



## Sortimentsliste

Stand: Juli 2024

### Ihre Ansprechpartner

Stephan Boriss	+49 (0)40 376 002 24	<a href="mailto:Boriss@rassau-seafood.de">Boriss@rassau-seafood.de</a>
Christian Firle	+49 (0)40 376 002 31	<a href="mailto:Firle@rassau-seafood.de">Firle@rassau-seafood.de</a>
Pei-chi Fu-Rehders	+49 (0)40 376 002 35	<a href="mailto:Fu@rassau-seafood.de">Fu@rassau-seafood.de</a>
Corinna Gerhartz	+49 (0)40 376 002 34	<a href="mailto:Gerhartz@rassau-seafood.de">Gerhartz@rassau-seafood.de</a>
Björn Kock	+49 (0)40 376 002 33	<a href="mailto:Kock@rassau-seafood.de">Kock@rassau-seafood.de</a>
Britta Neumann	+49 (0)40 376 002 53	<a href="mailto:Neumann@rassau-seafood.de">Neumann@rassau-seafood.de</a>
Sven Schroeder	+49 (0)40 376 002 23	<a href="mailto:Schroeder@rassau-seafood.de">Schroeder@rassau-seafood.de</a>

### Geschäftszeiten:

Büro:	Lager: NORDFROST GmbH & Co. KG
Virchowstraße 17. D-22767 Hamburg	Trettaustraße 22, D-21107 Hamburg
Mo. - Do.: 8.00 - 17.00 Uhr	Mo. - Fr.: 7:00-15:30 Uhr
Fr.: 8.00 - 15.30 Uhr	

### Rassau Seafood GmbH

Postfach 50 11 66 ■ D-22711 Hamburg ■ Telefon +49 (0)40 3760020  
Virchowstrasse 17 ■ D-22767 Hamburg ■ Telefax +49 (0)40 363117  
e-Mail: [info@rassau-seafood.de](mailto:info@rassau-seafood.de) ■ [www.rassau-seafood.de](http://www.rassau-seafood.de)



## Inhaltsverzeichnis

	<b>Seite</b>
<b>Ganze Fische / Produkte</b>	<b>1</b>
<b>Küchenfertige Produkte</b>	<b>1</b>
<b>Holländische Matjes</b>	<b>1</b>
<b>Fischfilets</b>	<b>2 - 4</b>
<b>Fischsteaks</b>	<b>4</b>
<b>Loins</b>	<b>4</b>
<b>Seawater / Salzwassergarnelen</b>	<b>5</b>
<b>Freshwater / Süßwassergarnelen</b>	<b>6</b>
<b>Gekochte Garnelen</b>	<b>7</b>
<b>Räucherrohwaren</b>	<b>8</b>
<b>Weichtiere (Muscheln, Pulpo, Sepia, Tintenfisch)</b>	<b>9 - 10</b>
<b>Surimi (Krebsfleischimitat)</b>	<b>11</b>
<b>Spezialitäten</b>	<b>11</b>
<b>Convenience Produkte</b>	<b>12</b>
<b>Räucherfisch</b>	<b>12</b>

## Ganze Fische

## Küchenfertige Produkte

## Holländische Matjes

### Dorade royal - Sparus aurata

in Aquakultur gewonnen im Mittelmeer

ausgenommen, geschuppt, IQF, 20% Gl. 1 x 5kg

300-400 g TR

### Forellen - Oncorhynchus mykiss

in Aquakultur gewonnen Chile / Türkei

ausgenommen, küchenfertig, IQF, 10% Gl. 1 x 5kg

200-220 g CL

240-260 g CL

250-300 g TR

260-280 g CL

280-300 g CL

280-300 g TR

300-350 g CL

300-350 g TR

350-400 g CL

350-400 g TR

ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF, 10% Gl. 1 x 5kg

240-260 g TR

ausgenommen, küchenfertig, Block, 100% NTW. 1 x 5kg

280-300 g ES

300-350 g ES

350-400 g ES

400-450 g ES

### Lachsforellen - Oncorhynchus mykiss

in Aquakultur gewonnen Türkei

ausgenommen, küchenfertig, IQF, 5% Gl.

400-600 g TR 1 x 5 kg

### Sardellen - Engraulis encrasicolus

gefangen im Östlichen Mittelmeer FAO 37.3

natur, ganz, IQF, 10% Gl. 10 x 1kg

70-90 Stk./kg GR

### Sardinen - Sardina pilchardus

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

natur, ganz, IQF

10-12 Stk./kg MA 5 x 1 kg, 100% NTW

40-50 Stk./kg GR 10 x 1 kg, 10% Gl.

### Seesaibling - Salvelinus alpinus

gefarmt auf Island/ in Polen

mit Kopf, ausgenommen, IQF, 1 x 10 kg

300-600 g PL 8% Gl.

300-600 g IS 100% NTW, ASC

### Seeteufel - Lophius piscatorius

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

ganz, ohne Kopf, IQF, 10% Gl., 1 x 25kg

2-4 kg FO teilgetrimmt

4-7 kg FO mit Bauchlappen

### Steinbutt - Psetta maxima

in Aquakultur gewonnen in Spanien

mit Kopf, ausgenommen, IQF, 7% Gl.

2000-2500 g ES ca. 1 x 10 kg

### Wolfsbarsch - Dicentrarchus labrax

in Aquakultur gewonnen im Mittelmeer

mit Kopf, ausgenommen, geschuppt, IQF, 10% Gl. 1 x 5kg

300-400 g

## KÜCHENFERTIGE PRODUKTE

### Scholle - Pleuronectes platessa

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

ohne Kopf, m.H. ausgenommen, IQF, IWP, 15% Gl. 1 x 10kg

325-375 g NL

325-375 g Barentsee

375-425 g NL

375-425 g Barentsee

425-475 g NL

425-475 g Barentsee

475-525 g Barentsee

525-575 g NL

525-575 g Barentsee

575-625 g NL

575-625 g Barentsee

625-675 g NL

### Tropenzunge - Synaptura cadenati

gefangen im mittleren Ostatlantik FAO 34

mit Kopf, o.H. ausgenommen, IQF, 100% NTW, 1 x 10kg

400-500 g GM

## HOLLÄNDISCHE MATJES

### Hering / Holländischer Matjes - Clupea harengus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Doppelfilet, MSC, 10 Stück pro Schale, 8 x 1 Schale

80-90 g NL maschinenfiletiert, neue

90 g NL handfiletiert, neue

CL = Chile ES = Spanien FO = Färöer Inseln GM = Gambia

GR = Griechenland IS = Island MA = Marokko

NL = Niederlande PL = Polen TR = Türkei

# Fisch

## Filets- Loins - Tails

### Alaska-Seelachs - Theragra chalcogramma

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 67

Filet, o.H., IQF, pbo, MSC, 20% Gl., 10 x 1kg

160-180 g CN

### Atlantik-Tropenzungen - Cynoglossus senegalensis

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

Doppelfilet, 2-3 Stück, 100% NTW, 6 x 2kg

80-120 g GM

### Barramundi - Lates calcarifer

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 71

Portion, m.H., IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

170-230 g ID

### Barsch - Perca fluviatilis

aus Binnenfischerei in Osteuropa

Filet, m.H. geschuppt, IQF, 10% Gl. 1 x 5kg

60-80 g

### Dorade Royal- Sparus aurata

in Aquakultur gewonnen im Mittelmeer

Filet, m.H. geschuppt, pbo, IQF, 10% Gl. 1 x 5kg

160-180 g

Filet, m.H. geschuppt, pbo, IQF, 20% Gl. 1 x 5kg

80-120 g

120-160 g

### Forellen - Oncorhynchus mykiss

in Aquakultur gewonnen in der Türkei

Filet, m.H., pbi, IQF, 10% Gl.

80-120 g TR 1 x 5kg

### Kabeljau - Gadus morhua

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Loins, o.H., IQF, 20% Gl. 1 x 5kg

180-200 g RU/NL

Loins, m.H., IQF, 20% Gl. 1 x 10kg

500+ g NO/NL

### Kabeljau - Gadus macrocephalus

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 67

Loins, o.H., IQF, MSC, 20% Gl.

180-200 g CN 1 x 5kg, IQF

180-200 g CN 10 x 1kg, IQF

Portionen, o.H., pbo, IQF, 20% Gl., 1 x 5kg

180-200 g CN MSC

### Kabeljau - Gadus morhua

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Filet, o.H. interleaved, 3 x 6,81kg

225-450 g RU landfrost

Filet, o.H. interleaved, MSC, 3 x 6,81kg

224-450 g RU seefrost

450-900 g RU seefrost

Filet, m.H. interleaved, MSC, 3 x 6,81kg

460-900 g RU seefrost

### Roter Knurrhahn - Lepidotrigla microptera

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61

Filet, m.H., pbo, 100% NTW, 5 x 800g

100-150 g CN

### Kap-Seehecht - Merluccius capensis/paradoxus

gefangen im Südostatlantik FAO 47

Filet, m.H.

140-180 g NA 1 x 10kg, IQF, 20% Gl.

170-230 g ZA 2 x ca. 8kg, INT

### Katfisch - Anarhichas lupus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Filet, o.H. interleaved, seefrost, 3 x 6,81kg

400+ g FO

400-800 g FO

800+ g FO

CN=China FO=Färöer Inseln

GM=Gambia ID=Indonesien IS=Island NA=Namibia

NL=Niederlande NO=Norwegen RU=Russland

TR=Türkei ZA=Südafrika

# Fisch

## Filets - Loins - Tails

### Südafrikanischer Kingklip - Genypterus capensis

gefangen im Südostatlantik FAO 47

Filet, o.H. pbo, interleaved, 100% NTW, 1 x 5kg

200-400 g

400-600 g

### Knurrhahn - Chelidonichthys lucerna

gefangen in der Nordsee FAO 27

Filet, m.H. IQF, 20% Gl. 1 x 5kg

80-150 g

### Lachsforelle - Onchorhynchus mykiss

in Aquakultur gewonnen Chile / Türkei

Filet, m.H. geschuppt, IQF, 10% Gl. 1 x 5kg

170-230 g TR pbi

170-230 g TR pbo

### Meerbarbe - Parupenaeus heptacanthus

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 57

Filet, m.H. geschuppt, IQF, 20% Gl. 10 x 1kg

40-80 g ID

80-120 g ID

### Pangasius - Pangasius hypophthalmus

aus Aquakultur gewonnen in Vietnam

Filet, o.H. IQF, ohne Zusätze

170-230 g VN ASC, Premium, 10% Gl., 10 x 1kg

Filet, o.H., IQF, 20% Gl.

120-170 g VN rosé, 10 x 1kg

170-230 g VN rosé, 10 x 1kg

Filet, o.H., interleaved, ohne Zusätze

180-220 g VN ASC, Premium, 10% Gl., 2 x 5kg

### Rotbarsch/Goldbarsch - Sebastes norvegicus/marinus

gefangen im Nordatlantik FAO 21 / 27

Filet, o.H. interleaved

70+ g FO 4 x 5kg, landfrost

120+ g FO 4 x 5kg, landfrost

150+ g FO 4 x 5kg, landfrost

150+ g FR 2 x 6,8kg, seefrost

### Rotbarsch/Goldbarsch - Sebastes mentella

gefangen im Nordatlantik FAO 21 / 27

Filet, o.H., pbo, 20% Gl., 1 x 5kg

140-160 g CA

160-180 g DK /UA

180-220 g DK /UA

### Pazifischer Rotbarsch - Sebastes alutus

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 67

Filet, o.H. pbo, IQF, 20% Gl. 1 x 5kg

140-160 g CN /NL, 10 x 1kg

160-180 g US /UA

180-220 g US /UA

### Papageifisch - Scarus ghobban

gefangen im östlichen Indischen Ozean FAO 57

Portion, m.H., IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

170-230 g ID

### Sardelle - Engraulis encrasicolus

gefangen im östlichen Mittelmeer FAO 37.3

Filet, m.H. IQF, 20% Gl. 10 x 1kg

90-120 Stk./kg GR

### Scholle - Pleuronectes platessa

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Filet, mit weißer Haut, IQF, 20% Gl. 1 x 5kg

120-160 g NL Einzelfilet

Filet, o. schwarze Haut, IQF, MSC, 20% Gl. 1 x 5kg

160-180 g NL Doppelfilet

### Pazifische Scholle - Lepidopsetta bilineata /polyxystra

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 67

Filet, o. schwarze Haut, IQF, 20% Gl. 1 x 5kg

160-180 g NL Doppelfilet

Filet, nur weiße Haut, IQF, MSC, 20% Gl. 1 x 5kg

120-160 g NL Einzelfilet

### Schwarzer Heilbutt - Reinhardtius hippoglossoides

gefangen im Nordwest/ Nordostatlantik FAO 21/ FAO 27

Filet, o.H., INT, 100% NTW

400-700 g GL 2 x 6,81kg

Filet, o.H., IQF, 10% Gl. kompensiert, 1 x 5kg

400-700 g CA RW

### Seelachs - Pollachius virens

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Filet, o.H., pbi, INT, seefrost, MSC

225-450 g NO 3 x 6,81kg

225-450 g FO 3 x 6,81kg

450-900 g IS 3 x 9kg

450-900 g NO 3 x 6,81kg

900+ g NO 3 x 6,81 kg

Loins, o.H. IQF, MSC, 1 x 5kg

140-160 g CN 10% Gl.

160-180 g IS/NL 20% Gl.

160-180 g LT 10% Gl.

180-200 g IS/NL 20% Gl.

180-200 g CN 10% Gl.

180-200 g NO/LT 10% Gl.

Tails, o.H. IQF, MSC, 10% Gl. 1 x 5kg

160-180 g NO/LT

160-180 g CN

180-200 g NO/LT

180-200 g CN

Portion, o.H. IQF, MSC, 20% Gl. 1 x 5kg

140-160 g IS/NL

140-160 g CN

160-180 g IS/NL

160-180 g CN

### Seelachsmusblöcke - Pollachius virens

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

1 x 7,48 kg PL

CA=Kanada CN=China DK=Dänemark FO=Färöer Inseln FR=Frankreich  
GL=Grönland GR=Griechenland ID=Indonesien IS=Island LT=Litauen  
NL=Niederlande NO=Norwegen PL=Polen TR=Türkei UA=Ukraine  
US=USA VN=Vietnam

# Fisch

## Filet - Loins - Tails

### Seesaibling - Salvelinus alpinus

gefarmt auf Island/ in Polen

Filet, m.H., pbi, IQF, 100% NTW, RW, 1 x 5kg

150-250 g PL

150-250 g IS

Filet, m.H. IQF

150-250 g PL PBI, 20% Gl., 10 x 1kg

200-400 g IS PBO, ASC, 20% Gl., 1 x 5kg

400+ g IS pbo, ASC, 100% RW, 1 x 5kg

### Seeteufel - Lophius americanus

gefangen im Nordwestatlantik

Filet, o.H. IQF, 100% NTW, IWP, 1 x 5kg

200-400 g US

400-800 g US

### St. Petersfisch/Kap-Sankt-Petersfisch - Zeus capensis

gefangen im Südostatlantik FAO 47

Filet, o.H. IQF, 20% Gl.

120-170 g ZA 1 x 5kg

120-170 g ZA 10 x 1kg

### Tilapia - Oreochromis niloticus

in Aquakultur gewonnen in China

Filet, o.H. IQF, 20% Gl.

140-200 g CN 10 x 1kg

140-170 g CN 1 x 5kg

140-200 g CN 10 x 1kg, o. Zusatzstoffe

140-200 g CN 1 x 5kg

## Fischsteak

### Schwarzer Heilbutt - Reinhardtius hippoglossoides

gefangen im Nordwest/ Nordostatlantik FAO 21/ FAO 27

Steak, mit Haut und Knochen, IQF, 10% Gl. 1 x 5kg

175-225 g DK

### Schwertfisch - Xiphias gladius

gefangen im Südpazifik FAO 21 / FAO 34

Steak, mit Haut und Knochen, IQF, 20% Gl. 10 x 1kg

150-250 g ES

### Victoriabarsch - Lates niloticus

aus Binnenfischerei in Afrika

Filet, o.H. IWP, 100% NTW, 1 x 6kg

300-500 g UG

### Wolfsbarsch - Dicentrarchus labrax

in Aquakultur gewonnen in der Türkei

Filet, m.H. geschuppt, pbo, 20% Gl. 1 x 5kg

80-120 g TR

120-160 g TR

160-180 g TR 10% Glasur

### Zander - Sander/Stizostedion lucioperca

aus Binnenfischerei in Osteuropa

Filet, m.H. geschuppt, IQF, 1 x 5kg

10% Glasur

170-230 g

230-300 g

300-500 g

500-800 g 1 x 10kg

800g+ g 1 x 10kg

20% Glasur

170-230 g

230-300 g

300-500 g

500-800 g 1 x 10kg

800+ g 1 x 10kg

## Loins

### Marlin - Istiompax indica

gefangen im östlichen Indischen Ozean FAO 57

Loins, IQF, 10% Gl. 1 x 25kg

2-5 kg ID

### Schwertfisch - Xiphias gladius

gefangen im Pazifik FAO 51, FAO 77, FAO 87

Loins, ohne Gräten, vakuumiert, IQF, 10% Gl.

2-5 kg ES ca. 1 x 11,5kg

### Thunfisch - Thunnus albacares

gefangen im westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

Loins, o.H., vakuumiert, 100% NTW, 1 x 25kg

2+ kg VN Sushi Qualität

Loins, o.H., IQF, 20% Gl. 1 x 25kg

2-5 kg ID

### Blauhai - Prionace glauca

gefangen im Südwest/Südostatlantik FAO 41/FAO 47

Loins, o.H., ohne Gräten, vakuumiert, 10% Gl.

2-5 kg 1 x ca. 15kg

# Garnelen

## roh

### Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

aus Aquakultur in Südostasien

roh, mit Kopf & Schale, Semi-IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

02-04	Stk./kg	BD
04-06	Stk./kg	VN
06-08	Stk./kg	VN
08-12	Stk./kg	IN
13-15	Stk./kg	BD
16-20	Stk./kg	BD
21-30	Stk./kg	BD
31-40	Stk./kg	BD
41-50	Stk./kg	BD

roh, ohne Kopf, mit Schale, BLK, real count, 80% NTW, 6 x 1,8kg

06-08	Stk./lb	BD
08-12	Stk./lb	VN
13-15	Stk./lb	VN

roh, ohne Kopf, mit Schale, BLK, real count, 100% NTW, 6 x 1,8kg

16-20	Stk./lb	VN
21-25	Stk./lb	VN

roh, ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", 20% Gl., 10 x 1kg

U-5	Stk./lb	VN
02-04	Stk./lb	BD
04-06	Stk./lb	BD
06-08	Stk./lb	BD
08-12	Stk./lb	BD
13-15	Stk./lb	BD
16-20	Stk./lb	BD

roh, ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", 25% Gl., 10 x 1kg

08-12	Stk./lb	BD
13-15	Stk./lb	BD

roh, geschält, entdarmt, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

U-5	Stk./lb	BD
02-04	Stk./lb	VN
04-06	Stk./lb	VN
06-08	Stk./lb	VN
08-12	Stk./lb	BD
13-15	Stk./lb	BD
16-20	Stk./lb	BD
21-25	Stk./lb	BD
26-30	Stk./lb	BD
31-40	Stk./lb	BD
41-50	Stk./lb	BD

### Black Tiger Garnelen Spieße - Penaeus monodon

aus Aquakultur in Südostasien

Spieße, roh, geschält, entdarmt, IQF, 100g, 10 x 1kg

9-11	Stk./Sp.	BD	10% Gl.
9-11	Stk./Sp.	VN	20% Gl.
11-13	Stk./Sp.	BD	20% Gl.

## roh

### Bio-Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

aus ökologischer Aquakultur in Vietnam / Indonesien

roh, ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF, 20% Gl., 10 x 1kg,

DE-ÖKO-005

08-12	Stk./lb	VN	o. Zusatzstoffe
13-15	Stk./lb	ID	o. Zusatzstoffe

roh, geschält, entdarmt, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg, DE-ÖKO-005

26-30	Stk./lb	VN	o. Zusatzstoffe
-------	---------	----	-----------------

### Freshwatergarnelen - Rosenberg-Süßwassergarnelen

Macrobrachium Rosenbergi aus Aquakultur in Bangladesch

roh, ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", 20% Gl., 10 x 1kg

U-5	Stk./lb	BD
06-08	Stk./lb	BD
08-12	Stk./lb	BD
13-15	Stk./lb	BD
16-20	Stk./lb	BD

### White Tiger Garnelen - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Südostasien

roh, geschält, entdarmt, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

08-12	Stk./lb	VN
13-15	Stk./lb	VN
16-20	Stk./lb	IN
21-25	Stk./lb	IN
26-30	Stk./lb	IN
31-40	Stk./lb	IN
41-50	Stk./lb	VN
71-90	Stk./lb	IN

### White Tiger Garnelen Spieße - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Südostasien

Spieße, roh, geschält, entdarmt, IQF, 100g, 20% Gl., 10 x 1kg

9-11	Stk./Sp.	VN	Schachtel
11-13	Stk./Sp.	VN	Schachtel

rund gesteckt

10	Stk./Sp.	VN	Beutel
----	----------	----	--------

# Wildgarnelen

## roh

### Argentinische Rotgarnelen- Pleoticus muelleri

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

roh, mit Kopf & Schale, kontaktgefroren, 100% netto, 6 x 2kg

10-20 Stk./kg AR Seefrost

roh, ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF, 20% Gl., 6 x 1kg

08-12 Stk./lb AR

13-15 Stk./lb AR

16-20 Stk./lb AR 10 x 1kg

roh, geschält, entdarmt, IQF, 20% Gl.

13-15 Stk./lb AR 10 x 1kg

16-20 Stk./lb AR 10 x 1kg

### Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

gefangen im Atlantischen Ozean FAO 34

roh, mit Kopf & Schale, Semi-IQF, 100% NTW, 6 x 2kg

02-04 Stk./kg GM

04-06 Stk./kg GM

06-08 Stk./kg GM

08-10 Stk./kg GM

10-15 Stk./kg GM

### Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

gefangen im westlichen Indischen Ozean FAO 51/57

roh, mit Kopf & Schale, kontaktgefroren, 20% Gl., 10 x 1kg

02-04 Stk./kg IN

04-06 Stk./kg IN

06-08 Stk./kg IN

08-12 Stk./kg IN

13-15 Stk./kg IN

roh, ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", 20% Gl., 10 x 1kg

02-04 Stk./lb IN

04-06 Stk./lb IN

06-08 Stk./lb IN

08-12 Stk./lb IN

13-15 Stk./lb IN

16-20 Stk./lb IN

roh, geschält, entdarmt, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

04-06 Stk./lb IN

06-08 Stk./lb IN

08-12 Stk./lb IN

13-15 Stk./lb IN

16-20 Stk./lb IN

### Carabinero - Plesiopenaeus edwardsianus

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

roh, mit Kopf & Schale, kontaktgefroren, 100% NTW, 12 x 1Schachtel

06-08 Stk./kg

08-12 Stk./kg

## gekocht / blanchiert

### Chile Camarones - Heterocarpus reedi

gefangen im Pazifischen Ozean

geschält, gekocht, IQF, 10% Gl.

100-200 Stk./lb CL 4 x 2,5kg

100-300 Stk./lb CL 1 x 10kg

### Kaltwassergarnelen - Pandalus borealis

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

gekocht, mit Kopf & Schale, IQF, 20% Gl., 2 x 2,5kg

90-120 Stk./kg GL

### Kaltwassergarnelen - Pandalus borealis

gefangen im Atlantischen Ozean FAO 27

gekocht, geschält, IQF, MSC, 20% Gl., 4 x 2,5kg

150-250 Stk./kg NO

### Nordseekrabbenfleisch - Crangon crangon

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

gekocht, geschält, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

NL

### Warmwassergarnelen - Parapenaeopsis stylifera

gefangen im westlichen Indischen Ozean FAO 51

geschält, blanchiert, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

80-120 Stk./lb IN

100-200 Stk./lb IN

200-300 Stk./lb IN

300-500 Stk./lb IN



# Garnelen

## gekocht

### Black Tiger Party Garnelen - Penaeus monodon *aus Aquakultur in Südostasien*

#### geschält, entdarmt, gekocht, Tail on, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

16-20	Stk./lb VN
21-25	Stk./lb VN
26-30	Stk./lb VN
31-40	Stk./lb VN

#### gekocht, geschält, entdarmt, Tail off, IQF, ohne Zusatzstoffe/nur Salz, 20% GL., 1 x 10kg

26-30	Stk./lb VN
26-30	Stk./lb IN 10 x 1kg
31-40	Stk./lb VN

71-90 Stk./lb VN 1x10kg

#### geschält, entdarmt, gekocht, Tail off, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

26-30	Stk./lb VN
31-40	Stk./lb VN
41-50	Stk./lb VN
51-60	Stk./lb VN
51-60	Stk./lb IN
61-70	Stk./lb VN
71-90	Stk./lb VN
90-120	Stk./lb VN

#### geschält, gekocht, Tail off, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg 100-200 Stk./lb VN

## gekocht

### White Tiger Party Garnelen - Litopenaeus vannamei *aus Aquakultur in Südostasien*

#### geschält, entdarmt, gekocht, Tail on, IQF, 20 % Gl., 10 x 1kg

16-20	Stk./lb	VN
26-30	Stk./lb	VN
31-40	Stk./lb	VN

#### gekocht, geschält, entdarmt, Tail off, IQF, Real Count, ohne Zusatzstoffe/nur Salz, 100% NTW, 1 x 10kg

26-30	Stk./lb	VN 80% NW FC
31-40	Stk./lb	VN
41-50	Stk./lb	VN
51-60	Stk./lb	VN
71-90	Stk./lb	VN
100-200	Stk./lb	VN

#### leicht behandelt/non phos., 100% NTW, 1 x 10 kg

31-40	Stk./lb	VN ASC
41-50	Stk./lb	VN
51-60	Stk./lb	VN

#### geschält, entdarmt, gekocht, Tail off, IQF, 20% Gl., 10 x 1kg

71-90	Stk./lb	VN
90-120	Stk./lb	VN

### Sushi Toppings - Litopenaeus vannamei *aus Aquakultur in Südostasien*

#### Nobashi Ebi, roh, geschält, entdarmt, Tail on, 100% NTW

26-30	Stk./lb	VN 20 x 300g
-------	---------	--------------

#### Sushi Ebi, gekocht, geschält entdarmt, Tail on, 100% NTW

2L	7,6-8,0cm	ID 20 x 150g
3L	8,0-8,5cm	ID 20 x 190g
4L	8,5-9,0cm	ID 20 x 220g
5L	9,0-9,5cm	ID 20 x 250g
6L	9,5-10,0cm	ID 20 x 295g
7L	10,0-10,5cm	ID 20 x 380g

# Räucherrohwaren

## Aale

Zum Räuchern, Braten, Kochen

Australien/Kanada/Neuseeland Wild  
Europa Zucht

## Buttermakrelen - Lepidocybium flavobrunneum

gefangen im Mittleren Westpazifik FAO 71

Filet, m.H., 10% Gl., 1 x 25kg

2-4 kg ID  
4-6 kg ID

Filet, o.H., 10% Gl., 1 x 25kg

2-4 kg ID

Loins, o.H., 10% Gl., 1 x 25kg

2-4 kg ID

## Dornhai - Squalus acanthias

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 21

Bauchlappen, BLK, 1 x 12kg

US large  
US medium

## Kabeljau - Gadus morhua

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Rogen

600-1000 g IS  
1000-1800 g IS

## Heilbutt - Rheinhardtius hippoglossoides

gefangen im Norwestatlantik FAO 21 / FAO 27

ausgenommen, schwarz, interleaved, JC, 1 x 25kg

1-2 kg GL  
2-3 kg GL  
3+ kg GL

ausgenommen, schwarz, JC, IQF, 1 x 20kg

1-2 kg FO  
2-3 kg FO  
3+ kg FO

## Heringe - Clupea harengus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

rund, BLK, 1 x 20kg

250+ g NO  
300+ g NO

Filet, o.H., vakuum, 1 x 20kg

ca. 40-70 g NO/IS  
ca. 50-80 g NO/IS  
ca. 60-90 g NO/IS

Lappen, BLK, vakuum, 1 x 20kg

4-7 Stk./kg NO/IS  
5-8 Stk./kg NO/IS 3 x 6,5 kg  
6-10 Stk./kg NO/IS  
8-12 Stk./kg NO/IS

## Makrelen - Scomber scombrus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

geschlachtet, blockgefroren, 1 x 20kg

400-600 g IE

rund, blockgefroren, 1 x 20kg

300-500 g IE

400-600 g IE

600+ g NO

Filet, interleaved, handgeschnitten, 1 x 20kg

100-150 g IE

150+ g IE

Filet, IQF, 1 x 12kg

130-150 g NO

150-170 g NO

## Rotbarsch - Sebastes norvegicus ex marinus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

ohne Kopf, ausgenommen, J-Cut, BLK, MSC, 3 x 7kg

300-500 g IS

500-700 g IS

700+ g IS

## Sprotten - Sprattus sprattus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

rund, BLK, 1 x 20kg

45-55 Stk. IE

60-80 Stk. IE

## Wildlachs - Oncorhynchus spp.

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 61

Coho, ohne Kopf, ausgenommen, troll

6-9 lbs US 1 x 22,7 kg

Redking, ohne Kopf, ausgenommen, troll

7-11 lbs US 1 x 22,7 kg

11-18 lbs US 1 x 68,1 kg

Keta-Lachs/Silverbright, ohne Kopf, ausgenommen

6-9 lbs US net, 1 x 22,7 kg

9-12 lbs US net, 1 x 45,4 kg

Sockeye, ohne Kopf, ausgenommen, net

6+ lbs US 1 x 22,7 kg

## Zuchtlachs - Salmo salar

aus Aquakultur im Südostpazifik FAO 87 / FAO 27

Filet, Premium, Trim D, IQF

2-3 lbs CL 1 x 15 kg

3-4 lbs CL 1 x 15 kg

4-5 lbs CL 1 x 25 kg

# Weichtiere

## Muscheln

### Grünschalenmuscheln - Perna canaliculus

gefarmt im Südwestpazifik FAO 81

1/2 Schale, blanchiert, IQF, 100 %NTW, medium

30-45 Stk./kg NZ 10 x 1kg Schachtel

30-45 Stk./kg NZ 12 x 800g Schachtel

### Große Pilgermuschel - Pecten maximus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27, VIIIa

Fleisch, roh, mit Rogen, IQF, 20% Glasur, 10 x 1kg

08-12 Stk./lb SCO "Kings"

### Japanische Kammuschel - Mizupecten/Pantiopecten yessoensis

gefangen im Pazifischen Ozean FAO 61

Fleisch, roh, ohne Rogen, 10 x 1kg

U-10 Stk./lb JP MSC, 10% Glasur

U-10 Stk./lb JP 20% Glasur

10-20 Stk./lb JP MSC, 10% Glasur

10-20 Stk./lb JP MSC, Becherware, 6 x 1kg

10-20 Stk./lb JP MSC, 20% Glasur

### Miesmuschel - Mytilus chilensis/galloprovincialis

gefarmt im Südostpazifik FAO 87/gefarmt in Spanien

Ganz, gekocht, vakuumiert, 5 x 1kg

60-80 Stk./kg CL

Fleisch, gekocht, IQF, 10% Glasur, 10 x 1kg

100-200 Stk./kg CL

200-300 Stk./kg CL

300-500 Stk./kg CL

paniert, vorgebacken, IQF, ASC, 5 x 1kg

200-300 Stk./kg CL

## Pulpo

### Pulpo - Octopus vulgaris

gefangen im Atlantischen Ozean FAO 34/27 ( IXa)

mit Kopf, gereinigt, flowerstyle, IQF

1,5-2,0 kg/Stk. PT 1 x ca. 15kg, 100% NTW

mit Kopf, gereinigt, in der Schale, IQF, 10% Gl.

1-2 kg/Stk. ES 1 x ca. 10,77kg

2-3 kg/Stk. ES 1 x ca. 11,70kg

mit Kopf, gereinigt, in der Schale, IWP, 100% NTW

1-2 kg/Stk. ES 1 x ca. 15kg

2-3 kg/Stk. PT 1 x ca. 15kg

3-4 kg/Stk. PT 1 x ca. 15kg

4+ kg/Stk. PT 1 x ca. 14kg

Tentakeln, gekocht, vakuumiert, 100% NTW

12-16 Stk./kg MA 10 x 1kg

100-150 g/Stk. MA 1 x 3kg

150-200 g/Stk. MA 1 x 3kg

### Pulpo - Octopus membranaceus

gefangen Indischer Ozean FAO 51 und/oder FAO 57

mit Kopf, gereinigt, flowerstyle, IQF, 10 x 1kg

10-20 Stk./kg IN 20% Gl.

40-60 Stk./kg IN 20% Gl.

40-60 Stk./kg VN 25% Gl.

## Sepia

### Sepia - Sepia pharaonis

gefangen im westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

mit Kopf, gereinigt, IQF, 20% Gl.

U-10 Stk./kg VN 12 x 800g

11-20 Stk./kg VN 12 x 800g

40-60 Stk./kg VN 10 x 1kg

# Weichtiere

## Ganzer Tintenfisch

### Patagonischer Tintenfisch - Loligo gahi/ ex patagonica

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

#### ganz, C4, block-tiefgefroren, 100% NTW

9-13 cm 12 x 1kg  
9-13 cm 1 x ca. 5kg  
9-13 cm 1 x ca. 10,25kg

#### ganz, C4L, block-tiefgefroren, 100% NTW

12-14 cm 12 x 1kg  
12-14 cm 1 x ca. 5,23kg  
12-14 cm 1 x ca. 10,32kg

## Tintenfisch gereinigt

### Pfeilkalmar - Nototodarus sloani

gefangen im Südwestpazifik FAO 81

#### ganz, gereinigt, mit Kopf, mit Haut, 20% Gl.

U-5 Stk./kg GR 2 x 5kg  
U-10 Stk./kg GR 3 x 5kg

### Tintenfisch - Illex argentinus

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

#### Tuben, ohne Kopf, gereinigt, 10 x 1kg

U-5 Stk./kg CN 20% Glasur  
U-5 Stk./kg CN 30% Glasur  
U-10 Stk./kg CN 20% Glasur  
U-10 Stk./kg CN 30% Glasur

### Tintenfisch - Dosidicus gigas

gefangen im Südostpazifik FAO 87

#### Tuben, ohne Kopf, gereinigt, roh, IQF, 20% Gl. 10 x 1kg

U-5 Stk./kg CN

### Patagonischer Tintenfisch - Loligo gahi/ ex patagonica

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

#### ganz, C4, gereinigt, block-tiefgefroren, 10% Gl., 8 x 1kg

9-13 cm

#### ganz, C4LL, gereinigt, block-tiefgefroren, 20% Gl., 8 x 1kg

12-16 cm

## Tintenfisch gereinigt

### Tintenfisch - Loligo chinensis/duvaucelli

gefangen im Ind. Ozean FAO 51/Paz. Ozean FAO 57/71

#### Tuben, ohne Kopf, gereinigt, BLK, 80% NTW, 6 x 2kg

11-20 Stk./kg TH FC  
11-20 Stk./kg IN RC  
11-20 Stk./kg TH RC  
21-40 Stk./kg IN RC  
21-40 Stk./kg TH RC

#### Tuben, ohne Kopf, gereinigt, IQF, 20% Gl. 10 x 1kg

21-40 Stk./kg TH FC

#### Tuben, mit Kopf, gereinigt, BLK, 80% Gl., NTW, 6 x 2kg

U-10 Stk./kg TH RC  
11-20 Stk./kg TH RC

## Tintenfischprodukte

### Tintenfisch - Dosidicus gigas

gefangen im Südostpazifik FAO 87

#### Tentakeln in Scheiben, gekocht, 20% Gl. 6 x 1kg

1,5-3 cm

#### Tentakeln, ganz, gereinigt, roh, IQF, 20% Gl., 1 x 10kg

0,5-1 kg/Stk.

#### Steaks, roh, 20% Gl. 10 x 1kg

120-170 g PE

### Ringe - Theragra chalcogramma/Dosidicus gigas

#### Natur, gepresst, IQF, 10% Gl., 6 x 900g

### Ringe - Loligo duvauceli

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51

#### Ringe blanchiert, IQF, 10% Gl.

2 x 5 kg TH 61+

### Ringe - Illex argentinus

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

#### Ringe, roh, natur, IQF, 30% Gl.

10 x 1 kg CN

# Spezialitäten

## Surimi - Krebsfleischimitat

### Surimi, gekocht

#### Chunks, 10 x 1kg

ca. 3 cm PL (35%), IQF

ca. 4 cm PL (30,6%), MSC, vac.

#### Shrimps, Paprika 10 x 1kg

ca. 25 g TH (41%), MSC

#### Sticks, MSC, Paprika

8,5 cm PL (31%), IWP, 20 x 500g, vac.

18 cm PL (31%), IWP, 10 x 1kg, vac.

18 cm TH (30,6%), IQF, 10 x 1kg

#### Sticks, rot, 20 x 500g

7 cm PL (25%)

#### Muslitos - panierte Krebscheren - , 10 x 1kg

33 g/Stk. TH (16%)

## Spezialitäten

### Louisiana-Flußkrebse - Procambarus clarkii

*aus Binnenfischerei in China*

#### Fleisch, gekocht, BLK, 100% NTW, 6 x 2kg

U-100 Stk./lb CN

100-150 Stk./lb CN

150-200 Stk./lb CN

#### Fleisch, gekocht, IQF, 20% Gl. 10 x 1kg

100-200 Stk./lb CN

### Frutti di Mare

*gefangen im Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71*

#### blanchiert, 20% Gl. 10 x 1kg

VN Cape Gourmet

VN Rassau Seafood

#### gekocht, 20% Gl. 10 x 1kg

TH

### Geriffelte Mangroven Krabbe - Scylla serrata

*in Aquakultur gewonnen in Südostasien*

#### Softshell, roh, IQF, 10 x 1kg netto

14 Stk./kg BD

#### Softshell, roh, IQF, 20% Gl. 10 x 1kg

50-70 g/Stk. TH

### Langustenschwänze - Panulirus argus

*gefangen im Mittleren Westatlantik FAO 31*

#### roh, 100% NTW, 1 x 4,54kg

10-12 oz NI

16-20 oz BS

#### roh, 100% NTW, 4 x 4,54kg

16-20 oz BS

### Hummer - Homarus americanus

*gefangen im Nordwestatlantik FAO 21*

#### gekocht, ganz, im Eismantel, 10 x 1 Stück, Preis pro Stück

350 g CA MSC

400 g CA MSC

#### roh, halbiert, m. eingelegtem Arm+Scherenfleisch, HP, vak.

175-200 g CA 1 x 4,54kg, MSC

200-225 g CA 1 x 4,54kg, MSC

200-250 g CA 1 x 4,54kg, MSC

250-300 g CA 1 x 4,54kg, MSC

#### roh, ganz, HP, MSC, 1 x 4,54kg

450-552 g CA

522-598 g CA

590-680 g CA

680-795 g CA

#### Scheren- und Gelenkfleisch, gekocht, vakuum, 100% NTW

6 x 0,907 kg CA **CK**, MSC

#### Fleisch, roh, HPP, vakuum, MSC

4,54 kg CA **Tails 3-4 oz.**, Schwänze geschält

12 x 1 lb CA **CK**, Scheren- u. Gelenkfleisch

6 x 2 lbs CA **TCK**, Schwanz-Scheren-Gelenkfleisch

#### Grieß, gekocht, vakuum, MSC, 100% NTW

4 x 5 lbs CA

1 x 10 lbs CA MSC

#### Karkassen, roh, IQF, 100% NTW

1 x 25 lbs CA MSC

#### Schwänze, roh, mit Schale, 1 x 4,54kg

4-5 oz CA MSC

5-6 oz CA MSC

6-7 oz CA MSC

7-8 oz CA MSC

### Steinbutt - Psetta maxima

*gefangen im Nordostatlantik FAO 27*

#### Karkassen, BLK, 100% NTW, 1 x 5kg

### Alaska - Königskrabben - Paralithodes camtschaticus

*gefangen im Nordostatlantik FAO 27*

#### Beine + Scheren, gekocht, IQF, 10% Gl., 1 x 5kg

150-200 g NO

### Wakame/ Seealgensalat - Undaria pinnatifida

*gefarmt im Pazifischen Ozean FAO 61*

#### mariniert, mit Sesam, vakuum, 100% NTW

12 x 1 kg TW

12 x 1 kg TW ohne AZO Farbstoffe

## Convenience Produkte

### Fisch

#### Alaska Seelachs - Theragra chalcogramma

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61

#### Naturform, paniert in Knusperpanade, 1 x 6kg

190 g 70% Fisch

#### Naturform, MSC

#### paniert in Knusperpanade, 1 x 6kg

150 g 65% Fisch

#### paniert in Cornflakespanade, 1 x 6kg

150 g 65% Fisch

#### paniert und vorgebacken im Backteig, 1 x 6kg

170 g 55% Fisch

#### Kibbelinge - Theragra chalcogramma

Portionen, **MSC**, 1 x 3kg

#### Fischfrikadellen

paniert, 80 Stück im Karton

75 g 35% Panade

### Vegane Produkte

auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht

#### Vegane Fischfrikadelle, paniert

75 g 40 Stück im Karton

#### Veganes Knusperfilee, paniert

100 g 30 Stück im Karton

75 g 40 Stück im Karton

#### Vegane Kibbelinge, paniert

20 g 3 x 1 KG

### Garnele

#### White Tiger Garnelen - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Südostasien

#### Butterfly-Style, paniert, mit Schwanzsegment, 10 x 1kg

26-30 Stk./lb VN 40% Garnele

#### "Ebi - Fry" paniert Torpedo-Style, mit Schwanzsegment

26-30 Stk./lb VN 40% Garnele, 10 x 1 kg

#### im Kartoffelnest

25 g/Stk. VN 5 x 1kg (2 x 500g)

30 g/Stk. VN 10 x 300 g

#### Scampi Fritti, roh, im Backteig, 8 x 1kg

70-90 Stk. ES 45% Garnele

#### Spieße in Kräuter-Knoblauch Marinade

ca. 20g 2er Sp. à VN 50 Stk./ Schachtel, 10 x 1 kg

## Tintenfisch

### Rabas

*Dosidicus gigas* gefangen im Südwestatlantik FAO 43

#### Tintenfischstreifen, paniert

#### Rabas Empanadas

5 x 1 kg ES 70/30, Ibercook

### Ringe

*Illex argentinus* gefangen im Südwestatlantik FAO 42

#### Ringe im Backteig

#### geschnitten und vorgebacken

6 x 1 kg ES 40% Tintenfisch

#### gepresst und vorgebacken

8 x 1 kg ES 50% Tintenfisch

8 x 1 kg ES 40% Tintenfisch

## Räucherfisch

### Forelle

#### Forellen - Onchorhynchus mykiss

in Aquakultur gewonnen Türkei

#### Filet geräuchert, im Tray vakuum verpackt

#### mit Haut

125 g TR 20 x 125 g

#### ohne Haut

125 g TR 40 x 125 g

500 g TR 10 x 500 g

### Heilbutt

#### Schwarzer Heilbutt - Reinhardtius hippoglossoides

gefangen im Nordwest FAO 21

#### Filet geräuchert, vakuumiert, o.H., vorgeschnitten

700-1300 g 1 x ca. 8kg

### Lachs

#### Lachs - Salmo Salar

aus Aquakultur im Nordostatlantik FAO 27

#### Graved Lachs

#### ohne Haut, vorgeschnitten, vakuumiert

900-1500 g 1 x ca. 10kg

#### Räucherlachs

#### Filet geräuchert, vakuumiert

#### mit Haut, vorgeschnitten

900-1300 g 1 x ca. 12 kg

#### ohne Haut, vorgeschnitten

500 g 20 x 500g

1000 g 10 x 1kg

900-1300 g 1 x ca.10,4kg, trocken gesalzen

900-1300 g 1 x ca. 12kg

#### Abschnitte, ohne Haut, vakuumiert

10 x 1 kg 90%, rotfleischig