



SORTIMENT

TELEFON 040.822 97 0

Das Original aus Hamburg.



Entdecken und erleben!

Entdecken Sie Hagenah! Wir betreiben eine der letzten in Hamburg verbliebenen Fischräuchereien, eine kulinarische Kunst, die viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl erfordert.

Über Buchenrauch langsam gegart entstehen die glänzend, gold-braunen Stremellachs-Pralinen, würzig duftende Lachsseiten und weitere Schätze Hagenahs.

Erleben Sie ein unvergleichliches Aroma, sowie Zartheit im Biss mit unseren liebevoll zubereiteten Marinaden und Salaten. Silber schimmernder Delikatess-Matjes, erfrischender Heringssalat und Nordseekrabbensalat stehen handverpackt für Sie bereit.

Die Reichtümer der Meere sind vielseitig, lecker und gesund, daher reicht unser Frischfisch- und Tiefkühlangebot vom einfachen Hering bis zum anspruchsvollen Schalentier, für jeden Geschmack findet sich eine passende Lösung. Nachhaltige Fischerei, Bioprodukte und Qualitätsprüfungen sind unser Standard, damit Sie sich sicher fühlen können.

Auf die Pflege unserer Kundenkontakte legen wir besonderen Wert.

Rund um die Uhr ist unser Telefonservice zu erreichen, alles erhalten Sie aus einer Hand, von einem ehrlichen Partner. Nehmen Sie uns beim Wort, sprechen Sie uns an.

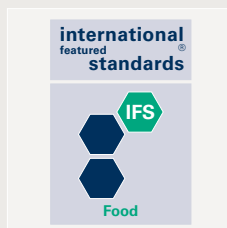
Unser extra Service für Sie:

FrISChe Fischfilets werden individuell, nach Ihren Angaben portioniert!

Unser Lieferservice beinhaltet einen leistungsfähigen Fuhrpark, flexibel und jederzeit erreichbar.

Steigen Sie ein. Wir werden Sie schnell überzeugen, daß unser Kurs richtig ist und einem gemeinsamen Erfolg nichts mehr im Weg steht.

Ihr Hagenah - Team.



Immer mehr unserer Produkte stammen aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurden.

www.msc.org

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Meeresfische ganze Fische	4 - 5
Meeresfische küchenfertig	5
Meeresfische Filet, Steak	6
Süßwasserfische ganze Fische	7
Süßwasserfische küchenfertig	7
Süßwasserfische Filet, Steak	7
Exoten	8
MSC-Fische	9
BIO-Fische	9
Kaviar	10
Hummer, Krebs- und Schalentiere	10 - 11
Prawns, Scampi, Riesengarnelen	12
Muscheln & Austern	13
TK-Fische ❄️	14 - 15
Convenience, Fisch-Spieße, fertig Gebratenes, Gelee Artikel	16 - 18
Dim-Sum Fingerfood	19
Räucherfisch	20 - 23
Marinaden & Matjes	24 - 25
Feinste Salate (auch ohne Fisch)	26 - 28
Terrinen, Dressings & Saucen	28 - 29
Konserven, Suppen, Pasten, Gewürze	30
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen	31

MEERESFISCHE

ART. NR. MEERESFISCHE, GANZE FISCH

10000	Steinbutt (<i>Psetta maximus</i>), Herkunft: Nordsee	0 - 1 kg
10001		1 - 2 kg
10002		2 - 3 kg
10003		3 - 4 kg
10004		4 kg und größer
12900	Heilbutt, weiß , alle Größen erhältlich (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	3 - 5 kg 5 kg +
12500	Glattbutt / Kleist (<i>Scophthalmus rhombus</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	0,5 - 1 kg
11003	Nordsee-Seezunge (<i>Solea solea</i>), Herkunft: Nordsee	500 - 600 g
11004		600 - 700 g
11005		700 - 800 g
11020	Atlantik-Zunge / Atlantique Sole (<i>Cymoglossus</i> spp), Herkunft: Atlantik	
13050	Limande (<i>Microstomus kitt</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	300 - 500 g 500 - 800 g
14060	Rotzunge (<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	300 - 500 g 500 - 800 g
12000	Nordsee-Scholle (<i>Pleuronectes platessa</i>), Herkunft: Nordsee	alle Größen
13000	Hering (<i>Clupea harengus</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	80 - 120 g
13020	Hornhecht (<i>Belone belone</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
11500	Knurrhahn (<i>Chlidonichthys kumu</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	verschiedene Größen
10320	Lengfisch (<i>Molva molva</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	verschiedene Größen
13070	Makrele (<i>Scomber scombrus</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	400 - 600 g
14000	Meeräsche (<i>Chelon labrosus</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	1 - 2 kg 2 - 4 kg
14010	Merlan / Wittling (<i>Merlangius merlangus</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
12412	Norweger-Superior-Wildwasser-Zuchtlachs (<i>Salmo salar</i>), Herkunft: Aquakultur Norwegen	2 - 3 kg
12413		3 - 4 kg
12414		4 - 5 kg
12415		5 - 6 kg
14030	Petermännchen (<i>Trachinidae</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
14050	Rochen (<i>Raja batis</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
14051	Rochenflügel	
10700	Rotbarsch (<i>Sebastes marinus</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	verschiedene Größen
10500	Schellfisch (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	verschiedene Größen

Fischpreise sind Richtpreise, bitte bei Bestellung Größe angeben.

ALLE ARTIKEL auf Wunsch
auch küchenfertig oder als Filet erhältlich!

ART. NR.	MEERESFISCHE, GANZE FISCHE	
15050	Seehecht (Merluccius merluccius), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	1,5 - 3,0 kg 3,0 - 5,0 kg
10800	Seelachs (Pollachius virens), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	1,5 - 3 kg 3 - 5 kg
14084	See-Saibling (Salvelinus alpinus), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	300 - 500 g 500 - 800 g 1000 - 2000 g
15065	Seeteufel (Lophius piscatorius), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	2 - 4 kg 4 - 8 kg
10400	Steinbeißer (Anarhichas lupus), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	verschiedene Größen
19170	Octopus-Pulpo-Krake , natur	groß
19171	(Octopus vulgaris) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	klein
15070	Sepia-Tintenfisch , frisch	groß
15071	(Sepia officinalis) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	klein
16020	Tintenfisch, Pfeil-Calamaris , natur, ungeputzt (Loligo vulgaris) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	groß klein

ART. NR.	MEERESFISCHE, KÜCHENFERTIG	
130511	Limande , küchenfertig	verschiedene Größen
130512	(Microstomus kitt) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
14061	Rotzunge , küchenfertig (Glyptocephalus cynoglossus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	verschiedene Größen
10920	Dorsch , küchenfertig (Gadus morhua) Herkunft: Ostsee	1 - 3 kg
13001	Hering , küchenfertig (Clupea harengus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	80 - 120 g
10620	Kabeljau , küchenfertig (Gadus morhua) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	1 - 5 kg
10720	Rotbarsch , küchenfertig (Sebastes marinus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
10520	Schellfisch küchenfertig (Melanogrammus angelfinus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	1 - 3 kg
10420	Steinbeißer , küchenfertig (Anarhichas lupus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	



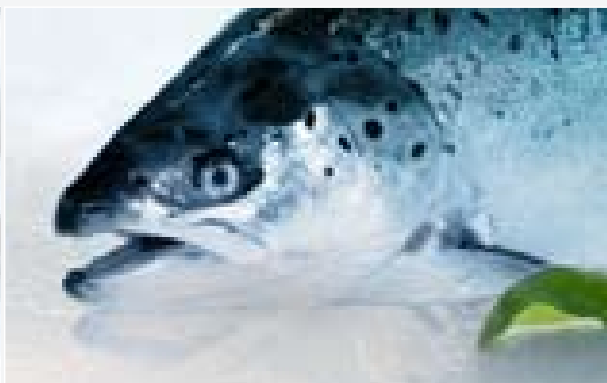
Saison Highlight Skrei - Winterkabeljau aus Norwegen

Januar - April

10611	Skrei ohne Kopf	10636	Skreifilet mit Haut
10621	Skrei küchenfertig	10637	Skreifilet ohne Haut

Sämtliche Filets auch praktisch grätenfrei erhältlich!

ART. NR.	MEERESFISCHE, FILET, STEAK	
12802	Heilbuttfilet, schwarz , ohne Haut (Reinhardtius hippoglossoides) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	400 - 800 g
52806	Heilbuttsteak	verschiedene Größen
12020	Nordsee-Schollenfilet , ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei (Pleuronectes platessa)	verschiedene Größen
12021	Nordsee-Schollenfilet , ohne Haut, praktisch grätenfrei, Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
10230	Brosmenfilet , ohne Haut (Brosme brosme) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	300 - 600 g
10930	Dorschfilet , ohne Haut, auf Wunsch mit Haut erhältlich (Gadus morhua) Herkunft: Ostsee	200 - 400 g 400 - 600 g
13002	Heringsfilet , mit Haut, ohne Mittelgräte (Clupea harengus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	80 - 120 g
10630	Kabeljaufilet , ohne Haut, auf Wunsch mit Haut erhältlich (Gadus morhua) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	200 - 400 g 400 - 600 g
12419	Lachssteak , Norweger, Superior, mit Mittelgräte (Salmo salar) Herkunft: Aquakultur, Norwegen	
11110	Lachsfilet , Norweger, Superior, mit Haut , praktisch grätenfrei	900 - 1.500 g
11111	Lachsfilet , Norweger, Superior, ohne Haut , praktisch grätenfrei	900 - 1.500 g
11113	Feinstes Lachsfleisch in kleinen Stücken unterschiedlicher Größe (Salmo salar)	1000 g
10330	Lengfischfilet ohne Haut (Molva molva) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	300 - 1200 g
13071	Makrelenfilet mit Haut (Scomber scombrus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	150 - 190 g
10730	Rotbarschfilet ohne Haut, auf Wunsch mit Haut erhältlich (Sebastes Marinus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	100 - 300 g
10530	Schellfischfilet ohne Haut, auf Wunsch mit Haut erhältlich (Melanogrammus angelfinus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	300 - 900 g
15051	Seehechtfilet , auf Wunsch mit Haut erhältlich (Merluccius merluccius) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	100 - 300 g
10830	Seelachsfilet , ohne Haut, auf Wunsch mit Haut erhältlich (Pollachius virens) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	200 - 400 g 400 - 600 g 400 - 900 g
15061	Seeteufelschwänze (Lophius piscatorius), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	1 - 2 kg
15062		2 - 3 kg
15063		3 - 4 kg
15064		4 kg +
15069	Seeteufelbäckchen	
10420	Steinbeißerkarbonade (Anarhichas lupus), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
10430	Steinbeißerfilet , ohne Haut	400 - 800 g



SÜSSWASSERFISCHE

ART. NR. SÜSSWASSERFISCHE, GANZE FISCHE		
10100	Aal lebend, auf Wunsch abgezogen (<i>Anguilla anguilla</i>) Herkunft: Europäische Küsten-/Binnengewässer	verschiedene Größen
10104	Aal zum Räuchern , mit Kopf, ausgenommen	300 - 900 g
11200	Barsch / Egli (<i>Perca fluviatilis</i>) Herkunft: Europäische Binnengewässer	
12200	Felche / Maräne / Schnäpel (<i>Coregonus artedii</i>) Herkunft: Europäische Binnengewässer	300 - 500 g 500 - 700 g
12700	Hecht (<i>Esox lucius</i>) Herkunft: Europäische Binnengewässer	1 - 4 kg 4 kg +
13040	Karpfen lebend, auf Wunsch geschlachtet (<i>Cyprinus carpio</i>) Herkunft: Deutsche Binnengewässer	1,5 - 2,5 kg
11139	Lachsforelle mit Kopf, ausgenommen, (<i>Salmo trutta</i>) Herkunft: Binnenfischerei	0,4 - 0,6 kg
11140		0,6 - 0,9 kg
11141		1 - 2 kg
11142		2 - 3 kg
14085	Bach-Saibling (<i>Salvelinus fontinalis</i>) Herkunft: Deutsche Binnengewässer	300 - 500 g 500 - 800 g 800 g +
16000	Stint mit Kopf, Saison-Artikel (<i>Osmerus eperlanus</i>) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Binnenfischerei	
16010	Stör (<i>Acipenser</i> spp.) Herkunft: Europäische Aquakultur	ca. 4 kg
16030	Viktoriabarsch-Filet (<i>Lates niloticus</i>) Herkunft: Afrikanische Binnenfischerei	400 - 1000 g
16040	Wels (<i>Silurus glanis</i>) Herkunft: Europäische Binnenfischerei	1 - 2 kg 2 kg +
16111	Zander mit Kopf, (<i>Stizostedion lucioperca</i>) Herkunft: Europäische Binnenfischerei	1 - 2 kg
16112		2 - 4 kg 4 kg +
ART. NR. SÜSSWASSERFISCHE, KÜCHENFERTIG		
12400	Forelle küchenfertig, (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) Herkunft: Binnenfischerei	250 - 500 g
12404	Forelle mit Kopf, ohne Mittelgräte, küchenfertig	250 - 500 g
ART. NR. SÜSSWASSERFISCHE, FILET, STEAK		
12402	Forellenfilet (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) Herkunft: Binnenfischerei	verschiedene Größen
13041	Karpfenfilet mit Haut, auf Wunsch ohne Haut erhältlich, praktisch grätenfrei (<i>Cyprinus carpio</i>)	
11143	Lachsforellensteak mit Mittelgräte (<i>Salmo trutta</i>)	
11144	Lachsforellenfilet, mit Haut , praktisch grätenfrei	
11145	Lachsforellenfilet, ohne Haut , praktisch grätenfrei	
14081	Bach-Saiblingsfilet Schmetterlings-Schnitt, (<i>Salvelinus</i> spp.) Herkunft: Binnenfischerei	
16012	Störfilet mit Haut (<i>Acipenser</i> spp.) Herkunft: Europäische Aquakultur	
16013	Störfilet ohne Haut (<i>Acipenser</i> spp.) Herkunft: Europäische Aquakultur	
16041	Welsfilet ohne Haut, rotfleischig (<i>Silurus glanis</i>) Herkunft: Europäische Aquakultur	300 - 500 g

EXOTEN

ALLE ARTIKEL auf Wunsch
auch küchenfertig oder als Filet erhältlich!

ART. NR. EXOTEN

11313	Blue-Marlinfilet (Makaira mazara) Herkunft: Mittlerer Ost & West Atlantik	
11310	Bonito (Sarda sarda) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	verschiedene Größen
11700	Dorade Rosé (Pagellus bogaraveo) Herkunft: Atlantischer Ozean, Indischer Ozean	300 - 400 g 400 - 600 g
11812	Dorade royale / Goldbrasse	300 - 400 g
11813	(Sparus aurata) Herkunft: Aquakultur Griechenland	400 - 600 g
13061	Loup de mer / Wolfsbarsch	300 - 400 g
13062	(Dicentrarchus labrax) Herkunft: Aquakultur Griechenland	400 - 600 g 1000 g+
14040	Drachenkopf / Rascasse (Scorpaena scrofa) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	
11330	Gotteslachs (Lampris spp.) Herkunft: Indischer Ozean	verschiedene Größen
12600	Heringshai (Lamna nasus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	20 - 30 kg
13010	Holzmakrele / Stöcker (Trachurus trachurus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
19273	Juwelenbarsch (Cephalopholis miniata) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Indischer Ozean	verschiedene Größen
19320	Mahi Mahi (Coryphaena hippurus) auch als Filet erhältlich, Herkunft: Indischer Ozean	verschiedene Größen
13090	Meeraal (Conger conger), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	verschiedene Größen
14100	Papageifisch auch als Filet erhältlich (Sparisoma cretense) Herkunft: Indischer Ozean	0,5 kg - 1 kg 1 kg - 2 kg 2 kg - 4 kg +
19220	Red Snapper auch als Filet erhältlich (Lutjanus bohar) Herkunft: Indischer Ozean	0,5 kg - 1 kg 1 kg - 2 kg 2 kg - 4 kg +
14070	Rote Meerbarbe / Rouget Barbet (Mullus spp.) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	
12910	Sardelle (Engraulis encrasicolus), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
14090	Sardine (Sardina pilchardus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
15090	Saint-Pierre / Petersfisch (Zeus faber) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	
15020	Schwertfisch (Xiphias gladius) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	20 - 30 kg
15022	Schwertfischfilet	
11320	Segelfisch (Istiophorus platypterus) Herkunft: Indischer Ozean	20 - 30 kg
11300	Thunfisch (Thunnus thynnus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Indischer Ozean	20 - 30 kg
11303	Thunfisch-Fleisch Sushi Qualität	
11304	Thunfisch-Fleisch Sashimi Qualität , Ware in Baumwolle	
51333	Yellowtail-Kingfish (Seriola lalandi) Herkunft: Indischer Ozean, Pazifischer Ozean	verschiedene Größen
16050	Zackenbarsch (Epinephelus striatus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	

MSC



Diese Produkte stammen aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurden.

www.msc.org

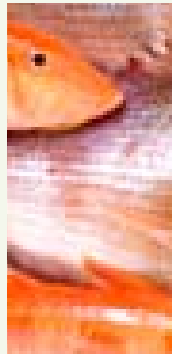


ART. NR. MSC-FISCHE, NACHHALTIGE FISCHEREI

52905	MSC-Heilbuttfilet, weiß , ohne Haut, große Stücke, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	500 - 1400g *
13102	MSC-Heringsfilet (Clupea harengus), siehe auch Marinaden & Räucherfisch Alle Heringsartikel aus unserem Sortiment fertigen wir aus MSC-zertifizierten Fischen	
13170	MSC-Makrelen (Scomber scombrus), siehe auch Räucherfisch Alle Makrelenartikel aus unserem Sortiment fertigen wir aus MSC-zertifizierten Fischen	
51180	MSC-Wildlachsfilet , tiefgefroren (Oncorhynchus Keta) Herkunft: Pazifischer Ozean	ca. 150/Stück, 900 g/Paket *
10820	MSC-Seelachsfilet ohne Haut **, (Pollachius virens) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	400 - 800 g
508431	MSC-Seelachsfilet , interleaved, tiefgefroren	450 - 900 g *
16312	MSC-Zander mit Kopf ** (Stizostedion lucioperca) Herkunft: Europäische Binnenfischerei	2 - 4 kg
16320	MSC-Zanderfilet mit Haut, geschuppt **	aus ganzen Fischen geschnitten
16330	MSC-Zanderfilet ohne Haut **	aus ganzen Fischen geschnitten

mit ** 2 Tage Vorbestellung

BIO



Wir schützen durch unsere Bio-Produkte in besonderem Maße Boden, Wasser, Luft und die Natur. BIO hilft, die Artenvielfalt zu erhalten und vermindert den Energieverbrauch.



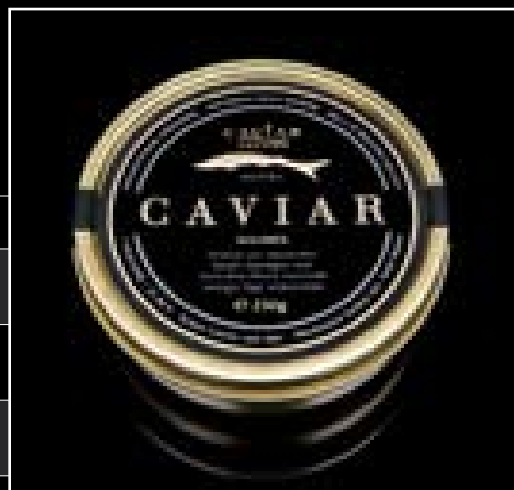
ART. NR. BIO-FISCHE

11182	BIO-Lachs ** mit Kopf, ausgenommen, (Salmo salar) Herkunft: Aquakultur Irland	2 - 3 kg
11183		3 - 4 kg
11184		4 - 5 kg
11185	BIO-Lachsfilet **, mit Haut	900 - 1300 g
11186	BIO-Lachsfilet **, ohne Haut	900 - 1300 g
12406	BIO-Forellen , küchenfertig **, (Oncorhynchus mykiss) Herkunft: Europäische Binnengewässer	200 - 500 g
12407	BIO-Forellenfilet , mit Haut **	
11830	BIO-Dorade royale / Goldbrasse ** (Sparus aurata) Herkunft: Europäische Binnengewässer	
13142	BIO-Karpfen **, lebend (Cyprinus carpio) Herkunft: Deutsche Binnengewässer	
13160	BIO-Loup de mer / Wolfsbarsch ** (Dicentrarchus labrax) Herkunft: Europäische Binnengewässer	
70433	BIO-Seawater Prawns roh, ohne Kopf, mit Schale , einzelgefroren (Penaeus mondon)	13 - 15 Stück per lbs. *
70452	BIO-Seawater Prawns roh, ohne Kopf, ohne Schale , einzelgefroren (Penaeus mondon)	13 - 15 Stück per lbs. *

siehe auch S. 20 :
RÄUCHERLACHS

mit ** 2 Tage Vorbestellung

KAVIAR



ART. NR. KAVIAR

70460	Beluga Malossol Kaviar ** (Huso huso), Russland
70530	Beluga Malossol Kaviar ** (Huso huso), Iran
70470	Osetra Malossol Kaviar ** (Acipenser sturio), Russland
70510	Osetra Malossol Kaviar ** (Acipenser sturio), Iran
70480	Sevruga Malossol Kaviar ** (Acipenser stellatus), Russland
70520	Sevruga Malossol Kaviar ** (Acipenser stellatus), Iran

70490 **Keta Lachs Kaviar** (Oncorhynchus Keta)

70491	Dosen á 500 g
70492	Dosen á 250 g
70493	Dosen á 125 g
70496	Gläser á 100 g
70494	Gläser á 50 g

70503 **Kaviar, deutsch** (Cyclopterus lumpus)

70504	Gläser á 100 g
	Gläser á 50 g

70602 **Forellenkaviar, rot** (Oncorhynchus mykiss)

70601	Gläser á 200 g
70600	Gläser á 100 g
	Gläser á 50 g

70702 **Forellenkaviar, schwarz**

Dosen á 200 g

HUMMER KREBS- & SCHALENTIERE

ART. NR. HUMMER, KING-CRAB, KRABBen, LANGUSTEN, LANGOSTINOS, KREBSE

70060	Hummer, lebend (Europa) , Familie: Nephropidae	400 - 600g
70050	Hummer, lebend (Kanada) , Familie: Nephropidae	400 - 500g
70051		500 - 600g
70052		600 - 700g
70053		700 - 800g
70054		800 - 900g
70055		900 - 1100g
70056		1100 und größer
50041	Hummer, im Eisblock (Kanada) , tiefgekühlt, Familie: Nephropidae	300 g *
50042		400 g *
70070	Hummerfleisch (Kanada) , nur Scheren und Schwänze, gekocht in Dosen, tiefgekühlt	320 g Dosen *
700711	Hummerfleisch, nur Scheren und Schwänze , gebrauchsfertig, Vakupack, tiefgekühlt	400 g Pakete *
70073	Hummerfleisch, nur Scheren und Schwanzfleisch, gekocht	250 g Schachtel
70074	Hummerfleisch, frisch, gekocht	*
70075	Hummerfleisch, in Vakuum , tiefgekühlt	2 x 908 g Pakete *
70072	Hummerschwänze in der Schale, roh, tiefgekühlt	150 - 180 g *
70080	Hummerschalen , tiefgekühlt	



ART. NR.	HUMMER, KING-CRAB, KRABBen, LANGUSTEN, LANGOSTINOS, KREBSE	
70129	King-Crab lebend , auf Anfrage (Lithodesantarcticus)	
70130	King-Crab einzeln im Karton , tiefgekühlt (Lithodesantarcticus)	1 - 2 kg *
70131	King-Crab nur Beine und Scheren, auf Wunsch gesägt , tiefgekühlt	*
70132	King-Crabmeat , gekocht, ohne Spelzen, tiefgekühlt	*
70140	Snow-Crab-Claws , gekocht, tiefgekühlt	400 g/Paket *
70142	Snow-Crab-Claws , gekocht, angeschnitten, einzeln tiefgekühlt	21 - 25 Stück/lbs. *
70190	Chile Shrimps , tiefgekühlt	100 - 200 Stück/lbs. *
70191	(Camerones, Heterocarpus reedi) Herkunft: Pazifischer Ozean	200 - 300 Stück/lbs. *
70220	Grönland-Luxus-Krabbenfleisch, gekocht , tiefgekühlt	150 - 250 Stück/lbs. *
70221	(Pandalus borealis) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	250 - 350 Stück/lbs. *
70230	Grönland-Krabben mit Schale, gekocht , tiefgekühlt	120 -150 Stück/kg *
70231		70 - 90 Stück/kg *
70239	Grönland-Krabben geräuchert , mit Schale	
70240	Norweger Rejer in Lake	1 kg/Eimer
70211	Nordsee-Krabben in der Schale (Crangon crangon)	
50210	Nordsee-Krabbenfleisch (Crangon crangon)	1 kg/Beutel
50210	Nordsee-Krabbenfleisch (Crangon crangon), tiefgekühlt	1 kg/Beutel *
70270	Import-Krabbenfleisch Nr.1 (Penaeus notialis) Herkunft: Indischer-/Pazifischer-Ozean	200 - 300 Stück/kg
70270	Import-Krabbenfleisch Nr.4 (Penaeus notialis) Herkunft: Indischer-/Pazifischer-Ozean	500 - 800 Stück/kg
70251	Malaysia-Krabbenfleisch gekocht, geschält, tiefgekühlt (Metapenaeus spp) Herkunft: Aquakultur Indonesien	200 - 300 Stück/lbs. *
70171	Langostinos / Kaisergranat ganz, mit Kopf und Scheren (Nephrops norvegicus)	
70171	Langostinos / Kaisergranat ganz, mit Kopf und Scheren, tiefgekühlt (Nephrops norvegicus)	*
70180	Langostinosfleisch , gekocht, glasiert, eingefroren, 0,5 kg/Paket	100 - 200 Stück/lbs. *
70100	Langusten gekocht, tiefgekühlt (Palinurus elephas)	*
70111	Langustenschwänze tiefgekühlt (Palinurus elephas)	230 - 280 g *
70112	aus Kuba, roh, in der Schale, tiefgekühlt	280 - 350 g *
70311	Flußkrebse , lebend (Astacus astacus) Herkunft: Europäische Binnengewässer	ca. 50g
70312		60 - 80 g
70313		90 - 110 g
70310		120g+
703181	Edelkrebse , in Marinade gekocht, tiefgekühlt	20 - 30 Stück/kg *
		500 g/Schale
70316	Edelkrebsschwänze , ohne Schale gekocht	500 g/Paket
70320	Edelkrebsschwänze , ohne Schale in Lake gekocht	725 g/Eimer
70730	Taschenkrebse (Cancer pagurus)	
70731	Taschenkrebsscheren	
70314	Krebsnasen , trocken, tiefgekühlt	100 Stück/Paket *
70315	Krebsschalen , tiefgekühlt	*

PRAWNS, SCAMPI, RIESENGARNELEN

ART. NR.	PRAWNS, SCAMPI, RIESENGARNELEN	Größe/Verpackung
70405	Seawater Prawns, roh, mit Kopf, mit Schale, einzelgefroren	2-4 Stück per kg *
70400	(Penaeus monodon) Herkunft: Aquakultur Asien	6-8 Stück per kg *
70407		8-12 Stück per kg *
70402		13-15 Stück per kg *
70401		16-20 Stück per kg *
70403		21-30 Stück per kg *
70404		31-40 Stück per kg *
70421	Seawater Prawns, roh, ohne Kopf, mit Schale, blockgefroren	8-12 Stück per lbs. *
70422	(Penaeus monodon) Herkunft: Aquakultur Asien	13-15 Stück per lbs. *
70423		16-20 Stück per lbs. *
70425	Seawater Prawns, roh, ohne Kopf, mit Schale, einzelgefroren	8-12 Stück per lbs. *
70426	(Penaeus monodon) Herkunft: Aquakultur Asien, easy peel, aufgeschnitten und entdärmt	13-15 Stück per lbs. *
704271		16-20 Stück per lbs. *
70429		26-30 Stück per lbs. *
70440	Seawater Prawns, roh, ohne Kopf, ohne Schale, entdärmt, einzelgefroren	6-8 Stück per lbs. *
70441	(Penaeus monodon) Herkunft: Aquakultur Asien	8-12 Stück per lbs. *
70442		13-15 Stück per lbs. *
70443		16-20 Stück per lbs. *
70444		21-25 Stück per lbs. *
70445		26-30 Stück per lbs. *
70446		31-40 Stück per lbs. *
70447		41-50 Stück per lbs. *
70433	BIO-Seawater Prawns, roh (Penaeus monodon) Herkunft: Aquakultur Asien	 13-15 Stück per lbs. *
70452	ohne Kopf, mit Schale, einzelgefroren	
70452	ohne Kopf und ohne Schale, einzelgefroren	13-15 Stück per lbs. *
70390	Seawater Prawns, gekocht (Penaeus monodon) Herkunft: Aquakultur Indien/Asien	26-30 Stück per lbs. *
70395	ohne Schale, mit Schwanz, entdärmt, einzelgefroren	
70392	ohne Schale, ohne Schwanz, entdärmt, einzelgefroren	
70380	Garnelen-Party-Kränze, gekocht ohne Schale, ohne Schwanz, entdärmt, einzelgefroren	375 g/Kranz *
	(Penaeus spp.) Herkunft: Aquakultur Indien/Asien	
70360	Prawns Crackers Kroepoek / Chinesisches Krabbenbrot	2250 g/Paket *
70343	Scampi-Spieße, Black Tiger roh, ohne Schale, entdärmt	20 x 50 g/Paket *
70342	(Penaeus monodon) Herkunft: Aquakultur Bangladesch	10 x 100 g/Paket *



MUSCHELN & AUSTERN

ART. NR. MUSCHELN & AUSTERN

70001	Belon Auster Flachauster, (<i>Ostrea edulis edulis</i>) Herkunft: Frankreich	6/0	
70002		5/0	
70003		4/0	
70004		3/0	
70030	Imperial Auster Flachauster, (<i>Ostrea edulis edulis</i>) Herkunft: Frankreich	6/0 Super	
70031		6/0	
70032		5/0	
70010	Bouzigues Auster Felsenauster, (<i>Crassostrea gigas</i>) Herkunft: Frankreich	Nr. 1	
70011		Nr. 2	
70012		Nr. 3	
70025	Bouzigues Auster mit Kräuterbutter eigene Herstellung, in der Schale, mit Kräuterbutter bestrichen	12 Stk/Paket	
70760	Donegal Auster Felsenauster, (<i>Crassostrea gigas</i>) Herkunft: Irland	80 - 100 g	
70021	Portugiesische Auster Felsenauster (<i>Crassostrea angulata</i>) Herkunft: Portugal		
70020	Sylter-Royal Auster Felsenauster (<i>Crassostrea angulata</i>) Herkunft: Deutschland		
70283	Muscheln , geputzt (<i>Mytilus edulis</i>) Herkunft: Nord-Ost Atlantik		
70281	Muschelfleisch , sandfrei, tiefgefroren	1 kg/Beutel	*
70290	Neuseeland grüne Muscheln halbe Schale, tiefgefroren (<i>Perna canaliculus</i>) Herkunft: Neuseeland	1 kg/Paket	*
70770	Sandklaffmuscheln / Venus Clams (<i>Mya arenaria</i>) Herkunft: Nord-Ost Atlantik		
	Scallops King / St. Jacobsmuschel (<i>Pecten maximus</i>) Herkunft: Mittelmeer, Nord-Ost Atlantik		
15003	in der Schale, frisch		
15000	in leichter Salzlake	1 - 2 kg/Schale	
70163	Scallops / St. Jacobsmuschel, „King-Size“ ohne Rogen, tiefgefroren	10 - 20 Stück/lbs.	*
70301	Venusmuschel / Vongole (<i>Chamelea gallina</i>) Herkunft: Mittelmeer, Nordostatlantik	1 kg/Beutel	
70302	Venusmuschelfleisch , tiefgefroren	1 kg/Paket	*



TK-FISCHE

ART. NR.	TK FISCHE		✱
52802	Heilbuttfilet , ohne Haut (Reinhardtius hippoglossoides) Herkunft: Nord-Ost Atlantik		✱
52804	Heilbuttsteak	175 - 225 g	✱
51020	Atlantik-Zungen / Atlantique Sole küchenfertig (Cynoglossus spp)	auf Anfrage	✱
51031	Atlantik-Zungenfilet , ohne Haut	80 - 120 g	✱
53053	Limandesfilet , ohne Haut	80 - 140 g	✱
53054		120 - 170 g	✱
52012	Scholle , küchenfertig (Pleuronectes platessa) Herkunft: Nordsee	225 - 275 g	✱
52013		275 - 325 g	✱
52014		325 - 375 g	✱
52015		375 - 425 g	✱
52016		425 - 475 g	✱
52017		475 - 525 g	✱
52018		525 - 575 g	✱
52019		575 - 625 g	✱
52023	Schollenfilet , ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei	140 - 160 g	✱
52025		160 - 180 g	✱
52026		180 - 200 g	✱
52021	Schollenfilet , ohne Haut, praktisch grätenfrei	70 - 120 g	✱
52200	Felchen Süßwasser, (Coregonus artedii) Herkunft: Kanada	400 - 500 g	✱
52204	Felchenfilet , mit Haut geschuppt	280 - 340 g	✱
52400	Forelle , küchenfertig (Oncorhynchus mykiss) Herkunft: Binnenfischerei	240 - 260 g	✱
52404	Forelle , mit Kopf, ohne Mittelgräte, küchenfertig	230 - 260 g	✱
52402	Forellenfilet	90 - 110 g	✱
52701	Hechtfilet , Süßwasser, mit Haut geschuppt (Esox lucius) Herkunft: Europäische Binnengewässer	200 - 500 g	✱
50630	Kabeljaufilet (Gadus morhua) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	100 - 800 g	✱
51130	Alaska-Lachs ohne Kopf, ausgenommen (Oncorhynchus keta) Herkunft: Pazifischer Ozean	6 - 9 lbs. / Stück (2,7 - 4 kg / Stück)	✱
51131	Alaska-Lachssteak		✱
54001	Meeräschen-Filet , mit Haut geschuppt (Chelon labrosus), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	500 - 700 g	✱
54051	Rochen / Raie , Flügel (Raja batis) Herkunft: Nord-Ost Atlantik		✱
59226	Red Snapper Filet	180 - 220 g	✱
59224	(Lutjanus spp.) Herkunft: Indischer Ozean	500 - 800 g	✱



ART. NR.	TK FISCHE	*
50744	Rotbarschfilet , ohne Haut (Sebastes marinus) Herkunft: Island	140 - 160 g *
50745		160 - 180 g *
50746		180 - 220 g *
50734	Rotbarschfilet , ohne Haut, (Sebastes spp.) Herkunft: China	140 - 160 g *
50735		160 - 180 g *
50736		180 - 220 g *
54073	Rote Meerbarbenfilet / Rouget Barbet mit Haut (Mullus spp.) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	40 - 80 g *
55092	Saint Pierre Filet , ohne Haut (Zeus faber) Herkunft: Mittelmeer	115 - 170 g *
54090	Sardine (Sardina pilchardus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	*
55030	Seeaal küchenfertig (Squalus acanthias)	*
50830	Seelachsfilet (Pollachius virens), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	100 - 800 g *
55067	Seeteufelfilet , ohne Haut (Lophius piscatorius) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	200 - 400 g *
55069	Seeteufelbäckchen	*
50430	Steinbeißerfilet , ohne Haut (Anarhichas lupus), Herkunft: Nord-Ost Atlantik	400 - 800 g *
56001	Stint , küchenfertig (Osmerus eperlanus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Binnenfischerei	*
54112	Tilapia/Buntbarsch-Filet ohne Haut, praktisch grätenfrei (Oreochromis spp.)	140 - 170 g *
56031	Viktoriabarsch-Filet (Lates niloticus) Herkunft: Afrikanische Binnenfischerei, Süßwasser	400 - 1000 g *
56051	Zackenbarschfilet (Epinephelus striatus) Herkunft: Nord-Ost Atlantik	170 - 230 g *
56061	Zanderfilet, mit Haut , geschuppt	70 - 120 g *
56062	(Stizostedion lucioperca) Herkunft: Europäische Binnenfischerei, Süßwasser	120 - 170 g *
56063		170 - 230 g *
56065		300 - 500 g *
56067		500 - 800 g *
59171	Octopus-Pulpo-Krake , natur, blockgefroren	1 - 3 kg per Stück *
59172	(Octopus vulgaris) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	3 - 6 Stück per kg *
59173	Octopus-Pulpo-Krake , klein	30 - 60 Stück per kg *
55072	Sepia , mit Kopf, frisch	21 - 40 Stück per kg *
55071	(Sepia officinalis) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	11 - 20 Stück per kg *
56020	Tintenfisch , natur, ungeputzt, California	unter 10 Stück / kg *
56021	(Loligo spp) Herkunft: Nord-Ost Atlantik, Mittelmeer	10 - 20 Stück / kg *
59131	Tintenfisch , mit Kopf, geputzt	11 - 20 Stück / kg *
59140	Tintenfisch-Tuben , ohne Kopf, geputzt	unter 10 Stück / kg *
59141	blockgefroren	11 - 20 Stück / kg *
59142		21 - 40 Stück / kg *
59160	Tintenfisch-Ringe , unpaniert, gekocht	6 x 2 kg *
59161	Tintenfisch-Ringe , unpaniert, roh	8 x 1 kg *
59150	Tintenfisch-Ringe , paniert Nr.I	4 x 2 kg *
59151	Tintenfisch-Ringe , paniert Nr.II	4 x 2 kg *



*Lachsgyros, zartes Lachsfilet
mit original Gyrosgewürz*

ART. NR. **CONVENIENCE** *

51040	Atlantikzungenfilet - Röllchen , natur	25 x 40 g *
51041	Atlantikzungenfilet - Röllchen , grätenfrei, mit Lachsfarce gefüllt, nach Art der klassischen Küche: Aus norwegischem Fjordlachs, Sahne und Gewürzen	15 x 85 g/Karton *
59027	Alaska Seelachsfilet , im Backteig	170 g *
59022	Backfisch/Knusperfilet , im Backteig	6 kg/Karton, 80 x 75 g *
52301	Edelfischragout Lachsfilet, Steinbeißerfilet, Rotbarschfilet, Seezungenfilet, Lengfischfilet, Silberseelachsfilet, Shrimps, Muschelfleisch, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln.	1 kg Beutel *

CONVENIENCE

ART. NR.	CONVENIENCE		*
59090	Fisch-Frikadellen		80 x 75 g *
59091	Fisch-Frikadellen , hauseigene		100 x 80 g *
59092	Krabbenburger Fischfrikadelle mit mildem Krabbenfleisch, lecker würzig		100 x 80 g/Karton *
59073	Fischhappen , saftige Seefischfilet Stücke im Tempurateig, vorgebacken		3 kg/Karton, 20 - 40 g *
590291	Fischli , paniert, kleine Figuren in Knusperpanade		3 kg/Karton, ca. 30 g *
590292	Fischli , paniert, kleine Fischfiguren in Knusperpanade		100 x 50 g *
59070	Fisch-Nuggets , ca. 65 Stück/kg		3 kg/Karton *
59081	Fischstäbchen , praktisch grätenfrei		200 x 30 g *
56144	Fischsteakplatte Heilbuttsteak, Lachssteak und Seeaal		5 kg/Karton, 60 - 80 g/Steak *
56147	Gemischte Fischpfanne , Seelachs-, Steinbeißer-, Kabeljau- und Lengfischfilet gewürfelt		1 kg Beutel *
45030	Lachspralinen handgefertigte Delikatessen, in fünf verschiedenen Formen, hergestellt aus geräuchertem Lachs, gefüllt mit verschiedenen Sorten Frischkäse		8 Schalen mit je 20 Pralinen *
45010	Lachsgratin Broccoli ⚓ norwegisches Lachsfilet, mit Broccoliröschen in Sahnesauce, mit Cornflakes und Käse. Zubereitung im Konvektomaten oder Backofen.		12 x 300 g *
51118	Lachsfilet in Blätterteig , mit Spinat		30 x 150 g *
511135	Lachsgyros , zartes Lachsfleisch mit Gyrosgewürz		1 kg Beutel *
59191	Paella , spanische Reispfanne, gelber Reis, feines Gemüse, Pazifik-Garnelen, Tintenfischringe, Muschelfleisch, mediterran gewürzt		1,5 kg Beutel *
45310	Paprika, gefüllt mit Lachsfarce leicht bissfeste, rote Paprika mit zarter Lachsfarce-Füllung		24 Stück/Karton 5 kg/Karton *
	Fischrouladen , aus praktisch grätenfreiem Alaska-Seelachsfilet, mit verschiedenen Füllungen. Zubereitung im Konvektomaten, Backofen oder Mikrowelle		
59402	„ Kreta “ ⚓ mit Blattspinat und Fetakäse, naturbelassen		30 x 150 g *
59403	„ Naturell “ ⚓ mit Gemüsejulienne und feinen Kräutern, naturbelassen		30 x 150 g *
59404	„ Irland “ ⚓ mit Gartengemüse gefüllt, paniert, vorgebacken		30 x 180 g *
59007	„ Finkenwerder Art “ ⚓ paniert, mit Speck und Zwiebeln, vorgebacken		30 x 180 g *
45300	Wirsingkohlroulade , Wirsingkohlblätter gefüllt mit Lachs, Rotbarsch, Ei und Gewürzen		20 x 180 g/Karton *
	Schlemmerfilet , aus praktisch grätenfreiem Alaska-Seelachsfilet, mit verschiedenen Kräuterauflagen.		
59013	„ Bordelaise “ ⚓ mit delikaten Kräutern		30 x 200 g *
59011	„ Broccoli “ ⚓ mit feinem Broccoli und Käse		30 x 200 g *
59120	Schollenfilet, paniert		5 kg/Karton, 140 - 160 g *
59121			5 kg/Karton, 160 - 180 g *
59122			5 kg/Karton, 180 - 200 g *
58120	Schollenfilet ⚓ in Knusperpanade, vorgebacken		5 kg/Karton, 160 - 180 g *
70330	Seafood-Cocktail, roh , Tintenfischringe, Tentakel, Sepia, Shrimps, Venusmuscheln		1 kg Paket *
70331	Seafood-Cocktail, gekocht , Fischfilet, Garnelen, Sepia, Tintenfisch, Venusmuscheln		1 kg Paket *
59027	Alaska-Seelachsfilet ⚓, in knusprigem Backteig, Naturform, vorgebacken		6 kg/Karton, ca. 170 g *
590272	Alaska-Seelachsfilet , „ Konvekto “ ⚓ Naturfilet, paniert, speziell für den Kombidämpfer entwickelt, extra Fettbesprühung entfällt		30 x 150 g *
59020	Seelachsfilet, unpaniert		50 x 150 g *
59021	Seelachsfilet, paniert		50 x 150 g *
59023	Alaska-Seelachsfilet , paniert, Naturform		6 kg/Karton, 140 - 160 g *

mit ⚓ auch für den Kombidämpfer geeignet

CONVENIENCE

ART. NR. FISCH SPIESSE

11900	Edelfischspieß , Seezungen-, Lachs- und Steinbuttfilet, Prawns	ca. 350 g
11901	Edelfischspieß , Heilbutt-, Schollen- und Rotbarschfilet	ca. 350 g
11902	Fischspieß natur , verschiedene Fischfilets	ca. 200 g
59101	Fischspieß paniert , Alaska- Seelachsfilet, Zwiebeln, Speck, Panade, tiefgekühlt	30 x 150 g *

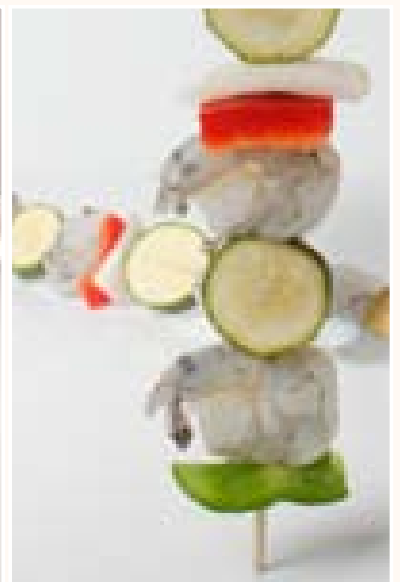
ART. NR. FERTIG GEBRATENES

40600	Frikadelle , natur, gebraten	Stück
40601	Frikadelle , paniert, gebraten	Stück
40602	Lachs-Frikadelle , gebraten	Stück
40603	Krabben-Burger , gebraten	Stück
40640	Fisch-Nuggets , paniert, gebraten	kg
40620	Hering , gebraten	Stück
40610	Schollenfilet , paniert, gebraten	Stück
40650	Seelachsfilet , paniert, gebraten	Stück

ART. NR. GELEE ARTIKEL

40500	Aal in Gelee **	
40510	Hering in Gelee mit Ei , Hering 500g	8 Stück/Schale 1100g/Schale

mit ** 2 Tage Vorbestellung



ART. NR.	DIM SUM	
70376	„Frühlingsrollen mini mit Gemüse“ gefüllt mit Kohl, Zwiebeln, Möhren, Pilzen, Glasnudeln, Kräutern und Gewürzen, ungekocht, zum Fritieren, Backen, Braten	ca.100 Stück à ca.10g * 1000g/Schachtel
70377	„Samosa“ - dreieckige Teigpäckchen gefüllt mit Grunzbarsch (Pomadasy kaakan), Gemüse und Gewürzen, zum Fritieren oder Braten	ca. 63 Stück à ca.16g * 1000g/Schachtel
70378	„Seafood Deli“ - beutelförmige Teigpäckchen gefüllt mit Fischmuskeleiweiss (Nemipterus spp.), Sepia, Grunzbarsch (Pomadasy Kaakan), Krabbenfleisch, Gemüse, Kräutern und Gewürzen, zum Fritieren oder Braten	ca. 53 Stück à ca.15g * 800g/Schachtel
70372	„Butterfly Style“ Seewasser-Riesengarnelen mit Schwanzsegment, Garnelen in leichtem Tempura-Teig, aufgeschnitten, daher die Bezeichnung „Butterfly“, entdärmt	50 Stück à ca. 20g * 1000g/Beutel
70374	„Crispy Shrimp Roll“ Riesengarnelen (Penaeus spp.), bis auf das Schwanzsegment geschält, entdärmt und in Frühlingsrollenteig eingewickelt	ca.18-22g/Stück * 1000g/Schachtel
70370	„Japanese Style“ Seewasser-Riesengarnelen (Penaeus monodon) mit Schwanzsegment, entdärmt in Panade	40 Stück à ca. 25g * 1000g/Beutel
70344	„Mini-Brochettes“ kleine Spieße mit Seewasser-Riesengarnelen in leichtem Tempura-Teig, grünem Spargel und Maiskölbchen	34 Stück à ca. 30g * 1000g/Schachtel
703701	„Riesengarnelen in Knusperpanade“ Black Tiger Riesengarnelen geschält, endärmt, in einer knusprigen Weizenbrotpanade, roh	ca. 20g/Stück * 1000g/Schachtel
70720	„Scampi- Fritti“ Garnelen ohne Schale in krossem Backteig, mit 45% Garnelenanteil	45 - 50 Stück/lbs. * 1000g/Schachtel
70722	„Shao Mai Shrimp“ zylinderförmige Teigpäckchen, gefüllt mit Shrimps, Champignons und Gewürzen	ca. 17g/Stück *
70362	„Shrimp Balls“ Garnelenbällchen paniert, Black Tiger Garnelen, Fisch, Möhren, Weizenmehl und Gewürze, zart knusprig paniert	ca. 17g/Stück * 1000g/Schachtel
70346	„Shrimp Wonton“ dreieckige Teigpäckchen, gefüllt mit Garnelen-/Fischmischung, herzhaft gewürzt	ca. 20g/Stück * 1000g/Schachtel
70366	„Kohl-Röllchen“ Dim Sum vegetarisch, gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln, chinesischen Pilzen und Gewürzen	ca. 30g/Stück * 1000g/Schachtel



Butterfly Style, Shrimp Wonton, Shao Mai Shrimp, Scampi Fritti, Japanese Style, Crispy Shrimp Roll

RÄUCHERLACHS

TÄGLICH FRISCH AUS EIGENER HERSTELLUNG

ART. NR.	RÄUCHERLACHS	Größe/Verpackung
20000	Räucherlachs, Wildwasser-Zuchtlachs, ungeschnitten , Prachtseiten, eigene Herstellung, nur allerfeinste Qualität, praktisch grätenfrei pariert, schnittfertig	900 - 1300 g 1300 - 1500 g
20021	Räucherlachs, Wildwasser-Zuchtlachs, vorgeschnitten , eigene Herstellung, nur allerfeinste Qualität, praktisch grätenfrei pariert, servierfertig geschnitten und auf stabiler Unterlage, vakuumverpackt	700 - 900 g 900 - 1300 g 1300 - 1500 g
20081	BIO-Lachs, geräuchert, vorgeschnitten,** eigene Herstellung, atlantischer Lachs mit einem Fettgehalt von nur 9-12%, ein besonders wertvoller Zuchtlachs. Die geschnittene Lachsseite wird auf einer goldfolienbeschichteten Servierunterlage vakuumverpackt.	700 - 900 g
20030	Räucherlachs Partyscheiben , vorgeschnitten, praktisch grätenfrei pariert	Vakupack 200 g
20016	Sockeye Wildlachs, vorgeschnitten , aus Alaska, ein Naturprodukt von höchster Qualität. Er zeichnet sich durch einen niedrigen Fettgehalt und unübertroffenen Geschmack aus.	600 - 800 g
20050	Graverd-Lachs in ganzen Seiten , eigene Herstellung, eine norwegische Spezialität, praktisch grätenfrei pariert, aus frischen Wildwasser-Zuchtlachsen	900 - 1300 g 1300 - 1500 g
20071	Graverd-Lachs vorgeschnitten , eigene Herstellung, eine norwegische Spezialität, praktisch grätenfrei pariert, aus frischen Wildwasser-Zuchtlachsen servierfertig geschnitten und auf stabiler Unterlage vakuumverpackt	700 - 900 g 900 - 1300 g 1300 - 1500 g
24071	BIO-Lachs nach graverd-Art vorgeschnitten** , eigene Herstellung, atlantischer Lachs mit sehr geringem Fettgehalt, ein besonders wertvoller Zuchtlachs. Die geschnittene Lachsseite wird auf einer goldfolienbeschichteten Servierunterlage vakuumverpackt.	700 - 900 g
20058	Frischkräuter-Lachs vorgeschnitten , eigene Herstellung aus frischen Wildwasser-Zuchtlachsen, nur allerfeinste Qualität, praktisch grätenfrei pariert, servierfertig geschnitten und auf stabiler Unterlage vakuumverpackt	1,0 bis 1,4 kg
20059	Sommer Kräuterlachs, vorgeschnitten , mit feinen Kräutern und einer leichten Zitronennote. Eigene Herstellung aus frischen Wildwasser-Zuchtlachsen, nur allerfeinste Qualität, praktisch grätenfrei pariert, servierfertig geschnitten und auf stabiler Unterlage vakuumverpackt	1,0 bis 1,4 kg
21025	Altonaer frisch gekräuterter Paprikalachs , leicht geräuchert, ein sehr schön abgerundeter Geschmack. Der Altonaer ist nicht nur durch seinen Geschmack sehr auffällig, sondern auch durch seine Paprika-Pigmente wird er eine Attraktion auf Ihrem Buffet. Der Lachs wird tiefenenthäutet, frisch geschnitten und in Vakuum gezogen.	1,0 bis 1,4 kg
21035	Bahrenfelder frisch gekräuterter Pfefferlachs , leicht geräuchert, herzhaft intensiver Geschmack, nicht nur Pfeffer, sondern eine ausgesuchte Kräutermischung geben diesem Lachs eine besondere Note, die auch den Gaumen Ihrer Gäste erfreuen wird. Tiefenenthäutet, d.h. nach dem Abziehen der Haut wird zusätzlich das dunkle Lachsfleisch entfernt, anschließend wird er frisch in Scheiben geschnitten und in Vakuum gezogen.	1,0 bis 1,4 kg
21045	Blankeneser frisch gebeizter Kräuterlachs , durchgehend mit verschiedenen grünen Kräutern belegt. Der überraschende Geschmack von Schnittlauch und Petersilie wird bei dem Blankeneser als harmonisch empfunden. Sehr mild, fast ohne Salz, wird dieser Kräuterlachs zu einem Fest in „grün“. Der Blankeneser ist tiefenenthäutet, frisch geschnitten und in Vakuum gezogen.	1,0 bis 1,4 kg
21055	Stellinger frisch gebeizter Zitronenlachs , fein belegt mit Zitronenzesten. Der erfrischende Geschmack der Zitrone verleiht dem Stellinger, wie bei einem jungen Wein, einen angenehmen Abgang, ein Hauch von Pfeffer kommt anschließend mild im Nachgeschmack. Der Stellinger ist tiefenenthäutet, frisch geschnitten und in Vakuum gezogen.	1,0 bis 1,4 kg





*Über Buchenröschen langsam gegart entstehen die würzig
duftenden Lachsseiten und weitere Schätze Hagenaahs*

Wünschen Sie weitere Beratung?

Wir freuen uns über Ihren Anruf.

(040) 822 97 0

RÄUCHERFISCH

TÄGLICH FRISCH AUS EIGENER HERSTELLUNG

ART. NR.	RÄUCHERFISCH	Größe/Verpackung	*
20200	Ostsee-Räucheraal , aus frischer Rohware	400 - 900 g	
20205	Räucheraalfilet , aus frischer Rohware		
20100	Brados , original Holländer	3 kg/Karton	
20110	Bückling , ausgenommen, Bornholmer Art	190 - 250 g, 4 kg/Karton	
20112	Bücklingsfilet	2 kg/Karton	
21801	Doradenfilet (Royal) , geräuchert **		
20130	Forelle im Ganzen geräuchert	200 - 350 g, 4 kg/Karton	
20132	Forellenfilet mit Haut , geräuchert, handfiletiert	125 g	
20133	Forellenfilet ohne Haut , geräuchert, handfiletiert	500g in Vakuum	
70238	Garnelen geräuchert mit Schwanzsegment, geräuchert	250 g/Schale	
70239	Grönland-Krabben , mit Schale, geräuchert		
20310	Heilbutt , kaltgeräuchert, ungeschnitten , praktisch grätenfrei, Vakupack, tiefgekühlt	900 - 1200 g	*
20311	Heilbutt , kaltgeräuchert, vorgeschnitten , praktisch grätenfrei, Vakupack, tiefgekühlt	900 - 1200 g	*
201402	Heilbutt , geräuchert - Mittelstücke	200 - 300 g, 2 kg/Karton	
20142	Heilbutt , geräuchert - Schwänze	2 kg/Karton	
	Heilbuttfilet , geräuchert, praktisch grätenfrei	100 - 150 g, 2 kg/Karton	
20143	natur		
20144	mit verschiedenen Kräutern		
20145	mit buntem Pfeffer		
20146	mit Madagaskar-Pfeffer		
20147	mit Bali Gewürz		
20148	mit Lachsgewürz		
20149	gemixt , von jeder Sorte etwas		
	Mini-Heilbuttfilet , geräuchert, praktisch grätenfrei	35 - 40 Stück/Schale	
20313	natur	(MAP)	
20314	mit verschiedenen Kräutern		
20315	mit buntem Pfeffer		
20316	mit Madagaskar-Pfeffer		
20317	mit Bali Gewürz		
20318	mit Lachsgewürz		
20319	gemixt , von jeder Sorte etwas		
20170	Lachsheringe , kaltgeräuchert	2 kg/Karton	





ART. NR.	RÄUCHERFISCH	Größe/Verpackung
20190	Makrelen , geräuchert	350 - 450 g, 4 kg/Karton
	Makrelenfilet , geräuchert	2 kg/Karton
20180	natur	
20182	mit Pfeffer	
20181	mit Zwiebel- Paprika	
20185	mit Madagaskar	
20184	mit Mexico Gewürz	
20187	mit Sesam	
20183	Mix (Natur, Zwiebel/Paprika, Pfeffer)	
201831	Exotischer Mix (Mexico, Madagaskar, Bali, Sesam)	
201832	gemixt , von jeder Sorte etwas	
20210	Räucherrollmops	70 - 90 g, 2 kg/Karton
	Räucherlachs-Schnecken , heißgeräuchert	2 kg/Karton
20042	natur	
20044	mit Pfeffer	
20049	gemixt	
20220	Rotbarsch , geräuchert **	2 oder 4 kg/Karton
20250	Schellfisch , geräuchert **	2 oder 4 kg/Karton
20260	Schillerlocken	2 kg/Karton
20261	Schillerlocken, mini Stücke	ca. 3cm, 2 kg/Karton
20280	Seeaal , geräuchert	2 kg/Karton
20150	Sprotten	1,5 kg/Holzkiste oder 250 g/Holzkiste
	Stremellachs , heißgeräuchert	200 - 300 g
20320	natur	2 kg/Karton
20322	mit gemischten Kräutern	
20323	mit buntem Pfeffer	
20324	mit Madagaskar-Pfeffer	
20325	mit Bali Gewürz	
20326	mit Lachsgewürz	
20327	mit Sesam	
20329	gemixt , von jeder Sorte etwas	
	Mini-Stremellachs , heißgeräuchert	35 - 40 Stück/Schale MAP
20331	natur	
20332	mit gemischten Kräutern	
20333	mit buntem Pfeffer	
20334	mit Madagaskar-Pfeffer	
20335	mit Bali Gewürz	
20336	mit Lachsgewürz	
20337	mit Sesam	
20339	gemixt , von jeder Sorte etwas	
20330	Stremellachsforelle , heißgeräuchert **	300 - 500 g

MSC-MAKRELEN!
 Alle Makrelen stammen aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurden.
www.msc.org.



mit ** 2 Tage Vorbestellung. Bitte fragen Sie nach Sonderangeboten.
 MAP: Unter Schutzatmosphäre verpackt

MARINADEN

ART. NR.	MARINADEN	Größe/Verpackung
40530	Anchovis , fein gekräutert	Gebinde/kg
30000	Bismarckheringe nach Hausfrauenart, aus frischen Ostseeheringen	80 g o. 100 g, 2 o.4 kg/Eimer
30001	Bismarckheringfilet ohne Haut nach Hausfrauenart, aus frischen Ostseeheringen	2 oder 4 kg/Eimer
30030	Bratheringe Hausmacherart aus frischen Heringen	100 - 120 g, 4 kg/Eimer
30031	Bratheringfilet , etwas Besonderes aus frischen Heringen	100 g, 3 kg/Eimer
30200	Bratrollmops , fein gekräutert aus frischen Heringen	100 g, 4 kg/Eimer
30010	Delikatess-Rollmops aus frischen Heringen mit Gewürzgurke	80 g o. 100 g, 2 o. 4 kg/Eimer
30020	Gabelrollmops extra fein aus frischen Heringen mit Gewürzgurke	30 - 40 Stück, 4 kg/Eimer
30013	Zwiebelrollmops aus Heringen mit frischen Zwiebeln	30 - 40 g, 2 o. 4 kg/Eimer
41000	Heringsfilet in Curry-Creme	Gebinde per kg oder Stück
41010	Heringsfilet in Rotwein-Marinade	Gebinde per kg oder Stück
41020	Heringsfilet in Dill-Kräuter-Marinade	Gebinde per kg oder Stück
41021	Heringsfilet in Dill-Sahne-Mayonnaise	Gebinde per kg oder Stück
41030	Heringsfilet in Sherry-Marinade	Gebinde per kg oder Stück
41050	Heringsfilet in Kräuterdressing	Gebinde per kg oder Stück
410501	Heringsfilet in Kräutermarinade	Gebinde per kg oder Stück
41040	Heringsfilet in Tomatencreme	Gebinde per kg oder Stück
41060	Heringsfilet in Senfdressing	Gebinde per kg oder Stück
30190	Kronsardinen , eine nordische Spezialität aus frischer Rohware	38 - 40 Stück/kg, 2 o. 4 kg/Eimer
30240	Lachsboller in mildsaurer Marinade	30 - 40g/Stück, 30 - 35 Stück/Eimer

Hergestellt aus Kräuterheringsfilets ohne Haut, wahlweise in ganzen Filets oder als Happen

MSC-HERINGE!

Alle Heringsartikel stammen aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurden. www.msc.org.



ART. NR.	MATJES	Größe/Verpackung	*
30082	Original holländische Matjesfilet im Vakuumpack auf Tray, handgeschnitten, exquisite Qualität	10 Stück	
30092	Original holländische Doppel-Matjesfilet mit Schwanz, im Vakuumpack auf Tray	5 Doppelfilets	
30093	Original holländische Doppel-Matjesfilet mit Schwanz, im Vakuumpack auf Tray tiefgekühlt	10 Doppelfilets à 80-90 g	*
30105	Original holländische Matjes im Plastikfaß		
30106	Original holländische Matjes im Holzfaß	50 kg/250 - 300 Stück	
30100		250 - 300 Stück	
30103		10 kg mit Lake im Eimer	
MATJESFILET AUS EIGENER HERSTELLUNG			
30074	Matjesfilet nordische Art , ausgesuchte Qualität	40 - 50 g, 50 Stück/Eimer	
30075		60 - 70 g, 40 Stück/Eimer	
30072		90 - 100 g, 50 Stück/Eimer	
30120	Aalrauch-Matjesfilet	50 - 60 g, 50 Stück/Eimer	
30231	Chili-Matjesfilet mit Chili-Knoblauch-Zwiebel-Würfeln	10 Stück/Schale	
30221	Frühlings-Matjesfilet mit Frühlingskräutern und leichter Zitronennote	10 Stück/Schale	
30110	Kräuter-Matjesfilet	50 - 70 g, 50 Stück/Eimer	
30130	Matjesfilet nach Schwedenart typisch würzig, rötlich marinierte Filets	50 - 60 g, 50 Stück/Eimer	
30251	Zitronen-Matjesfilet mit feingeschnittenen Gemüsestreifen und Gewürzen belegt, mariniert mit Zitronensaft	10 Stück/Schale	



FEINSTE SALATE

ART. NR.	FISCHSALATE	Größe/Verpackung
40000	Altonaer Heringstopf mit Bismarckhering, Mayonnaise, Äpfel, Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg
40570	Bismarckheringe in Remoulade mit Bismarckhering, Mayonnaise, Gurken, Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg
40050	Curryroller mit Bismarckhering, Currysauce, Ananas, Zucker	500 g, 1 kg, 5 kg
40070	Dillhappen mit Bismarckhering, Mayonnaise, Senfgurken, Dill	500 g, 1 kg, 5 kg
40043	Flusskrebssalat mit Flußkrebbsfleisch, Mayonnaise, Ananas, Joghurt, Champignons, Dill	500 g, 1 kg, 5 kg
40044	Flusskrebssalat Hawaii mit Flußkrebbsfleisch, Champignons, Wasser, pflanzliches Öl, Ananas, Zitronensaft, Zucker, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Salz, Pfeffer	500 g, 1 kg, 5 kg
40580	Gabelrollmops in Remoulade mit Bismarckhering, Mayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg
40243	Göteborger Matjestopf mit Original Holländer Matjesfilet, Joghurt, Mayonnaise, Äpfel, Salatgurke, Porree	500 g, 1 kg, 5 kg
40150	Hamburger Heringstopf mit Bismarckhering, Mayonnaise, Zwiebeln, Äpfel, Joghurt, Sahne	500 g, 1 kg, 5 kg
40242	Häckerle mit Matjesfiletstreifen, Gewürzgurken, Zwiebeln, pflanzliches Öl	500 g, 1 kg, 5 kg
40281	Heilbuttsalat mit Preiselbeermeerrettich mit geräucherter Heilbutt, Mayonnaise-, Joghurt-, Preiselbeeren-, Meerrettich-Marinade, Gewürze	500 g, 1 kg, 5 kg
40160	Helgoländer Salat mit Matjesfilet, Tiefsee-Krabbenfleisch, Tomaten, Senfgurken, Salatgurken, Zwiebeln, Äpfel, Dill	500 g, 1 kg, 5 kg
40170	Heringshappen in Remoulade mit Heringshappen, Mayonnaise, Kräuter	500 g, 1 kg, 5 kg
40550	Heringssalat, rot mit Bismarckhering, Mayonnaise, rote Beete, Gewürzgurken, Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg
40560	Heringssalat, weiß mit Bismarckhering, Mayonnaise, weiße Beete, Gewürzgurken, Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg
40180	Holsteiner Matjestopf mit Matjesfilet, Mayonnaise, Äpfel, Erbsen, Gewürzgurken, Karotten, Zwiebeln, Petersilie	500 g, 1 kg, 5 kg
40200	Kieler Happen mit Matjesfilet, Mayonnaise, Äpfel, Zwiebeln, Joghurt, Sahne, Zucker	500 g, 1 kg, 5 kg
40034	Krabben-Cocktail, in Essig und Öl mit Grönlandkrabbenfleisch, Paprika grün & rot, pflanzliches Öl, Essig, Petersilie	500 g, 1 kg, 5 kg
40283	Lachstatar mit Echter Räucherlachs, Salatgurken, Äpfel, Dill	500 g, 1 kg, 5 kg
40240	Matjessalat natur mit Matjesfilet, Gurken, Tomaten, Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg
30073	Matjestatar mit Matjesfilet, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg
40245	Bärlauch Matjessalat (Saisonartikel) mit Original Holländer Matjesfilet, Joghurt, Mayonnaise, Bärlauch, Salz, Pfeffer	500 g, 1 kg, 5 kg
40250	Meeresfrüchtesalat mit Muschelfleisch, Grönlandkrabben, Tintenfisch, Sepia, Paprika, Zwiebeln, Surimi (Krebsfleischimitat), Zucker, Knoblauch, Thymian	500 g, 1 kg, 5 kg
40590	Muschelsalat mit Miesmuschelfleisch, Marinade, Paprika grün und rot, Petersilie, Schnittlauch	500 g, 1 kg, 5 kg
40280	Nordischer Lachssalat mit Räucherlachs, Mayonnaise, Senfgurken, Joghurt, Dill, Senf	500 g, 1 kg, 5 kg
40030	Nordsee Krabbensalat mit Nordseekrabbenfleisch, Mayonnaise	500 g, 1 kg, 5 kg
40670	Octopus-Salat Octopus, pflanzliches Öl, Essig, Knoblauch, Kräuter, Zucker, Salz, Pfeffer	500 g, 1 kg, 5 kg

*Unsere Klassiker: Hamburger, Heringstopf, Nordsee Krabbensalat,
Nordischer Lachs Salat mit Joghurt*

ART. NR.	FISCHSALATE	Größe/Verpackung
40540	Prawns in Knoblauchöl mit Prawns, Knoblauch, pflanzliches Öl	500 g, 1 kg, 5 kg
40321	Sahneheringsfilet mit Bismarckhering (auf Wunsch Matjesfilet), Mayonnaise, Zwiebeln, Apfel, Joghurt, Sahne	500 g, 1 kg, 5 kg
40340	Schwedenhappen mit Zarte Kräuterhappen nach Schwedenart, Zwiebeln, Wacholderbeeren, Zucker, Kräuter	500 g, 1 kg, 5 kg
40350	Seelachsschnitzel in Mayonnaise (Lachsersatz), eigene Herstellung Fischfilet, Mayonnaise	500 g, 1 kg, 5 kg
40351	Seelachsschnitzel in Oel (Lachsersatz) Fischfilet, Salz, pflanzliches Öl	500 g, 1 kg, 5 kg
40244	Stockholmer Heringstopf mit Heringshappen ohne Haut, Mayonnaise, Karotten	500 g, 1 kg, 5 kg
40680	Surimi-Salat mit Surimi (Krebsfleisch-Imitat), pflanzliches Öl, Knoblauch, Kräuter	500 g, 1 kg, 5 kg
40370	Teufelsroller mit Bismarckhering, Teufelssauce, Tomatenmark, Tomatenpaprika	500 g, 1 kg, 5 kg
40380	Thunfischsalat mit Thunfischfleisch, Paprika, Erbsen, Zwiebeln, Oliven	500 g, 1 kg, 5 kg
40031	Tiefseekrabbensalat mit Tiefseekrabbenfleisch, Mayonnaise, Sahne, Tomatenmark	500 g, 1 kg, 5 kg
40410	Zwiebelhappen mit Bismarckhering, Mayonnaise, Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg



ART. NR.	SALATE OHNE FISCH	Größe/Verpackung
40020	Bauernsalat/Farmersalat mit Weißkraut , Mayonnaise, Möhren, Sellerie, Ananas	500 g, 1 kg, 5 kg
40080	Eiersalat mit Eiern, Mayonnaise, Gurken, Mandarinen	500 g, 1 kg, 5 kg
40090	Fleischsalat mit Fleischbrät, Mayonnaise, Gewürzgurken, Senfgurken	500 g, 1 kg, 5 kg
40110	Frischei-Mayonnaise ca. 80% Fettgehalt	500 g, 1 kg, 5 kg
40120	Geflügelsalat mit Geflügelfleisch, Mayonnaise, Mandarinen, Champignons, Sellerie, Spargel, Ananas, Salz, Pfeffer	500 g, 1 kg, 5 kg
40191	Kartoffelsalat ohne Mayonnaise mit Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, Kräuter	500 g, 1 kg, 5 kg
40192	Kartoffelsalat mit Mayonnaise mit Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, Kräuter	500 g, 1 kg, 5 kg
40194	Bunter Kartoffelsalat mit Kartoffeln, Mayonnaise, Tomaten, Salat- und Gewürzgurken,	500 g, 1 kg, 5 kg
40193	Speckkartoffelsalat mit Kartoffeln, pflanzliches Öl, Speck, Branntweinessig, Gewürze	500 g, 1 kg, 5 kg
40220	Krautsalat mit Weißkraut, Essig, pflanzliches Öl, Paprika, Zucker, Gewürze	500 g, 1 kg, 5 kg
40400	Waldorfsalat mit Sellerie, Haselussmehl, Ananas, Mayonnaise, Gewürze	500 g, 1 kg, 5 kg

TERRINEN

ART. NR.	ARTIKEL	Größe/Verpackung
40700	Lachsterrine mit Lachs (34%), Sahne, Surimi, Pflanzenöl, Wasser, Tomatenmark, Salz, pflanzl. Aromaextrakte, Gewürze	1,5kg auch im Anschnitt
40704	Räucherlachsterrine mit Räucherlachs (Salmo salar), Frischlachs, grüner Spargel, Sahne, Creme Fraiche, Zitronensaft und Pfeffer	430g

Auf Wunsch sind unsere Salate ohne Konservierungsstoffe erhältlich, Salate mit Mayonnaise enthalten Zucker



DRESSINGS & SAUCEN

ART. NR.	DRESSINGS & SAUCEN	Größe/Verpackung
40474	Aioli-Dressing	500 g, 1 kg, 5 kg
40471	American-Dressing	500 g, 1 kg, 5 kg
40420	Cocktail-Dressing	500 g, 1 kg, 5 kg
40430	Curry-Creme-Sauce	500 g, 1 kg, 5 kg
40472	French-Dressing	500 g, 1 kg, 5 kg
40440	Graverd-Lachs-Dilldressing	500 g, 1 kg, 5 kg
40441	Schlemmersauce nach Graverd Art	85 ml/Glas
40442	Senf-Dill-Sauce	180 ml/Glas
40450	Hummer-Cocktail-Dressing	500 g, 1 kg, 5 kg
40460	Joghurt-Sahne-Sauce mit Äpfeln und Zwiebeln	500 g, 1 kg, 5 kg
40470	Knoblauch-Dressing	500 g, 1 kg, 5 kg
40480	Kräuter-Creme-Dressing , Französische Art	500 g, 1 kg, 5 kg
40477	Preiselbeer- Meerrettich-Apfelsauce mit Mayonnaise, Magermilchjoghurt, Äpfel, Preiselbeeren, Meerrettich, Salz, Pfeffer	500 g, 1 kg, 5 kg
40300	Remoulade	500 g, 1 kg, 5 kg
45101	Sour-Cream	500 g, 1 kg, 5 kg
40490	Teufelsauce	500 g, 1 kg, 5 kg
40390	Tzatziki	500 g, 1 kg, 5 kg



KONSERVEN

SUPPEN, PASTEN, GEWÜRZE

ART. NR.	KONSERVEN, SUPPEN, PASTEN, GEWÜRZE	Größe/Verpackung
60141	Appetitsild , fein gekräutert	Inhalt 80 g
90132	Suroi Essig	0,75 Liter/ Flasche
60296	Fischfond , hausgemacht, tiefgefroren	1 Liter/Eimer
60290	Fischsuppenpaste	500 g/Dose
60010	Französische Perigord-Trüffel Pelees , ** geschält	115 g/Dose
60011	Französische Perigord-Trüffelstücke , geschält	110 g/Dose
60080	Gänseleberpastete , Labeyrle	200 g/Block
60000	Grüner Pfeffer aus Madagaskar -Le Clou-	212 ml/Dose
60190	Hamburger Krebsbutter	370 g/Dose
60180	Hamburger Krebsuppenpaste	450 g/Dose
60181		10 kg/Eimer
60230	Heringsfilet , in verschiedenen Soßen	190 g/Dose
60200	Hummer-Butter	370 g/Dose
60210	Hummer-Paste	450 g/Dose
60030	Meerrettich, naturscharf	5 kg/Eimer
60031	Meerrettich, Sahne / naturscharf	700 g/Glas
60032		90 g/Glas
60040	Murcia- Kapern -La Comtesse- im würzigen Aufguss	850 g/Glas
60050	Grüne Oliven mit Paprikapaste gefüllt -Le Clou-, Herkunft: Spanien	240 g/Glas Einwaage 140 g
60121	Räucherseelachs in Scheiben, in Öl **	1 Liter/Dose
40351	Seelachsschnitzel , fein in Öl (Lachersatz), hausgemacht, mit Fischfilet, Salz, pfl. Öl, Farbstoff, natürliche Aromastoffe, Konservierungsstoff Natriumbenzoat	500 g, 1 kg, 5 kg
60150	Sardellenfilets in Olivenöl -La Comtesse-	600 ml/Dose
60151	Sardellenpaste -La Comtesse-	60 g/Tube
40362	Senf , mittelscharf	250 ml/Glas
60170	Thunfisch in Öl	1705 g/Dose
60171		210 ml/Dose
60172		110 ml/Dose
60100	Wachteleier, fancy -La Comtesse-	850 ml/Dose 50-60 Stück
60114	Strassburger Weinbergschnecken -La Comtesse-	5 Dtz./Dose

mit ** 2 Tage Vorbestellung.



LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Diese Preise gelten nur für den gewerblichen Bedarf, alle Preise sind Euro-Preise, zzgl. ges. MwSt.. Frischfischpreise sind Richtpreise. Mit dieser Preisliste sind alle vorherigen Preislisten ungültig. Irrtum vorbehalten.

Sofern nicht Sondervereinbarungen schriftlich getroffen werden, gelten für alle unsere Verkäufe folgende Bedingungen.

Angebot

Alle Angebote sind freibleibend. Lieferzusagen erfolgen unter Fangvorbehalt. Frischfischangebote sind Tagespreise.

Preisgestaltung

Bei Lieferung „ab Lager“ werden die Kosten der Beladung, der Fracht, der Versicherung, der Beeisung usw. gesondert in Rechnung gestellt. Der Versand erfolgt für Rechnung und Gefahr des Bestellers. Die Lieferung „franco“ erfolgt frei Empfangsstation, Transportmittel in Verkäufers Wahl. Liefertermine sind unverbindlich und berechtigen den Käufer nicht zu Schadensersatzansprüchen.

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

Zahlung

Die Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen netto ab Rechnungsdatum in bar ohne Abzug zu begleichen.

Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen von 2% über dem jeweiligen LZB-Diskontsatz zu berechnen, mindestens 6%.

Vertreter und Reisende sind nicht zum Inkasso berechtigt.

Lieferzeit

Wir bemühen uns, die Lieferfristen einzuhalten. Ereignisse, die eine Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, entbinden uns vom Vertrag und schließen Schadensersatzansprüche aus.

Eigentumsrecht

Bis zur vollständigen Bezahlung aller gelieferten Waren und bis zur Erfüllung sämtlicher sonstiger Zahlungsverpflichtungen innerhalb der Geschäftsverbindung - bei Schecks bis nach erfolgter Einlösung - bleibt die Ware unser verfügbares Eigentum.

Der Käufer darf die Ware vor vollständiger Bezahlung weder verpfänden noch beleihen.

Eine Veräußerung der Ware ist nur im ordnungsgemäßen und gewöhnlichen Geschäftsgang gestattet. Die aus der Weiterveräußerung gegen Dritte entstandenen Forderungen gehen in Höhe der ursprünglichen Rechnungsbeträge sicherheitshalber auch auf uns über, ohne dass es einer besonderen Vereinbarung im Einzelfall bedarf.

Wird Vorbehaltsware be- oder verarbeitet, so gilt die Be- oder Verarbeitung als für uns erfolgt, so dass das Ergebnis der Be- oder Verarbeitung unsere Vorbehaltsware bleibt. Erfolgt mit oder ohne Be- oder Verarbeitung eine Vermischung oder unlösbare Verbindung mit nicht uns gehörenden Sachen, so erlangen wir einen durch die Zahlung auflösend bedingten Miteigentumsanteil an dem Ergebnis der Vermischung oder unlösbaren Verbindung.

Der Käufer haftet für den Verlust und alle Schäden der Ware ohne unser Verschulden, auch in Fällen höherer Gewalt.

Wird die Ware vor vollständiger Bezahlung durch Dritte gepfändet, beschlagnahmt oder Sonstiges in Anspruch genommen, so ist der Käufer zur sofortigen Mitteilung an uns verpflichtet.

Beanstandungen

Etwaige Beanstandungen müssen spätestens 6 Stunden nach Empfang der Ware telefonisch oder per Fax vorgebracht werden.

Der Empfänger hat bei Mängelrügen für geeignete Lagerung der Ware zu sorgen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferungen und Gerichtsstand für Handelsgeschäft mit Vollkaufleuten ist Hamburg.

Sondervereinbarungen

Besondere Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung unsererseits. Durch die Auftragserteilung werden vorstehende Bedingungen vom Käufer auch für spätere Geschäfte anerkannt.

Tiefkühlagerung

Bei Tiefkühlware Mindesthaltbarkeit nach Abpackdatum oder Lieferschein 6 Monate bei minus 18° Grad C Lagertemperatur.

Transportkisten

Firmeneigene Plastikwannen, die nicht binnen eines Monats zurückgegeben werden, werden in Rechnung gestellt.

EG-Zulassungs-Nr. D-HH-EFB 015

Umsatzsteuer-Identifikations-Nr. DE 257997940

Mai 2011

HAGENAH GmbH & Co. KG

Schnackenburgallee 8 · 22525 Hamburg
Tel.: (040) 822 97 0 · Fax: (040) 857 037

E-mail: info@hagenah.com

www.hagenah.com