

FRISCHFISCH

FRISCHE UND QUALITÄT - DAFÜR STEHEN WIR SEIT 1919



IGRO
GROßMARKT

Schmidt
SEIT 1919 PARTNER DER
GASTRONOMIE

Ganze Fische

Seezunge, Scholle, Scharben, Weißer Heilbutt, Steinbutt

3 - 4

Lachs, Artic Char, Kabeljau, Rotbarsch

7 - 8

Doraden, Wolfbarsch, Zander, Forelle

9 - 10

Fischfilet

Schollenfilet, Schwarzes Heilbuttfilet, Steinbuttfilet, Limandesfilet

12

Lachsfilets, Artic Char-Filet

15 - 16

Kabeljaufilet, Rotbarschfilet, Seelachsfilet, Steinbeißerfilet

17 - 18

Doradenfilet, Wolfsbarschfilet, Zanderfilet, Viktoriaseebarschfilet

19 - 20

Fisch-Portionen

Lachs-Portionen, Kabeljau-Portionen, Rotbarsch-Portionen

21 - 22

Seelachs-Portionen, Viktoriaseebarsch-Portionen

Loins

Lachs-Loins, Kabeljau-Loins, Rotbarsch-Loins,

23 - 24

Seelachs-Loins, Steinbeißer-Loins, Schellfisch-Loins

Thunfisch

25

Meeresgemüse

26

Bestell- und Lieferrhythmus

Bestellung bis 14 Uhr	Auslieferung
Montag	Donnerstag / Freitag

Bestell- und Lieferrhythmus „Schollen & Scharben“

Bestellung bis 14 Uhr	Auslieferung
Donnerstag	Dienstag / Mittwoch
Montag	Freitag

Bestell- und Lieferrhythmus „Frischfisch-Portionen“

Bestellung bis 14 Uhr	Auslieferung
Montag	Donnerstag / Freitag

GANZE FISCHHE



Nordsee Seezunge

Stück ca. 200g | Box ca. 4 kg

Artikel 895057

lat. Solea solea, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, ganzer Fisch mit Kopf, ohne Haut, ausgenommen



Nordsee Seezunge

Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 2,5 kg

Artikel 895030

lat. Solea solea, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Stück ca. 400 - 500g | Box ca. 5 kg

Artikel 895032



Nordsee Scholle

Stück ca. 200 - 250g | Box ca. 5 kg

Artikel 895041

lat. Pleuronectes platessa, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 895040

Stück ca. 400 - 600g | Box ca. 5 kg

Artikel 895032

Stück ca. 600 - 800g | Box ca. 5 kg

Artikel 895044



Nordsee Scholle, pfannenfertig

Stück ca. 100 - 150g | Box ca. 5 kg

Artikel 895053

lat. Pleuronectes platessa, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, ohne Kopf, mit Haut, ausgenommen, küchenfertig zugeschnitten



Stück ca. 150 - 200g | Box ca. 5 kg

Artikel 895051



Weißer Heilbutt

Stück ca. 4 - 12 kg | Box ca. 10 kg

Artikel 895059

lat. Hippoglossus hippoglossus, Wildfang, Nordostatlantik, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Nordsee Scharbe

Stück ca. 150 - 250g | Box ca. 5 kg

Artikel 895047

lat. Limanda limanda, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Steinbutt, Black Label

Stück ca. 2 - 3 kg | Box 1 Stück

Artikel 895050

lat. Psetta maxima, Aquakultur, Spanien oder Chile, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, einzeln verpackt



Nordsee Scharben, pfannenfertig

Stück ca. 80 - 140g | Box ca. 5 kg

Artikel 895045

lat. Limanda limanda, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, ohne Kopf, mit Haut, ausgenommen, küchenfertig zugeschnitten



Steinbutt

Stück ca. 1kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895052

lat. Psetta maxima, Aquakultur, Spanien oder Chile, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Nordsee Steinbutt, Black Label

Stück ca. 5 kg | Box 1 Stück

Artikel 895054

lat. Psetta maxima, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, einzeln verpackt



Frischer Fisch

Die Qualitätsmerkmale bei frischem Fisch sofort erkennen



BAUCHHÖHLE

Die Schnittkanten dürfen keinesfalls ange-trocknet oder braun aussehen, das Blut im Inneren soll glänzend und kräftig rot sein.

AUGEN

Überprüfen Sie, ob die Augen einen schönen, klaren Eindruck machen und prall nach außen gewölbt sind.

SCHUPPEN

Das Schuppenkleid sollte glänzen und mit einer klaren Schleimschicht überzogen sein.

GERUCH

Frischer Fisch riecht niemals nach Fisch, sondern angenehm nach Meer und Jod.



KIEMEN

Beim frischen Fisch sind sie feucht, glänzend und kräftig rot gefärbt.

KONSISTENZ

Beim Drucktest ist frisches Fleisch fest und nimmt sofort wieder seine ursprüngliche Form an, ohne eine Delle zu hinterlassen.

SEA FROM
NORWAY
NOD



Norweger Lachs, superior

Stück ca. 3 - 4 kg | Box 3 Stück = ca. 10 kg

Artikel 895010

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Stück ca. 4 - 5 kg | Box 3 Stück = ca. 15 kg

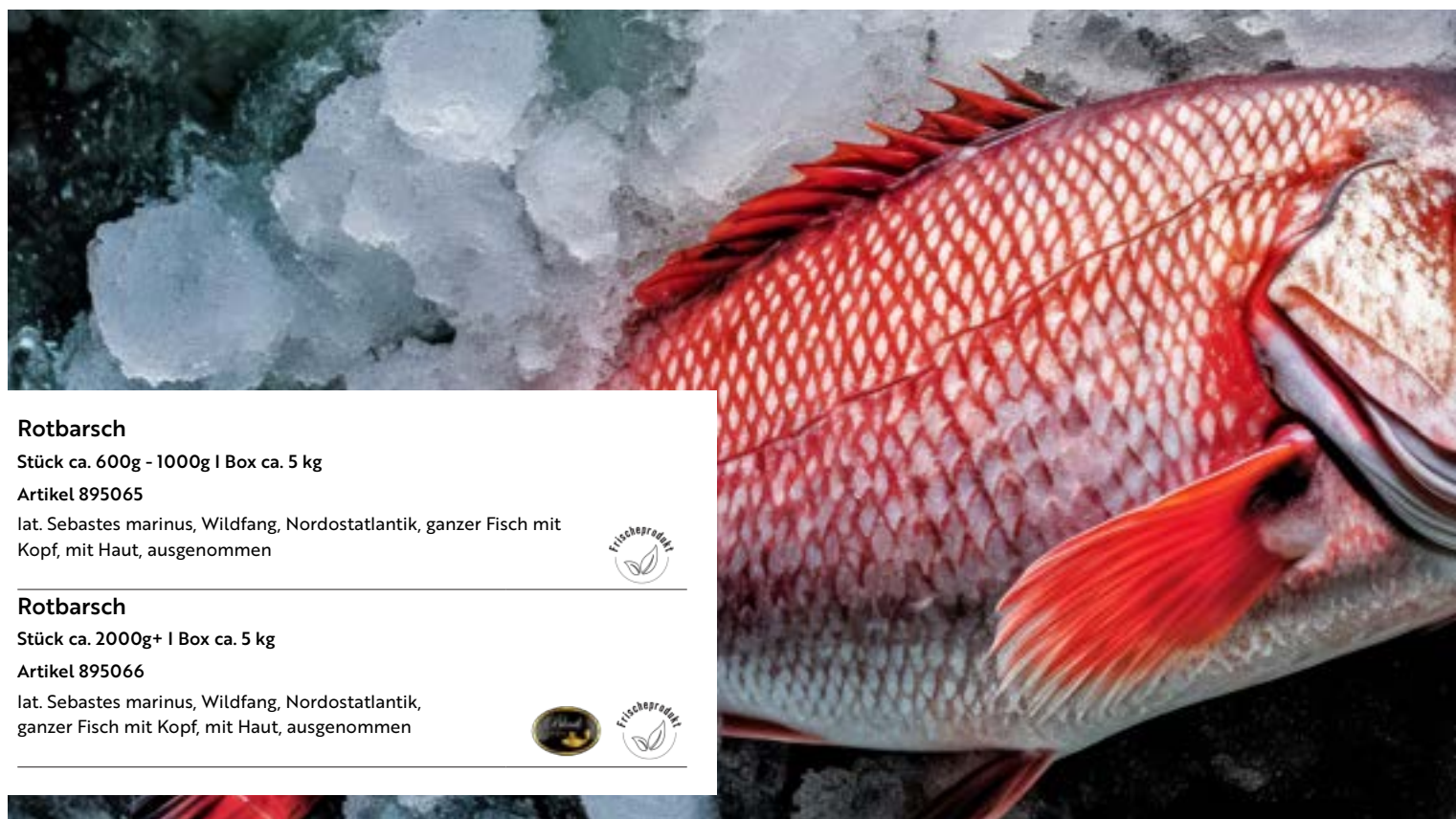
Artikel 895011

Stück ca. 5 - 6 kg | Box 3 Stück = ca. 15 kg

Artikel 895012

Stück ca. 4 - 5 kg | Box 1 Stück | einzeln verpackt

Artikel 895016



Rotbarsch

Stück ca. 600g - 1000g | Box ca. 5 kg

Artikel 895065

lat. *Sebastes marinus*, Wildfang, Nordostatlantik, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Rotbarsch

Stück ca. 2000g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895066

lat. *Sebastes marinus*, Wildfang, Nordostatlantik, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Schottischer Lachs, Label Rouge

Stück ca. 3,5 kg | Box 1 Stück

Artikel 895026

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Schottland, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen**Island Lachs, Black Label**

Stück ca. 3 - 4 kg | Box 1 Stück

Artikel 895028

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Island, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, einzeln verpackt**Färöer-Inseln Lachs, Hiddenfjord**

Stück ca. 6 - 8 kg | Box 1 Stück

Artikel 895001

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Färöer-Inseln, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, einzeln verpackt**Bio Norweger Lachs**

Stück ca. 4 kg | Box 1 Stück

Artikel 895008

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, einzeln verpackt**Island Arctic Char (Seesaibling), Black Label**

Stück ca. 1 - 3 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895003

lat. *Salvelinus alpinus*, Aquakultur, Island, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, einzeln verpackt**Kabeljau**

Stück ca. 1 - 2 kg | Box ca. 3 kg

Artikel 895069

lat. *Gadus morhua*, Wildfang, Nordostatlantik, ohne Kopf, mit Haut, ausgenommen

GANZE FISCHE



Wolfsbarsch

Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 3 kg

Artikel 895093

lat. Dicentrarchus labrax, Aquakultur, Griechenland, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Stück ca. 400 - 600g | Box ca. 3 kg

Artikel 895094

Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 3 kg

Artikel 895095



Forelle

Stück ca. 240 - 300g | Box ca. 5 kg

Artikel 895087

lat. Oncorhynchus mykiss, Aquakultur, Dänemark oder Frankreich, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 895088



Dorade Royal

Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 3 kg

Artikel 895090

lat. Sparus aurata, Aquakultur, Griechenland, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



Stück ca. 400 - 600g | Box ca. 3 kg

Artikel 895091

Stück ca. 300 - 500g | Box ca. 3 kg

Artikel 895092



Dorade Rosé, Black Label

Stück ca. 700g+ | Box ca. 3 kg

Artikel 895089

lat. Pagrus pagrus, Aquakultur, Griechenland, ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen





Zander, Black Label

Stück ca. 1 - 2 kg | Box ca. 5 kg

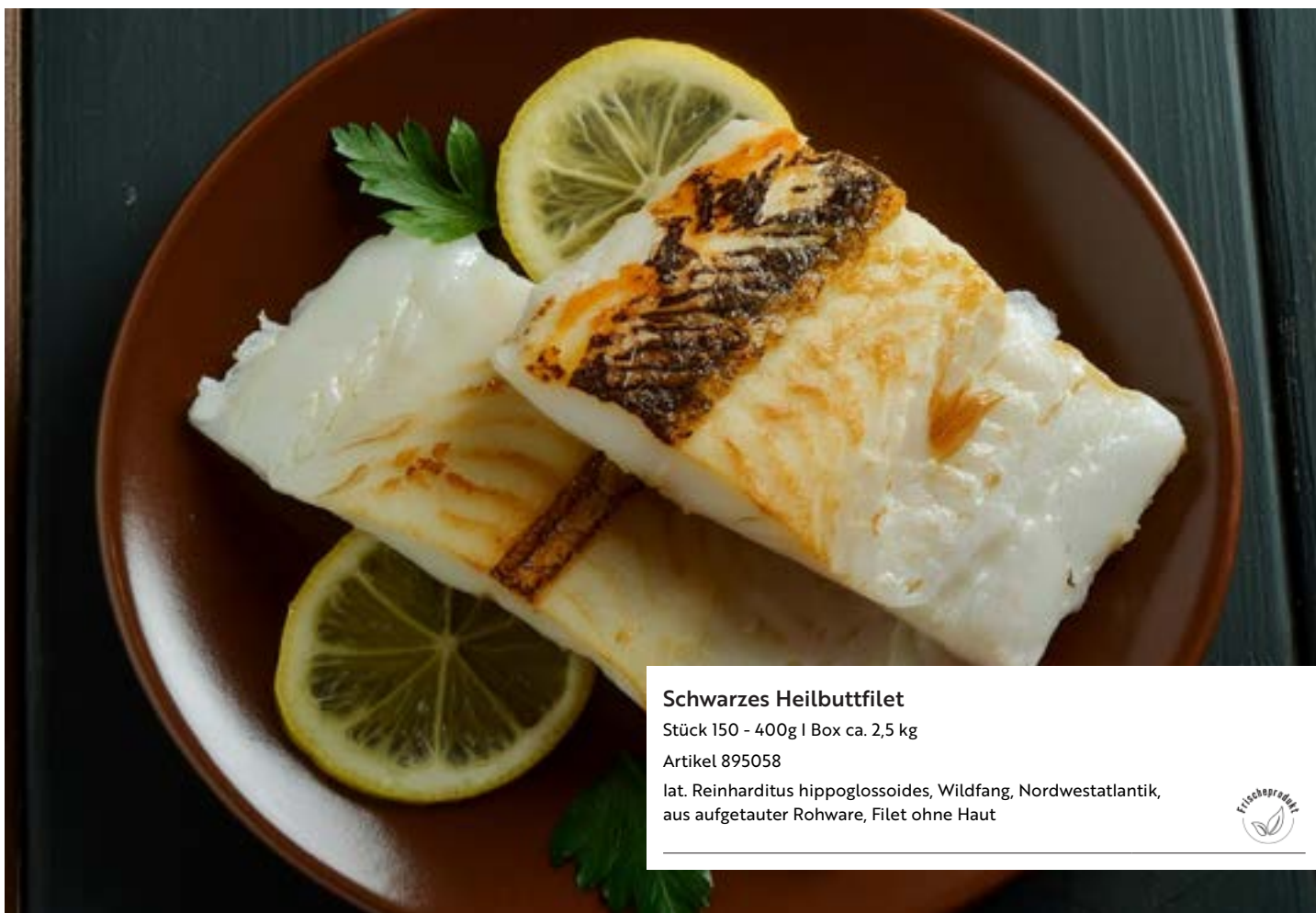
Artikel 895115

lat. *Sander lucioperca*, Wildfang, Nordostatlantik,
ganzer Fisch mit Kopf, mit Haut, ausgenommen



FISCHFILETS, PORTIONEN & LOINS





Schwarzes Heilbuttfilet

Stück 150 - 400g | Box ca. 2,5 kg

Artikel 895058

lat. Reinhardtius hippoglossoides, Wildfang, Nordwestatlantik, aus aufgetauter Rohware, Filet ohne Haut



Nordsee Schollenfilet

Stück 100g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895046

lat. Pleuronectes platessa, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, Filet mit weißer Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)



Nordsee Limandesfilet (Echte Rotzunge)

Stück 80 - 120g | Box ca. 2,5 kg

Artikel 895049

lat. Microstomus kitt, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, Filet ohne Haut, handfiletiert



Nordsee Steinbuttfilet

Stück ca. 300 - 800g | Box ca. 3 kg

Artikel 895056

lat. Psetta maxima, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, Filet ohne Haut, handfiletiert



Der Trimm macht den Unterschied

Meisterhafte Schnitte, makelloser Geschmack –
Die Geheimnisse des Fischtrimmens



TRIMM A

Der Kopf und das Schwanzende sind entfernt. Ebenso die Wirbelsäule und die Rippengräten.

TRIMM B

Die Rücken- und die Bauchflosse wird entfernt, zudem der Kragenknochen und etwas Bauchfett.

TRIMM C

Die Stehgräten (werden gezogen

WUSSTEN SIE SCHON?

Als Trimm wird der Zuschnitt beim Lachsfilet bezeichnet. Es werden insgesamt fünf Trimmstufen mit den Buchstaben von A bis E unterschieden. Diese Stufen reichen von einfachen und groben Zuschnitten bis zum perfekten, küchenfertigen Lachsfilet.

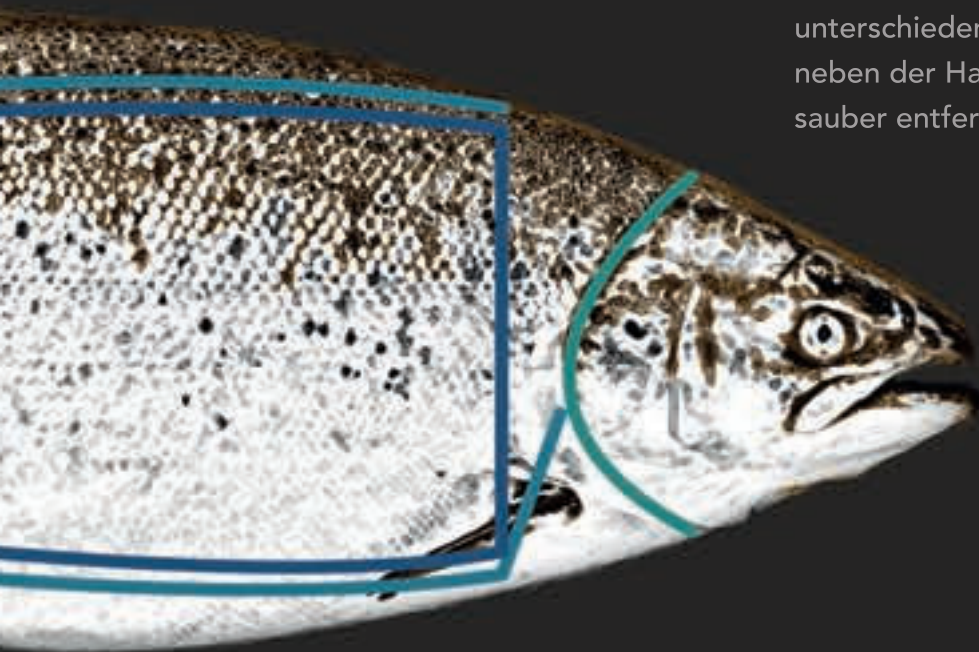
Achten Sie beim Kauf unbedingt auf die Trimmstufe. Vermeintlich günstige Angebote haben meist niedrigere Stufen und erfordern mitunter intensive Nacharbeit. Mit der steigenden Qualität beim Zuschnitt des Lachsfilets steigt zwar auch der Preis, doch dafür erhalten Sie mit einer

höheren Stufe ein Lachsfilet, das direkt von Ihnen verwendet werden kann.

Die Trimms A und B werden im Handel normalerweise nicht angeboten. Den Zuschnitt Trimm C findet man am häufigsten, vor allem im Einzelhandel.

Unsere Preis-Leistungs-Empfehlung: Trimm D. Mit diesem Zuschnitt erhalten Sie ein küchenfertiges Lachsfilet mit Haut, das direkt von Ihnen portioniert und zubereitet werden kann.

Beim Trimm E wird zusätzlich die Haut entfernt. Es wird zwischen flach- und tiefenenthäutet unterschieden. Bei der Tiefenenthäutung wird neben der Haut zusätzlich das Muskeldreieck sauber entfernt.



(Pin-Bones)

TRIMM D

Das Bauchfett wird vollständig entfernt, die Schwanzspitze sauber pariert.

TRIMM E

Die Haut wird sauber vom Fischfilet entfernt.

Norweger Lachsfilet, superior

Stück ca. 1 - 1,4 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895018

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, aus 3/4er geschnitten, Trim C, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)**Premium Norweger Lachsfilet, superior**

Stück ca. 1 - 1,4 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895020

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, aus 3/4er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)**Premium Norweger Lachsfilet, superior**

Stück ca. 1 - 1,4 kg | Box ca. 10 kg

Artikel 895021

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, aus 3/4er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)**Premium Norweger Lachsfilet, superior**

Stück ca. 1 - 1,4 kg | Box ca. 10 kg

Artikel 895022

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, aus 4/5er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)**Premium Norweger Lachsfilet, superior**

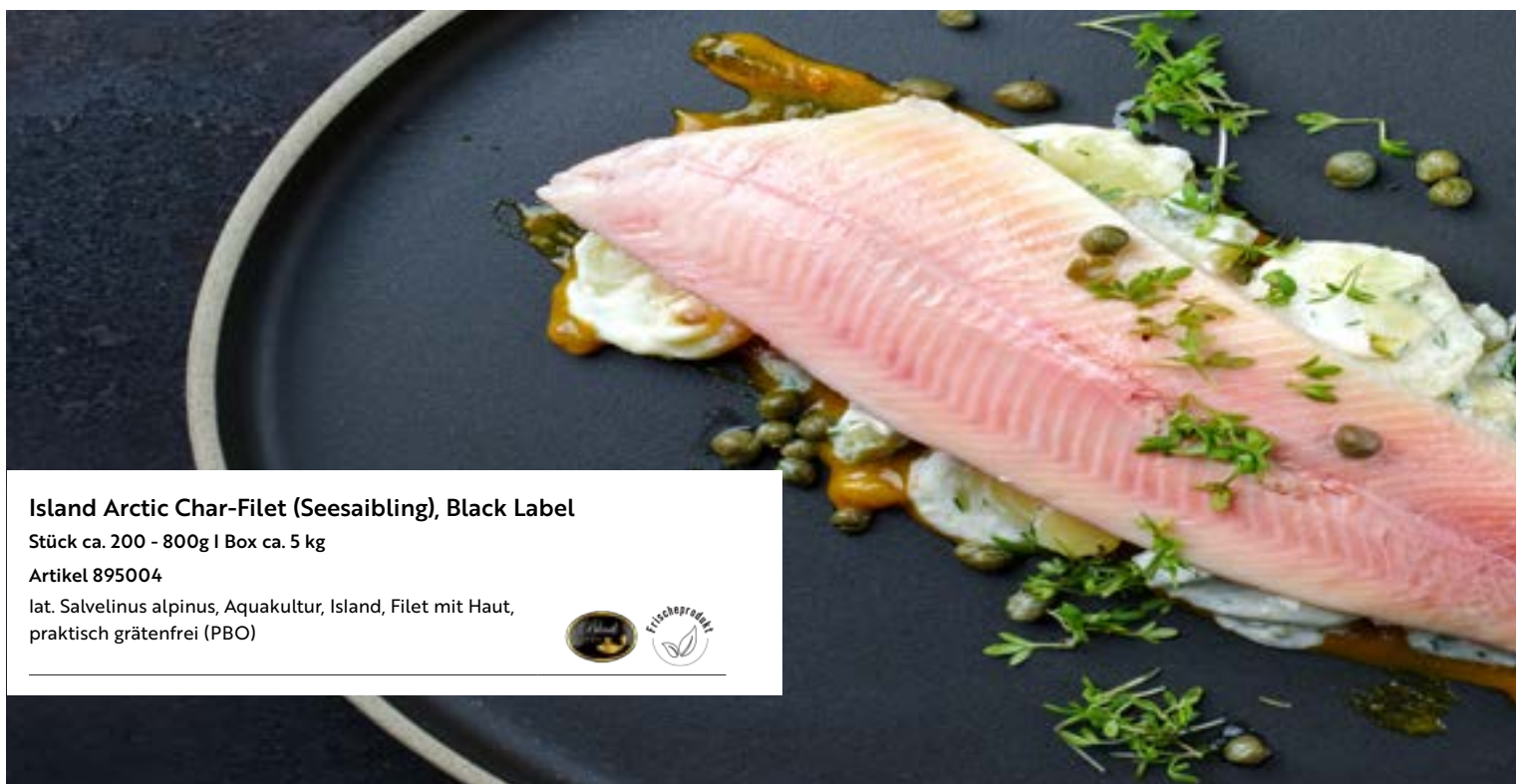
Stück ca. 1,8 - 2,2 kg | Box ca. 10 kg

Artikel 895023

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, aus 5/6er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)**Premium Norweger Lachsfilet, superior**

Stück ca. 1 - 1,4 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895025

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, aus 3/4er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO), einzeln vakuumverpackt**Island Arctic Char-Filet (Seesaibling), Black Label**

Stück ca. 200 - 800g | Box ca. 5 kg

Artikel 895004

lat. *Salvelinus alpinus*, Aquakultur, Island, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)



Schottischer Lachsfilet, Label Rouge

Stück ca. 1 - 1,4 kg | Box ca. 2,5 kg

Artikel 895027

lat. Salmo salar, Aquakultur, Schottland, aus 3/4er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)



Island Lachsfilet, Black Label

Stück ca. 1 - 1,7 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895029

lat. Salmo salar, Aquakultur, Island, aus 3/5er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)



Färøer-Inseln Lachsfilet, Hiddenfjord

Stück ca. 2,5 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895002

lat. Salmo salar, Aquakultur, Färøer-Inseln, aus 6/8er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)



Bio Norweger Lachsfilet

Stück ca. 1 - 1,4 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895009

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, aus 3/4er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO)



Landbased Lachsfilet

Stück ca. 0,9 - 1,3 kg | Box ca. 10 kg

Artikel 895006

lat. Salmo salar, 'Landbased' Aquakultur, Norwegen, aus 3/4er geschnitten, Trim Torpedo (ähnlich Trim D), Filet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO)





Nordsee Kabeljaufilet

Stück ca. 200 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 895070

lat. Gadus morhua, Wildfang, Nordostatlantik/ Nordsee, Filet ohne Haut, handfiletiert



Stück ca. 400 - 600g | Box ca. 5 kg

Artikel 895072

Island Kabeljaufilet, Black Label

Stück ca. 200 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 895071

lat. Gadus morhua, Wildfang, Nordostatlantik/ Island, Filet ohne Haut, handfiletiert



Rotbarschfilet

Stück ca. 70 - 120g | Box ca. 10 kg

Artikel 895060

lat. Sebastes norvegicus, Wildfang, Nordostatlantik/ Island, Filet ohne Haut



Stück ca. 120g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895062

Stück ca. 180g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895064

Island Rotbarschfilet, Black Label

Stück ca. 120g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895061

lat. Sebastes norvegicus, Wildfang, Nordostatlantik/ Island, Filet ohne Haut, handfiletiert



Stück ca. 150g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895063



Steinbeißerfilet

Stück ca. 200- 800g | Box ca. 2,5 kg

Artikel 895120

lat. Anarhichas lupus, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)



Island Steinbeißerfilet, Black Label

Stück ca. 200- 800g | Box ca. 5 kg

Artikel 895121

lat. Anarhichas lupus, Wildfang, Nordostatlantik/Island, Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)



**Seelachsfilet**

Stück ca. 400 - 600 g | Box ca. 5 kg

Artikel 895080

lat. *Pollachius virens*, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut



Stück ca. 150 - 400 g | Box ca. 5 kg

Artikel 895081



Dorade Royal Filet

Stück ca. 80 - 180g | Box ca. 3 kg

Artikel 895082

lat. Sparus aurata, Aquakultur, Griechenland, Filet mit Haut,
geschuppt





Viktoriasebarschfilet

Stück 400 - 700g | Box ca. 3 kg

Artikel 895086

lat. *Lates niloticus*, Wildfang, Binnenfischerei in Tansania oder Uganda, Filet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO)



Wolfsbarschfilet

Stück 80 - 180g | Box ca. 3 kg

Artikel 895083

lat. *Dicentrarchus labrax*, Aquakultur, Griechenland, Filet mit Haut, geschuppt



Zanderfilet

Stück 200 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 895117

lat. *Sander lucioperca*, Wildfang, Ostsee, Filet mit Haut



Zanderfilet

Stück 200 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 895118

lat. *Sander lucioperca*, Wildfang, Binnenfischerei in Holland im IJsselmeer, Filet ohne Haut





Lachsfilet Portionen, Black Label

Stück ca. 120g | Box 25 Stück

Artikel 895148

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Filet ohne Haut, nur Mittelstücke, geschnitten, praktisch grätenfrei (PBO)



Seelachsfilet Portionen

Stück ca. 80g | Box 50 Stück

Artikel 895175

lat. Pollachius virens, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut, geschnitten, aus dem Filetmittelstück, praktisch grätenfrei (PBO)



Lachsfilet Portionen

Stück ca. 120g | Box 50 Stück

Artikel 895152

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Filet ohne Haut, geschnitten, praktisch grätenfrei (PBO)



Stück ca. 120g | Box 30 Stück

Artikel 895176

Stück ca. 140g | Box 60 Stück

Artikel 895177

Stück ca. 160g | Box 30 Stück

Artikel 895178

Stück ca. 140g | Box 50 Stück

Artikel 895154

Stück ca. 160g | Box 50 Stück

Artikel 895156



Lachssteak in Portionen

Stück ca. 200g | Box 25 Stück

Artikel 895142

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Filet mit Haut, geschnitten, ohne Bauchlappen, mit Schuppen, mit Gräten



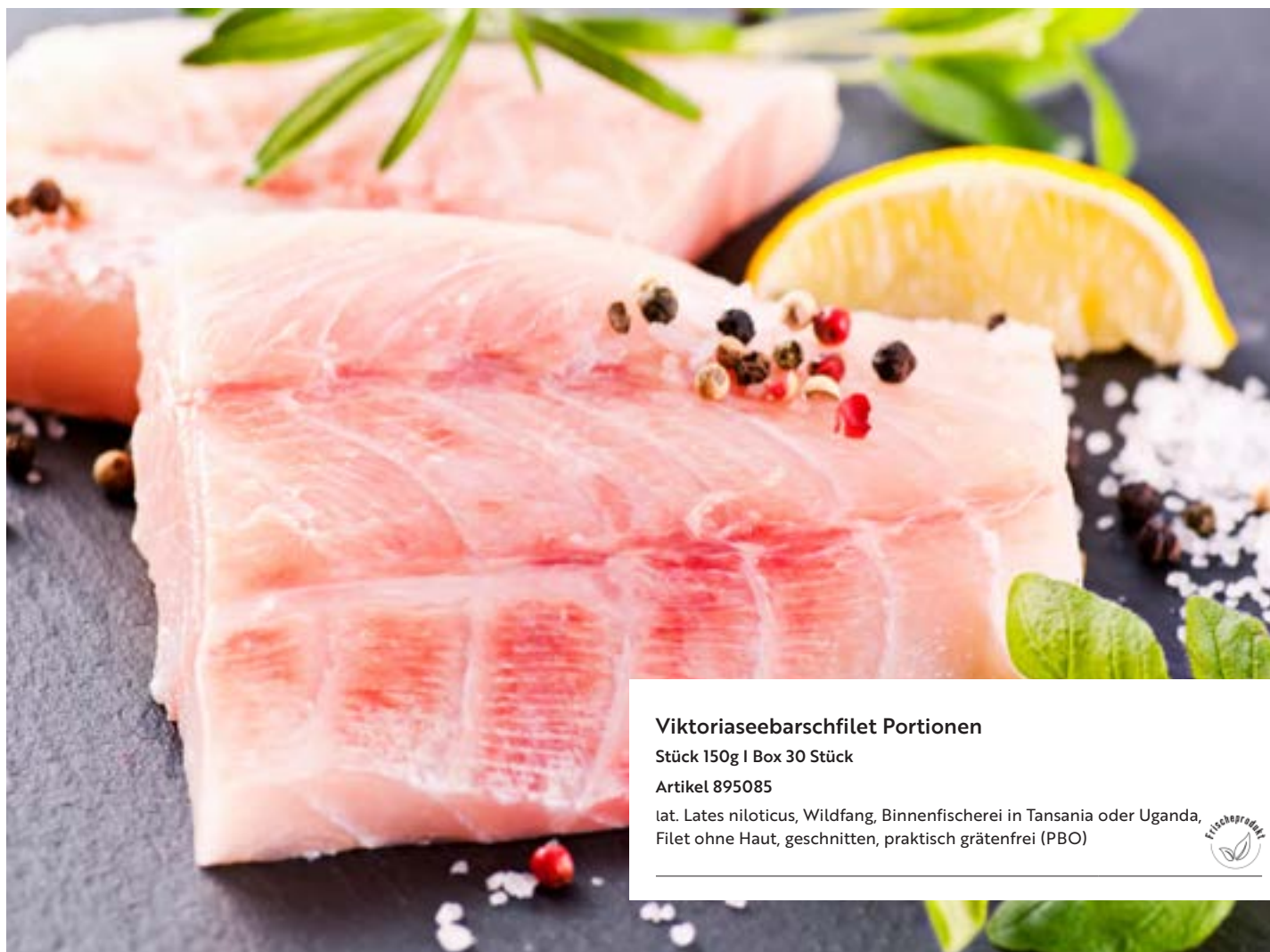
Lachsfilet Portionen

Stück ca. 120g | Box 50 Stück

Artikel 895144

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Filet mit Haut, geschuppt, geschnitten, praktisch grätenfrei (PBO)





Viktoriasebarschfilet Portionen

Stück 150g | Box 30 Stück

Artikel 895085

lat. *Lates niloticus*, Wildfang, Binnenfischerei in Tansania oder Uganda,
Filet ohne Haut, geschnitten, praktisch grätenfrei (PBO)



Kabeljaufilet Portionen

Stück ca. 80g | Box 30 Stück

Artikel 895170

lat. *Gadus morhua*, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut,
geschnitten, praktisch grätenfrei (PBO)



Stück ca. 140g | Box 30 Stück

Artikel 895166



Rotbarschfilet Portionen

Stück ca. 150g | Box 30 Stück

Artikel 895164

lat. *Sebastes norvegicus*, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut,
Naturfilet, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)





Premium Rotbarsch-Loin

Stück ca. 180g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895067

lat. *Sebastes norvegicus*, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei (PBO)



Island Rotbarsch-Loin, Black Label

Stück ca. 180g+ | Box ca. 3 kg

Artikel 895068

lat. *Sebastes norvegicus*, Wildfang, Nordostatlantik/ Island, Filet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO)



Premium Kabeljau-Loin

Stück ca. 140g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895076

lat. *Gadus morhua*, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei (PBO)



Premium Kabeljau-Loin

Stück ca. 140g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895078

lat. *Gadus morhua*, Wildfang, Nordostatlantik, Filet mit Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei (PBO)



Island Kabeljau-Loin, Black Label

Stück ca. 180g+ | Box ca. 3 kg

Artikel 895073

lat. *Gadus morhua*, Wildfang, Nordostatlantik/ Island, Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)



Stück ca. 500g+ | Box ca. 3 kg

Artikel 895074



Stück ca. 800g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 895075



Premium Lachs-Loin

Stück ca. 0,4 - 1 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 895031

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, Filet ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei (PBO)



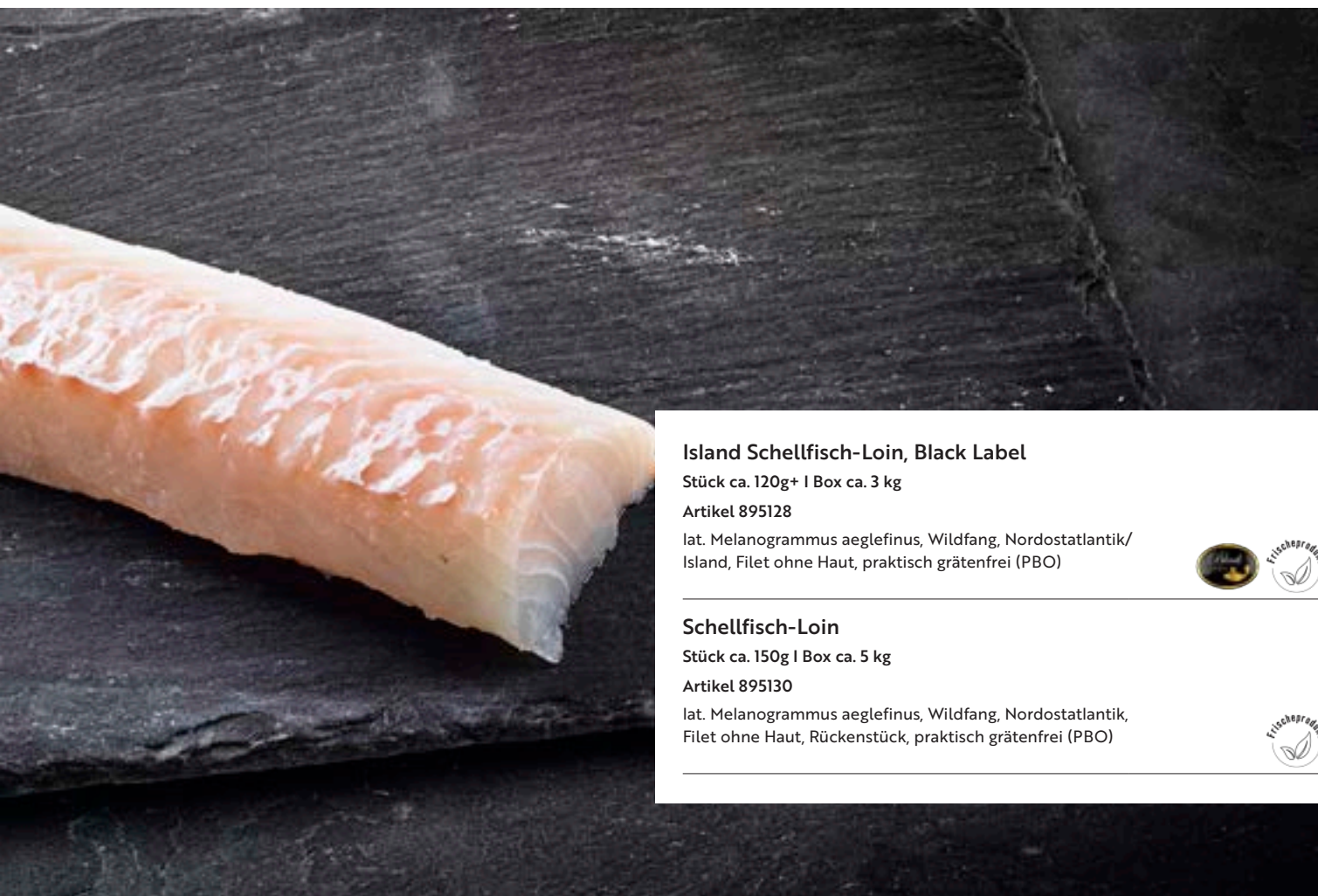
Lachs-Mittel-Loin

Stück ca. 300 - 500g | Box ca. 3 kg

Artikel 895033

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, Filet ohne Haut, Mittelstück





Island Schellfisch-Loin, Black Label

Stück ca. 120g+ | Box ca. 3 kg

Artikel 895128

lat. Melanogrammus aeglefinus, Wildfang, Nordostatlantik/
Island, Filet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO)



Schellfisch-Loin

Stück ca. 150g | Box ca. 5 kg

Artikel 895130

lat. Melanogrammus aeglefinus, Wildfang, Nordostatlantik,
Filet ohne Haut, Rückenstück, praktisch grätenfrei (PBO)



Seelachs-Loin

Stück ca. 150g+ | Box 3 kg

Artikel 895077

lat. Pollachius virens, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut,
praktisch grätenfrei (PBO)



Premium Steinbeißer-Loin

Stück ca. 180g+ | Box 5 kg

Artikel 895126

lat. Anarhichas lupus, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut,
Rückenstück, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)



Island Seelachs-Loin, Black Label

Stück ca. 150g+ | Box 3 kg

Artikel 895079

lat. Pollachius virens, Wildfang, Nordostatlantik/ Island,
Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)



Island Steinbeißer-Loin, Black Label

Stück ca. 150g+ | Box 3 kg

Artikel 895124

lat. Anarhichas lupus, Wildfang, Nordostatlantik/ Island,
Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)





Thunfisch-Loin

Stück ca. 3 kg | Box 1 Stück

Artikel 895096

lat. Thunnus albacares, Wildfang, Mittleren Ostatlantik, Filet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO), im Wasabi-Papier gewickelt



Premium Thunfischfilet Center Cut, Sashimi

Stück ca. 3 kg | Box 1 Stück

Artikel 895097

lat. Thunnus albacares, Wildfang, Indischer Ozean, Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO), im Leintuch oder Wasabi-Papier gewickelt, ausschließlich Mittelstücke, Friend of the Sea zertifiziert



Thunfischfilet-Loin

Stück ca. 3 kg | Box 1 Stück

Artikel 895098

lat. Thunnus albacares, Wildfang, Indischer Ozean, Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO), im Wasabi-Papier gewickelt, Friend of the Sea zertifiziert



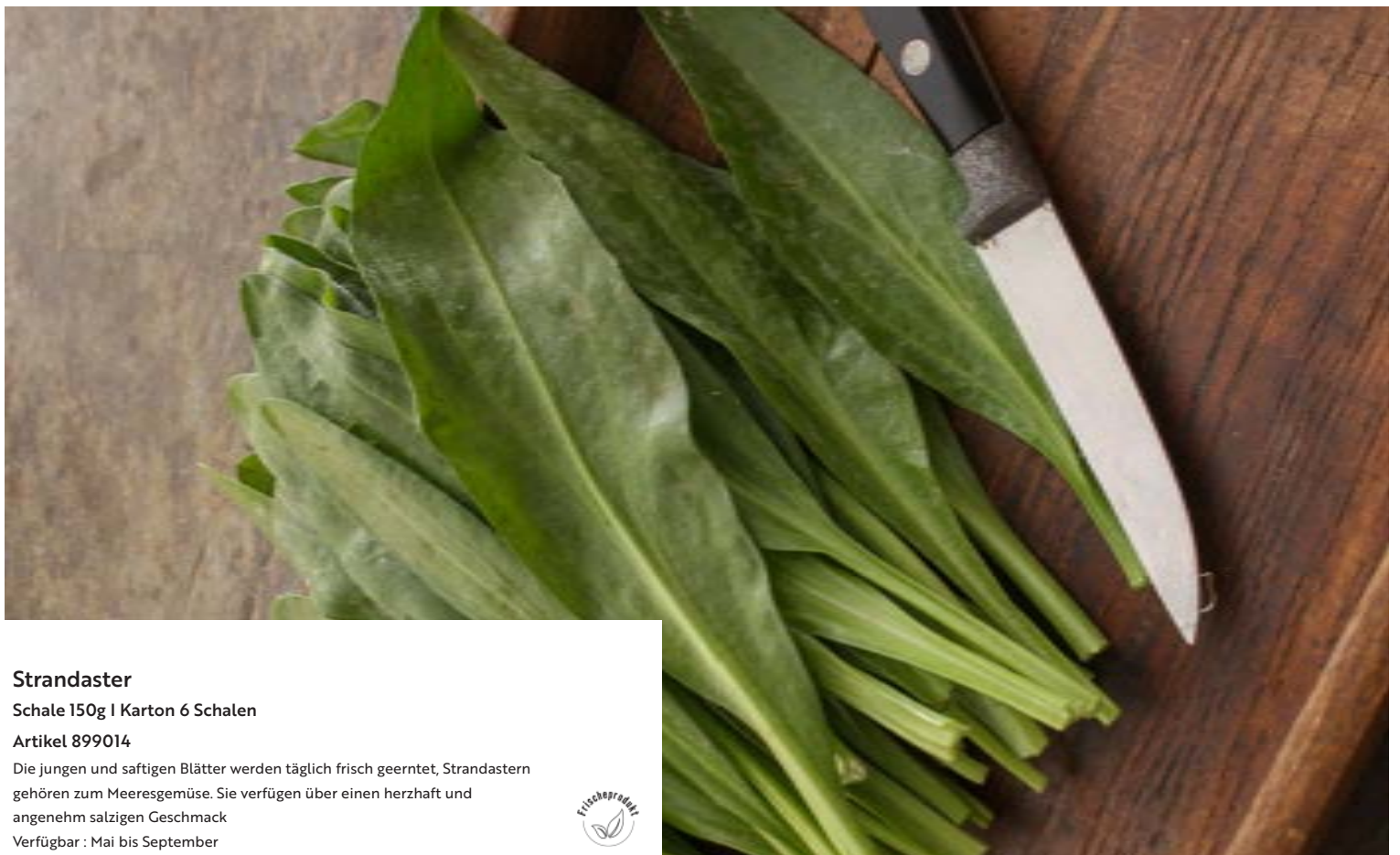


Queller Salicorne

Schale 150g | Karton 6 Schalen

Artikel 899010

Meeresgemüse (sogenannter ‚Seespargel‘), köstlich, salziger Geschmack



Strandaster

Schale 150g | Karton 6 Schalen

Artikel 899014

Die jungen und saftigen Blätter werden täglich frisch geerntet, Strandastern gehören zum Meeresgemüse. Sie verfügen über einen herzhaft und angenehm salzigen Geschmack

Verfügbar : Mai bis September



DIE VORTEILE UNSERER VERPACKUNG...

Wir arbeiten streng nach HACCP-Richtlinien. Ein lückenloses Qualitätssicherungssystem garantiert Topqualität von der Produktion bis hin zum Kunden. Die Lager- und Transportbedingungen stellen entscheidende Faktoren im Hinblick auf die Haltbarkeit und Qualität von Frischfisch dar. **Die wichtigste Grundlage** bildet dabei ein **geschlossenes Kühlsystem**, das den Frischfisch kontinuierlich auf die gesetzlich vorgegebene Temperatur von 0 bis 2 Grad hält. **Modernste Verpackungsmethoden, tropffrei und geruchsneutral** (tropffreie Styroboxen) garantieren maximale Frische, ermöglichen die **problemlose Lagerung** zusammen mit anderen Produkten im Kühlhaus und bieten ausreichend **Schutz vor Verunreinigungen** bei Transport und Lagerung.

Unsere Styropor-Box ...

...ist **leicht im Gewicht** und daher einfach im Handling.

...ist geruchsneutral, hygienisch einwandfrei, keimarm und entspricht den **HACCP-Richtlinien**.

...ist **tropffrei** und **gedeckt**, weshalb sie **problemlos mit anderen Lebensmitteln transportiert und gelagert** werden kann.

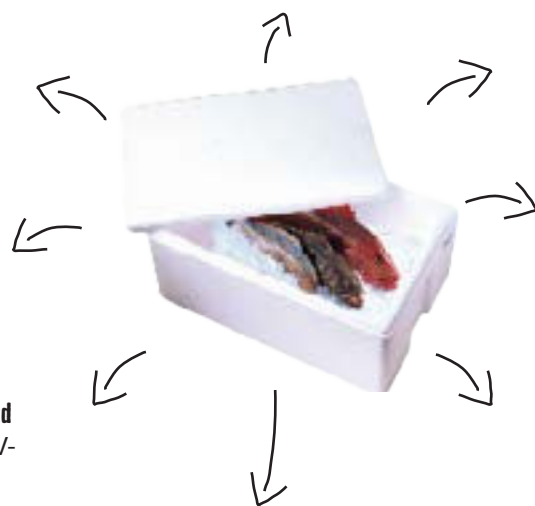
...hat ein **gesetzeskonforme (LMIV) Etikettierung**. Doppel-Etikett.

...enthält ein **patentiertes Saugvlies**, das für die Aufnahme des Schmelz- und Fischgewebewassers innerhalb der Box sorgt.

...ist **schmutz- & wasserabweisend** und unempfindlich gegen UV-Strahlungen und keimarm.

...hat **keine Löcher**, durch die das abschmelzende Eis und Fischgewebewasser austreten kann, sodass **keine Tropfsuren** auf Kleidung oder Boden hinterlassen werden.

...hat einen **Deckel** und ist somit **komplett verschlossen**, wodurch eine **Außen- und Kreuzkontamination vermieden** wird. (z.B. kondensiertes Tropfwasser im LKW, Kugelschreiber Verschmutzungen etc.)



Zum Thema „Frisch-Fisch“ und weiteren Rezept-Komponenten stehen Ihnen unsere Kundenberater gern zur Verfügung.

IGRO
GROßMARKT

Schmidt
SEIT 1919 PARTNER DER GASTRONOMIE

Stellmacherstraße 19
26506 Norden-Leegemoor
Zentrale: 0 49 31 / 94 91 - 0
Bestell-Fon: 0 49 31 / 94 91 - 10
Bestell-Fax: 0 49 31 / 94 91 - 92
Bestell-Mail: verkauf@igro-schmidt.de
www.igro-schmidt.de
www.igro24.de

Bestellen rund um die Uhr!
Unser Ordnungssystem



GAFATEAM
FÜR GUTES ESSEN™



Pickosta*
Garanta