

FRISCHFISCH

FRISCHE UND QUALITÄT - DAFÜR STEHEN WIR SEIT 1919



IGRO
GROßMARKT

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, Wolfbarschfilet, 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	Auslieferung
Montag 10 Uhr	Donnerstag / Freitag
Donnerstag 15 Uhr	ab Dienstag Folgeweche

Bestell- und Lieferrhythmus „Schollen & Scharben“	
Bestellung bis	Auslieferung
Donnerstag 14 Uhr	Dienstag / Mittwoch
Montag 14 Uhr	Freitag

Bestell- und Lieferrhythmus „Frischfisch-Portionen“	
Bestellung bis	Auslieferung
Montag 10 Uhr	Donnerstag / Freitag
Donnerstag 15 Uhr	ab Dienstag Folgeweche

GANZE FISCHHE

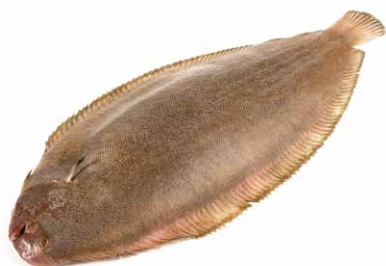


Nordsee Seezunge

Stück ca. 200g | Box ca. 4 kg

Artikel 8950570

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 8950300

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



Stück ca. 400 - 500g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950320



Nordsee Scholle

Stück ca. 200 - 250g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950410

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



Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950400

Stück ca. 400 - 600g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950320

Stück ca. 600 - 800g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950440



Nordsee Scholle, pfannenfertig

Stück ca. 100 - 150g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950530

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



Stück ca. 150 - 200g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950510



Weißer Heilbutt

Stück ca. 4 - 12 kg | Box ca. 10 kg

Artikel 8950590

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



Nordsee Scharbe

Stück ca. 150 - 250g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950470

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



Steinbutt, Black Label

Stück ca. 2 - 3 kg | Box 1 Stück

Artikel 8950500

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 8950450

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



Steinbutt

Stück ca. 1kg | Box ca. 5 kg

Artikel 8950520

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 8950540

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.



Norweger Lachs, superior

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

Artikel 8950100

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



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

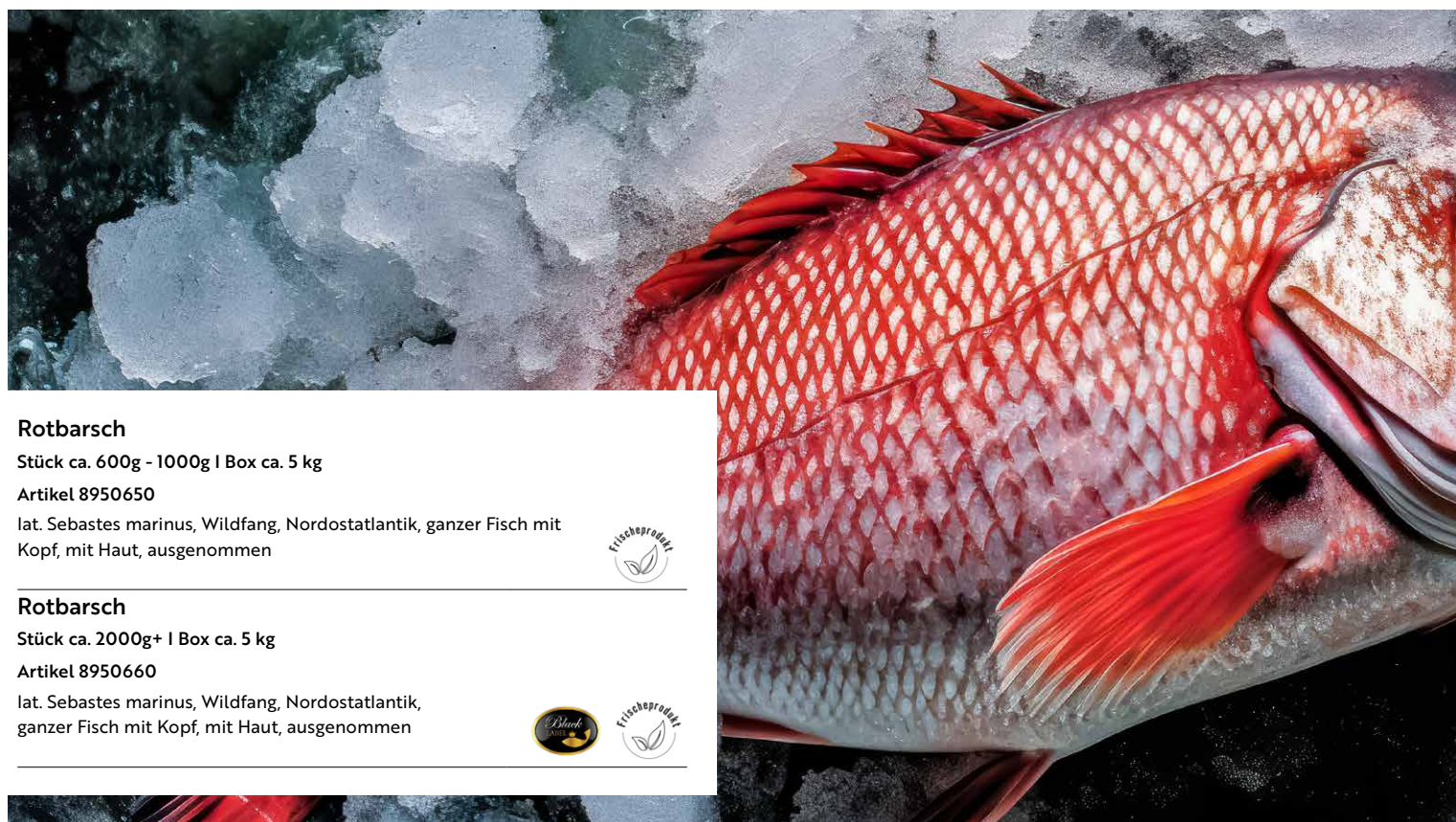
Artikel 8950110

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

Artikel 8950120

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

Artikel 8950160



Rotbarsch

Stück ca. 600g - 1000g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950650

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



Rotbarsch

Stück ca. 2000g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950660

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 8950260

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 8950280

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 8950010

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 8950080

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 8950030

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 8950690

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



Wolfsbarsch

Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950930

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



Forelle

Stück ca. 240 - 300g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950870

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



Stück ca. 400 - 600g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950940

Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950950



Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950880



Dorade Royal

Stück ca. 300 - 400g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950900

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



Stück ca. 400 - 600g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950910

Stück ca. 300 - 500g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950920



Dorade Rosé, Black Label

Stück ca. 700g+ | Box ca. 3 kg

Artikel 8950890

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



**Zander, Black Label**

Stück ca. 1 - 2 kg | Box ca. 5 kg

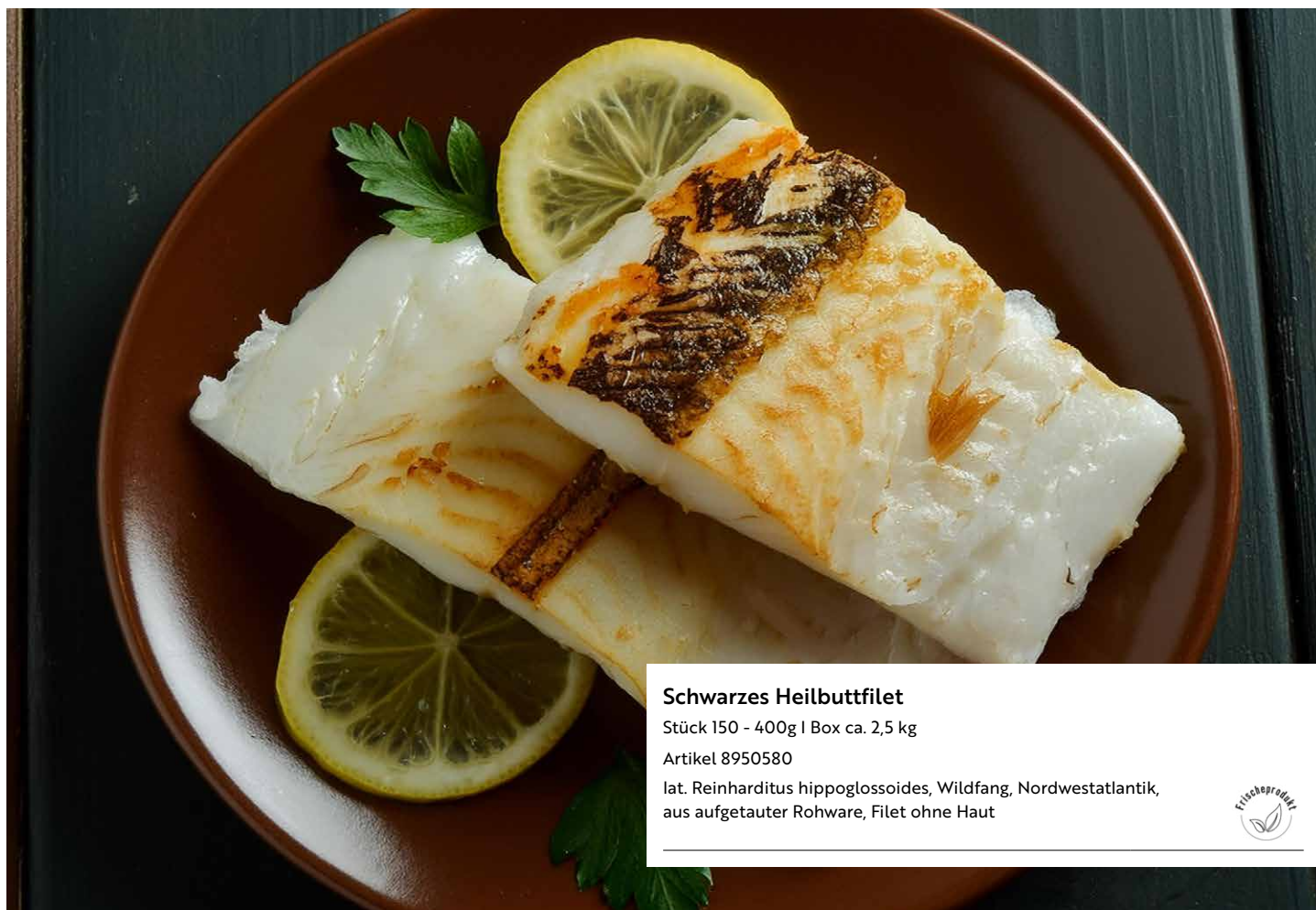
Artikel 8951150

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



FISCHFLETS, PORTIONEN & LOINS





Schwarzes Heilbuttfilet

Stück 150 - 400g | Box ca. 2,5 kg

Artikel 8950580

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



Nordsee Schollenfilet

Stück 100g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950460

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 8950490

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



Nordsee Steinbuttfilet

Stück ca. 300 - 800g | Box ca. 3 kg

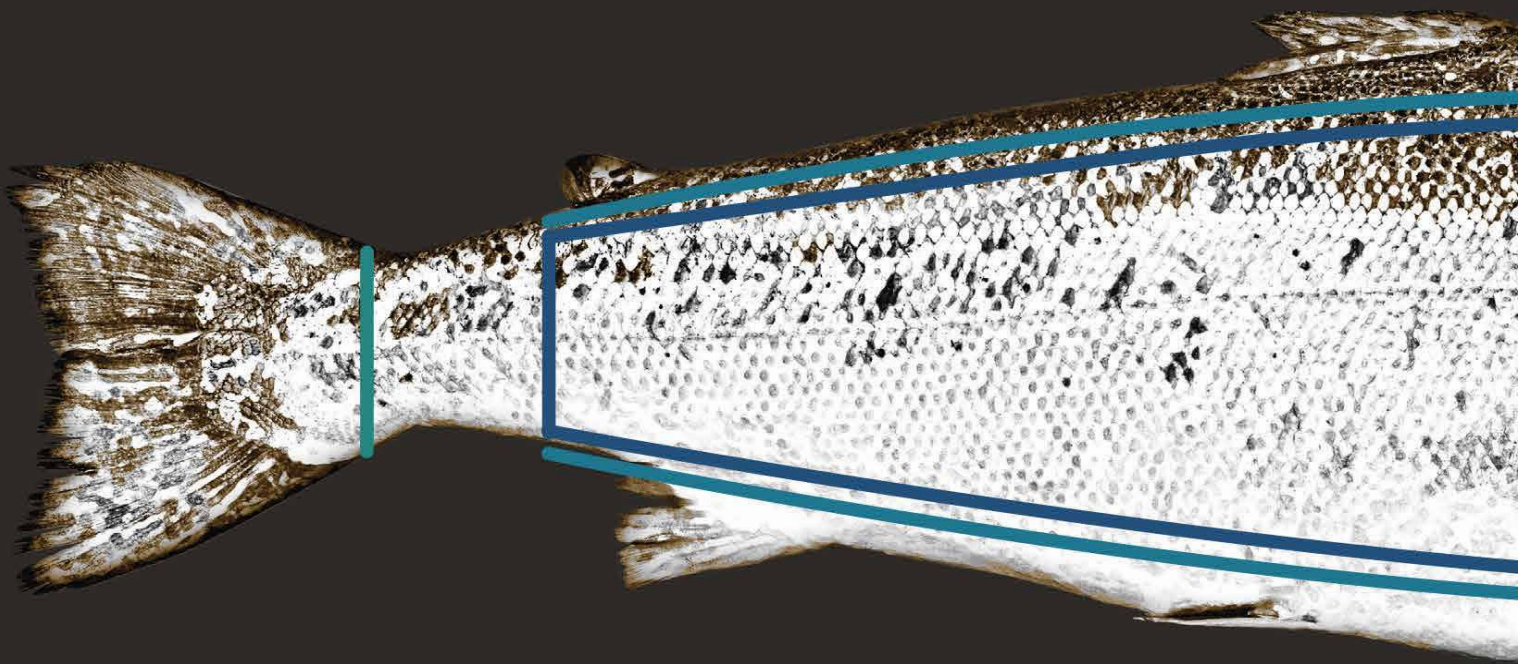
Artikel 8950560

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 (Knochen) werden gezogen.

WUSSTEN SIE SCHON?

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

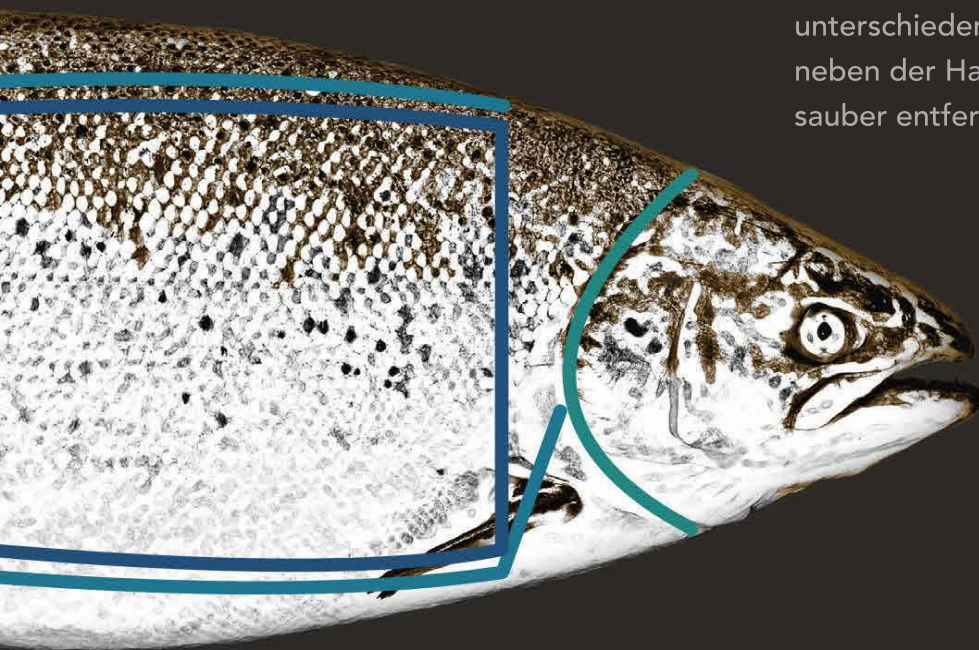
Achten Sie beim Kauf unbedingt auf die Trimm-Stufe. Vermeintlich günstige Angebote haben meist niedrigere Stufen und erfordern mitunter intensive Nacharbeit. Mit der steigenden Qualität beim Zuschnitt des Lachsfilets steigt zwar auch der Preis, doch dafür erhalten Sie mit einer

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, dass 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 8950180

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 8950200

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 8950210

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 8950220

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 8950230

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 8950250

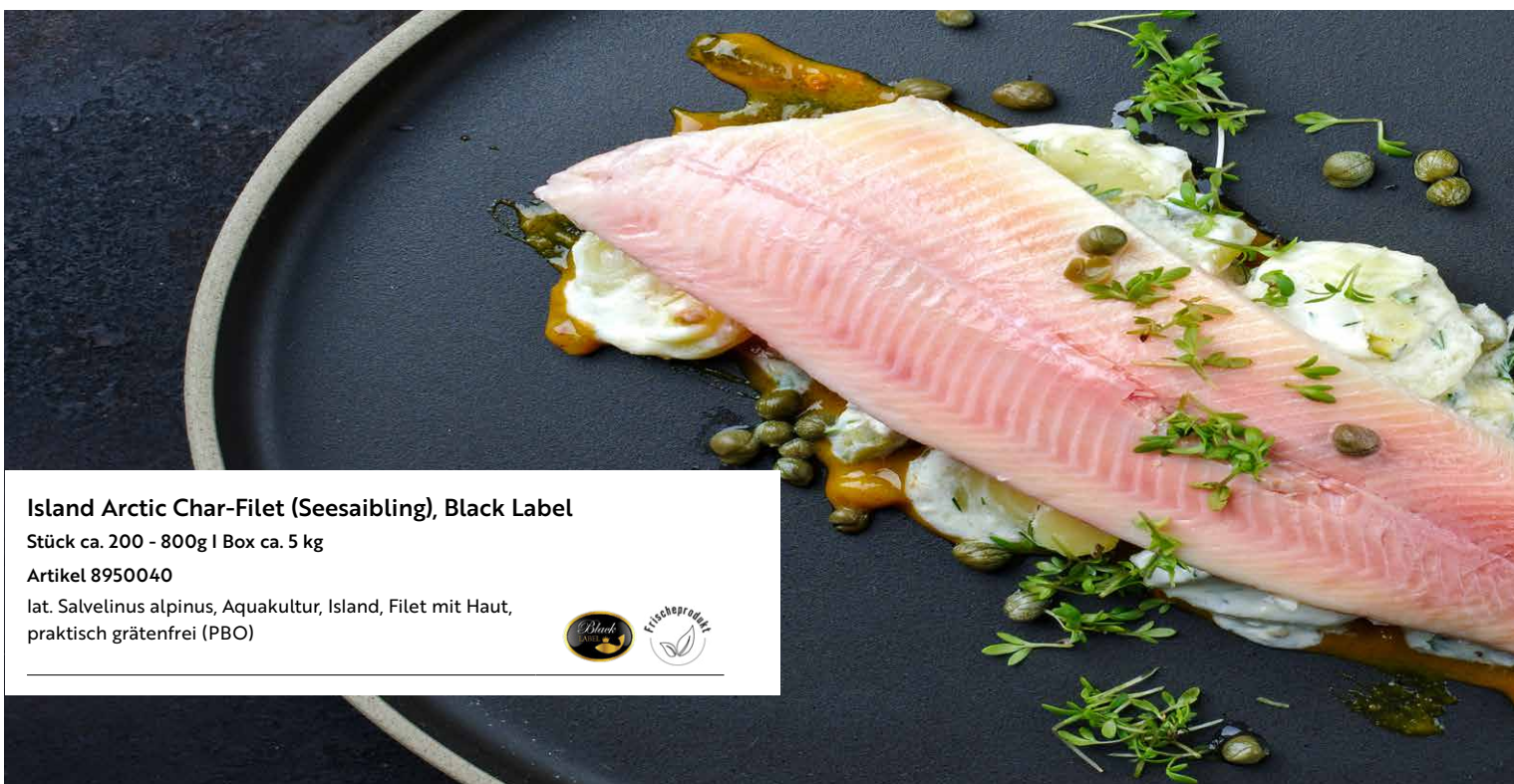
lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, aus 3/4er geschnitten, Trim D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO), einzeln vakuumverpackt

**Island Arctic Char-Filet (Seesaibling), Black Label**

Stück ca. 200 - 800g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950040

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 8950270

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 8950290

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 8950020

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 8950090

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 8950060

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 8950700

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



Stück ca. 400 - 600g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950720

Island Kabeljaufilet, Black Label

Stück ca. 200 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950710

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



Rotbarschfilet

Stück ca. 70 - 120g | Box ca. 10 kg

Artikel 8950600

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



Stück ca. 120g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950620

Stück ca. 180g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950640

Island Rotbarschfilet, Black Label

Stück ca. 120g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950610

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



Stück ca. 150g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950630



Steinbeißerfilet

Stück ca. 200- 800g | Box ca. 2,5 kg

Artikel 8951200

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 8951210

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



**Seelachsfilet**

Stück ca. 400 - 600 g | Box ca. 5 kg

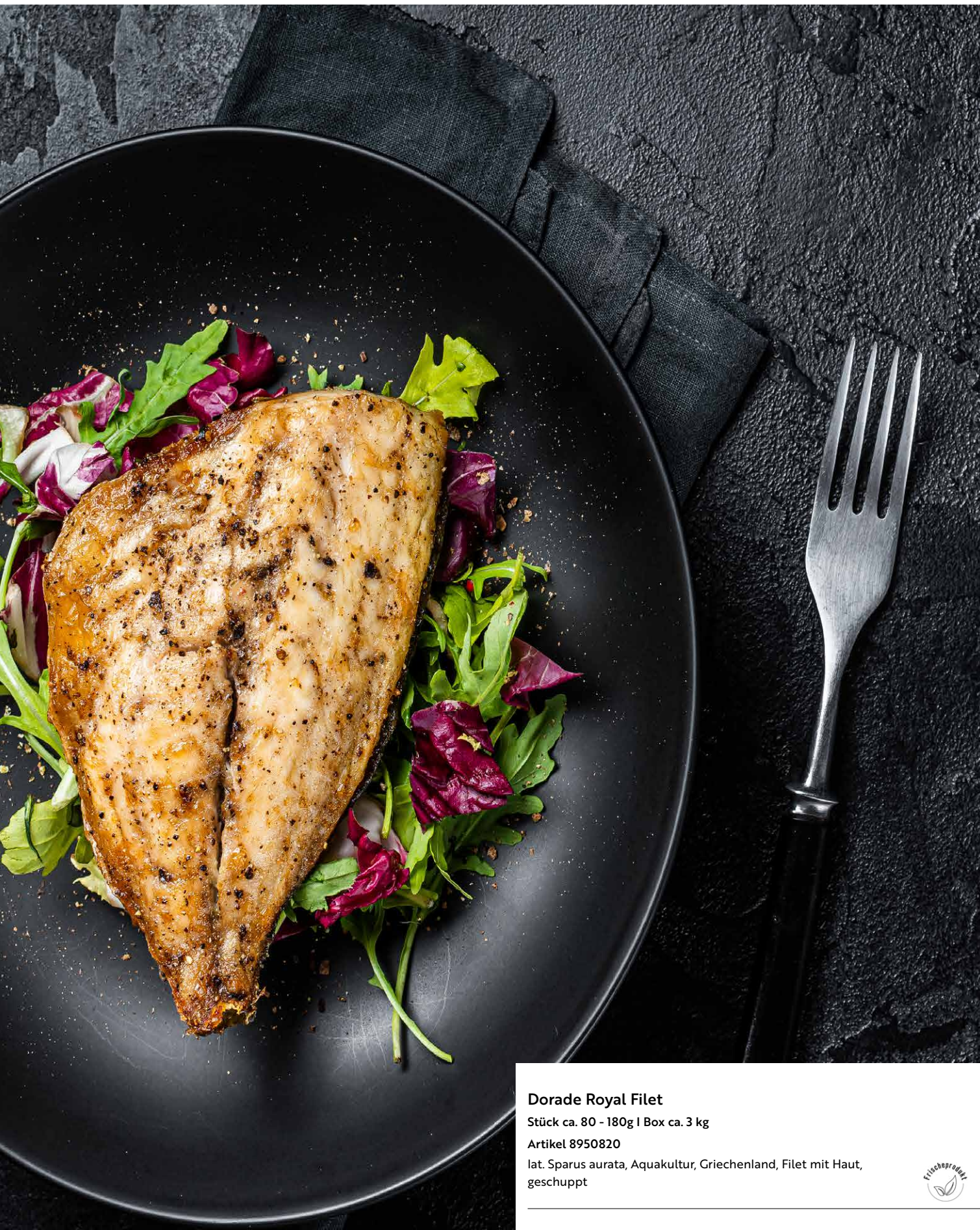
Artikel 8950800

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



Stück ca. 150 - 400 g | Box ca. 5 kg

Artikel 8950810



Dorade Royal Filet

Stück ca. 80 - 180g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950820

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



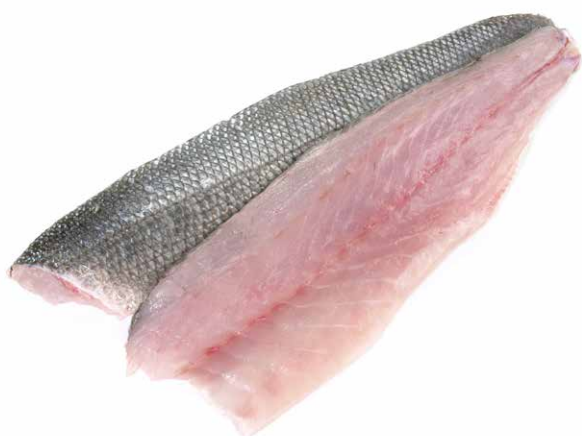


Viktoriaiseebarschfilet

Stück 400 - 700g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950860

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

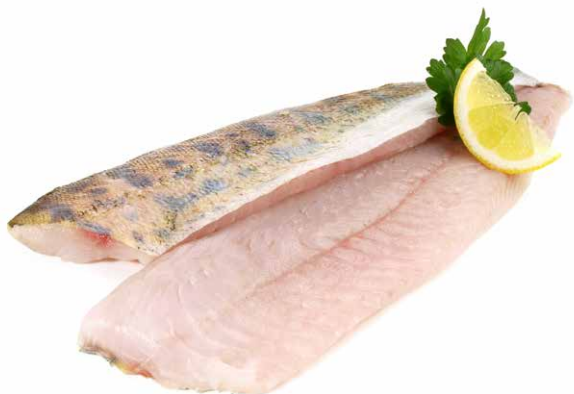


Wolfsbarschfilet

Stück 80 - 180g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950830

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



Zanderfilet

Stück 200 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 8951170

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



Zanderfilet

Stück 200 - 400g | Box ca. 5 kg

Artikel 8951180

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





Lachsfilet Portionen, Black Label

Stück ca. 120g | Box 25 Stück

Artikel 8951480

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



Seelachsfilet Portionen

Stück ca. 80g | Box 50 Stück

Artikel 8951750

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



Lachsfilet Portionen

Stück ca. 120g | Box 50 Stück

Artikel 8951520

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



Stück ca. 140g | Box 50 Stück

Artikel 8951540

Stück ca. 160g | Box 50 Stück

Artikel 8951560

Stück ca. 120g | Box 30 Stück

Artikel 8951760

Stück ca. 140g | Box 60 Stück

Artikel 8951770

Stück ca. 160g | Box 30 Stück

Artikel 8951780



Lachssteak in Portionen

Stück ca. 200g | Box 25 Stück

Artikel 8951420

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



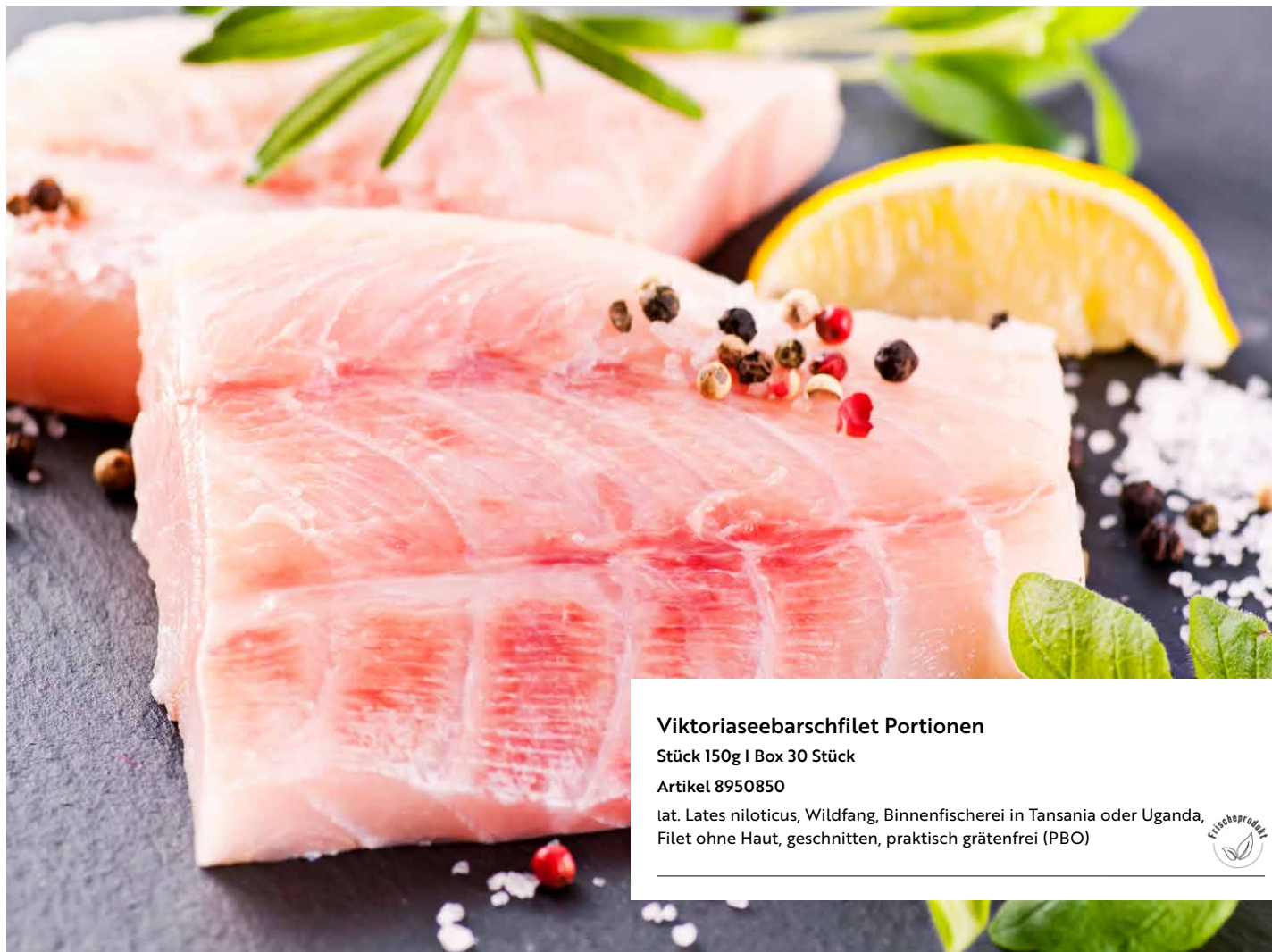
Lachsfilet Portionen

Stück ca. 120g | Box 50 Stück

Artikel 8951440

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





Viktoriaseebarschfilet Portionen

Stück 150g | Box 30 Stück

Artikel 8950850

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 8951700

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



Stück ca. 140g | Box 30 Stück
Artikel 8951660



Rotbarschfilet Portionen

Stück ca. 150g | Box 30 Stück

Artikel 8951640

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





Premium Rotbarsch-Loin

Stück ca. 180g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950670

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 8950680

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



Premium Kabeljau-Loin

Stück ca. 140g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950760

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



Premium Kabeljau-Loin

Stück ca. 140g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950780

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 8950730

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



Stück ca. 500g+ | Box ca. 3 kg

Artikel 8950740



Stück ca. 800g+ | Box ca. 5 kg

Artikel 8950750



Premium Lachs-Loin

Stück ca. 0,4 - 1 kg | Box ca. 5 kg

Artikel 8950310

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



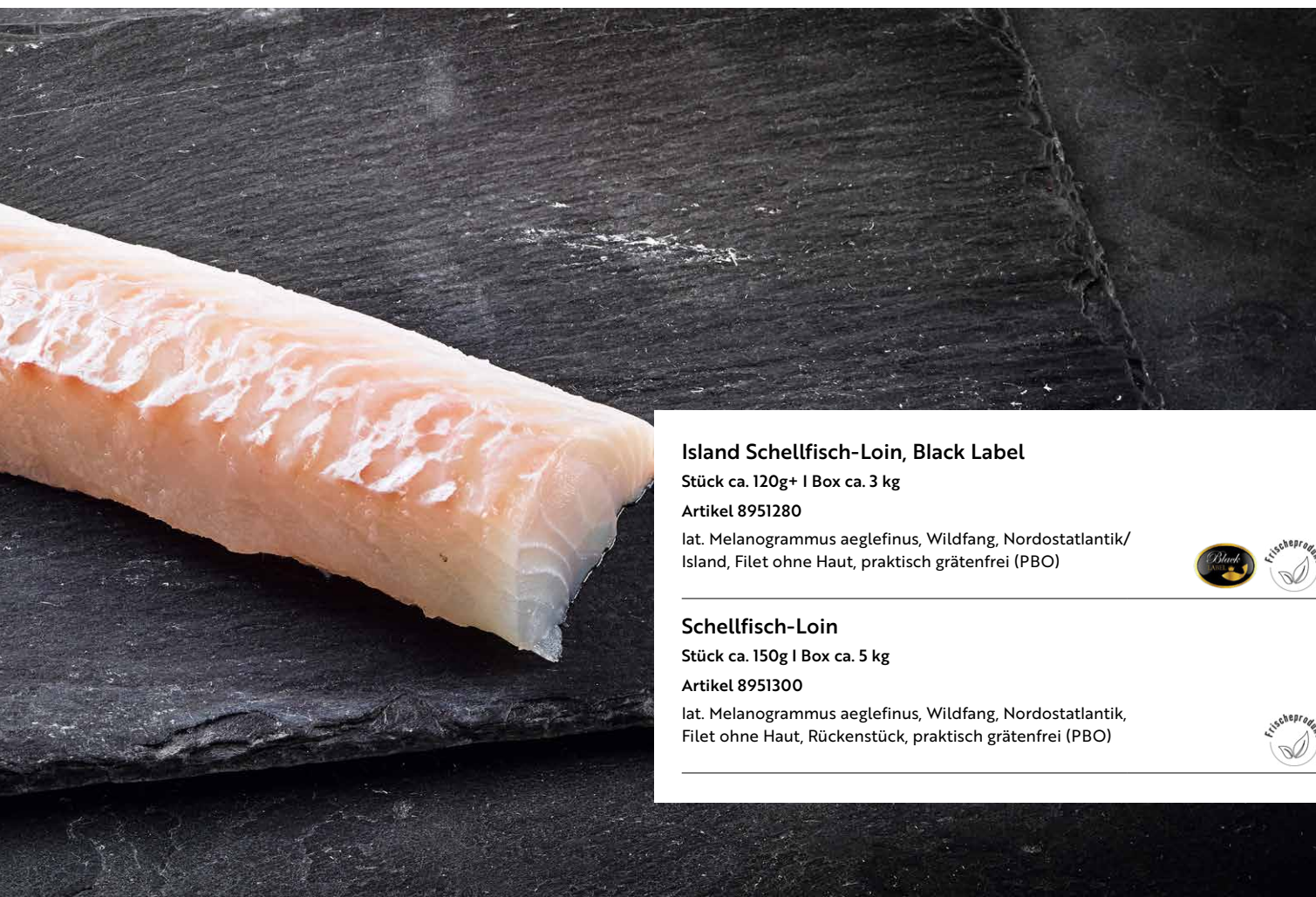
Lachs-Mittel-Loin

Stück ca. 300 - 500g | Box ca. 3 kg

Artikel 8950330

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





Island Schellfisch-Loin, Black Label

Stück ca. 120g+ | Box ca. 3 kg

Artikel 8951280

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



Schellfisch-Loin

Stück ca. 150g | Box ca. 5 kg

Artikel 8951300

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



Seelachs-Loin

Stück ca. 150g+ | Box 3 kg

Artikel 8950770

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



Premium Steinbeißer-Loin

Stück ca. 180g+ | Box 5 kg

Artikel 8951260

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 8950790

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 8951240

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



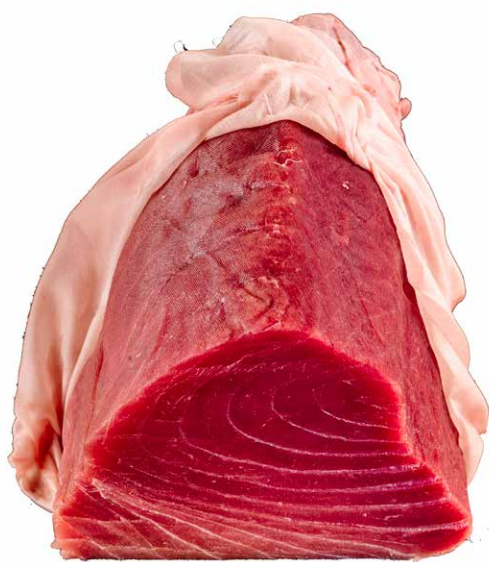


Thunfisch-Loin

Stück ca. 3 kg | Box 1 Stück

Artikel 8950960

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 8950970

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



Thunfischfilet-Loin

Stück ca. 3 kg | Box 1 Stück

Artikel 8950980

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



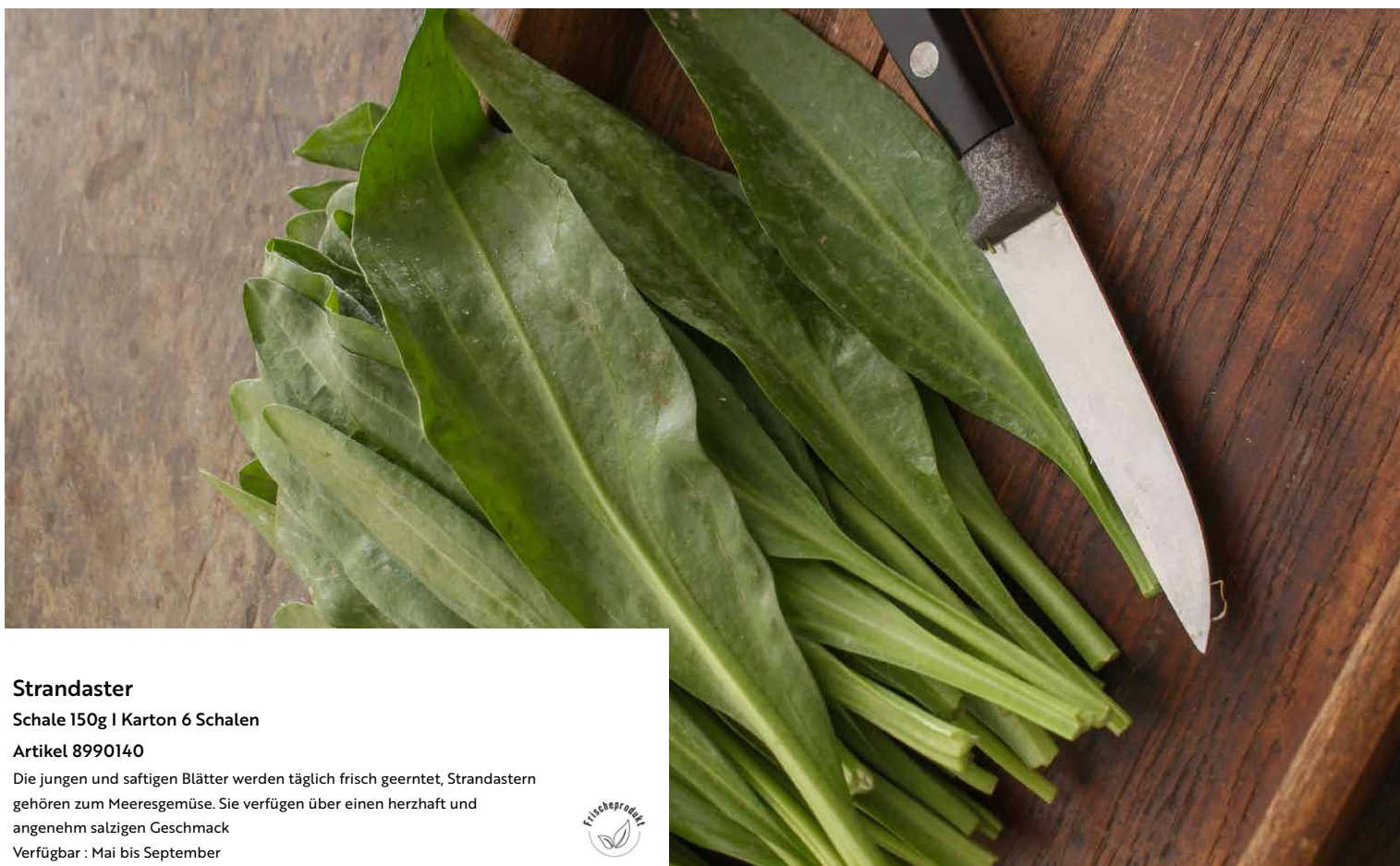


Queller Salicorne

Schale 150g | Karton 6 Schalen

Artikel 8990100

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



Strandaster

Schale 150g | Karton 6 Schalen

Artikel 8990140

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**.

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

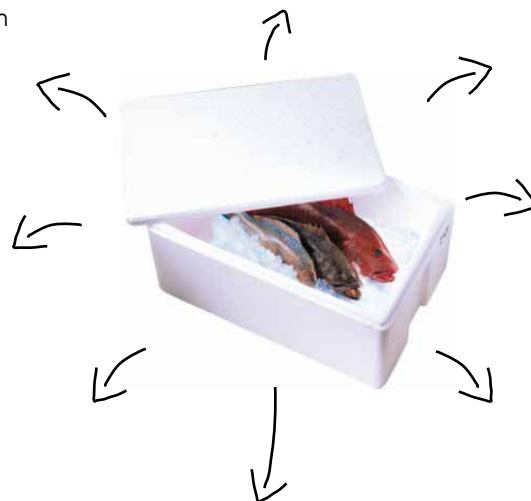
...ist **schmutz- & wasserabweisend** und unempfindlich gegen UV-Strahlungen und keimarm.

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

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

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

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



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

IGRO
GROßMARKT

igro-Schmidt GmbH & Co. KG
Stellmacherstraße 19
26506 Norden-Leegemoor

Tel.: +49 (0) 4931 – 9491 -10 | Fax: - 92

Mail: verkauf@igro-schmidt.de

www.igro24.de

Downloads entdecken:

Einfach QR-Code scannen und direkt zu unseren Downloads gelangen.



Angebot freibleibend | Änderungen oder Irrtümer vorbehalten |
Für Druckfehler keine Haftung.