

HANDGESCHNITTENE MATJESDOPPELFILETS (>1000 G.)

Bei Tiefkühlung min. -18°C mindestens haltbar bis: 6 Monate
- Vakuum Schale mit 10 Stück (6 Schalen pro Karton)

HANDGESCHNITTENE MATJESDOPPELFILETS (850-950 G.)

Bei Tiefkühlung min. -18°C mindestens haltbar bis: 6 Monate
- Vakuum Schale mit 10 Stück (6 Schalen pro Karton)

HANDGESCHNITTENE MATJESDOPPELFILETS (750-850 G.)

Bei Tiefkühlung min. -18° C mindestens haltbar bis: 6 Monate
- Vakuum Schale mit 10 Stück (10 Schalen pro Karton)

HANDGESCHN. 'GOURMET' MATJESDOPPELFILETS (650 G.)

Bei Tiefkühlung min. -18°C mindestens haltbar bis: 6 Monate
- Vakuum Schale mit 10 Stück (10 Schalen pro Karton)

HANDGESCHN. 'PREMIUM' MATJESDOPPELFILETS (750G.)

Bei Tiefkühlung min. -18°C mindestens haltbar bis: 6 Monate
- Vakuum Schale mit 10 Stück (10 Schalen pro Karton)

LACHSMATJES (Zart und mild angeräucherte Doppelfilets)

Bei Tiefkühlung min. -18°C mindestens haltbar bis: 6 Monate
- Vakuum Schale mit 10 Stück (6 Schale pro Karton)

ECHTE HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS IN OEL

Bei Kühlung 0° - 4° C mindestens haltbar bis: 4 Wochen
Bei min.-18° C. mindestens haltbar bis: 6 Monate
- 1150ml Topf - 500 g. Fischeinwaage (9 Töpfe pro Karton)
- 3 Lt. Eimer - 2200 g. Fischeinwaage - ca. 40 Filets (50/60g)
- 3 Lt. Eimer - 2200 g. Fischeinwaage - ca. 30 Filets (70/80g)
- 3,5 Lt. Eimer - 2500 g. Fischeinwaage - ca. 50 Filets (50/60g)
- 5 Lt. Eimer - 2950 g. Fischeinwaage - ca. 40 Filets (70/80g)
- 5 Lt. Eimer - 3300 g. Fischeinwaage - ca. 45 Filets (70/80g)
- 10 Lt. Eimer - 9000 g. Fischeinwaage

ECHTE HOLLÄNDISCHE RAUCH-MATJES IN OEL

Bei Kühlung 0° - 4° C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

Bei Tiefkühlung min. -18° C. mindestens haltbar bis: 6 Monate

- 1150 ml Topf - 500 g. Fischeinwaage (9 Töpfe pro Karton)

- 3 Lt. Eimer - 2200 g. Fischeinwaage - ca. 40 Filets

ECHTE HOLLÄNDISCHE KRÄUTER-MATJES IN OEL

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

Bei Tiefkühlung min. -18° C. mindestens haltbar bis: 6 Monate

- 1150 ml Topf - 500 g. Fischeinwaage (9 Töpfe pro Karton)

- 3 Lt. Eimer - 2200 g. Fischeinwaage - ca. 35 Filets

ECHTE MATJESFILETS IN OEL NORDISCHER ART

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

Bei Tiefkühlung min. -18°C mindestens haltbar bis: 6 Monate

- 3 Lt. Eimer - 2200 g. Fischeinwaage - ca. 30 Filets

SHERRY-MATJESFILETS (Matjesfilets ohne Haut in Sherry-Aufguß)

Bei Kühlung 0° - 4° C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

- 3 Lt. Eimer - 2500 g Einwaage (1500 g Filets / 1000 g Aufguß)

MATJESHAPPEN IN OEL

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

- 4 Kg. Eimer

- 9 Kg. Eimer

MATJESHAPPEN IN SALZLAAKE

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

- 8 Kg. Eimer

SALZHERINGSLAPPEN MIT HAUT (6/8 + 8/10 P. KG)

Bei Kühlung 0° - 4° C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

- 10 Lt. Eimer mit 8 Kg. Fischeinwaage

- 26 Lt. Eimer mit 22½ Kg. Fischeinwaage

- 50 Lt. Fass mit 50 Kg. Fischeinwaage

SALZHERINGSFILETS OHNE HAUT (50/60 + 70/80 G.)

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

- 5 Lt. Eimer mit 4 Kg. Fischeinwaage

- 10 Lt. Eimer mit 8 Kg. Fischeinwaage

- 26 Lt. Eimer mit 22½ Kg. Fischeinwaage

SALZHERINGSROGEN + MILCH

Bei Kühlung 0° - 4° C mindestens haltbar bis: 4 Monaten

- 8 Kg. Eimer Rogen

- 4 Kg. Eimer Rogen

- 10 Kg. Eimer Milch

- 5 Kg. Eimer Milch

L.S. MATJESHERINGE - GEKEHLT, 4/5 + 5/6 P. KG

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

- 4½ Kg. Eimer
- 9 Kg. Eimer
- 25 Kg. Eimer (Holzfass + €15,00)
- 50 Kg. Fass (Holzfass + €15,00)

L.S. MATJESHERINGE - AUSGENOMMEN MIT KOPF

Bei Kühlung 0° - 4° C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

- 4½ Kg. Eimer
- 9 Kg. Eimer
- 25 Kg. Eimer (Holzfass + €15,00)
- 50 Kg. Fass (Holzfass + €15,00)

VOLLHERINGE, - GEKEHLT - 4/5 + 5/6 P.KG

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 6 Monate

- 4½ Kg. Eimer
- 9 Kg. Eimer
- 25 Kg. Eimer (Holzfass + €15,00)
- 50 Kg. Fass (Holzfass + €15,00)

VOLLHERINGE - AUSGENOMMEN MIT KOPF - 4/5 + 5/6 P. KG

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 3 Monate

- 4½ Kg. Eimer
- 9 Kg. Eimer
- 25 Kg. Eimer (Holzfass + €15,00)
- 50 Kg. Fass (Holzfass + €15,00)

RUNDE SALZHERINGE, UNGEKEHLT

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 6 Monate

- 2 Kg. Eimer (72 p. Palette, 60 x 80 Cm.)
- 4 Kg. Eimer

SALZHERINGE KÜCHENFERTIG (Ausgenommen ohne Kopf)

Bei Kühlung 0° - 4°C mindestens haltbar bis: 3 Monate

- 2 Kg. Eimer (72 p. Palette, 60 x 80 Cm.) (72 Eimer = €5,00)
- 4 Kg. Eimer

SAHNE- HERINGSSTIPP (ohne Konservierung)

Bei Kühlung 0° - 4° C mindestens haltbar bis: 4 Wochen

Zarte, mild marinierte Heringshappen (30mm) ohne Haut in Sahne-Sauce mit äpfeln, Zwiebeln und Gurken

- 3 Liter Schale, 2500 g Netto (6 Schalen / Karton)
- 20 kg Eimer

MAKRELEN (Rund, Meergefroren)

- ca. 22 kg Kartons - 400-600g pro Stück (R)
- ca. 22 kg Kartons - 600+ g pro Stück (B)

KIBBELINGE IM TEMPURA (Pollackfilets 70%)

Bei Tiefkühlung min. -18°C. haltbar bis: 9 Monate
- 5 Kg Kartons

ROTZUNGENFILETS Paniert/Vorgebacken (Rotzungen 65%) IQF
Bei Tiefkühlung min. -18°C. haltbar bis: 9 Monate
- 3 Kg Kartons (115 g bis 145 g Filets)

FISCHFRITTEN Paniert/Vorgebacken (Weißfisch 65%) IQF
Bei Tiefkühlung min. -18°C. haltbar bis: 9 Monate
- 5 Kg Kartons (5 x 1 kg Plastikbeutel)

RED SNAPPER FILETS 6-8 OZ
Bei Tiefkühlung min. -18°C haltbar bis: 12 Monate
- 10 Kg Kartons, 6-8 OZ

PANGASIUSFILETS (Pangasius Hypopthalmus (gezüchtet in Vietnam))
Ohne Haut und grätenfrei, IQF 10% Glazur, in Kartons. Premium Qualität
Bei Tiefkühlung min -18°C. haltbar bis: 9 Monate
- 10 Kg Kartons 6-8 OZ Standard
- 5 Kg Kartons 6-8 OZ Premium

PANGASIUS RÖLLCHEN - LACHS GEFÜHLT
Bei Tiefkühlung min -18°C. haltbar bis: 12 Monate
- 10 Kg Karton (40-50 g.)

TILAPIA FILETS (Oreochromis Mossambicus)
Bei Tiefkühlung min. -18°C haltbar bis: 12 Monate
- 5 Kg Kartons IQF 5-7 OZ
- 5 Kg Kartons IQF 7-9 OZ

KALIFORNISCHE TINTENFISCHE (Loligo opalescens) (gefangen in Nordwest Atlantik)
Bei Tiefkühlung min. -18°C. haltbar bis: 12 Monate
- Karton mit 12 x 5 lbs (= 12 x 2,26 kg)

LACHSHERINGE –geräuchert-
Bei Tiefkühlung min -18°C. haltbar bis: 12 Monate
-3 Kg. Karton, Sortierung: 4 bis 6 Stück im Kg.

BRADO'S (geräucherte Heringslappen)
Bei Tiefkühlung min -18°C. haltbar bis 12 Monate
-3 Kg. Karton, Sortierung: 5 bis 7 Stück im Kg.

SCHOLLENFILETS - IQF, paniert, Doppelfilets, panade anteil 40%
Bei Tiefkühlung min. -18°C. haltbar bis 12 Monate
- 5 Kg Karton – Sortierung 160-180 gram
- 5 Kg Karton – Sortierung 180-200 gram

SCHOLLENBURGERS - IQF, paniert, panade anteil 40%
Bei Tiefkühlung min. -18°C. haltbar bis 12 Monate

- 5 Kg Karton - Sortierung 80 gram

BISMARCK HERINGE

Bei Kühlung 0°- 4° C, MHD 6 Wochen

- | | |
|---|-------------|
| - Sauer Lappen (8/12, 10/14, und 14/18 p/Kg.) | 25 kg Netto |
| - Sauer Happen 24mm (ohne Haut) | 25 kg Netto |
| - Sauer Filets 20-40g.Stuck (ohne Haut) | 25 kg Netto |

MUSCHELFLEISCH (IQF und Pasteurisiert)

100 bis 200 Stück pro Kg, Wasseranteil Frostschutz 2%, Nahmsorte Mytilus Chilensis, gefangen im Pazifik AO Zone 87
Bei Tiefkühlung min. -18°C haltbar bis: 12 Monate

- Karton mit 12 x 1000g Beutel

HOLZFÄSSER (Leer)

- 100 Kg. Holzfass (Höhe 70 cm, Durchmesser 50,5 cm)
- 50 Kg. Holzfass (Höhe 54 cm, Durchmesser 41,5 cm)
- 25 Kg. Holzfass (Höhe 43,5 cm, Durchmesser 33 cm)
- 12½ Kg. Holzfass (Höhe 32 cm, Durchmesser 27,5 cm)
- 6¼ Kg. Holzfass (Höhe 27 cm, Durchmesser 21,5 cm)