25 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwert: 761/182 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,0 g  
Kohlenhydrate: 15,0 g  
Fett: 7,2 g

**TK Seelachsfilet***(pollachius virens)***160 g, in Knusper-Maispanade,  
vorgebacken, Naturform**

Portionsgerecht zusammengelegtes Seelachs-  
filet, mit Maismehl paniert.

- praktisch grätenfrei
- 28 % Panade
- glutenfrei
- laktosefrei

**Kartoninhalt:**  
**5,28 kg**  
**33 St Kt**



1118 3556



200 °C, ca. 12-14 Min.  
160 °C, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwert: 674/161 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,7 g  
Kohlenhydrate: 6,1 g  
Fett: 8,6 g

**TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet***(theragra chalcogramma)***145 g, in Eihülle, vorgebacken**

- praktisch grätenfrei
- 25 % Eihülle

**Kartoninhalt:**  
**5,075 kg**  
**35 St Kt**



1448 4377



Kinder- und  
Schulverpflegung

200 °C, ca. 28 Min.  
180 °C, ca. 28 Min.  
175 °C, ca. 6 Min.  
mittl. Hitze, ca. 6 Min. je Seite

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwert: 871/203 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,5 g  
Kohlenhydrate: 19,7 g  
Fett: 6,7 g

**TK Forelle - Naturfilet -***(salmo gairdneri)***140 - 170 g, nach Mandelart, vorgebacken**

Die aus Schottland stammenden, rotfleischigen  
Regenbogenforellenfilets werden von  
einer Panade nach Mandelart umhüllt.

- praktisch grätenfrei
- max. 40 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 19 Stück**  
**3 kg Kt**



2004 1564





### Der Alaska-Seelachs

Der Alaska-Seelachs (lat. *Theragra chalcogramma*) ist ein Fisch aus der Familie der Dorsche und ist im Nordpazifik beheimatet.

Auf der Liste der am häufigsten verzehrten Fische in Deutschland liegt er auf Platz 1 und spielt in der Versorgung der Weltbevölkerung mit Fisch eine äußerst wichtige Rolle. Sein besonders zartes, weiß bis leicht rosa aussehendes Fleisch eignet sich zum Kochen, Backen, Grillen und Dünsten.

#### TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet

(*theragra chalcogramma*)

ca. 113 g, in Knusperkernpanade, vorgebraten

Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, in einer knusprigen Panade mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Kürbiskernen sowie mit Mohn verfeinert.

- praktisch grätenfrei
- ca. 31 % Panade

**Kartoninhalt:**  
ca. 44 Stück  
5 kg Kt




gefroren, 200 °C (Heißluft, vorgeheizt), 20-25 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	862/206 kJ/kcal
Eiweiß:	14,9 g
Kohlenhydrate:	12,4 g
Fett:	10,4 g



#### TK Pangasius-Filet

(*pangasius spp.*)

160 - 180 g, in Knusperpanade, vorgebacken

Pangasiusfilet in Naturform, umhüllt mit einer Knusperpanade.

- praktisch grätenfrei
- 35 % Panade

**Kartoninhalt:**  
ca. 58 Stück  
10 kg Kt



200 °C, ca. 18 Min.  
170 °C, ca. 5 Min.  
170 °C, ca. 7 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	812/194 kJ/kcal
Eiweiß:	13,1 g
Kohlenhydrate:	16,4 g
Fett:	8,4 g



#### TK Pangasius-Filet „Müllerin Art“

(*pangasius spp.*)

140 - 160 g, mehliert

- praktisch grätenfrei
- 18 % Mehlierung

**Kartoninhalt:**  
ca. 66 Stück  
10 kg Kt




200 °C, ca. 23 Min.  
170 °C, ca. 5 Min.  
170 °C, ca. 9 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	548/131 kJ/kcal
Eiweiß:	14,0 g
Kohlenhydrate:	6,5 g
Fett:	5,4 g

**TK „MSC“ Alaska-Seelachs mit Grillstreifen „Traditionell“**  
*(theragra chalcogramma)*

150 g

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portion, mit Grillstreifen und einem Gewürzöl (Kräuter) nappiert.

- praktisch grätenfrei
- 12 % Gewürzöl, 88 % Fisch
- glutenfrei
- laktosefrei

**Kartoninhalt:**  
**6 kg**  
**40 St Kt**

 14 11 4 571

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	820/197 kJ/kcal
Eiweiß:	15,2 g
Kohlenhydrate:	4,3 g
Fett:	13,2 g

**Prep icons:**  200 °C, 20 Min.  
 180 °C, 20 Min.  
 650 Watt, 6 Min.,  
2 Min. Ruhezeit



**TK „MSC“ Alaska-Seelachs mit Grillstreifen „Lemon-Pepper“**  
*(theragra chalcogramma)*

150 g

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portion, mit Grillstreifen und einem Gewürzöl (Zitrone, Pfeffer) nappiert.

- praktisch grätenfrei
- 12 % Gewürzöl, 88 % Fisch
- glutenfrei
- laktosefrei

**Kartoninhalt:**  
**6 kg**  
**40 St Kt**

 14 11 4 618

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	644/154 kJ/kcal
Eiweiß:	15,1 g
Kohlenhydrate:	1,3 g
Fett:	9,8 g

**Prep icons:**  200 °C, 20 Min.  
 180 °C, 20 Min.  
 650 Watt, 6 Min.,  
2 Min. Ruhezeit



**TK „MSC“ Alaska-Seelachs mit Grillstreifen „Tomate-Kräuter“**  
*(theragra chalcogramma)*

150 g

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portion, mit Grillstreifen und einem Gewürzöl (Tomaten, italienische Kräuter) nappiert.

- praktisch grätenfrei
- 12 % Gewürzöl, 88 % Fisch
- glutenfrei
- laktosefrei

**Kartoninhalt:**  
**6 kg**  
**40 St Kt**

 14 11 4 588

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	679/163 kJ/kcal
Eiweiß:	15,1 g
Kohlenhydrate:	0,3 g
Fett:	11,2 g

**Prep icons:**  200 °C, 20 Min.  
 180 °C, 20 Min.  
 650 Watt, 6 Min.,  
2 Min. Ruhezeit



**TK "MSC" Alaska-Seelachs mit Grillstreifen „Mediterran“**  
*(theragra chalcogramma)*

70 g

Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, gegrillt, mit feinen Kräutern.

- praktisch grätenfrei
- ca. 16 % Marinade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 86 Stück**  
**6 kg Kt**

 14 43 5 539

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	771/186 kJ/kcal
Eiweiß:	14,3 g
Kohlenhydrate:	0,3 g
Fett:	14,1 g

**Prep icons:**  180 °C, ca. 8-10 Min.  
 geringe Hitze, 6-8 Min.,  
mehrmals wenden



**TK "MSC" Alaska-Seelachs mit Grillstreifen „Gartenkräuter“**  
*(theragra chalcogramma)*

ca. 95 g

Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, mit Gartenkräutern verfeinert.

- praktisch grätenfrei
- ca. 16 % Marinade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 63 Stück**  
**6 kg Kt**

 14 85 4 828

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	605/145 kJ/kcal
Eiweiß:	14,2 g
Kohlenhydrate:	0,2 g
Fett:	9,7 g

**Prep icons:**  180 °C (vorgeheizt),  
ca. 14-16 Min.





## Verzehrfertig gegarte Fischfilet-Portionen

Einfach und bequem aufzuwärmen und universell einsetzbar. Purer saftiger Fisch ohne Zusatzstoffe. Keine Auftau- und Garverluste bei der Zubereitung in der Küche. Alle modernen Regenerationsmethoden sind geeignet. Ideale Kerntemperatur bei der Regeneration: ca. 55 °C.

### TK Seehecht-Rückenfilet - Loin - (*merluccius capensis*)

ca. 99 g, mit Haut, unpaniert, fertig gegart  
Auf der Haut fertig gegartes Seehecht-Rückenfilet, geschnitten aus Filet mit einer Kalibrierung von 120-140 g. Zartes, weisses, würziges Fischfleisch.

- praktisch grätenfrei
- 1 % Pflanzenöl
- 0,2 % Salz
- 0,01 % Pfeffer

**Kartoninhalt:**  
**ca. 24-25 Stück**  
**2,5 kg Kt**



Produkt bis ca. -2 °C  
auftauen lassen.  
140 °C, ca. 16 Min.  
140 °C, ca. 14 Min.

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	314/75 kJ/kcal
Eiweiß:	17,2 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	0,9 g



Seehechtfilet „Lekkerbek“

Seehechtfilet „Lekkerbek“

**TK Seehechtfilet  
„Lekkerbek“**  
(*merluccius capensis*)

ca. 154 g, mit Haut, im Backteig, fertig frittiert  
Seehechtfilet mit Haut, geschnitten aus Filet mit einer Kalibrierung von 180-200 g. Verzehrfertig frittiert im hauchdünnen, pikant gewürzten Backteigmantel - eine niederländische Spezialität.  
- praktisch grätenfrei  
- 5 % Backteig

**Kartoninhalt:**  
ca. 16-17 Stück  
2,5 kg Kt



Produkt bis ca. -2 °C  
auftauen lassen.  
140 °C, ca. 18 Min.  
140 °C, ca. 16 Min.  
180 °C, sobald das Produkt  
treibt noch 1 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 577/138 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,6 g  
Kohlenhydrate: 4,11 g  
Fett: 5,6 g



Tilapia-Rückenfilet - Loin -

Tilapia-Rückenfilet - Loin -

**TK Tilapia-Rückenfilet  
- Loin -**  
(*oreochromus niloticus*)

ca. 116 g, unpaniert, fertig gegart  
Fertig gegartes "Premium" Tilapia-Rückenfilet (Loin), geschnitten aus Filet mit einer Kalibrierung von 150-170 g, lake farmed (tiefe Seen in Indonesien).  
- praktisch grätenfrei  
- 1 % Pflanzenöl  
- 0,2 % Salz  
- 0,01 % Pfeffer

**Kartoninhalt:**  
ca. 20 - 21 Stück  
2,5 kg Kt



Produkt bis ca. -2 °C  
auftauen lassen.  
140 °C, ca. 16 Min.  
140 °C, ca. 14 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 543/128 kJ/kcal  
Eiweiß: 26,1 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 2,6 g



**Kabeljau-Rückenfilet - Loin -**

*Kabeljau-Rückenfilet - Loin -*

**TK Kabeljau-Rückenfilet - Loin -**  
(*gadus morhua*)

**ca. 94 g, unpaniert, fertig gegart**  
Fertig gegartes Kabeljau-Rückenfilet, geschnitten aus Filet mit einer Kalibrierung von 120-140 g. Der klassische Rundfisch aus der Nordsee zeichnet sich durch seinen delikaten Geschmack aus.  
- praktisch grätenfrei  
- 1 % Pflanzenöl  
- 0,2 % Salz  
- 0,01 % Pfeffer

**Kartoninhalt:**  
**ca. 25-26 Stück**  
**2,5 kg Kt**



Produkt bis ca. -2 °C  
auftauen lassen.  
140 °C, ca. 16 Min.  
140 °C, ca. 14 Min.



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 498/118 kJ/kcal  
Eiweiß: 21,5 g  
Kohlenhydrate: 0,6 g  
Fett: 3,3 g



**Schollenfilet**

*Schollenfilet*

**TK Schollenfilet**  
(*pleuronectes platessa*)

**ca. 50 g, unpaniert, fertig gegart**  
Schollenfilet, der Länge nach doppelt gefaltet und verzehrfertig gegart.  
- praktisch grätenfrei  
- 1 % Pflanzenöl  
- 0,2 % Salz  
- 0,01 % Pfeffer

**Kartoninhalt:**  
**ca. 50 Stück**  
**2,5 kg Kt**



Produkt bis ca. -2 °C  
auftauen lassen.  
140 °C, ca. 16 Min.  
140 °C, ca. 14 Min.



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 470/112 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,9 g  
Kohlenhydrate: 0,5 g  
Fett: 3,1 g



## Cook & Chill

Diese Artikel sind komplett durchgegart. Sie brauchen nur noch im Niedrigtemperaturverfahren regeneriert werden. Dies kann sowohl auf einem induktionsgeeigneten Teller oder auf einem konvektomatgeeigneten Blech erfolgen. Zubereitungsempfehlung für den induktionsgeeigneten Teller: ca. 80 °C, 60 - 80 Min.



## Flunderfilet

*Flunderfilet*

### TK Flunderfilet *(platichthys flesus)*

#### ca. 100-120 g, mehliert, gegart

Komplett durchgegartes Flunderfilet mit dünner Mehlierung. Mit weißer Haut jedoch ohne die dunkle Haut.  
- praktisch grätenfrei  
- 25 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 45 Stück**  
**5 Kg Kt**



1489 4503

ca. 95 °C, ca. 13 Min.  
getaut ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 855/198 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,6 g  
Kohlenhydrate: 12,5 g  
Fett: 8,9 g

ca. 95 °C, ca. 13 Min.  
getaut ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 685/164 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,0 g  
Kohlenhydrate: 11,8 g  
Fett: 7,5 g

### TK „MSC“ Hokifilet „Meunière“

*(macrurus spp.)*

#### ca. 100 g, mehliert, gegart

Der Hoki ist ein aus Neuseeland stammender Tiefseehecht. Er wird in Tiefen zwischen 900 und 5000 Metern gefangen. Sein weißes, festes Fleisch hat einen hohen Eiweiß- und einen geringen Fettanteil.  
- praktisch grätenfrei  
- ca. 20 % Mehlierung

**Kartoninhalt:**  
**50 Stück**  
**5 kg Kt**

nicht vorrätig in: KI-HL-ZM



1411 6698



ca. 95 °C, ca. 13 Min.  
getaut ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 559/133 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,0 g  
Kohlenhydrate: 11,0 g  
Fett: 5,0 g

### TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet „Meunière“

*(theragra chalcogramma)*

#### ca. 100 g, mehliert, gegart

Der Alaska-Seelachs erreicht eine Länge bis zu 90 cm. Er ist entlang der Küsten des Nordpazifiks von Japan bis zu den USA beheimatet.  
- praktisch grätenfrei  
- ca. 20 % Mehlierung

**Kartoninhalt:**  
**50 Stück**  
**5 kg Kt**

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB



1411 6612





**TK „MSC“ Fischstäbchen**

(*theragra chalcogramma*)

ca. 25 g, in Cornflakespanade, vorfrittiert  
Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnitten,  
paniert und vorfrittiert, gluten-, laktose-, soja-  
und eierfrei.

- praktisch grätenfrei
- 39 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 200 Stück**  
**5 kg Kt**



vorgeheizt, 225 °C,  
14-16 Min. vor der Zubereit-  
ung nicht auftauen lassen  
vorgeheizt, 200 °C, 11-14 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 869/210 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,3 g  
Kohlenhydrate: 15,2 g  
Fett: 11,2 g



**TK „MSC“ Kabeljaufilet - Portion -**

(*gadus spp.*)

90 g, Estragon-Limette-Coating,  
vorgebacken

- praktisch grätenfrei
- ca. 10 % Coating

**Kartoninhalt:**  
**ca. 55 Stück**  
**5 kg Kt**



180 °C, ca. 20 Min.  
170 °C, ca. 20 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 500/120 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,0 g  
Kohlenhydrate: 4,0 g  
Fett: 3,0 g



**TK „MSC“ Schellfischfilet**

(*melanogrammus aeglefinus*)

50 g, in Cornflakespanade, vorgebacken

Panierte Schellfischportionen, die sowohl gluten-  
und laktosefrei als auch soja- und eierfrei  
sind.

- praktisch grätenfrei
- 35 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**100 Stück**  
**5 kg Kt**



200 °C, ca. 25 Min.  
180 °C, ca. 20 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 850/210 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,0 g  
Kohlenhydrate: 14,0 g  
Fett: 10,0 g



**TK Mini-Nordseedorsch**

(*gadus morhua*)

ca. 50 g, gemüsemariniert, vorgebacken

Kabeljaufilet (Dorsch) mit einer Gemüsema-  
riade unter einer Cornflakes-Panade, die so-  
wohl gluten- als auch laktosefrei ist.

- praktisch grätenfrei
- 34 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**100 Stück**  
**5 kg Kt**



180 °C, 16 Min.  
170 °C, 12 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 983/235 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,0 g  
Kohlenhydrate: 22,0 g  
Fett: 11,0 g



**TK „MSC“ Fischfilet**

(*gadus morhua, pleuronectes platessa*)

95 g, in Maispanade, vorgebacken

Kabeljau- und Schollenfilets zusammen pa-  
niert, die sowohl gluten- und laktosefrei als  
auch soja- und eierfrei sind.

- praktisch grätenfrei
- 35 % Panade

**Kartoninhalt:**  
**ca. 52 - 53 Stück**  
**5 kg Kt**



200 °C, ca. 25 Min.  
180 °C, ca. 20 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 950/220 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,0 g  
Kohlenhydrate: 16,0 g  
Fett: 12,0 g

# Nahrungsmittel Unverträglichkeiten



## Zöliakie

Zöliakie ist eine Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten. Enthalten ist er in Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel und Grünkern, Einkorn, Emmer und Kamut sowie

den daraus hergestellten Produkten. Die Aufnahme von glutenhaltigen Nahrungsmitteln führt zu einer Entzündung des Dünndarms. Eliminiert man diese Rohstoffe aus der Kost, gehen die Beschwerden zurück. Die Diät muss ein Leben lang eingehalten werden.

Bei der Glutensensitivität handelt es sich ebenfalls um eine Überempfindlichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten. Die Symptome sind ähnlich wie bei der Zöliakie, jedoch handelt es sich hierbei aber nicht um eine Autoimmunerkrankung. Die Weizenallergie ist eine weitere Erkrankung, bei der eine glutenfreie Ernährung notwendig ist. Auslöser sind hier neben dem Klebereiweiß Gluten weitere Eiweißbestandteile wie Weizen-Albumin und Globulin.

Ein Lebensmittel darf als glutenfrei ausgelobt werden, wenn der Glutengehalt unter 20 mg/kg liegt.



## Laktoseintoleranz

Bei der Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit) führt der Verzehr laktosehaltiger Nahrungsmittel zu individuell ausgeprägten Beschwerden wie Bauchschmerzen, Blähungen und Durchfall. Ausgelöst werden diese Symptome durch eine unzureichende oder gar fehlende Produktion des milchzuckerspaltenden Enzyms Laktase.

Die Milchzuckerunverträglichkeit ist in der deutschen Bevölkerung weit verbreitet. Die meisten Betroffenen vertragen jedoch bis zu 10 g Laktose über den Tag verteilt. Da Laktose in der Kuhmilch, einem wichtigen Lieferanten für Calcium, enthalten ist, muss auf eine ausreichende Calciumversorgung geachtet werden. Joghurt, Dickmilch und Käse werden besser vertragen, da zur Herstellung Bakterien eingesetzt werden, die während der Reifung Milchzucker zu Milchsäure umsetzen. Vor allem lang gereifter Käse enthält weniger Laktose und kann verzehrt werden. Heute gibt es eine Vielzahl von Alternativen, die bei Laktoseintoleranz einsetzbar sind. Hierzu zählen neben Soja- oder Reisprodukten Milcherzeugnisse auf Kuhmilchbasis, bei denen der Milchzucker gespalten wurde.



## Tipps



Weitere gluten- und laktosefreie Convenience Produkte:

S. 59  TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet „Knusperpanade“

S. 60  TK „MSC“ Hoki-Filet

S. 61  TK Seehechtfilet - Portion -

S. 65  TK „MSC“ Alaska-Seelachsfilet

S. 65  TK Seelachsfilet

S. 67  TK „MSC“ Alaska-Seelachs mit Grillstreifen „Traditionell“

S. 67  TK „MSC“ Alaska-Seelachs mit Grillstreifen „Lemon-Pepper“

S. 67  TK „MSC“ Alaska-Seelachs mit Grillstreifen „Tomate-Kräuter“




BASE CULINAR

**TK Lachsroulade „Fjord“***(salmo salar)***150 g, mit Meerrettich-Creme-Füllung, vorgebacken**

- praktisch grätenfrei
- 54 % Fischanteil
- 26 % Panadenanteil
- 20 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
ca. 20 Stück  
3 kg Kt




220 °C, ca. 33 Min.  
200 °C, ca. 27 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	985/235 kJ/kcal
Eiweiß:	12,3 g
Kohlenhydrate:	16,8 g
Fett:	13,2 g




BASE CULINAR

**TK „MSC“ Fischroulade „Brokkoli/Käse“***(theragra chalcogramma)***180 g, vorgebacken**

- praktisch grätenfrei
- 50 % Fischanteil

**Kartoninhalt:**  
25 Stück  
4,5 kg Kt




220 °C, ca. 28 Min.  
185 °C, ca. 27 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	920/220 kJ/kcal
Eiweiß:	12,2 g
Kohlenhydrate:	19,9 g
Fett:	10,0 g

**TK Fischroulade***(theragra chalcogramma)***145 g, mit Gemüsefüllung**

Das Alaska-Seelachsfilet wird mit Gemüse (Karotten, Pastinaken und Kräuter) gefüllt, das mit Crème fraîche und Schlagsahne abgeschmeckt ist.

- praktisch grätenfrei
- 75 % Fischanteil
- 25 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
30 Stück  
4,35 kg Kt




tiefgefroren ca. 10-12 Min.  
vorgeheizt, tiefgefroren bei 95 °C und 100 % Dampf, 20-25 Minuten  
tiefgefroren ca. 10-12 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	320/76 kJ/kcal
Eiweiß:	13,0 g
Kohlenhydrate:	2,8 g
Fett:	1,4 g




BASE CULINAR

**TK „MSC“ Fischroulade „Gartengemüse“***(theragra chalcogramma)*

**ca. 150 g, mit schonkostgeeigneter Gemüsefüllung aus Brokkoli, Blumenkohl, Möhren und Gelbwurzel**

- praktisch grätenfrei
- 77 % Fischanteil
- 23 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt




220 °C, ca. 33 Min.  
200 °C, ca. 28 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	346/83 kJ/kcal
Eiweiß:	14,0 g
Kohlenhydrate:	2,8 g
Fett:	1,6 g



220 °C, ca. 33 Min.  
200 °C, ca. 28 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 410/100 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,0 g  
Kohlenhydrate: 2,0 g  
Fett: 4,0 g

BASE CULINAR

**TK „MSC“ Fischroulade „Korfu“***(theragra chalcogramma)***ca. 150 g, mit Blattspinat-Fetakäsefüllung**

- praktisch grätenfrei
- 76 % Fischanteil
- 24 % Füllungsanteil

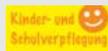
**Kartoninhalt:**  
**ca. 33 Stück**  
**5 kg Kt**



1470 5953



BASE CULINAR



175 °C, ca. 25 Min.  
100 °C, ca. 10 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 320/76 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,0 g  
Kohlenhydrate: 2,8 g  
Fett: 1,4 g

**TK Mini-Fischroulade****„Gemüse Classic“***(pangasius hypophthalmus)***80 g, mit frischem Gemüse**

Das Pangasiusfilet wird mit Gemüse (Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Sellerie und Dill) gefüllt, das mit Zitronensaft, Sojabohnenöl und Gewürzen abgeschmeckt wurde.

- frei von Zusatz-, Geschmacks- und Farbstoffen
- praktisch grätenfrei
- 70 % Fischanteil
- 30 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
**60 Stück**  
**4,8 kg Kt**



1348 3371



200 °C, ca. 23 Min.  
95 °C, ca. 18 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 364/87 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,2 g  
Kohlenhydrate: 3,3 g  
Fett: 2,8 g

**TK Fischroulade „Brokkoli“***(pangasius hypophthalmus)***120 g, natur, gefüllt mit einer Brokkoli-Creme**

- praktisch grätenfrei
- 73 % Fischanteil
- 27 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
**ca. 40 Stück**  
**4,8 kg Kt**



1373 6088



tiefgefroren ca. 10-12 Min.  
vorgeheizt, tiefgefroren bei 95 °C und 100 % Dampf, 20-25 Minuten

tiefgefroren ca. 10-12 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 265/63 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,0 g  
Kohlenhydrate: 0,4 g  
Fett: 1,0 g

**TK Fischroulade***(theragra chalcogramma)***145 g, mit Spinat-Tomatenfüllung**

Das Alaska-Seelachsfilet wird mit Spinat und Tomaten gefüllt, sowie mit Gewürzen fein abgeschmeckt.

- praktisch grätenfrei
- 75 % Fischanteil
- 25 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
**30 Stück**  
**4,35 kg Kt**



1423 9274





## Der Seelachs

Der Köhler (lat. Pollachius virens), besser bekannt als Seelachs, ist ein Fisch aus der Familie der Dorsche und ist im Nordatlantik, Teilen der Nordsee und selten in der Ostsee beheimatet.

Auf der Liste der am häufigsten verzehrten Fische in Deutschland liegt er mit ca. 8 % des Fischangebotes auf Platz 3. Der Seelachs wird meist als Filet frisch oder gefroren, als Rundfisch, oder geräuchert in Scheiben oder Schnitzel in Öl angeboten.

### TK Fischspieß

(pollachius virens)

**150 g, in Knusperpanade, vorgebacken, aus Alaska-Seelachsfilet**

- praktisch grätenfrei
- 26 % Panade

**Kartoninhalt: 6 kg  
40 St Kt**

nicht vorrätig in: WE



200 °C, 35 Min.  
 180 °C, 25 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 728/174 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,0 g  
Kohlenhydrate: 11,0 g  
Fett: 7,4 g



### TK Lachsลาสagne

(salmo salar)

**310 g, mit Blattspinatfüllung, gegart, gebräunt**

- Lachsลาสagne hergestellt aus frischem Lachsfilet, feinem Blattspinat, einer sahnigen Béchamelsauce und einer Käseauflage.
- praktisch grätenfrei

**Kartoninhalt:  
4,96 kg  
16 St Kt**



180 °C, 35 Min.  
 170 °C, 35 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 590/140 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,0 g  
Kohlenhydrate: 16,0 g  
Fett: 5,0 g



### TK „MSC“ Lachsfilet in Blätterteig

(oncorhynchus spp.)

**150 g, mit Spinatfüllung**

Wildlachsfilet mit Spinat in feiner Crème-fraîche-Sauce ummantelt und mit Blätterteig umhüllt.

- praktisch grätenfrei
- 31 % Fischanteil

**Kartoninhalt: 3 kg  
20 Pk Kt**



220 °C, 25 Min.  
 175 °C, 20 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1089/261 kJ/kcal  
Eiweiß: 9,3 g  
Kohlenhydrate: 18,4 g  
Fett: 16,7 g




 180 °C, ca. 9 Min.  
 180 °C, ca. 9 Min.  
 1400 Watt, 4 Min. per 350 g

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwerte: 406/97 kJ/kcal  
 Eiweiß: 6,7 g  
 Kohlenhydrate: 6,2 g  
 Fett: 4,7 g

**TK Sylter Fischpfanne***(theragra chalcogramma)***1,5 kg, Spezialität der Nordseeküste**

Herzhafte Fisch-Gemüse-Kartoffel-Mischung, bestehend aus: Alaska-Seelachs, Karotten, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln.

- praktisch grätenfrei
- 31 % Fischeinwaage

**Kartoninhalt:**  
**1,5 kg Bt**  
**9 kg Kt**

**FROSTA Fischpfannen**

FROSTA Fischpfannen sind als Erfolgsquartett aus dem Meer auf den Speisekarten nicht mehr wegzudenken. Viel frisches Gemüse und saftiger Fisch, abgerundet mit feinen Gewürzen, das ist es, was Gäste von Fischpfannen erwarten.

**Ihre Vorteile:**

- keine Konservierungsstoffe, keine Geschmacksverstärker
- keine Farbstoffzusätze, keine Emulgatoren und Stabilisatoren
- keine Aromazusätze, keine chemisch modifizierten Stärken




 160 °C, 10 Min.  
 150 °C, ca. 13 Min.  
 1800 Watt, 4 Min. per 350 g

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwerte: 510/121 kJ/kcal  
 Eiweiß: 6,0 g  
 Kohlenhydrate: 15,2 g  
 Fett: 3,9 g

**TK Paella Olé***(theragra chalcogramma)***1,5 kg, das spanische Nationalgericht**

Eine spanische Spezialität mit goldgelbem Reis, erlesenen Meeresfrüchten, zartem Hühnerfleisch und knackigem Gemüse, pikant gewürzt, mit echtem Safran. Fix und fertig zubereitet.

- praktisch grätenfrei
- 8 % Meeresfrüchte
- 13 % Fischeinwaage

**Kartoninhalt:**  
**1,5 kg Bt**  
**9 kg Kt**




 160 °C, ca. 10 Min.  
 hohe Hitze, ca. 9 Min.  
 1400 Watt, 4 Min. per 350 g

**Nährwerte per 100 g**  
 Brennwerte: 470/112 kJ/kcal  
 Eiweiß: 7,2 g  
 Kohlenhydrate: 12,5 g  
 Fett: 3,1 g

**TK Fischpfanne „Kreta“***(oncorhynchus gorboscha, theragra chalcogramma)***1 kg, Spezialität aus Griechenland**

Ein typisch mediterranes Gericht mit saftigen Wildlachs- und Alaska-Seelachsfiletstückchen, Shrimps, knackigem Grillgemüse und Bandnudeln, mit feinen Kräutern abgestimmt.

- praktisch grätenfrei
- 21 % Fischeinwaage

**Kartoninhalt:**  
**1 kg Bt**  
**8 kg Kt**

nicht vorrätig in: WE





BASE CULINAR

**TK Schlemmerfilet „à la Bordelaise“**

(theragra chalcogramma)

**200 g, Fischeinwaage 150 g**

Aus Alaska-Seelachsfilet geschnittene Portion mit einer schmackhaften Kräuter-Creme.

- praktisch grätenfrei
- 75 % Fischanteil

**Kartoninhalt: 6 kg  
30 St Kt**



**TK „MSC“ Schlemmerfilet „à la Bordelaise“**

(theragra chalcogramma)

**180 g, Fischeinwaage 110 g**

- praktisch grätenfrei
- 61 % Fischanteil

**Kartoninhalt:  
5,4 kg  
30 St Kt**



**Kinder- und Scholerverpflegung** **BASE CULINAR**

200 °C, ca. 37 Min.  
 200 °C, ca. 23 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	595/142 kJ/kcal
Eiweiß:	13,6 g
Kohlenhydrate:	5,7 g
Fett:	7,2 g

180 °C, ca. 25 Min.  
 180 °C, ca. 20 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	683/164 kJ/kcal
Eiweiß:	11,4 g
Kohlenhydrate:	8,3 g
Fett:	9,3 g



**TK Schlemmerfilet „à la Bordelaise“**

(theragra chalcogramma)

**130 g, Fischeinwaage 97,5 g**

Aus Alaska-Seelachs-Filet-Blöcken geschnitten, mit einer herzhaften Kräuter-Auflage, aus semipelagischer Fischerei.

- praktisch grätenfrei
- 75 % Fischanteil

**Kartoninhalt:  
4,55 kg  
35 St Kt**



180-190 °C (vorgeheizt), ca. 20 Min.  
 180 °C (vorgeheizt), ca. 20 Min. (ohne Dampf)

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	550/132 kJ/kcal
Eiweiß:	12,9 g
Kohlenhydrate:	2,9 g
Fett:	7,4 g



**TK „MSC“ Schlemmerfilet „à la Française“**

(theragra chalcogramma)

**200 g, Fischeinwaage 120 g**

Aus Alaska-Seelachsfilet geschnittene Portion mit würziger Kräuterauflage à la française.

- praktisch grätenfrei
- 59 % Fischanteil

**Kartoninhalt: 6 kg  
30 St Kt**



200 °C, 20-25 Min.  
 200 °C, 15-20 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	705/169 kJ/kcal
Eiweiß:	11,1 g
Kohlenhydrate:	9,0 g
Fett:	9,7 g



**TK „MSC“ Schlemmerfilet „Brokkoli“**

(theragra chalcogramma)

**200 g, Fischeinwaage 110 g**

Aus Alaska-Seelachsfilet geschnittene Portion mit einer Auflage aus fein-würzigem Brokkoli.

- praktisch grätenfrei
- 55 % Fischanteil

**Kartoninhalt: 6 kg  
30 St Kt**



180 °C, ca. 23 Min.  
 180 °C, ca. 23 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	606/145 kJ/kcal
Eiweiß:	11,3 g
Kohlenhydrate:	5,3 g
Fett:	8,6 g



**Schlemmerfilet „Italiano“**

*Schlemmerfilet „Latino“*

**TK Schlemmerfilet „Italiano“**  
(theragra chalcogramma)

**180 g, Fischeinwaage ca. 111 g**  
Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnittene Portion mit herzhafter Tomaten-Mozzarella-Auflage, CLEAN LABEL.  
- praktisch grätenfrei  
- ca. 62 % Fischanteil

**Kartoninhalt: 5,4 kg  
30 St Kt**



220 °C, ca. 25 Min.  
 200 °C, 20 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 380/86 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,0 g  
Kohlenhydrate: 0,5 g  
Fett: 3,8 g

200 °C, ca. 20 Min.  
 180 °C, ca. 18 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 558/133 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,3 g  
Kohlenhydrate: 4,9 g  
Fett: 7,1 g

**TK „MSC“ Schlemmerfilet „à la Provence“**  
(theragra chalcogramma)

**150 g, Fischeinwaage 100 g**  
Aus Alaska-Seelachsfilet geschnittene Portion mit einer pikanten Auflage aus Käse, Dill und Kräutern.  
- praktisch grätenfrei  
- 67 % Fischanteil

**Kartoninhalt: 6 kg  
40 St Kt**



(vorheizen) 140 °C, ca. 23 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 447/107 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,5 g  
Kohlenhydrate: 3,4 g  
Fett: 4,7 g

**TK „MSC“ Gourmetfilet „Pomodoro“**  
(theragra chalcogramma)

**150 g, Fischeinwaage 100 g**  
Aus Alaska-Seelachsfilet geschnittene Portion mit einer Auflage aus Tomaten und Mozzarella.  
- praktisch grätenfrei  
- 66 % Fischanteil

**Kartoninhalt: 4,5 kg  
30 St Kt**





Seelachsfilet „Fredericia“

*Seelachsfilet „Fredericia“*

**TK Seelachsfilet „Fredericia“**  
(pollachius virens)

**180 g, vorgebacken**  
Seelachsfilet mit einer Gemüse-Käse-Sauce, ummantelt mit einer knusprigen Panade.

- praktisch grätenfrei
- 42 % Fischanteil
- 37 % Panadenanteil
- 21 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
**4,5 kg**  
**25 St Kt**



	ca. 200 °C, ca. 23 Min.
	180 °C, ca. 25 Min.
	180 °C, ca. 12 Min.
	180 °C, ca. 5 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	818/196 kJ/kcal
Eiweiß:	11,1 g
Kohlenhydrate:	16,2 g
Fett:	9,3 g



**TK Seelachsfilet „Oslo“**  
(pollachius virens)

**150 g, vorgebraten**  
Das ganze, portionierte Seelachsfilet wird mit einer stückigen Käse-Brokkoli-Auflage belegt und mit einer knusprigen, vorgebratenen Panade ummantelt.

- praktisch grätenfrei
- 42 % Fischanteil
- 36 % Panadenanteil
- 22 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
**4,95 kg**  
**33 St Kt**



	ca. 200 °C, ca. 23 Min.
	175 °C, ca. 12 Min.
	180 °C, ca. 5 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	793/190 kJ/kcal
Eiweiß:	11,0 g
Kohlenhydrate:	17,2 g
Fett:	8,3 g

**Kinder- und  
Schulverpflegung**

200 °C, ca. 18 Min.  
180 °C, ca. 23 Min.  
180 °C, ca. 23 Min.  
mittlere Hitze,  
ca. 6 Min. je Seite

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 559/133 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,0 g  
Kohlenhydrate: 11,0 g  
Fett: 5,0 g

**TK „MSC“ Hokifilet „Meunière“**  
(*macrurus novaezelandiae*)

**160 g, mehliert**  
Der Tiefseehecht ist mit einer Zitronen-Mehlierung ummantelt.  
- praktisch grätenfrei  
- 20 % Mehlierung

**Kartoninhalt:**  
**4,8 kg**  
**30 St Kt**



**Seelachs  
„Meunière“**

Den Artikel nach Möglichkeit nicht in der Fritteuse garen, da die sehr dünne Mehlierung durch das heiße Fett verbrennen würde.



**„MSC“ Alaska-Seelachsfilet „Meunière“**

*Alaska-Seelachsfilet „Meunière“*



**TK „MSC“  
Alaska-Seelachsfilet  
„Meunière“**  
(*pollachius virens*)

**ca. 150 g, vorgebacken, natur, per Hand gefaltet**  
Alaska-Seelachsfilet wie gewachsen und „Meunière“ (Mehlierung) vorgebraten.  
- praktisch grätenfrei  
- 7 % Mehlierung

**Kartoninhalt:**  
**ca. 34 Stück**  
**5 kg Kt**



180 °C, ca. 30 Min.  
170 °C, ca. 30 Min.

**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 597/143 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,0 g  
Kohlenhydrate: 3,3 g  
Fett: 5,8 g



**TK „MSC“ Scholle „Dijon-Senf“**

*(lepidopsetta bilineata/polyxystra)*

**140-160 g, ohne schwarze Haut, vorgebacken**

Schollen-Naturfilet mit einer herzhaften Dijon-Senf-Saucenfüllung, knusprig paniert und vorgebacken. Schnelle und einfache Zubereitung.

- praktisch grätenfrei
- 50 % Fischanteil
- 35 % Panadenanteil
- 15 % Saucenanteil

**Kartoninhalt:  
ca. 33 Stück  
5 kg Kt**



 210 °C, 20-25 Min.  
 200 °C, 18-22 Min.  
 175 °C, 6-8 Min.  
 200 °C, 14-16 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	710/169 kJ/kcal
Eiweiß:	10,8 g
Kohlenhydrate:	16,0 g
Fett:	6,5 g



**TK Seelachsfilet „Toscana“**

*(pollachius virens)*

**150 g, vorgebacken**

Seelachsfilet in Naturform mit Tomatenwürzfüllung, mit Panade ummantelt.

- praktisch grätenfrei
- 52 % Fischanteil
- 30 % Panadenanteil
- 18 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:  
5,1 kg  
34 St Kt**





 180 °C, ca. 30 Min.  
 170 °C, ca. 25 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	821/196 kJ/kcal
Eiweiß:	10,0 g
Kohlenhydrate:	19,0 g
Fett:	9,0 g

**WIKINGER**  
FIRST KÜCHEN

 180 °C, ca. 30 Min.  
170 °C, ca. 25 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	794/190 kJ/kcal
Eiweiß:	12,0 g
Kohlenhydrate:	13,0 g
Fett:	9,7 g

**TK Seelachsfilet „Cordon Bleu“***(pollachius virens)***185 g, vorgebacken**

Seelachsfilet in Naturform, gefüllt mit Käse- und Schinkenwürfeln, mit Panade ummantelt.

- praktisch grätenfrei
- 57 % Fischanteil
- 28 % Panadenanteil
- 15 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
**5,55 kg**  
**30 St Kt**



**WIKINGER**  
FIRST KÜCHEN

 180 °C, ca. 20 Min.  
180 °C, ca. 20 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	595/142 kJ/kcal
Eiweiß:	13,4 g
Kohlenhydrate:	7,0 g
Fett:	6,7 g

**TK Alaska-Seelachsfilet***(theragra chalcogramma)***120 g, Suprême-Schnitt, vorgebacken**

Alaska-Seelachsfilet, suprême-geschnitten, (Naturform, bei der die Fischstruktur erhalten bleibt).

- praktisch grätenfrei
- 18 % Mehlierung

**Kartoninhalt: 6 kg**  
**50 St Kt**

nicht vorrätig in:  
KI-HL-HH-NB-ZM



**WIKINGER**  
FIRST KÜCHEN

 200 °C, ca. 35 Min.  
180 °C, ca. 25 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	825/197 kJ/kcal
Eiweiß:	11,0 g
Kohlenhydrate:	17,0 g
Fett:	9,2 g

**TK Seelachsfilet „Normandie“***(pollachius virens)***120 g, vorgebacken**

Seelachsfiletteile, die portionsgerecht, fix und fertig eingebacken sind. Die Füllung besteht aus Brokkoli, Schinken und einer Käsecreme.

- praktisch grätenfrei
- 55 % Fischanteil
- 30 % Panadenanteil
- 15 % Füllungsanteil

**Kartoninhalt:**  
**5,4 kg**  
**45 St Kt**

nicht vorrätig in:  
KI-HL-HH-NB-ZM







## Krustentiere/Weichtiere

### *Krustentiere/Weichtiere*

<b>TK-Frutti di mare Mix / TK-Tintenfischspezialitäten</b> .....	<b>86</b>
<b>TK-Muscheln</b> .....	<b>88</b>
<b>TK-Seawater Riesengarnelen mit Kopf</b> .....	<b>91</b>
<b>TK-Seawater Riesengarnelenschwänze ohne Schale</b> .....	<b>92</b>
<b>TK-Seawater Riesengarnelenschwänze mit Schale</b> .....	<b>93</b>
<b>TK-Seawater Riesengarnelen gekocht</b> .....	<b>94</b>
<b>TK-Garnelen-Spezialitäten</b> .....	<b>96</b>
<b>Spezialitäten in Lake</b> .....	<b>101</b>
<b>TK-Nordseekrabbenfleisch</b> .....	<b>102</b>
<b>TK-Cocktail Shrimps</b> .....	<b>102</b>
<b>TK-Kaltwassergarnelen</b> .....	<b>103</b>
<b>TK-Hummer</b> .....	<b>104</b>
<b>TK-Langusten</b> .....	<b>106</b>
<b>TK-Flusskrebse</b> .....	<b>107</b>

### Fachbegriffe in diesem Kapitel

Riesengarnele oder Kaisergranat? Sie werden oft verwechselt, obwohl der wertvollere Kaisergranat oder Scampo (Plural: Scampi) doch sehr wenig Ähnlichkeit mit den verschiedenen Garnelenarten hat.

Von oben betrachtet haben Garnelen einen sehr schmalen Schwanz, von der Seite ist er breit und nach hinten spitz zulaufend. Das Panzerkleid der Garnelenschwänze ist, verglichen mit dem der Scampischwänze, recht dünn. Beim Kaisergranat sind die Panzerglieder dagegen sehr stabil und laufen an den Seiten nach unten in Spitzen aus, wie es sich bei einem Mitglied der Hummerfamilie gehört.

Quelle: Teubner, Das große Buch der Meeresfrüchte.



## „Frutti di Mare“

*„Frutti di Mare“*

BASE CULINAR

### TK „Frutti di Mare“

(octopus spp., phapia undulata, loligo spp., litopenaeus annamei)

### blanchiert, gekocht

Durch die Beimischung von großen Shrimps und Tintenfischmuscheln sowie den Verzicht auf Miesmuscheln, entstand eine qualitativ hochwertige Meeresfrüchtemischung.

- 20 % Glasur

1 kg Bt 10 Bt Kt



### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	420/100 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	2,5 g
Fett:	1,0 g



### TK Tintenfischtuben

(Illex argentinus)

### U10, ohne Haut

Die Tintenfischtuben sind sauber ausgenommen. Die Kalibrierungen sind so gewählt, dass auch bei gefüllten Tintenfischtuben keine zu schwere Einzelportion entsteht.

- 10 % Glasur

1 kg Pk 8 Pk Kt



### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	221/52 kJ/kcal
Eiweiß:	12,0 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
Fett:	0,1 g



## Tintenfisch-Tapas - Rabas Empanadas -

*Tintenfisch-Tapas*

BASE CULINAR

**TK Tintenfisch-Tapas  
- Rabas Empanadas -**  
*(dosidicus gigas)*

100 - 120 St/kg, vorgebacken, hauchdünn,  
würzig paniert  
Tintenfischstreifen in würziger Panade.  
- 30 % Panade

1 kg Bt 4 Bt Kt



180 °C, ca. 12 Min.  
 180 °C, ca. 5 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 818/196 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,1 g  
Kohlenhydrate: 16,2 g  
Fett: 9,3 g

ca. 180 °C, ca. 4 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 675/160 kJ/kcal  
Eiweiß: 9,1 g  
Kohlenhydrate: 8,1 g  
Fett: 10,2 g

BASE CULINAR

**TK Tintenfischringe im Backteig 50/50**  
*(Illex argentinus oder dosidicus gigas)*

Mit Backteig umhüllte Tintenfischringe, die  
einzeln entnehmbar sind.  
- 50 % Fischeinwaage

1 kg Bt 6 Bt Kt



ca. 180 °C, ca. 5 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1088/259 kJ/kcal  
Eiweiß: 10,7 g  
Kohlenhydrate: 23,8 g  
Fett: 13,5 g

**TK Tintenfischringe im Backteig 40/60**  
*(Illex argentinus oder dosidicus gigas)*

Mit Backteig umhüllte Tintenfischringe, die  
einzeln entnehmbar sind.  
- 40 % Fischeinwaage

2 kg Bt 4 Bt Kt





**St. Jacobsmuschelfleisch**

*St. Jacobsmuschelfleisch*

STAR CULINAR

**TK St. Jacobsmuschel-  
fleisch**

(*pecten maximus*)

10 - 20 St/lb, ohne Rogen  
- 5 % Glasur

1 kg Bt 10 Bt Kt



1443 4815

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	322/77 kJ/kcal
Eiweiß:	11,1 g
Kohlenhydrate:	5,9 g
Fett:	0,9 g



**TK Jacobsmuschel**

(*pecten maximus*)

8 - 12 St/lb, in der halben Schale, mit  
Rogen

- 10 % Glasur

5 kg Kt



1379 2275

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	177/42 kJ/kcal
Eiweiß:	7,7 g
Kohlenhydrate:	2,2 g
Fett:	0,3 g

## Jacobsmuscheln auf Rote-Bete-Carpaccio und Trüffeln



## Jacobsmuscheln auf Rote-Bete-Carpaccio und Trüffel

### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für die Rote Bete

1 kg Rote Bete	
25 ml Apfelessig	.....12042265
15 ml Walnussöl	.....13250461
12 g Salz	.....12167180
Etwas Zucker und Kümmel	
6 Lorbeerblätter	.....12035465

#### Für die Jacobsmuscheln

30 Jacobsmuscheln (à 30 g)	.....14405969
Salz aus der Mühle	.....12167197
40 ml Olivenöl	.....13642549
40 g Butter	.....14036460

#### Für die Fischsauce

15 g Schalotten	
4 ml Olivenöl	.....11524069
20 ml Weißwein	.....13771294
75 ml Fischfond	
20 ml Noilly Prat	.....10198513
40 ml Sahne	.....10273616
Etwas Salz	.....12167197
1 Lorbeerblatt	.....12035465
10 g Butter	.....14036460
Etwas Trüffelöl	.....12404155

#### Für die Trüffel-Vinaigrette

15 g Trüffel	
120 ml Kalbsfond	
40 ml heller Balsamico	.....12350421
10 ml Aceto Balsamico	.....10716182
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
20 ml Trüffelöl	.....12404155

## Zubereitung

### Rote Bete

Rote Bete gründlich waschen und evtl. abbürsten. Im Vakuumbutel mit Essig, Walnussöl, Salz, Zucker, Kümmel und Lorbeerblättern vakuumieren. Je nach Größe etwa 2 Stunden im Wasserbad bei 85 °C garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen, Fond aufheben – er ist gleichzeitig die Marinade für das Carpaccio. Rote Bete schälen, kühl stellen. Nach dem Abkühlen Rote Bete auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

### Jacobsmuscheln

Jacobsmuscheln auftauen und den Muskel entfernen. Anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Jacobsmuscheln kurz vor dem Braten würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Butter dazugeben, Jacobsmuscheln mit Hilfe eines Löffels dabei ständig nappieren, bis sie fertig gebraten sind (sie sollten in der Mitte glasig sein).

### Fischsauce

Schalotten schälen, in feine Scheiben schneiden und im Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Fischfond aufgießen, ebenfalls etwas reduzieren lassen. Mit Noilly Prat und Sahne auffüllen, Salz aus der Mühle und Lorbeerblatt hinzugeben, köcheln lassen. Sauce durch ein feines Haarsieb passieren, erneut aufkochen lassen und abschmecken. Evtl. mit etwas Mondamin abbinden. Kurz vor dem Anrichten Sauce mit kalten Butterwürfeln und etwas Trüffelöl aufmixen.

### Trüffel-Vinaigrette

Trüffel in feine Würfel schneiden. Kalbsfond aufkochen. Mit hellem und Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, Trüffelöl und -würfel dazugeben.

### Servierempfehlung

Teller mit etwas Rote-Bete-Marinade auspinseln, Rote-Bete-Scheiben darauflegen, mit etwas Marinade abglänzen. Gebratene Jacobsmuscheln anrichten und mit der Trüffel-Vinaigrette nappieren. Salatspitzen mit etwas Rote-Bete-Vinaigrette marinieren und auf dem Teller platzieren. Fischsauce aufschäumen, anrichten und zum Schluss frische Trüffel darüberhebeln. Nach Belieben mit einem knackigen Wildkräutersalat servieren.

## Weinempfehlung

### Haidviertel Grüner Veltliner QbA trocken

Weinviertel (Österreich)  
Weingut Pfaffl



Grüner Veltliner von seiner besten Seite. Frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orangen, Mandarinen, Pfirsichen und Äpfeln. Leicht würzig mit einer animierenden Säure.

Art.-Nr.: 13155971



**TK Tiefsee-Scallops  
(Kamm-Muschelfleisch)**

*(placopecten magellanicus)*

10 - 20 St/lb, ohne Rogen  
- 10 % Glasur

1 kg Bt 10 Bt Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	258/63 kJ/kcal
Eiweiß:	15,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,2 g



**TK Grünschalmuscheln**

*(perna spp.)*

neuseeländisch, in der Halbschale,  
gekocht

1 kg Pk 12 Pk Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	431/103 kJ/kcal
Eiweiß:	16,3 g
Kohlenhydrate:	3,0 g
Fett:	2,7 g



**TK Miesmuschelfleisch**

*(mytilus edulis)*

200 - 300 St/kg, gekocht  
- ca. 10 % Glasur

1 kg Bt 10 Bt Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	217/57 kJ/kcal
Eiweiß:	9,8 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,3 g

**Muscheln aus  
Aquakultur  
in Irland**

Die vorgekochten TK-Muscheln aus irischer Aquakultur sind eine Meeres-spezialität, die sich schnell zubereiten lässt. Wir verwenden nur frisch geerntete Muscheln in Zuchtqualität aus den sauberen Gewässern der irischen Atlantik-Westküste.



**Miesmuscheln**

*Miesmuscheln*

**TK Miesmuscheln**  
*(mytilus edulis)*

ca. 70 - 100 St/kg, ganz, gekocht, geputzt  
Die vorgekochten Muscheln aus Aquakulturen in Irland werden pasteurisiert und in der ganzen Schale im eigenen Sud tiefgefroren und vakuumiert.  
- Fleischanteil mindestens 20 %

1 kg Bt 5 Bt Kt



höchste Stufe, 5-6 Min.  
 800 Watt, ca. 5 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	232/55,1 kJ/kcal
Eiweiß:	7,1 g
Kohlenhydrate:	3,3 g
Fett:	1,5 g



### STAR CULINAR - Ihre Vorteile

- Profilierung durch Qualität und Exklusivität
- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Bessere Angebotsübersicht durch bedarfsorientiertes Sortiment
- Bessere Verfügbarkeit durch das Eigenmarkenmanagement von CHEFS CULINAR
- Zeitgewinn durch einfache, gebündelte Bestellvorgänge
- Qualitäts- und Liefersicherheit durch die Kompetenz von CHEFS CULINAR



#### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	415/99 kJ/kcal
Eiweiß:	19,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

STAR CULINAR

#### TK Seawater Riesengarnelen (Gambas)

(*penaeus monodon*)

mit Kopf, roh

- 20 % Glasur

8 - 12 St/kg

1 kg Pk 10 Pk Kt



1439 9350

13 - 15 St/kg

1 kg Pk 10 Pk Kt



1439 9367

16 - 20 St/kg

1 kg Pk 10 Pk Kt



1439 9374

21 - 30 St/kg

1 kg Pk 10 Pk Kt



1439 9381

nicht vorrätig in: WE-WO

### Seawater? - Freshwater?

Seewasser-Garnelen (Seawater-Prawns) sind feiner im Geschmack als Süß- oder Brackwasser-Garnelen (Freshwater-Prawns). Diese können manchmal einen leicht dumpfen Geschmack haben.

Die Kruste der verschiedenen Arten hat eine Konsistenz von dünn/pergamentartig (Seawater-Prawns) bis zum harten Panzer (Freshwater-Prawns). Die Färbung der Krustenschale geht von rosa-braun bis zu grün-schwarz. Die dunkel gefärbten Garnelen werden beim Kochen kräftig rot.



**Allgemein übliche Abkürzungen:**

SW = Seawater  
FW = Freshwater

**Gewichtseinheiten:**

1 oz = 28,40 g  
1 lb = 454,00 g  
10 lbs = 4,54 kg

STAR CULINAR

**TK Seawater Riesengarnelen**

(*penaeus monodon*)  
ohne Schale,  
roh, entdarnt

- 20 % Glasur

21 - 25 St/lb

**Nettogewicht**

ca. 16 g

**1 kg Bt 10 Bt Kt**

nicht vorrätig in: WE-WÖ



8 - 12 St/lb

**Nettogewicht**

ca. 36 g

**1 kg Bt 10 Bt Kt**



31 - 40 St/lb

**Nettogewicht**

ca. 11 g

**1 kg Bt 10 Bt Kt**



13 - 15 St/lb

**Nettogewicht**

ca. 26 g

**1 kg Bt 10 Bt Kt**



26 - 30 St/lb

**Nettogewicht**

ca. 13 g

**1 kg Bt 10 Bt Kt**



16 - 20 St/lb

**Nettogewicht**

ca. 21 g

**1 kg Bt 10 Bt Kt**



41 - 50 St/lb

**Nettogewicht**

ca. 8 g

**1 kg Bt 10 Bt Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	336/80 kJ/kcal
Eiweiß:	18,8 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,4 g



## Seawater Riesengarnelen

*Seawater Riesengarnelen*

STAR CULINAR

**TK Seawater  
Riesengarnelen**  
*(penaeus monodon)*

„Easy Peel“, roh, ohne Kopf, am Rücken  
geschlitzt und entdarnt, mit Schale  
- 20 % Glasur

8 - 12 St/lb  
1 kg Bt 10 Bt Kt



1439 7561

16 - 20 St/lb  
1 kg Bt 10 Bt Kt



1439 7585

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 336/80 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,8 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,4 g

## Wissenswertes

Die Garnelen werden kurz nach dem Fang bearbeitet und gegart. Die Garnelenschwänze werden anschließend schockgefrostet, einzeln mit der Schutzglasur ummantelt und in STAR CULINAR-Beuteln verpackt.

Unsere Produzenten garantieren eine gleichbleibende Qualität und Versorgungssicherheit.

Der Warenweg ist für CHEFS CULINAR vollständig nachvollziehbar.



## Seawater Cocktailgarnelen

*Seawater Cocktailgarnelen*

STAR CULINAR

**TK Seawater  
Cocktailgarnelen**  
*(penaeus monodon)*

26 - 30 St/lb, gekocht, entdarnt, geschält, mit Schwanzsegment  
Seawater-Garnelen in ihrer vollendeten Form: gekocht, entdarnt,  
geschält mit Schwanzsegment und einzeln gefrostet. Nach dem  
Auftauen sofort verzehrfähig.  
- 20 % Glasur

Nettogewicht  
ca. 16 g

1 kg Bt 10 Bt Kt



1439 8148

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 364/87 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,6 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 1,4 g



**Riesengarnelen**  
 Die von CHEFS CULINAR gehandelten Riesengarnelenschwänze werden im Ursprung gleich nach dem Fang geschält und vor Ort gefrosten.  
 Hierbei handelt es sich um eine sogenannte Einmalfrostung. Die Ware behält nach dem Auftauen besser ihre Farbe und den für Seawater-Garnelen arttypischen Geschmack.

STAR CULINAR  
**TK Seawater Riesengarnelen**  
*(penaeus monodon)*  
**ohne Kopf, mit Schale, roh**  
 - 20 % Glasur

**6 - 8 St/lb**  
**Nettogewicht ca. 52 g**  
**1 kg Bt 10 Bt Kt**

**8 - 12 St/lb**  
**Nettogewicht ca. 36 g**  
**1 kg Bt 10 Bt Kt**

**13 - 15 St/lb**  
**Nettogewicht ca. 26 g**  
**1 kg Bt 10 Bt Kt**

Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	364/87 kJ/kcal
Eiweiß:	18,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,4 g



**BASE CULINAR - Ihre Vorteile**

- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Bessere Angebotsübersicht durch bedarfsorientiertes Sortiment
- Bessere Verfügbarkeit durch das Eigenmarkenmanagement von CHEFS CULINAR
- Zeitgewinn durch einfache, gebündelte Bestellvorgänge
- Qualitäts- und Liefersicherheit durch die Kompetenz von CHEFS CULINAR



BASE CULINAR  
**TK Seawater Riesengarnelen**  
*(penaeus monodon)*  
**90 - 120 St/lb, gekocht, ohne Schale, entdarnt**  
 - 20 % Glasur

**Nettogewicht ca. 4,5 g**  
**1 kg Bt 10 Bt Kt**

nicht vorrätig in: WE-WO

Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	364/87 kJ/kcal
Eiweiß:	18,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,4 g

## Raffinierte Garnelen-Bolognese

an Jakobsmuschel



### Garnelen-Bolognese an Jakobsmuschel

#### Zutaten für 10 Portionen:

##### Für das Parmesanpüree

80 g Parmesan.....	10787212
20 g Schalotten	
½ Knoblauchzehe	
4 ml Olivenöl.....	11524083
30 ml Weißwein.....	13771294
15 ml Noilly Prat.....	10198513
260 ml Geflügelfond	
80 ml Sahne.....	10273616
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle	
4 g Butter.....	14036460

##### Für die Jakobsmuscheln

30 Jakobsmuscheln (à 30 g).....	14405969
Salz aus der Mühle.....	12167197
40 ml Olivenöl.....	13642549
40 g Butter.....	14036460

##### Für die Tomatensauce

100 g Strauchtomaten	
10 g Schalotten	
1 Knoblauchzehe	
Etwas Ingwer	
5 ml Olivenöl.....	11524083
Etwas heller Balsamico.....	12350421
10 ml Geflügelfond	
5 Basilikumblättchen	
Zucker.....	20020163
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
Basilikumöl.....	12042111

##### Für die Garnelen-Bolognese

100 g Strauchtomaten	
10 g Schalotten	
250 g Garnelen.....	14401763
Etwas Limettenabrieb	
7 ml Zitrusöl.....	13767211
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
30 ml Olivenöl.....	11524083
Basilikumblättchen	

##### Außerdem

2 große Tomaten	
5 ml Olivenöl.....	11524083
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
15 ml Basilikumöl.....	12042111
30 ml reduzierte Schweinebratensauce (Lack)	
1 Schale Kresse	
10 kleine Basilikumspitzen	
10 essbare Blüten	



## Zubereitung

### Parmesanpüree

Parmesan hobeln. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen schneiden, Knoblauch andrücken und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, reduzieren lassen und anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen. Auf ¼ reduzieren lassen. Sahne auffüllen und nochmals auf ¼ reduzieren lassen. Den heißen Fond mit dem geriebenen Parmesan im Thermomixer fein mixen und evtl. mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Fond durch ein feines Sieb streichen und kurz vor dem Servieren mit kalten Butterwürfeln montieren.

### Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln auftauen und den Muskel entfernen. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Jakobsmuscheln kurz vor dem Braten würzen, in einer Pfanne im Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Butter dazugeben, Jakobsmuscheln mit Hilfe eines Löffels dabei ständig nappieren, bis sie fertig gebraten sind (sie sollten in der Mitte glasig sein).

### Tomatensauce

Tomaten waschen, Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch zerdrücken, Ingwer putzen und in feine Würfel schneiden. Mit Schalotten in Olivenöl farblos anschwitzen. Tomatenwürfel dazugeben und kurz mit anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Das Ganze leicht köcheln lassen und Basilikumblättchen dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie Basilikumöl abschmecken.

### Garnelen-Bolognese

Tomaten häuten, vierteln und das Kerngehäuse vorsichtig entfernen. Kerngehäuse für die Garnitur aufheben. Tomatenfilets in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Garnelen schälen, Darm entfernen und Garnelen in feine Würfel schneiden. Mit Limettenabrieb, Zitrusöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Garnelen kurz anbraten, die Tomatensauce dazugeben, abschmecken und kurz vor dem Servieren Tomatenwürfel und Basilikum unterheben.

### Außerdem

Dünne Tomatenscheiben mit der Aufschnittmaschine aufschneiden. Kurz vor dem Anrichten mit Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle marinieren, unterm Grill erwärmen. Tomatenkerne mit Basilikumöl beträufeln.

### Servierempfehlung

Mit Hilfe eines Pinsels den Saucen-Lack auf dem Teller auftragen. Tomatenscheiben abwechselnd mit der Garnelen-Bolognese in Form eines „Burgers“ auf dem Saucen-Lack platzieren. Scheiben vom gegrillten Schweinebauch rollen, mit der Sauce lackieren und als Abschluss auf den „Burger“ legen. Eine Nocke Parmesanpüree auf den Teller setzen und Masse mit einem kleinen Gummischaber ausziehen. Basilikumöl reinlaufen lassen. Jakobsmuschel daraufsetzen und marinierte Tomatenkerne mit einer Palette in das Basilikumöl setzen. Mit Kresse, Basilikumblättchen und Blüten garnieren.



## Wissenswertes

Die Garnelenspieße werden über unsere Produzenten im südpazifischen Raum ständig auf Qualität überprüft. Das Verarbeiten und Verpacken übernehmen Spezialisten vor Ort.

### Seawater Garnelenspieß

*Seawater Garnelenspieß*

STAR CULINAR

#### Seawater Garnelenspieß

(*penaeus monodon*)

#### 100 g, roh, ohne Schale, entdarmt

Rohe, geschälte und entdarimte Seawater-Garnelenschwänze eng aneinander auf einen Holzspieß gesteckt (ohne Schwanzsegment). Nach dem Frieren glasiert und dann in Schutztaschen einzeln verpackt.  
- 10 % Glasur

#### Packungsinhalt:

**1 kg**  
**10 St Pk 100 St Kt**



#### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	302/71 kJ/kcal
Eiweiß:	15,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,4 g



STAR CULINAR

#### TK Seawater Garnelenspieß

(*penaeus monodon*)

#### 50 g, roh, ohne Schale, mit Schwanzsegment, entdarmt

Rohe, geschälte und entdarimte Seawater-Garnelenschwänze eng aneinander auf einen Holzspieß gesteckt (mit Schwanzsegment). Nach dem Frieren glasiert und dann in Schutztaschen einzeln verpackt.  
- 10 % Glasur

#### Packungsinhalt:

**1 kg**  
**20 St Pk 200 St Kt**



#### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	302/71 kJ/kcal
Eiweiß:	15,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,4 g



STAR CULINAR

#### TK Seawater Garnelenspieß

(*penaeus monodon*)

#### 100 g, roh, ohne Schale, entdarmt, mariniert

- 5 % Marinade  
- laktosefrei  
- glutenfrei

#### Packungsinhalt:

**1 kg**  
**10 St Pk 100 St Kt**



#### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	315/75 kJ/kcal
Eiweiß:	14,5 g
Kohlenhydrate:	3,7 g
Fett:	0,8 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	307/74 kJ/kcal
Eiweiß:	15,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,4 g

BASE CULINAR

**TK Seawater Garnelenspieß***(Litopenaeus vannamei)*

ca. 70 g, roh, ohne Schale, entdarnt  
- 20 % Glasur

Packungsinhalt:  
ca. 1 kg  
15 St Pk 150 St Kt



1439 7530

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	307/74 kJ/kcal
Eiweiß:	15,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,4 g

BASE CULINAR

**TK Seawater 3-Garnelenspieß***(Litopenaeus vannamei)*

ca. 40 g, roh, ohne Schale, entdarnt  
- 10 % Glasur

Packungsinhalt:  
1 kg  
25 St Pk 250 St Kt



1474 3603

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	322/76 kJ/kcal
Eiweiß:	16,8 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

**TK Freshwater Riesengarnelen***(Macrobrachium rosenbergii)*

„Easy Peel“, roh, ohne Kopf, mit Schale  
- 20 % Glasur

6 - 8 St/lb  
Nettogewicht  
ca. 52 g  
1 kg Bt 10 Bt Kt



1436 3344

8 - 12 St/lb  
Nettogewicht  
ca. 36 g  
1 kg Bt 10 Bt Kt



1451 7709





**Seawater Garnelenring**

*Seawater Garnelenring*

**TK Seawater Garnelenring**  
(*litopenaeus vannamei*)

340 g, gekocht, entdarnt, mit  
Schwanzsegment  
Nach dem Auftauen sind die Garnelen  
verzehrfähig.  
- 15 % Glasur

**Packungsinhalt:**  
ca. 35 - 40  
Stück/Ring

1 Pk 6 Pk Kt



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 307/74 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 1,4 g



**Shandong Shrimp Roll**

*Shandong Shrimp Roll*

**TK Shandong Shrimp Roll**  
(*sepia spp., metapenaeus affinis*)

ca. 25 g, gegart, in Knusperteig  
Black Tiger Garnele, geschält mit Schwanz-  
segment, mit Glasnudeln und Gemüse im  
Knusperteig.

**Beutelinhalt:**  
ca. 60 Stück  
1,5 kg Bt 3 kg Kt



180 °C, 12 Min.  
180 °C, 6 Min.  
175 °C, ca. 4 Min.  
**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 336/80 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,8 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,4 g



## Seawater Riesengarnelen

*Seawater Riesengarnelen*

BASE CULINAR

**TK Seawater Riesengarnelen „Scampi Picante“** 41 - 50 St/lb, roh, ohne Schale, entdarmt, mariniert  
(penaeus monodon)

1 kg Bt 10 Bt Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 280/67 kJ/kcal  
Eiweiß: 6,3 g  
Kohlenhydrate: 10,0 g  
Fett: 0,1 g

200 °C, ca. 11 Min.  
 200 °C, ca. 10 Min.  
 190 °C, ca. 4 Min.

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 525/125 kJ/kcal  
Eiweiß: 10,0 g  
Kohlenhydrate: 20,0 g  
Fett: 0,5 g

BASE CULINAR

### TK Thai Garnelen „Japan Style“

(litopenaeus vannamei)

ca. 20 g, entdarmt, mit Schwanzsegment, in Weizenmehlpanade

Im Gegensatz zu anderen panierten Garnelen-Produkten werden beim „Japan Style“ die Seawater Garnelen in gestreckter Form weiterverarbeitet, wodurch das Produkt größer erscheint.  
- 49 % Panade

1 kg Pk 12 Pk Kt



160 °C, ca. 6 Min.

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 516/123 kJ/kcal  
Eiweiß: 7,3 g  
Kohlenhydrate: 13,4 g  
Fett: 4,5 g

BASE CULINAR

### TK Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel

(litopenaeus vannamei)

ca. 30 g, roh, entdarmt, mit Schwanzsegment

Seawater Riesengarnelenschwänze, mit einer in Spaghettiform hergestellten Kartoffelmasse ummantelt. Durch das Ausbacken in der Fritteuse wird der Kartoffelmantel knusprig kross, wobei das Garnelenfleisch seine Saftigkeit behält.

- ca. 53 % Teig

Packungsinhalt:  
10 Stück

1 Pk 20 Pk Kt





**Seawater Garnelen „Butterfly“**

*Seawater Garnelen „Butterfly“*

BASE CULINAR

**Seawater Garnelen „Butterfly“**

*(litopenaeus vannamei)*

**26 - 30 St/lb, roh, entdarmt, in Knusperpanade**

Die Black Tiger Garnelen werden bis auf das Schwanzsegment geschält und mit einer Knusperpanade umhüllt.  
- 50 % Panade

**Stückgewicht:  
ca. 18 g**

**1 kg Pk 12 Pk Kt**



180 °C, ca. 4 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	525/125 kJ/kcal
Eiweiß:	10,0 g
Kohlenhydrate:	20,0 g
Fett:	0,5 g



**Garnelen im Backteig**

*Garnelen im Backteig*

BASE CULINAR

**TK Garnelen im Backteig „Scampi Fritti“**

*(litopenaeus vannamei)*

**roh, entdarmt, geschält, mit Schwanzsegment**

Die schon fertig gewürzten Garnelen im Backteig brauchen vor der Zubereitung nicht mehr aufgetaut werden. Durch die verbesserte Rezeptur nimmt der Backteig nicht so viel Fett auf.  
- 49 % Backteig

**Stückgewicht:  
ca. 10 g**

**1 kg Bt 10 Bt Kt**



180 °C, ca. 5 Min.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	827/197 kJ/kcal
Eiweiß:	9,0 g
Kohlenhydrate:	18,7 g
Fett:	9,6 g



## Spezialitäten in Lake

*Spezialitäten in Lake*

### Garnelen *(penaeidae)*

1600 g, 150 - 250 Stück per lb, geschält,  
gekocht, in Lake  
- 900 g Fischeinwaage

1 Be 4 Be Kt



#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 282/67 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,5 g

### Louisiana- Flusskrebbsfleisch *(procambarus clarkii)*

1600 g, 120 - 180 Stück per lb,  
in Lake, mit Konservierungsstoffen  
- 900 g Fischeinwaage

1 Be 4 Be Kt



#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 356/85 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,5 g  
Kohlenhydrate: 0,5 g  
Fett: 0,9 g

### Frutti di Mare

*(penaeidae, loligo spp., dosidicus  
gigas, anadara antiquata, mytilus  
edulis)*

1600 g, Meeresfrüchtemischung,  
in Lake, mit Konservierungsstoffen  
- 900 g Fischeinwaage

1 Be 4 Be Kt



#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 373/89 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,4 g  
Kohlenhydrate: 1,2 g  
Fett: 2,0 g



STAR CULINAR

**TK Nordsee-Krabbenfleisch**

(*crangon crangon*)

geschält, gekocht

Nordsee-Krabbenfleisch wird aus täglichen Kutteranlandungen verarbeitet und sofort schockgefrostet.  
- 10 % Glasur

**Schaleneinhalt:**  
1000 g

1 Sh 8 Sh Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	385/92 kJ/kcal
Eiweiß:	20,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

**Nordsee-Krabbenfleisch frisch**

(*crangon crangon*)

geschält, gekocht

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	385/92 kJ/kcal
Eiweiß:	20,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

**Schaleneinhalt:**  
1000 g

1 Sh 6 Sh Kt

nicht vorrätig in: 20-ZM-WE-WO



**Wissenswertes**

Die aus dem Indischen Ozean stammenden Garnelen haben einen deutlich geringeren Eiweißanteil als die Garnelen um Grönland. Daher wirkt ihr Fleisch gegenüber der Grönlandware leicht glasig.

BASE CULINAR

**TK Cocktail-Shrimps**

(*metapenaeus dobsoni*)

geschält, gekocht

- 20 % Glasur

100 - 200 St/lb

1 kg Bt 10 Bt Kt



200 - 300 St/lb

1 kg Bt 10 Bt Kt



300 - 500 St/lb

1 kg Bt 10 Bt Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	251/57 kJ/kcal
Eiweiß:	12,1 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	280/67 kJ/kcal
Eiweiß:	15,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,7 g

**TK Tiefsee-Kaltwassergarnelen  
„Camarones“***Chile-Garnelen (heterocarpus reedi)***100 - 200 St/lb, geschält, gekocht**

Die im kalten, klaren Polarmeerwasser lebenden Camarones zeichnen sich insbesondere durch ihr aromatisches, knackiges Garnelenfleisch aus.

- 10 % Glasur

Beutelinhalt: 500 g  
1 Bt 20 Bt Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	330/80 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

STAR CULINAR

**TK Tiefsee-Kaltwassergarnelen  
„Extra Luxus“***Grönland-Garnelen (pandalus borealis)***125 - 175 St/lb, geschält, gekocht**

- 10 % Glasur

1 kg Bt 10 Bt Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	260/59 kJ/kcal
Eiweiß:	14,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,5 g

STAR CULINAR

**TK Tiefsee-Kaltwassergarnelen***Grönland-Garnelen (pandalus borealis)***geschält, gekocht**

- ca. 10 % Glasur

150 - 200 St/lb  
1 kg Bt 10 Bt Kt



200 - 300 St/lb  
1 kg Bt 10 Bt Kt

**Die Kaltwassergarnele**

Die in der Tiefsee gefangene Kaltwassergarnele (Fanggebiet Grönland) zeichnet sich durch einen höheren Eiweißgehalt aus.

Nach der Anlandung wird die Rohware sofort gekocht, geschält und einzeln gefrostet.



**Atlantik-Hummer**

*Atlantik-Hummer*

**TK Atlantik-Hummer**  
*(homarus americanus)*

ca. 500 - 550 g, ganz, roh, im Netz  
- 10-15 % Glasur  
- Ultra High Pressure Hummer

**Kartoninhalt:**  
ca. 5 - 5,5 kg

10 St Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 377/90 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,8 g  
Kohlenhydrate: 0,5 g  
Fett: 0,9 g

**TK Atlantik-Hummer**  
*(homarus americanus)*

ca. 400 - 450 g, ganz, roh, im Netz  
- 10-15 % Glasur  
- Ultra High Pressure Hummer

**Kartoninhalt:**  
ca. 4 - 4,5 kg

12 St Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 377/90 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,8 g  
Kohlenhydrate: 0,5 g  
Fett: 0,9 g



**Atlantik-Hummer**

*Atlantik-Hummer*

**TK Atlantik-Hummer**  
*(homarus americanus)*

200 g, halbiert, roh, mit Schale  
- einzeln vakuumiert, Schere und Arm  
beigelegt  
- Ultra High Pressure Hummer

**Kartoninhalt:**  
2,4 kg

12 Bt Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 377/90 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,8 g  
Kohlenhydrate: 0,5 g  
Fett: 0,9 g

## Hummer – Ultra High Pressure

Der fangfrische Hummer wird sofort nach dem Fang tiergerecht (animal welfare) durch ein spezielles Überdruckverfahren getötet und schockgefrostet. Dabei wird das Fleisch vom Panzer gelöst und lässt sich so ganz leicht entnehmen. Dies ermöglicht ganz neue Zubereitungsmöglichkeiten in der modernen Küche bzw. im GV-Bereich.



*Hummer*



## Wissenswertes

Bei der TK-Ware werden die Tiere sofort nach dem Fang gekocht und schockgefrostet. Im Gegensatz zur Frischware wird sie nicht noch über mehrere Monate unter Eiswasser in den künstlichen Winterschlaf versetzt. Dadurch ist der Fleischanteil in der Schale höher als bei der Frischware.

Der Eismantel schützt die Verpackung vor eventuellen Löchern und dadurch die Rohware vor Frostbrand.

## TK Langustenschwänze

(*panulirus argus*)

ca. 227 - 340 g (8 - 12 oz.), roh

Langustenschwänze in der Schale, einzeln schockgefrostet. Die Konsistenz des Fleisches ist saftig, schneeweiß und angenehm bissfest. Der Geschmack ist leicht süßlich und sehr aromatisch.

**Kartoninhalt:**

**ca. 15 Stück**

**4,54 kg Pk**

nicht vorrätig in: WE-WO



### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	428/102 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	1,3 g
Fett:	1,5 g



## Flusskrebse

*Flusskrebse*

STAR CULINAR

**TK Flusskrebse**

*(procambarus clarkii)*

ca. 37 g, ganz, gekocht

Die Flusskrebse werden in einem Dill-Salz-Sud gekocht und auch in diesem eingefroren, damit beim Auftauen die Ware nicht „auslaugt“.  
- 50 % Fischeinwaage

**Packungsinhalt:**  
ca. 27 Stück

1 Pk 8 Pk Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	380/90 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
Fett:	2,5 g



## Louisiana Flusskrebsefleisch

*Louisiana Flusskrebsefleisch*

STAR CULINAR

**TK Louisiana-  
Flusskrebsefleisch**

*(procambarus clarkii)*

ca. 100 - 200 St/lb, gekocht, geschält

Die Flusskrebse werden aus China importiert. Sie stammen aus der dortigen Binnenfischerei.  
- 20 % Glasur

1 kg Bt 10 Bt Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	395/95 kJ/kcal
Eiweiß:	18,0 g
Kohlenhydrate:	1,2 g
Fett:	1,9 g



# Matjes/Marinaden

## *Matjes/Marinaden*

<b>Marinaden-Spezialitäten</b> .....	<b>110</b>
<b>Matjes, TK/frisch</b> .....	<b>113</b>
<b>Bratmarinaden</b> .....	<b>114</b>
<b>Sauermarinaden</b> .....	<b>115</b>
<b>Heringsfilet in Sahne</b> .....	<b>118</b>
<b>Heringspezialitäten</b> .....	<b>119</b>
<b>Friesenkrone</b>	
Leicht und bekömmlich .....	<b>120</b>
Matjes- und Heringshappen .....	<b>122</b>
Seelachs-Schnitzel .....	<b>122</b>
Matjesfilet .....	<b>124</b>
Heringsfilet .....	<b>125</b>
Sauermarinaden .....	<b>127</b>
Bratmarinaden .....	<b>128</b>
<b>Seelachsscheiben, Seelachsschnitzel</b> .....	<b>129</b>
<b>Heringspezialitäten in Sauce</b> .....	<b>130</b>
<b>Skandinavische Heringspezialitäten</b> .....	<b>131</b>

## Wissenswertes

Im Frühjahr, wenn sich die Meere erwärmen, findet der Hering besonders reichhaltige Nahrung. Es ist die Zeit des „Matjes“. So bezeichnet man den „jungfräulichen“ noch nicht geschlechtsreifen Hering. Durch die gute Nahrungsaufnahme steigert sich sein Fettgehalt und somit sein Geschmack und seine Zartheit. Dass Matjes gut schmeckt, wissen wir. Aber er ist auch ein gesunder Genuss. Besonders bekömmlich ist der Matjes durch seinen hohen Gehalt an Eiweiß und ungesättigten Fettsäuren. Das hat einen günstigen Einfluss auf den Cholesterinspiegel und ist daher gut fürs Herz.

Unsere Marinaden, Matjesfilets, Fischspezialitäten und Verpackungskonzepte erfreuen sich einer großen Beliebtheit. Die Vielfalt des Herings kennt (fast) keine Grenzen. Neue Produkte kommen und bestehende werden verbessert und verfeinert, damit der Markt von morgen über die beste Qualität verfügen kann.

Größte Sorgfalt bei der Rohstoffauswahl, jahrelange Einkaufsbeziehungen zu den Qualitätsmärkten und lückenlose Qualitätskontrollen sind unsere Grundlagen für beste Qualität.

# Marinaden- Spezialitäten



## Unser Konzept

- traditionelle Rezepturen in Gourmetqualität
- beste Rohware mit optimaler Reife
- aufwändiges, mehrstufiges Herstellungsverfahren
- ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis
- schonend verpackt, ansprechende Optik
- von Hand gelegt
- Kalkulationssicherheit durch verlässliche Stückzahlangaben
- moderner, platzsparender Quadrateimer





## Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	766/184 kJ/kcal
Eiweiß:	13,8 g
Kohlenhydrate:	1,8 g
Fett:	13,3 g

**Rollmöpse***(clupea harengus)*

**2800 g, in würzigem Aufguss,  
ohne Konservierungsstoffe**  
Mild-würzige, hellfleischige Filets in Gourmet-  
Qualität.  
- 2000 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:  
ca. 40 Stück**

1 Ei

**Stückgewicht:  
ca. 50 g**



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	575/138 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	2,0 g
Fett:	7,3 g

**Gabelrollmöpse***(clupea harengus)*

**2800 g, in würzigem Aufguss,  
ohne Konservierungsstoffe**  
Mild-würzige, hellfleischige Filets in Gourmet-  
Qualität.  
- 1750 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:  
ca. 57 - 58 Stück**

1 Ei

**Stückgewicht:  
ca. 30 g**



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	950/220 kJ/kcal
Eiweiß:	12,0 g
Kohlenhydrate:	4,2 g
Fett:	17,3 g

**Bismarckheringe***(clupea harengus)*

**2800 g, in würzigem Aufguss,  
ohne Konservierungsstoffe**  
Mild-würzige, hellfleischige Filets in Gourmet-  
Qualität.  
- 2000 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:  
ca. 42 Stück**

1 Ei

**Stückgewicht:  
ca. 48 g**



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1085/262 kJ/kcal
Eiweiß:	9,0 g
Kohlenhydrate:	8,0 g
Fett:	21,0 g

**Heringsstipp***(clupea harengus)*

**2800 g, ohne Konservierungsstoffe**  
Milde, zarte Heringshappen ohne Haut in einer  
Mayonnaise mit Äpfeln,  
Zwiebeln und Gurken.  
- 1400 g Fischeinwaage

1 Ei





**Bratherings-Einzelfilet**

(*clupea harengus*)

2800 g, ohne Konservierungsstoffe,  
in mildem Aufguss

- 2200 g Fischeinwaage, 5 % Panade,
- praktisch grätenfrei

1 Ei

Eimerinhalt:  
ca. 32 - 38 Stück



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	859/209 kJ/kcal
Eiweiß:	3,5 g
Kohlenhydrate:	3,8 g
Fett:	14,8 g



**Matjesfilet „Holsteiner Art“**

(*clupea harengus*)

2800 g, in feinem Pflanzenöl,  
mit Konservierungsstoffen

Sehr dekorative, in Rote Bete-Saft eingelegte  
Matjesfilets.

- 2200 g Fischeinwaage

1 Ei

nicht vorrätig in: WE-WÖ

Eimerinhalt:  
ca. 32 - 38 Stück



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	867/207 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	14,8 g



**Matjesfilet „Aalrauch“**

(*clupea harengus*)

2800 g, mit leichter Rauchnote,  
mit Konservierungsstoffen

- 2200 g Fischeinwaage

1 Ei

nicht vorrätig in: WE-WÖ

Eimerinhalt:  
ca. 32 - 38 Stück



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	943/228 kJ/kcal
Eiweiß:	13,7 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	19,2 g



**Matjesfilet „Kräuter“**

(*clupea harengus*)

2800 g, ohne Haut, in feinem Pflanzenöl,  
mit Konservierungsstoffen

Zarte Heringsfilets nach Matjesart in feinem  
Pflanzenöl mit frischen Kräutern.

- 2200 g Fischeinwaage

1 Ei

nicht vorrätig in: WE-WÖ

Eimerinhalt:  
ca. 32 - 38 Stück



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	866/207 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	14,8 g

**TK „MSC“  
Holländisches Matjes-Doppelfilet**  
*(clupea harengus)***100 g/St, handfiletiert,  
mit Schwanzsegment****Nährwerte per 100 g**Brennwerte: 966/230 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 18,0 g**1 Sh 6 Sh Kt****Schalinhalt:  
10 Stück****TK „MSC“  
Matjes-Doppelfilet „Premium“**  
*(clupea harengus)***75 g/St, handfiletiert,  
mit Schwanzsegment****Nährwerte per 100 g**Brennwerte: 810/194 kJ/kcal  
Eiweiß: 18,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,3 g**1 Sh****Schalinhalt:  
10 Stück****TK „MSC“ Holländisches Matjesfilet**  
*(clupea harengus)***3200 g, in Öl**  
- 2500 g Fischeinwaage**Nährwerte per 100 g**Brennwerte: 881/212 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 16,0 g**1 Ei****Eimerinhalt:  
ca. 50 Stück  
Stückgewicht:  
ca. 50 g****„MSC“ Matjesfilet „Nordische Art“**  
*(clupea harengus)***3000 g, in feinem Pflanzenöl,  
ohne Konservierungsstoffe**  
Nach nordischer Art gereifte Matjesfilets, geschmacklich verfeinert mit Kapern, Zwiebeln und Gewürzen.  
- 2500 g Fischeinwaage**Nährwerte per 100 g**Brennwerte: 761/182 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,0 g  
Kohlenhydrate: 1,0 g  
Fett: 14,0 g**1 Sh****Schalinhalt:  
ca. 50 Stück  
Stückgewicht:  
ca. 50 g****„MSC“ Echtes Holländisches Matjesfilet**  
*(clupea harengus)***2800 g, in Pflanzenöl eingelegt,  
mit Konservierungsstoffen**  
- 2200 g Fischeinwaage**Nährwerte per 100 g**Brennwerte: 881/212 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 16,0 g**1 Sh****Schalinhalt:  
ca. 40 Stück  
Stückgewicht:  
ca. 55 g****„MSC“ Echtes Holländisches Matjesfilet**  
*(clupea harengus)***3000 g, naturell,  
in mildem Aufguss eingelegt**  
- 2200 g Fischeinwaage**Nährwerte per 100 g**Brennwerte: 773/186 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 14,0 g**1 Ei****Eimerinhalt:  
ca. 40 Stück  
Stückgewicht:  
ca. 55 g****Matjes „Premium“**

Unser „Premium“ Matjes ist ein mild gesalzenes, äußerst zartes Matjes-Doppelfilet, das mühelos den allerhöchsten Feinschmeckeransprüchen genügt. Die Rohware beschränkt sich auf frisch angelandete Matjesheringe aus sorgfältig gewählten Fanggebieten. Verarbeitung: natürliche enzymatische Reifung, handgekehlt und handfiletiert.

**Matjes „Tafelfertig“**

Musste man vor einigen Jahren Matjes vor dem Verzehr wässern, da diese - auch zur Konservierung - einen Salzgehalt von bis zu 12 % hatten, sind die Matjes heute sofort tafelfertig. Durch moderne Schockfroston und Tiefkühlagerung können wir den Salzgehalt bei unter 5 % halten. Hierdurch liegt der Matjes, gerade in der heutigen Zeit des gesundheitsbewussten Verbrauchers, voll im Trend.





**Gabelbratrollmops**

(*clupea harengus*)

5000 g, ohne Konservierungsstoffe

Mild, sauer-würzig, in Brataufguss.

- 3000 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	831/198 kJ/kcal
Eiweiß:	16,5 g
Kohlenhydrate:	1,7 g
Fett:	14,1 g

**Bratrollmops**

(*clupea harengus*)

5000 g, ohne Konservierungsstoffe

- 3000 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	16,8 g
Kohlenhydrate:	3,5 g
Fett:	15,2 g

**Eimerinhalt:**  
ca. 90 - 100 Stück  
**Stückgewicht:**  
ca. 32 g

1 Ei



1083 4015

**Eimerinhalt:**  
ca. 40 - 50 Stück  
**Stückgewicht:**  
ca. 67 g

1 Ei



1083 7498



**Bratheringsröllchen**

(*clupea harengus*)

3000 g, ohne Konservierungsstoffe

Milde Heringsfiletstücke, in einem sauer-würzigen Brataufguss eingelegt.

- 1750 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	638/153 kJ/kcal
Eiweiß:	13,0 g
Kohlenhydrate:	5,0 g
Fett:	9,0 g

**Eimerinhalt:**  
ca. 70 Stück  
**Stückgewicht:**  
ca. 25 g

1 Ei



2002 2754



**Bratheringsfilet**

(*clupea harengus*)

5000 g, ohne Konservierungsstoffe

- 3000 g Fischeinwaage

- 6 % Panade

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	762/183 kJ/kcal
Eiweiß:	15,2 g
Kohlenhydrate:	3,3 g
Fett:	12,1 g

**Eimerinhalt:**  
ca. 30 - 40 Stück  
**Stückgewicht:**  
ca. 86 g

1 Ei



1081 5731



.....  
**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	753/176 kJ/kcal
Eiweiß:	19,2 g
Kohlenhydrate:	1,2 g
Fett:	10,4 g

**Brathering**

(*clupea harengus*)

5000 g, ohne Konservierungsstoffe

- 3000 g Fischeinwaage
- 6 % Panade

**Eimerinhalt:**  
 ca. 30 - 40 Stück  
**Stückgewicht:**  
 ca. 86 g

1 Ei



.....  
**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	930/224 kJ/kcal
Eiweiß:	14,6 g
Kohlenhydrate:	1,8 g
Fett:	17,6 g

**Brathering „ohne Mittelgräte“**

(*clupea harengus*)

3000 g, ohne Konservierungsstoffe

- 2000 g Fischeinwaage
- ca. 1 % Panade

**Schaleninhalt:**  
 ca. 14 - 16 Stück  
**Stückgewicht:**  
 ca. 125 g

1 Sh



.....  
**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	808/194 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,2 g
Fett:	13,7 g

**Bismarckhering**

(*clupea harengus*)

5000 g, ohne Konservierungsstoffe

- 4000 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:**  
 ca. 50 - 60 Stück  
**Stückgewicht:**  
 ca. 73 g

1 Ei





**Rollmops**

*(clupea harengus)*

5000 g, ohne Konservierungsstoffe  
- 4000 g Fischeinwaage

Eimerinhalt:  
ca. 40 - 50 Stück  
Stückgewicht:  
ca. 89 g

1 Ei



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 808/192 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,5 g  
Kohlenhydrate: 0,2 g  
Fett: 13,7 g



**Gabelrollmops**

*(clupea harengus)*

5000 g, mit Haut,  
ohne Konservierungsstoffe  
- 4000 g Fischeinwaage

Eimerinhalt:  
ca. 90 - 110 Stück  
Stückgewicht:  
ca. 40 g

1 Ei



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 749/179 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,4 g  
Kohlenhydrate: 0,3 g  
Fett: 13,5 g



**Gabelrollmops**

*(clupea harengus)*

3000 g, ohne Haut,  
ohne Konservierungsstoffe  
- 2000 g Fischeinwaage

Eimerinhalt:  
ca. 60 - 70 Stück  
Stückgewicht:  
ca. 31 g

1 Ei



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 808/192 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,5 g  
Kohlenhydrate: 0,2 g  
Fett: 13,7 g

Marinierter Hering (Bismarckhering ohne Schwanz), aufgerollt mit Gurkenwürfeln, Gewürzen und anderen pflanzlichen Beigaben, mit Holz- oder Kunststoffstäbchen festgesteckt.



## Rollmops



**Heringsfilet**

*Heringsfilet*

**Heringsfilet „Matjesart“**  
*(clupea harengus)*

**11 kg, ohne Konservierungsstoffe**  
Heringsfilets in pflanzlichem Öl, rein, mild-salzig, leicht-würzig, mit Aufguss versehen.  
- 8000 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:**  
**ca. 180 Stück**  
**Stückgewicht:**  
**ca. 44 g**

**1 Ei**

nicht vorrätig in: KI-HL-  
HH-ZO-ZM



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 863/205 kJ/kcal  
Eiweiß: 14,9 g  
Kohlenhydrate: 0,8 g  
Fett: 16,1 g

**Heringsfilet „Matjesart“ in Öl**  
*(clupea harengus)*

**5000 g, mit Konservierungsstoffen**  
- 4000 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:**  
**ca. 90 - 110 Stück**  
**Stückgewicht:**  
**ca. 40 g**

**1 Ei**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 994/237 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,1 g  
Kohlenhydrate: 0,6 g  
Fett: 19,6 g

**Heringsfilet „Matjesart“ naturell**  
*(clupea harengus)*

**5000 g, mit Konservierungsstoffen**  
- 4000 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:**  
**ca. 90 - 110 Stück**  
**Stückgewicht:**  
**ca. 40 g**

**1 Ei**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 870/209 kJ/kcal  
Eiweiß: 17,8 g  
Kohlenhydrate: 0,5 g  
Fett: 15,5 g



**Sahneheringsfilet**  
*(clupea harengus)*

**3000 g, mit Konservierungsstoffen**  
Heringsfilets eingelegt in einer frischen, würzigen, mild-pikanten Sahnecreme mit Apfel, Zwiebel und Gurke.  
- 1500 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:**  
**ca. 30 - 40 Stück**  
**Stückgewicht:**  
**ca. 43 g**

**1 Ei**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1006/240 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,0 g  
Kohlenhydrate: 6,8 g  
Fett: 20,0 g



**Heringsstipp**  
*(clupea harengus)*

**5000 g, in delikater Sauce, mit Konservierungsstoffen**  
Heringshappen ohne Haut in einer würzigen, mild-pikanten Sahnesauce mit Apfel, Zwiebel, Gurke und Joghurt.  
- 2500 g Fischeinwaage

**1 Ei**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1006/240 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,0 g  
Kohlenhydrate: 6,8 g  
Fett: 20,0 g



**Marinierter Hering „Hausfrauenart“**  
*(clupea harengus)*

**5000 g, ohne Konservierungsstoffe**  
Bismarckheringe in milchiger Sauce mit Zwiebel und Gurke.  
- 3000 g Fischeinwaage

**Eimerinhalt:**  
**ca. 40 - 42 Stück**  
**Stückgewicht:**  
**ca. 73 g**

**1 Ei**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1456/348 kJ/kcal  
Eiweiß: 10,3 g  
Kohlenhydrate: 6,3 g  
Fett: 31,8 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 539/129 kJ/kcal  
 Eiweiß: 12,8 g  
 Kohlenhydrate: 0,0 g  
 Fett: 7,5 g

**Hering in Aspik***(Clupea harengus)*

**1500 g, mit Möhredekoration, ohne Konservierungsstoffe**  
 Zarte Heringsfilets in würzigem Aspik, **nicht vorgeschnitten.**  
 - 750 g Fischeinwaage

**Schaleninhalt:**  
**25 Portionen**  
**à 60 g**

**1 Sh****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 309/74 kJ/kcal  
 Eiweiß: 12,1 g  
 Kohlenhydrate: 0,2 g  
 Fett: 2,7 g

**Hering in Aspik***(Clupea harengus)*

**100 g, ohne Konservierungsstoffe**  
 Heringsstücke mit Haut in Aspik.  
 - 50 g Fischeinwaage

**30 St Kt****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 530/127 kJ/kcal  
 Eiweiß: 11,3 g  
 Kohlenhydrate: 1,4 g  
 Fett: 8,5 g

**Brathering in Aspik***(Clupea harengus)*

**2400 g, ohne Konservierungsstoffe**  
 Bratheringsfilets in gewürztem Aspik.  
 - 1200 g Fischeinwaage

**Schaleninhalt:**  
**40 Portionen**  
**à 60 g**

**1 Sh**

nicht vorrätig in: KI-HL-  
 HH-NB-ZO-ZM

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 808/192 kJ/kcal  
 Eiweiß: 17,5 g  
 Kohlenhydrate: 2,0 g  
 Fett: 13,7 g

**Saure Heringshappen***(Clupea harengus)*

**5000 g, ohne Haut, ohne Konservierungsstoffe**  
 Heringsfiletstücke ohne Haut, mild, sauerwürzig eingelegt (für Heringsalat usw.).  
 - 4000 g Fischeinwaage

**1 Ei**

nicht vorrätig in: KI-HL-  
 NB-ZO





**„MSC“ Fruchtige Herings-Tomaten-Häppchen „Leicht und bekömmlich“**

(*clupea harengus*)

1500 g, ohne Konservierungsstoffe

Marinierte Heringshappen in Tomatensauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln, mild in Salz und Säure, frei von darmbelastenden (schwer verdaulichen) Zutaten, kalorienreduziert durch leichte Rezepturen, gute Portionierbarkeit durch spezielle Schnittgröße.

- 600 g Fischeinwaage

1 Sh 3 Sh Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	484/115 kJ/kcal
Eiweiß:	7,1 g
Kohlenhydrate:	13,1 g
Fett:	3,8 g



**„MSC“ Feinstes Matjestatar „Leicht und bekömmlich“**

(*clupea harengus*)

1500 g, mit Konservierungsstoffen

Tatar aus feingeschnittenen Matjes- und Gemüsestückchen (Tomatenwürfel, Gurkenwürfel), fein abgeschmeckt mit Rapsöl, Kräutern (Dill, Petersilie) und Balsamicoessig, mild in Salz und Säure, frei von darmbelastenden (schwer verdaulichen) Zutaten, kalorienreduziert durch leichte Rezepturen, gute Portionierbarkeit durch spezielle Schnittgröße.

- 900 g Fischeinwaage

1 Sh 3 Sh Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	792/191 kJ/kcal
Eiweiß:	9,4 g
Kohlenhydrate:	1,5 g
Fett:	16,4 g



**„MSC“ Roter Heringssalat in Joghurtsauce „Leicht und bekömmlich“**

(*clupea harengus*)

1500 g, nur 18 mg Cholesterin pro 100 g, ohne Konservierungsstoffe

Der Klassiker der Heringssalate als leichte und bekömmliche Variante für die Sozialverpflegung – 50 % weniger Fett als vergleichbarer roter Heringssalat in mayonnaiseartiger Zubereitung. Durch seine besondere Milde, die kalorienreduzierte Rezeptur und die gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren, ist dieses Produkt ein wahrer Fitmacher.

- 525 g Fischeinwaage

1 Sh 3 Sh Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	582/140 kJ/kcal
Eiweiß:	5,7 g
Kohlenhydrate:	5,9 g
Fett:	10,4 g



**„MSC“ Heringshäppchen in Joghurtsauce „Leicht und bekömmlich“**

(*clupea harengus*)

1500 g, nur 18 mg Cholesterin pro 100 g, ohne Konservierungsstoffe

Zarte Heringshappen in milder Joghurtsauce mit Äpfeln und Gurken. Besonders gute Verzehr- und Portionierbarkeit durch kleine Schnittgröße sowie den Verzicht auf Zwiebeln.

- 525 g Fischeinwaage

1 Sh 3 Sh Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	582/140 kJ/kcal
Eiweiß:	5,7 g
Kohlenhydrate:	5,9 g
Fett:	10,4 g

# Produkte für die Sozialverpflegung

## „Leicht und Bekömmlich“

Mit „Leicht und Bekömmlich“ hat Friesenkrone eine Produktrange speziell für den Gemeinschaftsverpflegungsbereich entwickelt. Alle Produkte sind für die vielfältigen Ansprüche der Gemeinschaftsverpflegungsküche durch die hohe Produktsicherheit, die einfache Handhabung und die wertvollen Inhaltsstoffe optimal geeignet. Durch das sehr gute Preis-Leistungsverhältnis sind alle Produkte dieses Sortiments auch für den Küchenchef eine gute Empfehlung.

## Warum glutenfrei?

Zöliakie ist eine chronische Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten, enthalten in den Getreidesorten Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Grünkern sowie in den alten Weizensorten Einkorn, Emmer und Kamut. Der Verzehr von Gluten führt bei den Betroffenen zu einer Entzündung der Darmschleimhaut. Die Nährstoffaufnahme über die Darmwand ist gestört. Langfristig treten Mangelerscheinungen auf. Die Behandlung der Zöliakie besteht in einer lebenslangen glutenfreien Ernährung, denn schon geringe Spuren schädigen den Darm.



**„MSC“ Matjeshappen  
3-fach sortiert**  
*(clupea harengus)*

3 x 900 g, mit Konservierungsstoffen

3 Sh Kt



**„Apfel und Gemüse“**

Feinste KRONEN-Matjeshappen nach spezieller Rezeptur veredelt, kombiniert mit Äpfeln, Paprika und roten Zwiebeln. Leicht und frisch im Geschmack.  
- 585 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 668/166 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,3 g  
Kohlenhydrate: 4,3 g  
Fett: 12,8 g

**„Preiselbeeren“**

Speziell gereifte, leicht rötliche feinste KRONEN-Matjeshappen mit Preiselbeeren, Lauch, roten Zwiebeln und Paprika. Fruchttige Note.  
- 540 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 613/147 kJ/kcal  
Eiweiß: 6,8 g  
Kohlenhydrate: 12,3 g  
Fett: 7,8 g

**„Mediterran“**

Leckerer Salat nach italienischer Art, mit Matjeshappen und mediterranem Gemüse, in einer Essig- und Öl-Marinade.  
- 585 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 901/221 kJ/kcal  
Eiweiß: 9,0 g  
Kohlenhydrate: 1,2 g  
Fett: 19,1 g



**„MSC“ Senf Happen**  
*(clupea harengus)*

950 g, mit Konservierungsstoffen  
Mild marinierte Heringshappen in köstlicher Senf-sauce, mit fein lieblichem Honig abgeschmeckt.  
- 475 g Fischeinwaage



1 Sh 3 Sh Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1105/267 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,0 g  
Kohlenhydrate: 8,0 g  
Fett: 22,5 g

**„MSC“ Dill Happen**  
*(clupea harengus)*

950 g, ohne Konservierungsstoffe  
Zart-saftige Gabelbissen von feinstem Hering mit knackig-würzigen Cornichons und Dill-Spitzen in mild-würziger Sahne-Sauce.  
- 380 g Fischeinwaage

1 Sh 3 Sh Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 997/241 kJ/kcal  
Eiweiß: 6,4 g  
Kohlenhydrate: 7,0 g  
Fett: 20,8 g

**„MSC“ Seelachs-Schnitzel  
mit feiner Rauchnote**  
*(theragra chalcogramma)*

1000 g, in Rapsöl, mit Konservierungsstoffen  
Saftige Alaska-Seelachs-Schnitzel in Rapsöl, mit feiner Rauchnote, nach spezieller Rezeptur gereift.  
- 750 g Fischeinwaage

1 Sh



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 705/170 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 14,0 g



## Avocado-Fächer mit Matjeshappen „Preiselbeeren“

### Zutaten für 8 Personen:

- 1 Schale Matjeshappen mit Wildpreiselbeeren und Lauch
- 4 Avocados
- 1 Zitrone
- 1 Schale Rucolasalat
- 1 Bund Radieschen
- Salz, Pfeffer
- 1 Baguette

### Zubereitung:

Die Avocados halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und die Früchte aus der Schale heben, in Streifen schneiden und fächerförmig auf die Teller anrichten. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Mit dem Rucolasalat ein Nest einrichten und darauf die Matjeshappen setzen. Die Radieschen in Streifen schneiden und über den Salat streuen. Dazu reichen Sie frisches Baguette.

# Rezept Tipps



## Wrap mit Seelachsschnitzel und Kräuterquark

### Zutaten für 8 Personen:

- Für den Teig:
- 200 g Mehl
  - ½ TL Salz
  - 2 EL Butterschmalz
  - 5 EL Wasser

- Für die Füllung:
- ca. 300 g Seelachsschnitzel
  - 1 kl. Eisbergsalat
  - 1 Schale Kirschtomaten
  - 1 Salatgurke
  - 1 rote Zwiebel
  - 1 Staudensellerie
  - 1 kl. Bund Radieschen
  - 1 Bund Dill
  - Flachpetersilie und Schnittlauch
  - 200 g Quark
  - Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

Mehl, Salz, Butterschmalz und Wasser zu Teig kneten. ½ Std. ruhen lassen, ca. 20 cm rund ausrollen. In einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Quark mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kräuter klein schneiden. Die Hälfte unter den Quark heben. Eisbergsalat und Staudensellerie in Streifen, Salatgurke und Radieschen in Scheiben schneiden, Tomaten vierteln. Mit den restlichen Kräutern vermischen. Seelachs abtropfen lassen, unter den Salat heben. Die Hälfte der Tortillas mit Quark bestreichen, den Salat darauf verteilen. Tortilla an den Seiten einklappen und zusammenrollen. Wrap in Klarsichtfolie einwickeln, wie einen Bonbon, und kalt stellen. Schräg aufschneiden und in einem Glas oder einer gefalteten Serviette servieren.



**„MSC“ Kräuter Filets**

(*clupea harengus*)

**2500 g, mit Konservierungsstoffen**

Matjes mit frischen Gartenkräutern – eine aromatische, feine Matjesspezialität, die ihren Geschmack durch eine frische Gartenkräutermischung und die Zugabe von roten Zwiebeln erhält. - 1650 g Fischeinwaage

**Schaleninhalt:**  
ca. 27 Stück

1 Sh 2 Sh Kt

**Stückgewicht:**  
ca. 60 g



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	697/168 kJ/kcal
Eiweiß:	10,0 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
Fett:	14,0 g



**„MSC“ Matjes Filets „Friesische Art“**

(*clupea harengus*)

**2500 g, in Rapsöl, mit Konservierungsstoffen**

Das typische an den Matjesfilets nach Friesischer Art sind die rötliche Farbe und die besonders zarte, geschmeidige Konsistenz. Salzmild, biologisch-enzymatisch gereift. - 2000 g Fischeinwaage

**Schaleninhalt:**  
ca. 34 Stück

1 Sh 2 Sh Kt

**Stückgewicht:**  
ca. 60 g



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	756/182 kJ/kcal
Eiweiß:	13,0 g
Kohlenhydrate:	1,0 g
Fett:	14,0 g



**„MSC“ Matjes Filets mit zarter Rauch-Note**

(*clupea harengus*)

**2500 g, in Rapsöl, mit Konservierungsstoffen**

Milde, leicht bräunliche Matjesfilets mit typischer Rauchnote, zart im Biss. Biologisch-enzymatisch gereift. - 2000 g Fischeinwaage

**Schaleninhalt:**  
ca. 34 Stück

1 Sh 2 Sh Kt

**Stückgewicht:**  
ca. 60 g



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	773/186 kJ/kcal
Eiweiß:	13,0 g
Kohlenhydrate:	2,0 g
Fett:	14,0 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	323/77	kJ/kcal
Eiweiß:	17,2	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	0,9	g

**„MSC“ Sherry Filets***(Clupea harengus)***2500 g, ohne Konservierungsstoffe**

Zarte enthäutete Heringsfilets, süß-sauer mariniert, mit Zwiebeln und Gewürzen eingelegt.

Leichte Sherrynote.

- 1500 g Abtropfgewicht

**Schaleninhalt:**  
**ca. 30 Stück****1 Sh 2 Sh Kt****Stückgewicht:**  
**ca. 50 g****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	323/77	kJ/kcal
Eiweiß:	17,2	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	0,9	g

**„MSC“ Herings Filets nach Matjesart***(Clupea harengus)***2500 g, in Rapsöl,****mit Konservierungsstoffen**

Herzhafte Heringsfilets, leicht rosa und zart im Biss. Nach Matjesart gereift.

- 2000 g Fischeinwaage

**Schaleninhalt:**  
**ca. 34 Stück****1 Sh 2 Sh Kt****Stückgewicht:**  
**ca. 60 g****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	323/77	kJ/kcal
Eiweiß:	17,2	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	0,9	g

**„MSC“ Sahne Filets***(Clupea harengus)***2500 g, ohne Konservierungsstoffe**

Marinierte, zarte Heringsfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in sahnig-cremiger Sauce, mit Sahne verfeinert.

- 1250 g Fischeinwaage

**Schaleninhalt:**  
**ca. 25 Stück****1 Sh 2 Sh Kt****Stückgewicht:**  
**ca. 50 g****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	350/84	kJ/kcal
Eiweiß:	17,0	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	0,9	g

**„MSC“ Herings Stipp***(Clupea harengus)***2500 g, ohne Konservierungsstoffe**

Mild-würzig marinierte, zarte Heringshappen mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in sahnig-cremiger Sauce, mit Sahne verfeinert.

- 1250 g Fischeinwaage

**1 Sh 2 Sh Kt**

# Crêpes mit Bismarckheringsstreifen in Joghurtcreme



## Zutaten für 8 Crêpes:

5 kleine Bismarckheringe  
2 säuerliche Äpfel  
2 Orangen  
200 g Joghurt  
50 g Crème fraîche  
1 kleiner Eisbergsalat  
125 g Mehl  
1/4 Liter Milch  
2 Eier  
1/8 Liter Öl  
Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt  
1 Bund glatte Petersilie

## Für den Teig:

Aus Milch, Mehl und den Eiern einen Teig herstellen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Den Teig zu dünnen Crêpes backen.

## Für die Füllung:

Die Bismarckheringe gut abtropfen lassen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Joghurt mit Crème fraîche verrühren und nach Geschmack mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zimt abschmecken. Anschließend die Petersilie fein schneiden und unter die Crème geben. Die Äpfel in feine Scheiben schnei-

den, die Orangen filetieren. Dann den Saft der Orangen in die Creme rühren. Ebenfalls die Äpfel und Orangen unter die Crème heben und die Bismarckheringsstreifen dazugeben. Zum Schluss den Eisbergsalat in ca. 2 cm große Stücke schneiden und mit der Sauce marinieren.

## Serviervorschlag:

Die Crêpes zu einer Tasche legen und mit dem Salat füllen.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	852/204 kJ/kcal
Eiweiß:	14,0 g
Kohlenhydrate:	10,0 g
Fett:	12,0 g

**Roll-Möpfe***(clupea harengus)*

2500 g, mild würzig mariniert,  
ohne Konservierungsstoffe  
Milde Rollmöpfe mit pikanten Gurken  
in fein abgestimmter würziger Marinade.  
- 2000 g Abtropfgewicht

**Schaleninhalt:**  
ca. 40 Stück  
**Stückgewicht:**  
ca. 50 g

1 Sh 2 Sh Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	869/208 kJ/kcal
Eiweiß:	14,0 g
Kohlenhydrate:	11,0 g
Fett:	12,0 g

**Gabel Roll-Möpfe***(clupea harengus)*

2500 g, mild würzig mariniert,  
ohne Konservierungsstoffe  
Milde Gabel-Rollmöpfe mit pikanten Gurken  
in fein abgestimmter würziger Marinade.  
- 1750 g Abtropfgewicht

**Schaleninhalt:**  
ca. 57 Stück  
**Stückgewicht:**  
ca. 31 g

1 Sh 2 Sh Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	875/210 kJ/kcal
Eiweiß:	11,0 g
Kohlenhydrate:	10,0 g
Fett:	14,0 g

**Bismarck Heringe klein***(clupea harengus)*

2500 g, mild würzig mariniert,  
ohne Konservierungsstoffe  
Zarte, fleischige, bissfeste Bismarckheringe  
in mild-würzig, süß-säuerlich abgestimmter  
Marinade.  
- 2000 g Abtropfgewicht

**Schaleninhalt:**  
ca. 42 Stück  
**Stückgewicht:**  
ca. 48 g

1 Sh 2 Sh Kt





**„MSC“ Brat Heringe**

(*clupea harengus*)

2500 g, pfannenfrisch eingelegt, ohne Konservierungsstoffe  
Zarte, saftige Bratheringe, schonend gebraten, mild-würzig, süß-säuerlich eingelegt.  
- 1750 g Abtropfgewicht  
- 3 - 5 % Panade

Schaleninhalt: **1 Sh 2 Sh Kt**  
ca. 15 Stück  
Stückgewicht: **ca. 117 g**



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	949/228 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	4,0 g
Fett:	16,0 g



**„MSC“ Brat Heringe ohne Gräten**

(*clupea harengus*)

2500 g, pfannenfrisch eingelegt, ohne Konservierungsstoffe  
Vollfleischige, gebratene, grätenfreie Bratheringe. Die Alternative für diejenigen, die auf problemloses Handling Wert legen.  
- 1750 g Abtropfgewicht  
- 3 - 5 % Panade

Schaleninhalt: **1 Sh 2 Sh Kt**  
ca. 14 Stück  
Stückgewicht: **ca. 125 g**



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	949/228 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	4,0 g
Fett:	16,0 g



**„MSC“ Brat Filets ohne Gräten**

(*clupea harengus*)

2500 g, pfannenfrisch eingelegt, ohne Konservierungsstoffe  
Zarte, saftige Bratheringsfilets, praktisch grätenfrei. Geschmacklich mild-würzig abgestimmt.  
- 1750 g Abtropfgewicht  
- 6 % Panade

Schaleninhalt: **1 Sh 2 Sh Kt**  
ca. 30 Stück  
Stückgewicht: **ca. 58 g**



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	949/228 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	4,0 g
Fett:	16,0 g



**„MSC“ Brat Röllchen**

(*clupea harengus*)

2500 g, pfannenfrisch eingelegt, ohne Konservierungsstoffe  
Goldbraune Röllchen, aus Heringsfiletstücken geformt, schonend gebraten und in mild-würziger Zwiebelmarinade eingelegt.  
- 1750 g Abtropfgewicht  
- 6 % Panade

Schaleninhalt: **1 Sh 2 Sh Kt**  
ca. 85 Stück  
Stückgewicht: **ca. 21 g**



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	784/188 kJ/kcal
Eiweiß:	14,0 g
Kohlenhydrate:	6,0 g
Fett:	12,0 g



# Der Lachs

Die Lachse waren früher in jedem großen Fluss in Deutschland anässig (z. B. Rhein, Donau etc.). Daher war der Lachs ein sogenanntes „Armutssessen“. Als der Adel den Fisch als Delikatesse erkannte, wurde die Rohware für das Volk zu teuer. Man nahm daher Seelachs, trocknete ihn, indem er gesalzen wurde, und färbte ihn rot ein. Daher auch der Name „Lachsersatz“.

## Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	350/84 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,9 g

## Seelachsschnitzel

(*theragra chalcogramma, pollachius virens*)

5000 g, in Öl, grob,  
mit Konservierungsstoffen  
- 3750 g Fischeinwaage

1 Ei



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	391/93 kJ/kcal
Eiweiß:	21,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

## Alaska-Seelachs in Scheiben

(*theragra chalcogramma*)

1000 g, mit Konservierungsstoffen  
- 750 g Fischeinwaage

1 Sh





**Dänische Heringshappen**

*(clupea harengus)*

**2000 g, in Currycreme,  
mit Konservierungsstoffen**

Marinierte Heringshappen nach original  
dänischem Rezept in Currycreme.  
- 1200 g Fischeinwaage

**1 Ei**

nicht vorrätig in: KI-HL-  
HH-NB-ZO-ZM



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1420/340 kJ/kcal  
Eiweiß: 6,0 g  
Kohlenhydrate: 12,0 g  
Fett: 33,0 g



**Dänische Heringshappen**

*(clupea harengus)*

**2000 g, in Tomatencreme,  
mit Konservierungsstoffen**

Marinierte Heringshappen nach original dani-  
schem Rezept in Tomatencreme.  
- 1000 g Fischeinwaage

**1 Ei**

nicht vorrätig in: KI-HL-  
HH-NB-ZO-ZM



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 970/230 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,0 g  
Kohlenhydrate: 27,0 g  
Fett: 10,0 g



**Heringsfilets**

*(clupea harengus)*

**3000 g, in Dill-Sahne-Sauce,  
mit Konservierungsstoffen**

Frisch, würzig, mild-pikant, mit  
Zwiebeln und Dillspitzen.  
- 1500 g Fischeinwaage

**1 Ei**

nicht vorrätig in: KI-HL-  
HH-NB-ZO-ZM



**Eimerinhalt:  
ca. 30 - 40 Stück**

**Stückgewicht:  
ca. 43 g**

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1307/311 kJ/kcal  
Eiweiß: 6,9 g  
Kohlenhydrate: 4,9 g  
Fett: 29,9 g





**„MSC“ Heringshappen  
in Kräuteraufguss**

(*clupea harengus*)

**2000 g, ohne Konservierungsstoffe**  
- 1000 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 954/228 kJ/kcal  
Eiweiß: 9,0 g  
Kohlenhydrate: 21,0 g  
Fett: 12,0 g

1 GI 2 GI Kt

nicht vorrätig in: WE-WÖ



**„MSC“ Heringshappen  
in Zwiebelaufguss**

(*clupea harengus*)

**2000 g, ohne Konservierungsstoffe**  
- 1000 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 954/228 kJ/kcal  
Eiweiß: 9,0 g  
Kohlenhydrate: 21,0 g  
Fett: 12,0 g

1 GI 2 GI Kt

nicht vorrätig in: WE-WÖ



**„MSC“ Heringshappen  
in Currydressing**

(*clupea harengus*)

**1900 g, mit Konservierungsstoffen**  
- 1000 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 879/210 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,0 g  
Kohlenhydrate: 13,0 g  
Fett: 14,0 g

1 GI 2 GI Kt

nicht vorrätig in: WE-WÖ



**„MSC“ Heringshappen  
in Tomatendressing**

(*clupea harengus*)

**2000 g, mit Konservierungsstoffen**  
- 1000 g Fischeinwaage

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 996/238 kJ/kcal  
Eiweiß: 7,0 g  
Kohlenhydrate: 21,0 g  
Fett: 14,0 g

1 GI 2 GI Kt

nicht vorrätig in: WE-WÖ







## Räucherfisch

### *Räucherfisch*

<b>TK Räucherfisch Mixkartons</b> .....	<b>134</b>
<b>TK Fingerfood, TK Sprotten</b> .....	<b>136</b>
<b>TK Makrelen-Spezialitäten</b> .....	<b>137</b>
<b>TK Schillerlocken, TK Stremellachs</b> .....	<b>138</b>
<b>TK Forellenfilet</b> .....	<b>138</b>
<b>Aal, frisch und TK, TK Buttermakrele</b> .....	<b>139</b>
<b>TK Räucherlachs, TK Gravedlachs</b> .....	<b>141</b>
<b>Räucherlachs und Gravedlachs, frisch</b> .....	<b>142</b>
<b>TK Heilbuttfilet</b> .....	<b>143</b>

### Wissenswertes

In früheren Jahrhunderten war das Räuchern unverzichtbar, weil es die beste Möglichkeit war, frische Waren haltbar zu machen. Inzwischen ist es vor allem der Geschmack, der Räucherfisch so beliebt macht.

Der Star unter den Räucherfischen ist zweifellos der Räucherlachs, den Sie bei uns in Gastro- und Premium-Qualität erhalten. Unsere attraktiven Mixkisten enthalten mehrere Varianten von rauchmilden Fischspezialitäten.

Der aromatische Räuchergeschmack unserer Artikel bereichert Ihren Mittagstisch genauso wie Ihre Abendkarte. Sie lassen sich problemlos portionieren und noch leichter zubereiten. Einfach in den Kühlschrank legen und auftauen lassen.



**Smoky-Mix „Skipper“**

*Smoky-Mix „Skipper“*

STAR CULINAR

**TK Smoky-Mix „Skipper“**

(*scomber scombrus, salmo salar, reinhardtius hippoglossoides, lepidocybium flavobrunneum*)

**Buffet-Mix aus verschiedenen Räucherfischspezialitäten**

Inhalt:

- Makrelenfilet-Happen mit verschiedenen Auflagen (natur, Zwiebelraspeln, Paprikaflocken, Pfeffergewürzmischung, Kräuter)
  - Lachsschnecken mit Ananas
  - Buttermakrelenfilet-Röllchen natur
  - Lachs- und Schw. Heilbuttpralinen mit verschiedenen Auflagen (natur, Pfeffergewürzmischung, Sesam, Kräuter, Käseraspeln, Dill)
- Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
**ca. 45 - 55 Stück**  
**ca. 1,5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1170/266 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	20,4 g



**Smoky-Mix „Maat“**

*Smoky-Mix „Maat“*

STAR CULINAR

**TK Smoky-Mix „Maat“**

(*salmo salar, reinhardtius hippoglossoides, scomber scombrus, clupea harengus*)

**Buffet-Mix aus verschiedenen Räucherfischspezialitäten**

Inhalt:

- Makrelenfilethappen mit verschiedenen Auflagen (natur, Pfeffergewürzmischung, Paprikaflocken, Zwiebelraspeln, Kräuter)
  - schwarze Heilbutt-Happen mit Ananas
  - Räucherrollmops gefüllt mit Senfgurke
  - Räucherrollmops gefüllt mit Kürbis
  - Lachsschnecken mit Ananas
  - Lachs-Pralinen mit verschiedenen Auflagen (natur, Sesam, Pfeffergewürzmischung, Kräuter, Dill)
- Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
**ca. 45 - 55 Stück**  
**ca. 1,5 kg Kt**



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1170/266 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	20,4 g



### Smoky-Mix „Matrose“

*Smoky-Mix „Matrose“*

STAR CULINAR

#### TK Smoky-Mix „Matrose“

(*reinhardtius hippoglossoides, salmo salar, scomber scombrus, lepidocybium flavobrunneum*)

#### mit Haut

Inhalt:

- Schwarze Heilbutt-Dreiecke
  - Stremellachsschwänze (halbirt)
  - Buttermakrelenfilet-Stückchen
  - Makrelenfilet-Happen (natur)
- Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
ca. 30 - 45 Stück  
ca. 1,5 kg Kt



#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1170/266 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	20,4 g



### Smoky-Mix „Bootsmann“

*Smoky-Mix „Bootsmann“*

STAR CULINAR

#### TK Smoky-Mix „Bootsmann“

(*salmo salar, reinhardtius hippoglossoides, lepidocybium flavobrunneum*)

#### Buffet-Mix aus verschiedenen Räucherfischspezialitäten

Inhalt:

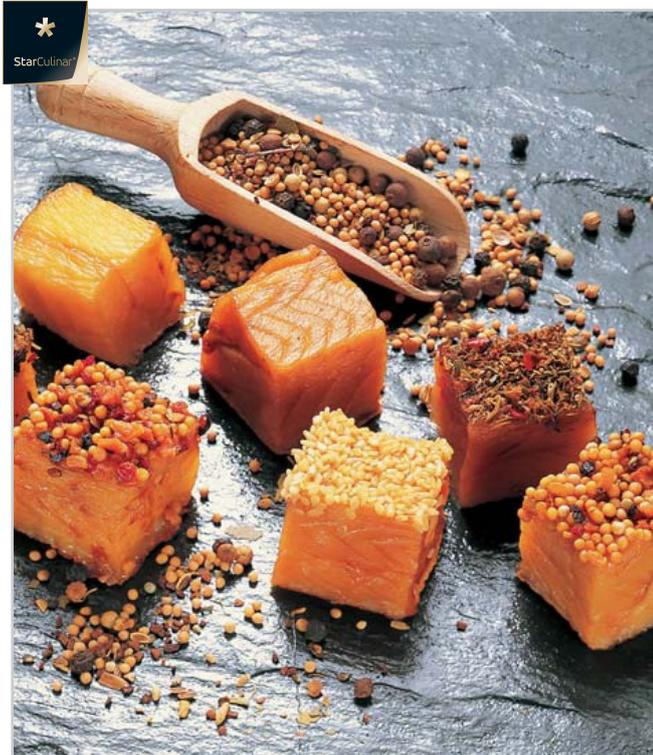
- Räucherrollmops gefüllt mit Senfgurken
  - Stremellachs-Happen mit verschiedenen Auflagen (natur, Dillspitzen, Kräuter, Pfeffergewürzmischung)
  - Buttermakrelenfilet-Happen mit verschiedenen Auflagen (natur, Pfeffergewürzmischung, Kräuter, Sesam, Dill)
  - Schw. Heilbutt-Pralinen mit verschiedenen Gewürzen
  - Kabeljau mit Spinat
  - Lachs mit einer Frischkäsemischung und Chili mit Pistazie
- Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
ca. 45 - 55 Stück  
ca. 1,5 kg Kt



#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1170/266 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	20,4 g



STAR CULINAR

**TK Lachs- und Heilbutt-Pralinen**

*(reinhardtius hippoglossoides, salmo salar)*

**ohne Haut**

Schmackhafte Räucherfisch-Häppchen aus Lachs und schwarzem Heilbutt. Ideal als mundgerechter Snack oder als edler Bestandteil eines Buffets. Mit verschiedenen Auflagen: Sesam, Pfeffergewürzmischung, Kräuter, natur, Dill. Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**ca. 1 kg Kt**

**Kartoninhalt:**  
**ca. 52 - 59 Stück**



Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	816/196 kJ/kcal
Eiweiß:	19,3 g
Kohlenhydrate:	1,0 g
Fett:	13,2 g

**Wissenswertes**

Die von uns entwickelten Schatzkisten beinhalten eine Vielzahl von unterschiedlichen Artikeln, mit und ohne Auflage. Durch kleine Portionsgrößen können die Artikel besser kombiniert werden, ohne eine große Menge kaufen zu müssen.

Wenn Sie den Räucherfisch ca. 5 - 10 Min. bei 30 - 35 °C im Umluftofen erwärmen, entfalten sich die Aromastoffe und die Ware riecht wie frisch geräuchert.



**TK Rauchlachskonfekt**

*(salmo salar)*

**10 g**

Lachspralinen mit drei verschiedenen Auflagen (Sesam, Dill, Mohn).

- 25 % Fischanteil

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Packungsinhalt:**  
**24 Stück**

**1 PK 10 Pk Kt**



Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	917/220 kJ/kcal
Eiweiß:	10,5 g
Kohlenhydrate:	15,6 g
Fett:	12,8 g



**TK Räucherlachsroulade „Mediterran“**

*(salmo salar)*

**10 g**

In Scheiben geschnittene Rauchlachsroulade, gefüllt mit einer mediterranen Oliven-Frischkäsecreme.

- 41 % Fischanteil

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Packungsinhalt:**  
**30 Stück**

**1 Pk 8 Pk Kt**



Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	997/241 kJ/kcal
Eiweiß:	12,9 g
Kohlenhydrate:	2,0 g
Fett:	20,0 g



STAR CULINAR

**TK Sprotten**

*(sprattus sprattus)*

**ca. 15 - 25 g, mit Haut**

Die ganzen Sprotten werden heiß geräuchert. Bis auf Schwanz und Kopf wird die Sprotte ganz gegessen.

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
**ca. 70 - 90 Stück**  
**ca. 1,5 kg Kt**



Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	944/225 kJ/kcal
Eiweiß:	17,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	17,4 g

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1393/336 kJ/kcal
Eiweiß:	18,2 g
Kohlenhydrate:	1,5 g
Fett:	28,9 g

STAR CULINAR

**TK Makrelenfilet-Happen gemischt***(scomber scombrus)*

ca. 33 - 50 g, mit Haut, einzelne Makrelenhappen mit unterschiedlichen Auflagen  
 Auflagen: Zwiebelraspeln, Kräuter, Paprikaflocken, Pfeffergewürzmischung, natur.  
 Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
 ca. 30 - 45 Stück  
 ca. 1,5 kg Kt

**Nährwerte per 100 g**

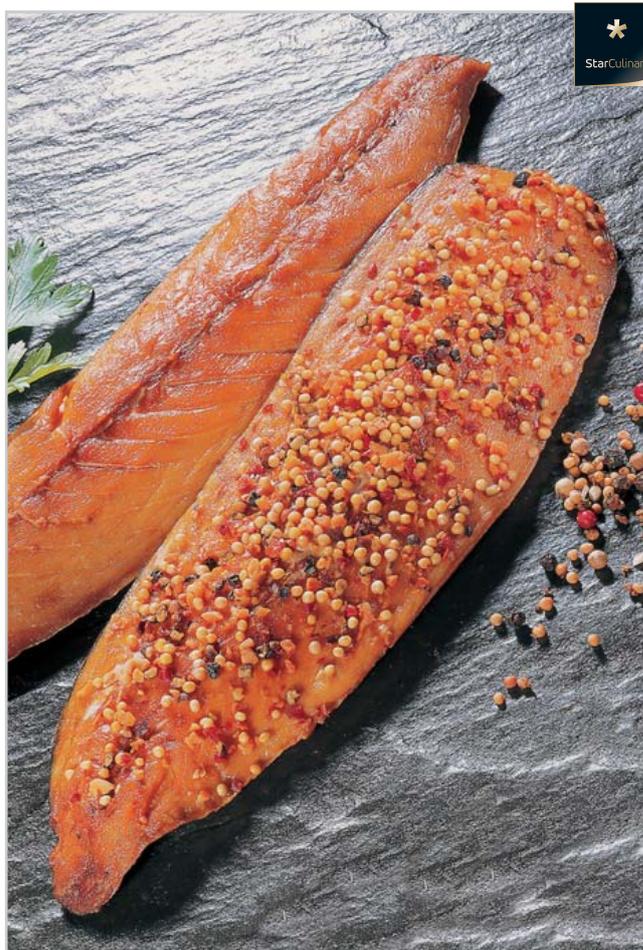
Brennwerte:	1362/329 kJ/kcal
Eiweiß:	17,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	28,9 g

STAR CULINAR

**TK Makrelenfilet***(scomber scombrus)*

ca. 100 - 130 g, mit Haut  
 Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
 ca. 20 - 26 Stück  
 ca. 2,5 kg Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1421/343 kJ/kcal
Eiweiß:	18,4 g
Kohlenhydrate:	2,3 g
Fett:	28,9 g

**TK Pfeffermakrelenfilet***(scomber scombrus)*

ca. 100 - 130 g, mit Haut,  
 mit Pfeffergewürzmischung  
 Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
 ca. 20 - 26 Stück  
 ca. 2,5 kg Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1421/343 kJ/kcal
Eiweiß:	18,4 g
Kohlenhydrate:	2,3 g
Fett:	28,9 g

STAR CULINAR

**TK Makrelenfilet gemischt***(scomber scombrus)*

ca. 100 - 130 g, mit Haut, mit  
 verschiedenen Auflagen  
 Ein Mix aus den Geschmacksrichtungen:  
 Zwiebel, Pfeffer und Paprika  
 - 97 % Fischanteil  
 Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
 ca. 20 - 26 Stück  
 ca. 2,5 kg Kt





STAR CULINAR  
**TK Schillerlocken**

(*squalus acanthias*)

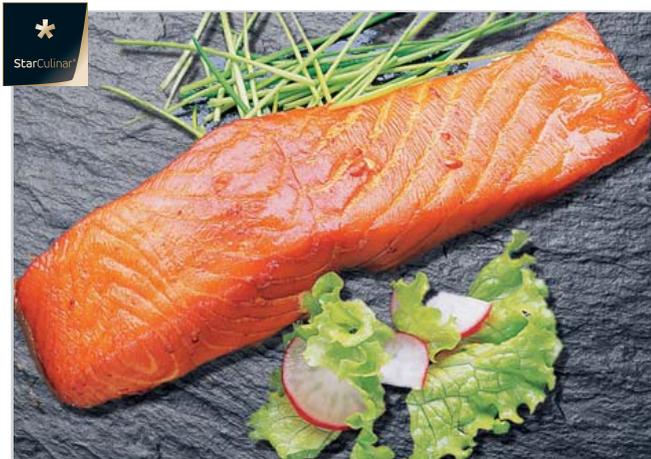
ca. 80 - 200 g

Die gesalzenen, gedrehten Bauchlappen des Dornhai werden durch das Räuchern bei ca. 78 °C zu den beliebten Schillerlocken. Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
ca. 8 - 19 Stück  
ca. 1,5 kg Kt



Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	970/234 kJ/kcal
Eiweiß:	17,3 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	18,2 g



STAR CULINAR  
**TK Stremellachs - Portionsfilet -**

(*salmo salar*)

ca. 150 - 200 g, natur, mit Haut,  
Salmo Salar

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
ca. 10 - 14 Stück  
ca. 2 kg Kt



Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	714/170 kJ/kcal
Eiweiß:	21,6 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
Fett:	9,3 g



**TK Forellen - Einzelfilet -**

(*oncorhynchus mykiss*)

ca. 62,5 g, ohne Haut

- geräuchert  
- 7 - 9 Stück nebeneinandergelegt,  
einzeln entnehmbar

**Schaleninhalt:**  
500 g  
1 Sh



Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	451/107 kJ/kcal
Eiweiß:	19,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	3,6 g



**TK Forellen - Einzelfilet -**

(*oncorhynchus mykiss*)

ca. 62,5 g, mit Haut

- geräuchert  
- 7 - 9 Stück nebeneinandergelegt,  
einzeln entnehmbar

**Schaleninhalt:**  
500 g  
1 Sh



Nährwerte per 100 g	
Brennwert:	502/120 kJ/kcal
Eiweiß:	21,8 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	3,6 g



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1363/329 kJ/kcal  
 Eiweiß: 17,9 g  
 Kohlenhydrate: 0,0 g  
 Fett: 28,6 g

**Räucheraal - frisch -**

(*anguilla rostrata*)

ca. 400 - 800 g  
 - mit Haut  
 - Spitzenqualität  
 - vakuumverpackt

1 kg St 3,6 kg Kt



1081 3034

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1440/343 kJ/kcal  
 Eiweiß: 16,4 g  
 Kohlenhydrate: 1,5 g  
 Fett: 30,5 g

**TK Räucheraal**

(*anguilla anguilla*)

ca. 600-800 g  
 - ganz  
 - vakuumverpackt

**Kartoninhalt:**  
 ca. 12 Stück  
 5 kg Kt



1192 5651

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1104/266 kJ/kcal  
 Eiweiß: 21,0 g  
 Kohlenhydrate: 1,3 g  
 Fett: 19,6 g

STAR CULINAR

**TK Buttermakrelenscheibe**

(*lepidocybium flavobrunneum*)

ohne Haut, vorgeschnitten, mit einer  
 Sesam-Auflage

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

**Kartoninhalt:**  
 ca. 38 - 49  
 Scheiben  
 ca. 1 kg Kt



1480 2102







## Räucherlachs

*Räucherlachs*

### TK Räucherlachs

(salmo salar)



1 kg

kalibriert geschnitten, ganze Seite, vakuumverpackt, 40 Scheiben à 25 g, Naturform, mit Zwischenfolie, ohne Eiweißbindemittel, 3,5 % Salzgehalt (Kombinationsatzung)

1 kg Pk 10 Pk Kt



1478 8611

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 756/181 kJ/kcal  
Eiweiß: 15,8 g  
Kohlenhydrate: 1,8 g  
Fett: 12,3 g

### TK Räucherlachs

(salmo salar)

200 g

kaltgeräuchert, vorgeschnitten, vakuumverpackt, Partyseite, 3,5 % Salzgehalt

1 Pk



1348 3418

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 804/193 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,0 g

### TK Räucherlachs

(salmo salar)

500 g

vorgeschnitten, ganze Seite, vakuumverpackt

1 St 25 St Kt



2000 7171

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 855/205 kJ/kcal  
Eiweiß: 22,0 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,0 g

### TK Räucherlachs

(salmo salar)

0,9 - 1,4 kg/Seite

vorgeschnitten, ganze Seite, vakuumverpackt, 40 - 50 Scheiben, 5 % Salzgehalt

1 St



2003 7871

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 820/200 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,5 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 13,0 g

### TK Räucherlachs „Gastro“

(salmo salar)

ca. 1 kg

vorgeschnitten, vakuumverpackt

Kartoninhalt: 10 kg

1 Pk 10 Pk Kt



1298 1359

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 900/216 kJ/kcal  
Eiweiß: 21,0 g  
Kohlenhydrate: 1,0 g  
Fett: 13,0 g

## Gravedlachs

*Gravedlachs*

### TK Gravedlachs

(salmo salar)

0,8 - 1,4 kg/Seite

vorgeschnitten, ganze Seite, vakuumverpackt, 40 - 50 Scheiben, 4 % Salzgehalt

1 St



2000 7164

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 744/178 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,0 g  
Kohlenhydrate: 3,0 g  
Fett: 10,0 g

### TK Gravedlachs „Gastro“

(salmo salar)

ca. 1 kg

vorgeschnitten, vakuumverpackt

Kartoninhalt: 10 kg

1 Pk 10 Pk Kt



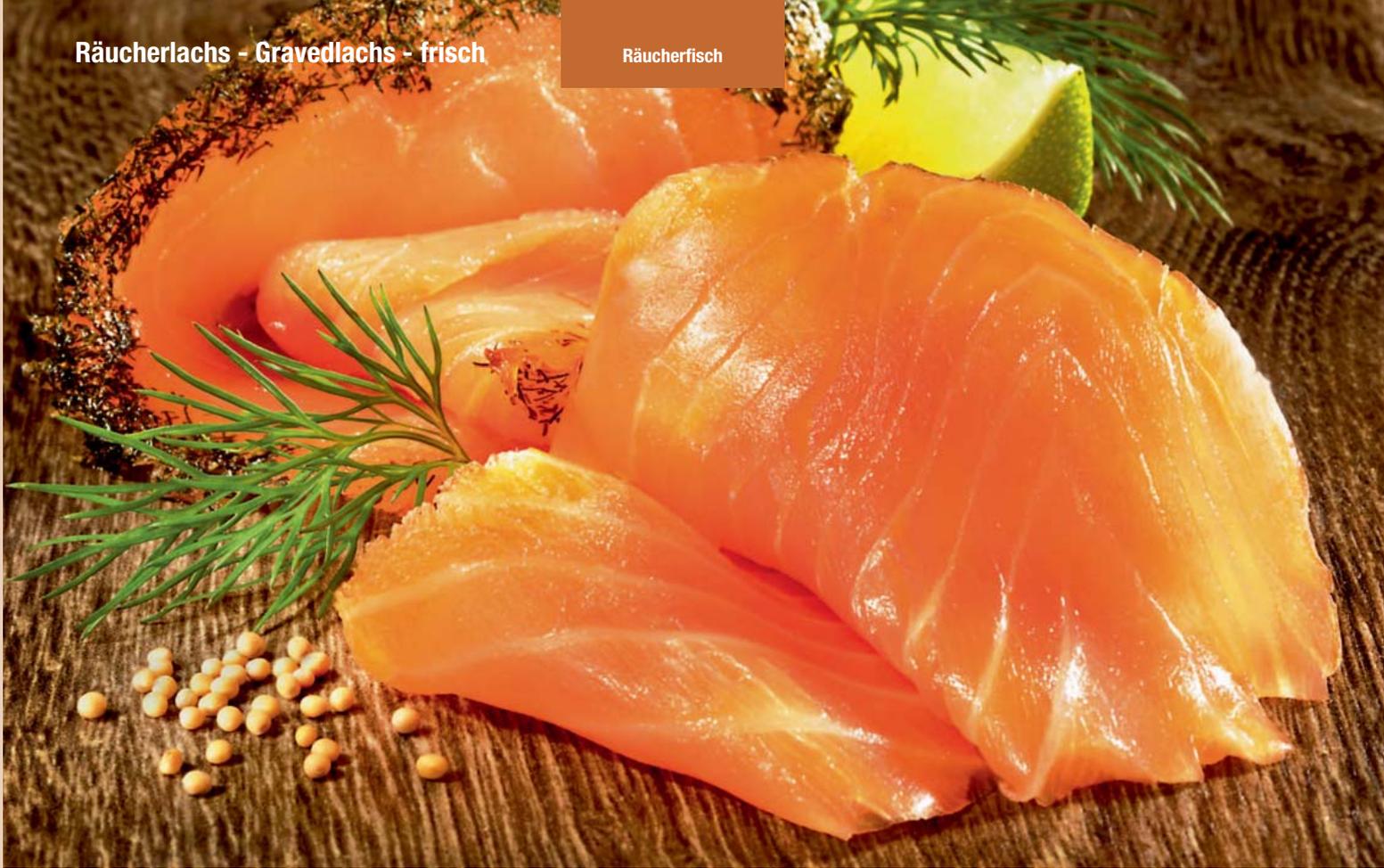
1302 9869

#### Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 684/163 kJ/kcal  
Eiweiß: 24,0 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Fett: 7,5 g

## Gravedlachs

Diese delikate Lachs-Spezialität aus dem hohen Norden wird auch hierzulande immer beliebter: Gravedlachs (auch ravlax, Gravad- oder Graverd-Lachs genannt). „Graverd“ bedeutet nichts anderes als „vergraben“, denn früher wurde der frische Lachs mit Gewürzen und Kräutern mariniert und für den Reifeprozess im kühlen Erdreich am Flussufer vergraben.



## Norwegischer Räucherlachs

Die Lachsseiten werden vor dem Räuchern in Salz eingelegt und nach alter Tradition geräuchert. Dieses Produkt wurde aufwändig per Hand gesalzen. Methoden wie die Injektionssalzung wurden nicht angewandt.

### Räucherlachs - Gravedlachs- frisch

*Räucherlachs - Gravedlachs - frisch*

<b>Norwegischer Räucherlachs</b> <i>(salmo salar)</i>	<b>200 g</b> geschnitten, handgesalzen, nur Mittelstücke, vakuumverpackt auf einem Tray	<b>1 Pk 10 Pk Kt</b> 	<b>Nährwerte per 100 g</b> Brennwerte: 818/196 kJ/kcal Eiweiß: 22,0 g Kohlenhydrate: 0,0 g Fett: 12,0 g
<b>Norwegischer Räucherlachs</b> <i>(salmo salar)</i>	<b>500 g</b> geschnitten, handgesalzen, nur Mittelstücke, vakuumverpackt auf einem Tray	<b>1 Pk 4 Pk Kt</b> 	<b>Nährwerte per 100 g</b> Brennwerte: 818/196 kJ/kcal Eiweiß: 22,0 g Kohlenhydrate: 0,0 g Fett: 12,0 g
<b>Norwegischer Räucherlachs</b> <i>(salmo salar)</i>	<b>0,8 - 1,2 kg</b> geschnittene Seiten, handgesalzen, vakuumverpackt	<b>1 St</b> 	<b>Nährwerte per 100 g</b> Brennwerte: 818/196 kJ/kcal Eiweiß: 22,0 g Kohlenhydrate: 0,0 g Fett: 12,0 g
<b>Räucherlachs „Standard“</b> <i>(salmo salar)</i>	<b>ca. 1 kg</b> vorgeschnitten, vakuumverpackt Der sogenannte Frühstückslachs wird hand- sowie maschinell gesalzen.	<b>1 St</b> 	<b>Nährwerte per 100 g</b> Brennwerte: 818/196 kJ/kcal Eiweiß: 22,0 g Kohlenhydrate: 0,0 g Fett: 12,0 g
<b>Norwegischer Gravedlachs</b> <i>(salmo salar)</i>	<b>ca. 1,1 kg</b> geschnitten, vakuumverpackt	<b>1 St</b> 	<b>Nährwerte per 100 g</b> Brennwerte: 863/207 kJ/kcal Eiweiß: 20,0 g Kohlenhydrate: 3,1 g Fett: 12,7 g
<b>Gravedlachs „Standard“</b> <i>(salmo salar)</i>	<b>ca. 1 kg</b> vorgeschnitten, vakuumverpackt Der sogenannte Frühstückslachs wird hand- sowie maschinell gesalzen.	<b>1 St</b> 	<b>Nährwerte per 100 g</b> Brennwerte: 737/176 kJ/kcal Eiweiß: 21,6 g Kohlenhydrate: 1,5 g Fett: 9,3 g

Der atlantische Lachs (Salmo Salar) kann bis zu 1,50 m lang werden. Im Spätherbst ziehen die Lachse aus dem Atlantik weit die Flüsse Europas und Nordamerikas hinauf um dort zu laichen.



## Der atlantische Lachs

### Nährwerte per 100 g

Brennwert:	666/160 kJ/kcal
Eiweiß:	14,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	12,0 g

### TK Heilbuttfilet

(reinhardtius hippoglossoides)

0,8 - 1,4 kg/Seite, kaltgeräuchert,  
vorgeschnitten, vakuumverpackt  
- vom schwarzen Heilbutt

1 St





# Suppen/Vorspeisen/ Konserven

*Suppen/Vorspeisen/  
Konserven*

<b>Fischkonfekt</b> .....	<b>146</b>
<b>Fischterrinen</b> .....	<b>147</b>
<b>Fischklößchen, mariniertes See gras, Lachstatar</b> .....	<b>148</b>
<b>Thunfisch in Dosen, natur, in Öl</b> .....	<b>149</b>
<b>Heringsfilet in Dosen, mit Tunken</b> .....	<b>150</b>
<b>Heringsfilet in Dosen, fettreduziert</b> .....	<b>150</b>
<b>Caviar</b> .....	<b>151</b>
<b>Sardellenfilet, Ölsardinen</b> .....	<b>151</b>
<b>Suppen und Butterpasten von Langbein</b> .....	<b>152</b>
<b>Oscar-Fond-Pasten</b> .....	<b>153</b>

## Wissenswertes

Auf den folgenden Seiten finden Sie Produkte, die Sie insbesondere im Bereich Fingerfood und als Vorspeisen einsetzen können. Die Anwendungsbereiche sind vielseitig, ob im Tagungsbereich, im á-la-carte-Bereich, beim Bankett, auf Buffets oder beim Flying Buffet - diese Produkte helfen Ihnen, ihr Tagesgeschäft leichter zu bewältigen. Sie haben so mehr Zeit für Ihre Aufgaben als Küchenmanager. Diese Produkte vereinfachen Ihnen die Lagerhaltung, sind immer griffbereit (auch wenn es mal eng wird), sorgen für gleichbleibende Qualität und sind obendrein kalkulationssicher.

Bei unseren Produkten verwenden wir nur frische, hochwertige Rohstoffe und veredeln diese mit feinen Zutaten. Die Produkte werden von Hand hergestellt - das sieht und schmeckt man. Durch unkompliziertes Handling gelingen die Produkte einfach immer und sind überall einsetzbar.

Die Arbeit ist getan und Freiräume können genutzt werden für die eigene Kreativität!

**TK Fischkonfekt "Auslese"**

10 g, Fischpralinen in drei verschiedenen Variationen

Feines Konfekt auf Pumpenickel mit 3 Variationen von Eismeergarnele mit Dill, Räucherforelle mit Preiselbeere und Thunfisch mit Kresse. Das gefrorene Konfekt anrichten. Zwei Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen, anschließend servieren.

- 14 % Fischanteil

**Packungsinhalt:**  
24 Stück

1 Pk 10 Pk Kt

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	917/219 kJ/kcal
Eiweiß:	9,7 g
Kohlenhydrate:	14,5 g
Fett:	11,3 g



### Lachs-Blattspinat-Terrine

*Lachs-Blattspinat-Terrine*



#### TK Lachs-Blattspinat-Terrine

(salmo salar)

30 g, in Joghurtgelee, in Scheiben  
Das Produkt ist portioniert, einzeln entnehmbar und nach dem Auftauen sofort verzehrfertig.  
- glutenfrei

**Packungsinhalt:**  
480 g (16 Stück)  
1 Pk 8 Pk Kt



1348 3463

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	465/111 kJ/kcal
Eiweiß:	10,5 g
Kohlenhydrate:	2,6 g
Fett:	6,3 g



### Lachsmousse auf Pumpernickel

*Lachsmousse auf Pumpernickel*

#### TK Lachsmousse auf Pumpernickel

(salmo salar)

20 g, mit leichter Meerrettichnote  
Feine Räucherlachscreme mit leichter Meerrettichnote und Wasabifrischkäsecreme (keine Schärfe) geschichtet auf herzhaftem Pumpernickel. Zwischen den Schichten sind Norialgen eingearbeitet.  
Das Produkt ist portioniert, einzeln entnehmbar und nach dem Auftauen sofort verzehrfertig.

**Packungsinhalt:**  
240 g (12 Stück)  
1 Pk 10 Pk Kt



1348 3586

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	860/207 kJ/kcal
Eiweiß:	6,1 g
Kohlenhydrate:	13,1 g
Fett:	14,4 g



**TK Hechtklößchen**

(*esox lucius*)

ca. 30 - 35 g

Farce aus Hechtfilet, Sahne und Gewürzen.

- grätenfrei
- glutenfrei

**Kartoninhalt:**  
ca. 75 - 90 Stück  
3 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	609/145 kJ/kcal
Eiweiß:	11,4 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	10,6 g



**TK Lachsklößchen**

(*salmo salar*)

ca. 30 - 35 g

Farce aus Lachsfilet, Sahne und Gewürzen.

- grätenfrei
- glutenfrei

**Kartoninhalt:**  
ca. 75 - 90 Stück  
3 kg Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	789/187 kJ/kcal
Eiweiß:	10,8 g
Kohlenhydrate:	1,2 g
Fett:	15,4 g



**TK „Wakame“**

**marinierter Seegrassalat  
in Sojavinaigrette und mit Sesamkörnern  
verfeinertes Seegras**

Eignet sich insbesondere in Verbindung mit Garnelen und Jacobsmuschelfleisch, kann auch mit Glasnudeln gemischt werden.

**Packungsinhalt:**  
1 kg  
1 Pk 12 Pk Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	314/73 kJ/kcal
Eiweiß:	1,1 g
Kohlenhydrate:	11,8 g
Fett:	2,6 g



**TK Zweierlei vom Lachs**

**„im Weckglas“**

**50 g, Tatar von norwegischem Lachs auf  
Räucherlachscreme**

Tartar von mariniertem, norwegischem Lachs auf feiner Räucherlachscreme mit einem Topping von Crème fraîche, Masago und Pfeffer, im Glas.

12 Gl Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	905/219 kJ/kcal
Eiweiß:	11,9 g
Kohlenhydrate:	2,9 g
Fett:	17,6 g

## Geisha Thunfisch-Konserven

Geisha Thunfisch-Konserven

Geisha  
**Thunfischfilet - Chunks -**  
(katsuwonus pelamis)  
1700 g, in Öl  
Thunfischstücke in Pflanzenöl.  
- 1260 g Abtropfgewicht

1 Ds 6 Ds Kt



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 1170/281 kJ/kcal  
Eiweiß: 24,2 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 20,5 g

Geisha  
**Thunfischfilet - Chunks -**  
(katsuwonus pelamis)  
1700 g, natur  
Thunfischstücke in eigenem Saft und Aufguss.  
- 1350 g Abtropfgewicht

1 Ds 6 Ds Kt



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 495/117 kJ/kcal  
Eiweiß: 27,8 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,6 g

Geisha Gold  
**Thunfischfilet**  
(katsuwonus pelamis)  
80 g, natur  
- 56 g Abtropfgewicht

48 Ds Kt



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 495/117 kJ/kcal  
Eiweiß: 27,8 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,6 g

Geisha Gold  
**Thunfischfilet**  
(katsuwonus pelamis)  
80 g, in Sonnenblumenöl  
- 52 g Abtropfgewicht

48 Ds Kt



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 1170/281 kJ/kcal  
Eiweiß: 24,2 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 20,5 g

Bevorraten  
Sie sich...

Fischdauerkonserven sind Fischerzeugnisse, die durch Erhitzen (sterilisieren) haltbar gemacht werden. Sie enthalten keinen Zusatz von Konservierungsstoffen. Fischdauerkonserven sind mehr als ein Jahr haltbar. Sie können ohne Qualitätsverlust mehrere Jahre ohne Kühlung gelagert werden und eignen sich deshalb gut zur Vorratshaltung.

Fischvollkonserven werden vorwiegend in spitzovalen oder stumpfovalen 200 g Dosen in den Verkehr gebracht.

## Thunfisch-Konserven

Thunfisch-Konserven

**Thunfischfilet - Chunks -**  
(katsuwonus pelamis)  
1700 g, in Öl  
Thunfischstücke in Öl.  
- 1260 g Abtropfgewicht

1 Ds 6 Ds Kt



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 1177/283 kJ/kcal  
Eiweiß: 23,8 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 20,9 g

**Thunfischfilet - Chunks -**  
(katsuwonus pelamis)  
1700 g, natur  
Thunfischstücke in Wasser.  
- 1350 g Abtropfgewicht

1 Ds 6 Ds Kt



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 472/111 kJ/kcal  
Eiweiß: 25,5 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Fett: 1,0 g

**Thunfischstücke**  
(katsuwonus pelamis)  
185 g, in Öl  
- 135 g Abtropfgewicht

48 Ds Kt



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 1170/281 kJ/kcal  
Eiweiß: 24,2 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Fett: 20,5 g

**Thunfischfilet**  
(katsuwonus pelamis)  
195 g, natur  
- 135 g Abtropfgewicht

48 Ds Kt



## Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 495/117 kJ/kcal  
Eiweiß: 27,8 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 0,6 g



„MSC“ Heringsfilet



„MSC“ Heringsfilet  
in Senfsauce  
*(clupea harengus)*

200 g  
- 120 g Fischeinwaage

30 Ds Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 766/185 kJ/kcal  
Eiweiß: 10,8 g  
Kohlenhydrate: 1,8 g  
Fett: 14,4 g

„MSC“ Heringsfilet  
in Tomatensauce  
*(clupea harengus)*

200 g  
- 120 g Fischeinwaage

30 Ds Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 839/201 kJ/kcal  
Eiweiß: 13,0 g  
Kohlenhydrate: 6,5 g  
Fett: 13,6 g

„MSC“ Heringsfilet  
in Paprikasauce  
*(clupea harengus)*

200 g  
- 120 g Fischeinwaage

30 Ds Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 708/170 kJ/kcal  
Eiweiß: 10,3 g  
Kohlenhydrate: 4,0 g  
Fett: 12,2 g



Heringsfilet



Heringsfilet-Happen  
in Tomatendressing  
*(clupea harengus)*

100 g  
ohne Zusatz von Pflanzenöl, gesüßt mit  
Fructose, mind. 30 % weniger Fett als bei der  
herkömmlichen Rezeptur  
- 60 g Fischeinwaage

48 Ds Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 583/140 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,9 g  
Kohlenhydrate: 1,2 g  
Fett: 9,7 g

Heringsfilet-Happen  
in Tomatensauce  
*(clupea harengus)*

100 g  
- 60 g Fischeinwaage

48 Ds Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 696/167 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,8 g  
Kohlenhydrate: 4,3 g  
Fett: 11,4 g

Heringsfilet-Happen  
in Senfsauce  
*(clupea harengus)*

100 g  
- 60 g Fischeinwaage

48 Ds Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 746/179 kJ/kcal  
Eiweiß: 12,9 g  
Kohlenhydrate: 2,4 g  
Fett: 13,1 g



**Caviar**

*Caviar*

„MSC“ Kodiak  
Wildlachs-Caviar

100 g



1 Gl 6 Gl Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 745/177 kJ/kcal  
Eiweiß: 31,8 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 5,5 g

Forellen-Caviar

100 g

1 Gl 12 Gl Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 618/147 kJ/kcal  
Eiweiß: 27,4 g  
Kohlenhydrate: 0,0 g  
Fett: 4,1 g

Deutscher Caviar

100 g

1 Gl 6 Gl Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 315/75 kJ/kcal  
Eiweiß: 11,0 g  
Kohlenhydrate: 1,0 g  
Fett: 3,0 g

**Sardinen - Sardellenfilet**

*Sardinen - Sardellenfilet*

(ohne Abbildung)  
**Öl-Sardinen**  
*(sardina pilchardus)*

125 g, ohne Haut und Gräten  
- 90 g Fischeinwaage

1 Ds 100 Ds Kt



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1351/327 kJ/kcal  
Eiweiß: 16,0 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Fett: 30,0 g

(ohne Abbildung)  
**Sardellenfilet**  
*(engraulis encrasicolus)*

600 g, in Öl  
- 400 g Fischeinwaage

1 Ds



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 2189/530 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,7 g  
Kohlenhydrate: 0,8 g  
Fett: 48,7 g

(ohne Abbildung)  
**Sardellenfilet**  
*(engraulis encrasicolus)*

350 g, in Öl  
- 210 g Fischeinwaage

1 Ds



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 2189/530 kJ/kcal  
Eiweiß: 19,7 g  
Kohlenhydrate: 0,8 g  
Fett: 48,7 g



## Langbein-Pasten

Die Langbein-Pasten sind Halbfertigprodukte und dienen zur Herstellung von gebundenen maritimen Suppen, Saucen oder Tunken. Sie haben einen typischen Krebs-, Hummer-, Lachs- oder Fischcharakter und sind nur schwach gewürzt. Für eine Portion werden ca. 25 - 30 g dieser Pasten mit 250 ml Brühe oder Wasser verrührt und zum einmaligen Aufkochen gebracht. Erst danach wird die halbfertige Suppe je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer usw. gewürzt sowie mit Sahne und erlesenem Wein verfeinert. Die Einlage nach eigener Wahl, eventuell mit Dillspitzen garniert, servieren. Für Saucen wird ebenso verfahren, jedoch mit einer höheren Einsatzmenge der Paste von ca. 35 - 40 g pro 250 ml Brühe.

*Langbein-Paste*

### Langbein-Paste

**Hummer-Suppen-Paste** 500 g

1 Be 6 Be Kt



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 2279/545 kJ/kcal  
Eiweiß: 7,1 g  
Kohlenhydrate: 29,1 g  
Fett: 44,5 g

(ohne Abbildung)  
**Fisch-Suppen-Paste** 500 g

1 Be 6 Be Kt



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 2358/563 kJ/kcal  
Eiweiß: 7,0 g  
Kohlenhydrate: 29,7 g  
Fett: 46,5 g

**Krebs-Suppen-Paste** 500 g

1 Be 6 Be Kt



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 2282/545 kJ/kcal  
Eiweiß: 7,3 g  
Kohlenhydrate: 29,0 g  
Fett: 44,7 g

(ohne Abbildung)  
**Krebs-Suppen-Paste** 10 kg

1 Ei

nicht vorrätig in: ZM-WE-WÜ



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 2282/545 kJ/kcal  
Eiweiß: 7,3 g  
Kohlenhydrate: 29,0 g  
Fett: 44,7 g



## Langbein-Butter

Langbein Krebs- und Hummerbutter ist ein reines, geklärtes Butterfett mit Krebs- bzw. Hummergeschmack, rötlich aussehend und nur leicht gewürzt. Die Butter dient keinesfalls als Brotaufstrich, sondern zur Verfeinerung von Suppen und Saucen oder zur Zubereitung solcher. Dabei wird wie folgt verfahren: Man verflüssigt auf kleiner Flamme so viel Butter wie benötigt wird, ca. 10 - 15 g pro 250 ml, gibt unter stetigem Rühren so viel Weizenmehl hinzu, wie die Masse aufnimmt und fügt dann die Brühe oder das Wasser hinzu und bringt alles zum Aufkochen. Erst dann nach Geschmack würzen.

*Langbein-Butter*

### Langbein-Butter

**Hummerbutter** 380 g  
Leicht gewürztes, geklärtes Butterreinfett zur geschmacklichen Abrundung oder Zubereitung maritimer Suppen und Saucen.

1 Ds 6 Ds Kt



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 3667/892 kJ/kcal  
Eiweiß: 0,9 g  
Kohlenhydrate: 0,9 g  
Fett: 98,7 g

**Krebsbutter** 380 g  
Leicht gewürztes, geklärtes Butterreinfett zur geschmacklichen Abrundung oder Zubereitung maritimer Suppen und Saucen.

1 Ds 6 Ds Kt



**Nährwerte per 100 g**  
Brennwerte: 3667/892 kJ/kcal  
Eiweiß: 0,9 g  
Kohlenhydrate: 0,9 g  
Fett: 98,7 g



Oscar Fond

*Oscar Fond*

Krustentierfond

1 l

1 Pk 6 Pk Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 100/20 kJ/kcal  
Eiweiß: 2,5 g  
Kohlenhydrate: 2,0 g  
Fett: 0,5 g

Fischfond

1 l Konzentrat für 34 l

1 Fl 4 Fl Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 690/160 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,5 g  
Kohlenhydrate: 31,0 g  
Fett: 0,5 g

Hummerfond

1 l Konzentrat für 34 l

1 Fl 4 Fl Kt



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 650/150 kJ/kcal  
Eiweiß: 8,0 g  
Kohlenhydrate: 28,0 g  
Fett: 1,0 g



Oscar Fond

Unsere Fonds sind auf gerösteten Knochen/Karkassen und Gemüse stundenlang geköchelt – danach passiert und reduziert. Genau wie Sie Ihre eigenen Fonds herstellen. Ohne Salz bzw. mit so geringem Salzgehalt, dass Sie die Fonds auch weiter zu einer Glace reduzieren können.

Ein Liter Fondkonzentrat ergibt 34 Liter fertigen Fond. Oscar Fond Konzentrat ist ohne künstliche Farbstoffe und ohne Zusatz von Konservierungsstoffen hergestellt. Es ist leicht wasserlöslich und damit einfach im Gebrauch. Perfekt zum Abschmecken.





# Zubehör

## *Zubehör*

<b>Besteck</b> .....	<b>156</b>
<b>Buffet- und Servierplatten</b> .....	<b>156</b>
<b>Fischplatten Glas/Porzellan</b> .....	<b>157</b>
<b>Porzellan</b> .....	<b>158</b>
<b>Seltmann Weiden Porzellan</b> .....	<b>159</b>
<b>Naturschieferplatten/Melaminplatten</b> .....	<b>160</b>
<b>Amouse-Bouche Gläser</b> .....	<b>161</b>



Amefa  
**Modell „Atlantic“ 1824**  
 Edelstahl 18/10  
 - rostfrei  
 - poliert  
 - spülmaschinengeeignet



**Fischmesser,**  
 19,6 cm  
 12 St Kt



**Fischgabel,**  
 18,6 cm  
 12 St Kt



Amefa  
**Serie „Tokyo“ 8060**  
 Chromnickelstahl 18/10  
 - rostfrei  
 - hochglanzpoliert  
 - spülmaschinengeeignet



**Fischmesser,**  
 20,5 cm  
 12 St Kt



**Fischgabel,**  
 18 cm  
 12 St Kt



APS  
**Buffet- und Servierplatte „Sunday“**  
 Edelstahl 18/0  
 - hochglanzpoliert  
 - mit breitem Rand

GN 1/1,  
 53 x 32,5 cm  
 1 St



APS  
**Buffet- und Servierplatte „Swing“**  
 Edelstahl 18/10  
 - Rand mattiert  
 - innen hochglanzpoliert

32,5 x 32,5 cm  
 1 St



28,5 x 20 cm  
 1 St



GN 1/1,  
 53 x 32,5 cm  
 1 St



**Fischplatte „Marine“**  
Klarglas

26 x 21 cm  
12 St Pk



1345 3749

36 x 25,4 cm  
6 St Pk



1345 3763

Annaburg

**Platte oval „Invito“**  
Porzellan, weiß

24 x 14,7 cm  
2 St Kt



2018 0799

36,5 x 22,3 cm  
2 St Kt



2018 0805

Annaburg

**Fischplatte**  
Porzellan, weiß

39 x 16,5 cm  
1 St



1430 5160

46 x 22,5 cm  
1 St



1430 5153

Annaburg

**Fisch- und Buffetplatte**  
Porzellan weiß, ovale Form

45 x 16 cm,  
H 4 cm  
2 St Kt



1373 4534

38 x 13 cm,  
H 3,5 cm  
2 St Kt



1373 4527

59 x 20 cm,  
H 4,5 cm  
2 St Kt



1373 4541





 **SCHÖNWALD**  
Germany



Schönwald  
**Serie „Event“**  
**Platte tailliert**  
Porzellan weiß

32 cm,  
31,9 x 17,7 cm  
6 St Kt



45 cm,  
44,8 x 24,6 cm  
6 St Kt



Schönwald  
**Serie „Event“**  
**Platte oval**  
Porzellan weiß

29 cm,  
28,8 x 12,5 cm  
6 St Kt



40 cm,  
40,3 x 17,8 cm  
6 St Kt



  
**Villeroy & Boch**  
1748



Villeroy & Boch  
**Serie „NewWave“**  
**Gourmetteller flach**  
rechteckig, 37 x 25 cm,  
Porzellan white

4 St Kt



Villeroy & Boch  
**Serie „NewWave“**  
**Teller, quadratisch**  
flach, 27 x 27 cm,  
Porzellan white

4 St Kt



Villeroy & Boch  
**Serie „NewWave“**  
**Gourmetteller**  
33 x 24 cm,  
Porzellan white

4 St Kt





Made in  
Germany



## Buffet Gourmet

Buffet Gourmet bietet die Vielfalt, die eine gute Buffetinszenierung voraussetzt und ist so alltagstauglich, wie es die gute Gastronomie braucht. Von morgens bis abends.

Seltmann Weiden

**Serie „Buffet Gourmet“ Platte**  
eckig, flache Form, Porzellan weiß,  
35 x 14 x 3 cm

1 St



Seltmann Weiden

**Serie „Buffet Gourmet“**  
**Buffet GN-Platte**  
1/1 GN, 53 x 32,5 cm, Porzellan weiß

1 St



Seltmann Weiden

**Serie „Buffet Gourmet“ Platte**  
eckig, flache Form, Porzellan weiß,  
35 x 25 x 3 cm

1 St



Seltmann Weiden

**Serie „Buffet Gourmet“**  
**Buffet GN-Platte**  
1/2 GN, 32,5 x 26,5 cm, Porzellan weiß

2 St Kt





### Naturschieferplatten

- rutschfeste, oberflächenschonende Füßchen
- mit lebensmittelechtem Speziallack versiegelt
- fett- und wasserdichte Oberfläche
- Naturschiefer ist ein hervorragender Kältespeicher

APS  
**Naturschieferplatte GN 1/1**  
 53 x 32,5 cm  
 - Materialstärke 5 - 8 mm  
 - nicht spülmaschinengeeignet



1 St  
  
 1390 7419

APS  
**Naturschieferplatte GN 1/2**  
 32,5 x 26,5 cm  
 - Materialstärke 4 - 7 mm  
 - nicht spülmaschinengeeignet



1 St  
  
 1390 7433

APS  
**Naturschieferplatte**  
 45 x 30 cm  
 - Materialstärke 4 - 7 mm  
 - nicht spülmaschinengeeignet



1 St  
  
 1390 7471



APS  
**Melamin-Platte GN 1/2**  
 32,5 x 26,5 x H 3 cm

<b>schwarz</b>	<b>taupe-grau</b>
1 St	1 St
	
1476 6060	1429 4532

<b>lemon-grün</b>	<b>weiß</b>
1 St	1 St
	
1429 4549	2014 9918



APS  
**Melamin-Platte GN 1/1**  
 53 x 32,5 x H 3 cm

<b>schwarz</b>	<b>taupe-grau</b>
1 St	1 St
	
1476 6053	1429 4518

<b>lemon-grün</b>	<b>weiß</b>
1 St	1 St
	
1429 4525	1315 1577

### Melamin

- erstklassige Porzellan-Optik
- temperaturbeständig von -50 °C bis 70 °C
- extrem bruchsicher
- spülmaschinengeeignet und tiefkühlfest
- nicht mikrowellengeeignet

Durobor

**Amuse-Bouche „Ellipse“**

oval, 9 cl, Ø 65 x 46,5 mm, H 65 mm

6 St Kt



Durobor

**Amuse-Bouche „Equinoxe“**

stapelbar, 11 cl, H 49 mm, Ø 75 mm

12 St Kt



Arcoroc

**Amuse-Bouche „Shetland“**

9 cl, H 73 mm, Ø 60 mm

12 St Kt



Durobor

**Amuse-Bouche „Atoll“**

11 cl, H 57 mm, Ø 72 mm

6 St Kt



Durobor

**Amuse-Bouche „Quartz“**

7 cl, H 64,5 mm, Ø 56 mm

6 St Kt



Weck

**Amuse-Bouche  
Mini-Rundrand-Gläser  
mit Deckel**80 ml, H 55 mm,  
Ø 60 mm

12 St Kt

140 ml, H 69 mm,  
Ø 60 mm

12 St Kt

160 ml, H 80 mm,  
Ø 60 mm

12 St Kt





Finder Ablage Bearbeiten Darstellung Gehe zu Fenster Hilfe

www.chefsculinar.de

Apple Yahoo! Google Maps Wikipedia Beliebt

Google

CHEFS CULINAR  
EIN UNTERNEHMEN VON CITY-2000-RINGEN

Kontakt Webshop Sitemap Websites Impressum

UNTERNEHMEN KUNDE WERDEN NIEDERLASSUNGEN SORTIMENTE KÜCHENWELT KARRIERE



Startseite » Sortimente

### Sortimente

#### Ihr kompetenter Vollsortimenter

Wir bei CHEFS CULINAR sind ständig für Sie auf der Suche nach neuen Produkten und Trends - ohne die Klassiker des Sortiments aus den Augen zu verlieren. Der direkte Kontakt zum Kunden ermöglicht es uns, zusätzlich selber neue Produkte zu entwickeln. Produkte, die sich besonders an den Wünschen ihrer Kunden orientieren. Tauchen Sie doch einfach ein in die Sortimentsvielfalt von CHEFS CULINAR mit mehr als 25.000 Artikeln in jedem unserer Großhandelslager in Deutschland.



#### Food

Gestreut unserem Motto "Vielfalt, die sich lohnt" umfasst der Warengruppenbereich Food die Sortimentsgruppen Fleisch und Wurst, Tiefkühlprodukte, Fisch, Molkereiprodukte, Grenzen gesetzt. Neben einem zuverlässigen Kernsortiment mit unseren Klassikern für den täglichen Bedarf finden Sie bei uns regionale Spezialitäten sowie sämtliche Neuheiten und Exotisches.

[Zum Sortimentsbereich »](#)



#### Frischfleisch-Service

Der CHEFS CULINAR Frischfleisch-Service bietet eine einzigartige Sortimentsbreite für Qualitätsfleisch und Wurstwaren. Der Direktkauf bei EU-geprüften Veranschaulichtwerden, ein eigenes Kutschsystem, zentrale Fleischzerlegung, zeichnen uns seit mehr als 35 Jahren aus.

[Zum Sortimentsbereich »](#)



#### Non-Food

Im Bereich Non-Food-Artikel und Non-Food-Dienstleistungen ist CHEFS CULINAR Ihr Spezialist, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht. Die Bereiche "Reinigung & Hygiene" und "Glück, Porzellan, Besteck - Gastronomiebedarf" Großküchenzubehör sind in allen CHEFS CULINAR Niederlassungen mit eigenen besonders geschulten Fachberatern vertreten.

[Zum Sortimentsbereich »](#)

#### Webshop

Der CHEFS CULINAR Webshop steht für Ihre Bestellung 24 Stunden am Tag zur Verfügung - an 365 Tagen im Jahr.

[Jetzt informieren »](#)

#### Katalogservice

Die ganze Vielfalt aus einer Hand - bestellen Sie sich die CHEFS CULINAR Kataloge bequem nach Hause.

[Kataloge anfordern »](#)



#### Produkt-Web

In unserer Daten-basis Produkt-Web können Sie sich über das gesamte CHEFS CULINAR Foodsortiment informieren.

[Zum Produkt-Web »](#)

#### Partnerschaft braucht Nähe Ihr starker Partner in Ihrer Region

CHEFS CULINAR ist mit acht Niederlassungen in Deutschland als bundesweit stärkester Zusteller



# Service

## *Service*

<b>Stichwortverzeichnis .....</b>	<b>164</b>
<b>Produkt - Internetdatenbank .....</b>	<b>167</b>
<b>Weltkarte: Internationale Fischfangzonen .....</b>	<b>168</b>
<b>CHEFS CULINAR Fach-Kataloge .....</b>	<b>169</b>



**A**

Alaska-Seelachs in Scheiben ..... 129

**B**

Bismarckhering ..... 111, 115, 127

Brathering ..... 115

Bratheringsfilet ..... 112, 114

Brathering in Aspik ..... 119

Bratheringsröllchen ..... 114

Bratrollmops ..... 114

**C**

Caviar ..... 151

**D**

Dänische Heringshappen ..... 130

**F**

Fischfond ..... 153

Fisch-Suppen-Paste ..... 152

Frutti di Mare ..... 101

**G**

Gabelbratrollmops ..... 114

Gabelrollmops ..... 111, 116, 127

Garnelen ..... 101

Gravedlachs ..... 142

**H**

Hering in Aspik ..... 119

Hering, mariniert „Hausfrauenart“ ..... 118

Heringsfilet „Matjesart“ ..... 118, 125

Herings-Happen / -Stipp ..... 111, 118 f, 125, 150

Heringsfilets ..... 130

Hummerbutter ..... 152

Hummerfond ..... 153

Hummer-Suppen/Paste ..... 152

**K**

Krebsbutter ..... 152

Krebs-Suppen-Paste ..... 152

Krustentierfond ..... 153

**L**

Louisiana-Flusskrebbsfleisch ..... 101

**M**

Matjesfilet ..... 112

MSC Brathering / -filet ..... 128

MSC Bratröllchen ..... 128

MSC Dill Happen ..... 122

MSC Echtes Holländisches Matjesfilet ..... 113

MSC Feinstes Matjestatar „Leicht und bekömmlich“ ..... 120

MSC Fruchtige Herings-Tomaten-Häppchen  
„Leicht und bekömmlich“ ..... 120

MSC Heringsfilet in Sauce ..... 125, 150

MSC Heringsfilets nach Matjesart ..... 125

MSC Heringshappen / -Stipp in Sauce ..... 120, 125, 131

MSC Heringssalat, rot ..... 120

MSC Lachs-Caviar ..... 151

MSC Matjesfilet ..... 113, 124

MSC Matjesfilet „Nordische Art“ ..... 113

MSC Matjeshappen 3-fach sortiert ..... 122

MSC Seelachs-Schnitzel ..... 122

MSC Senf-Happen ..... 122

MSC Sherry-Heringsfilets ..... 125

**N**

Nordsee-Krabbenfleisch frisch ..... 102

**O**

Öl-Sardinen ..... 151

**R**

Räucheraal - frisch - ..... 139

Räucherlachs ..... 142

Rollmops ..... 111, 116, 127

## S

Sahneheringsfilet .....	118
Sardellenfilet .....	151
Seelachsschnitzel .....	129

## T

Thunfischfilet (in Dosen) .....	149
TK Alaska-Seelachsfilet .....	12, 58 f, 83
TK Alaska-Seelachsfilet „Opti“ .....	58
TK Alaska-Seelachsfilet „Trapez“ .....	54
TK Alaska-Seelachsfilet-Streifen „Meunière“ .....	54
TK Alaska-Seelachsfilet-Würfel .....	13
TK Asiatischer Roter Knurrhahn - Naturfilet - .....	26
TK Atlantik-Hummer .....	104
TK Baramundi - Naturfilet - .....	25
TK Buttermakrelenfilet .....	38, 39
TK Buttermakrelenscheibe .....	139
TK Cobia-Offiziersbarsch - Portion - .....	49
TK Cocktailgarnelen .....	93
TK Cocktail-Shrimps .....	102
TK Dorade - Naturfilet - .....	30
TK Drückerfischfilet - Portion - .....	24
TK Felchen - Einzelfilet - .....	49
TK Fisch „Kibbelinge“ .....	53
TK Fischfiguren „Meeresfantasie“ .....	54
TK Fischfilet .....	72
TK Fisch-Fingerfood .....	136
TK Fischfrikadelle .....	53
TK Fischkonfekt „Auslese“ .....	146
TK Fischpfanne .....	77
TK Fischroulade .....	74 f
TK Fischspieß .....	76
TK Fischstäbchen .....	52
TK Flipperseelachs .....	60
TK Flunder / -filet .....	33, 62, 71
TK Flusskrebs .....	107
TK Forelle / -filet .....	40 f, 65, 138
TK Frutti di Mare .....	86
TK Garnelen .....	91 ff
TK Garnelen „Butterfly“ .....	100
TK Garnelen Freshwater .....	97
TK Garnelen im Backteig .....	100
TK Garnelen „Scampi Picante“ .....	99
TK Garnelenring .....	98
TK Garnelenspieß .....	96 f
TK Goldbrasse „Dorade Royal“ .....	30
TK Goldmakrelenfilet - Portion - .....	23
TK Gravedlachs .....	141
TK Grünschalmuscheln .....	90
TK Hechtklößchen .....	148
TK Heilbuttfilet .....	19, 143
TK Heilbuttsteak .....	36
TK Hoki-Nuggets .....	56
TK Jacobsmuschel .....	88
TK Kabeljau / -filet .....	16, 22, 70
TK Kap-Seehecht .....	25
TK Knusperfilet .....	54
TK Königsfisch (rot) .....	26
TK Lachs „Superior“ .....	42
TK Lachsfilet .....	42, 44
TK Lachsforelle - Naturfilet - .....	41
TK Lachs-Frietten „Piccolino“ .....	56
TK Lachsklößchen .....	148
TK Lachslasagne .....	76
TK Lachsmousse auf Pumpernickel .....	147
TK Lachsroulade .....	74
TK Langustenschwänze .....	106
TK Limanda - Einzelfilet - .....	32
TK Louisiana-Flusskrebsfleisch .....	107
TK Makrelenfilet / -Happen .....	137
TK Marlinfilet - Portion - / - Loin - .....	38, 39
TK Meerbarben - Naturfilet - .....	26
TK Merlan - Naturfilet - .....	62
TK Miesmuschelfleisch .....	90
TK Miesmuscheln ganz, gekocht .....	90
TK Mini-Fischroulade .....	75
TK Mini-Nordseedorsch .....	72
TK MSC Alaska-Seelachs mit Grillstreifen .....	67
TK MSC Alaska-Seelachsfilet .....	59 f, 65 f, 71, 81

TK MSC Alaska-Seelachsfilet-Würfel .....	13	TK Schellfischfilet .....	23
TK MSC Fisch „Kibbelinge“ .....	53	TK Schillerlocken .....	138
TK MSC Fisch-Nuggets .....	56	TK Schlemmerfilets .....	78 f
TK MSC Fischfilet in Maispanade.....	72	TK Scholle .....	34
TK MSC Fischroulade .....	74 f	TK Schollen-Filets .....	33 f, 64, 70
TK MSC Fischstäbchen .....	52	TK Scholle - ohne Mittelgräte - .....	34
TK MSC Fischstäbchen glutenfrei .....	72	TK Schwertfisch-Steak .....	36
TK MSC Gourmetfilet .....	79	TK Seehechtfilet .....	12, 14, 57, 61, 68 f
TK MSC Hering / -filet .....	21	TK Seelachsfilet .....	14, 18, 65
TK MSC Hoki (Filet / Portionen) .....	24, 60, 71, 81	TK Seelachsfilet „Island“ .....	14
TK MSC Kabeljaufilet / - Loin / -Portion .....	16, 22, 62, 72	TK Seelachsfilet paniert / gefüllt .....	80, 82 f
TK MSC Kap-Seehecht - Naturfilet - .....	25	TK Seeteufel .....	28
TK MSC Kutterfrikadelle „Combi Classe“ .....	52	TK Shandong Shrimp Roll .....	98
TK MSC Lachsfilet in Blätterteig .....	76	TK Smoky-Mix .....	134 f
TK MSC Matjes-Filet .....	113	TK Sprotten .....	136
TK MSC Schellfischfilet .....	72	TK Steinbeißerfilet / -Portion .....	15, 28
TK MSC Schlemmerfilet .....	78 f	TK Stremellachs - Portionsfilet - .....	138
TK MSC Scholle / Filet .....	64	TK Terrinen .....	147
TK MSC Scholle gefüllt .....	82	TK Thai Garnelen „Japan Style“ .....	99
TK MSC Seelachs - Tail - .....	61	TK Thunfischfilet .....	38, 39
TK MSC Seelachsfilet .....	18, 56, 65	TK Tiefsee-Kaltwassergarnelen .....	103
TK MSC Wildlachsfilet (Portion / Würfel) .....	13, 44	TK Tiefsee-Scallops (Kamm-Muschelfleisch) .....	90
TK Neuseeländisches Petersfischfilet .....	15	TK Tilapia-Filet / -Loin .....	49, 69
TK Seezunge .....	31	TK Tintenfisch .....	86 f
TK Nordsee-Krabbenfleisch .....	102	TK Tropenzunge - Naturfilet - .....	32
TK Paella .....	77	TK Tropischer Steinbutt - Naturfilet - .....	31
TK Pangasius .....	47, 66	TK Victoriasee-Barsch-Filet / -Portion .....	46
TK Pangasius-Spieß .....	47	TK Wakame (marinierter Seegrassalat) .....	148
TK Pangasiusfilet-Würfel .....	13	TK Wels - Naturfilet - .....	46
TK Papageifisch - Portion - .....	23	TK Wildlachssteak .....	36
TK Pfeffermakrelenfilet .....	137	TK Wolfsbarsch - Naturfilet - .....	30
TK Räucheraal .....	139	TK Zackenbarschfilet .....	23
TK Räucherlachs .....	141	TK Zanderfilet .....	48
TK Räucherlachsroulade „Mediterran“ .....	136	TK Zweierlei vom Lachs „im Weckglas“ .....	148
TK Rauchlachsconfekt .....	136		
TK Red-Snapperfilet - Portion - .....	26		
TK Regenbogenforelle .....	40		
TK Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel .....	99		
TK Rotbarsch / -Filet .....	14, 21, 57, 62		
TK Saibling - Naturfilet - .....	41		



**Produkt-Web: Startseite mit Auswahl der Region**

Klicken Sie mit der Maus auf einen Standort, um den Lieferant für Ihre Region auszuwählen.

**Produkt-Web: Nährwerte Allgemein**

Nährwerte allgemein	
Kilojoule (kJ)	300
Kilokalorien (kcal)	72
Fett (g)	1,2
...davon gesättigte Fettsäuren (g)	
Kohlenhydrate (g)	0,2
...davon Zucker (g)	
Eiweiß (g)	14,8
Salz (g)	
Alkohol (g)	
Quelle	Industrie

**Produkt-Web: Artikelbasis**

Artikelbasis	
Lieferant	Chefs Culinar GmbH/Co.KG
Lieferanten-Artikelnummer	61418
Markenname	STAR CULINAR
Warengruppe	TK - / Frischfleisch -> TK Fleisch, ganz / Portionen
EAN-Nummer	

Produkt-Web bietet Ihnen mehr Informationen als Sie auf der Verpackung finden können und das schon, bevor Sie den Artikel in den Händen halten. An 365 Tagen im Jahr können Sie sich rund um die Uhr über unser Sortiment informieren.

Ausführliche Produktinformationen im Internet. Besuchen Sie uns unter:

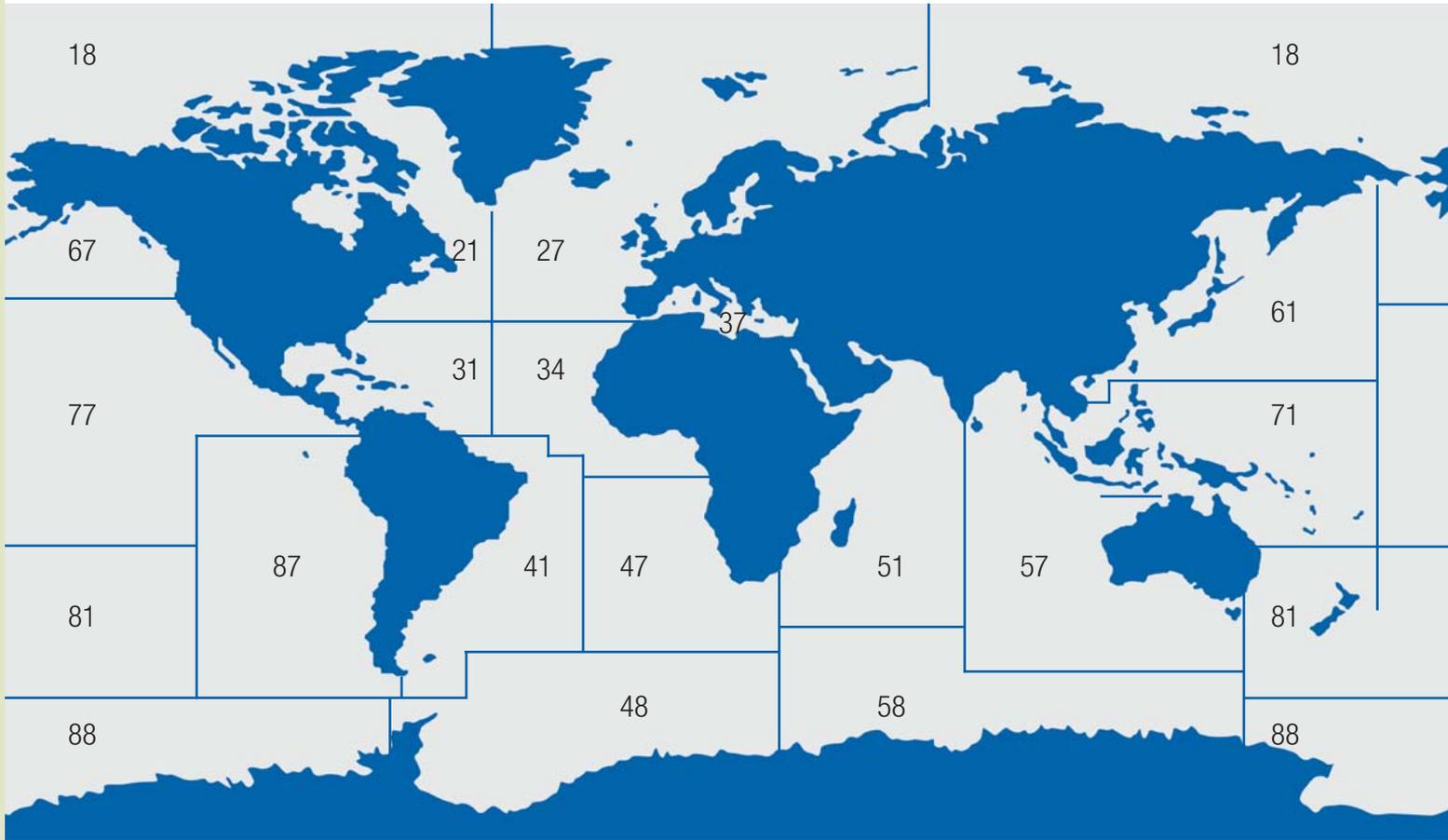
**www.produkt.de**

So lautet die Adresse unserer Internetdatenbank. Hier finden Sie zu allen Produkten ausführliche Informationen. Schnell und unkompliziert können Sie Produktbeschreibungen, Zutatenlisten, Zubereitungshinweise, technische Daten oder Angaben zur Lagerung und Haltbarkeit abrufen.

Jeder Artikel ist mit einer Nährwertanalyse verknüpft, die entweder direkt vom Hersteller kommt oder es werden die Werte eines vergleichbaren Produktes aus dem Bundeslebensmittelschlüssel angezeigt.

Produkt-Web bietet Ihnen eine Hilfestellung, wenn es um die Erstellung der Speisekarte geht. Mittels der Zutatenliste kann die Diätassistentin entscheiden, für welche Kostform das Produkt geeignet ist. Weiterhin werden alle deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten angezeigt, die laut Lebensmittelrecht auf dem Speiseplan ausgelobt werden müssen. Eine Produktabbildung komplettiert das Angebot.

Für Ihre eigenen Unterlagen können Sie alle Informationen nach Ihren Wünschen zusammenstellen und ausdrucken. Sollten dennoch Fragen offen bleiben, können Sie über einen schnellen Mausklick mit uns Kontakt aufnehmen.

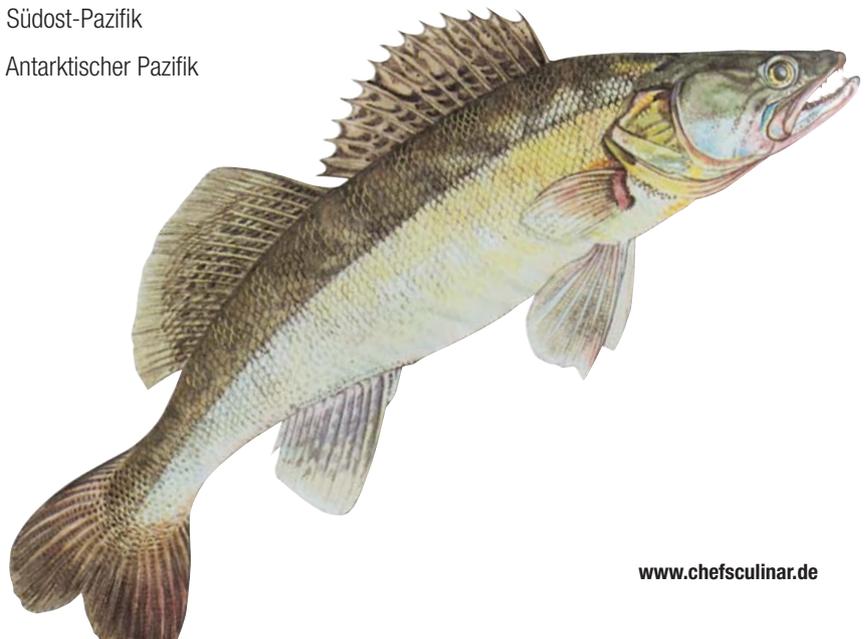


## Internationale Fischfangzonen

Die Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) hat die Weltmeere in Gebiete unterteilt und nummeriert.

Diese Nummerierung wird auf die Verpackung gedruckt um die Herkunft der Fische zu deklarieren.

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 18: Arktisches Meer               | 58: Antarktischer Indischer Ozean |
| 21: Nordwestatlantik              | 61: Nordwest-Pazifik              |
| 27: Nordostatlantik               | 67: Nordost-Pazifik               |
| 31: Westlicher Zentralatlantik    | 71: Westlicher Zentralpazifik     |
| 34: Östlicher Zentralatlantik     | 77: Östlicher Zentralpazifik      |
| 37: Mittelmeer und Schwarzes Meer | 81: Südwest-Pazifik               |
| 41: Südwestlicher Atlantik        | 87: Südost-Pazifik                |
| 47: Südöstlicher Atlantik         | 88: Antarktischer Pazifik         |
| 48: Antarktischer Atlantik        |                                   |
| 51: Westlicher Indischer Ozean    |                                   |
| 57: Östlicher Indischer Ozean     |                                   |





Besuchen Sie auch unsere Internetseite

[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

Fachberatung, Fachkataloge und vieles mehr!



Wir leben Foodservice



# Wir leben Foodservice

## **CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

Bunsenstraße 5  
24145 Kiel  
Tel.: +49 (0) 431 7108-0  
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

## **CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

Winsbergiring 25  
22525 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 85190-0  
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

## **CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG**

Holtumsweg 26  
47652 Weeze  
Tel.: +49 (0) 2837 80-100  
Fax: +49 (0) 2837 80-332

## **CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG**

Patterken 2  
06686 Lützen OT Zorbau  
Tel.: +49 (0) 34441 95-5  
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

## **CHEFS CULINAR GmbH**

Innsbrucker Bundesstraße 79 B  
A 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 827533-0  
Fax: +43 (0) 662 827533-1900

## **CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

Herrenholz 1  
23556 Lübeck  
Tel.: +49 (0) 451 8903-0  
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

## **CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

Ernst-Abbe-Straße 2  
17033 Neubrandenburg  
Tel.: +49 (0) 395 5589-0  
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

## **CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG**

In der Rohrgewann 15  
55597 Wöllstein  
Tel.: +49 (0) 6703 304-100  
Fax: +49 (0) 6703 304-160

## **CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG**

Im Zusamtal 1  
86441 Zusmarshausen  
Tel.: +49 (0) 8291 851-0  
Fax: +49 (0) 8291 851-1000

## **JOMO Foodservice**

Postbus 6514  
NL 6503 GA Nijmegen  
Tel.: +31 (0) 24 71198-01  
Fax: +31 (0) 24 71198-02



## **Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG**

Neuhöfer Brückenstraße 8  
21107 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 31800-0  
Fax: +49 (0) 40 31800-1800

## **Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG**

Maklerstraße 11-14  
24159 Kiel  
Tel.: +49 (0) 431 3017-0  
Fax: +49 (0) 431 3017-220