



HAVELLAND EXPRESS

EINZIGARTIGE HERKUNFT

Wir kennen unsere
Produzenten persönlich

GANZ NAH DRAN

JRE Origins -
Weil wir lieben was wir tun

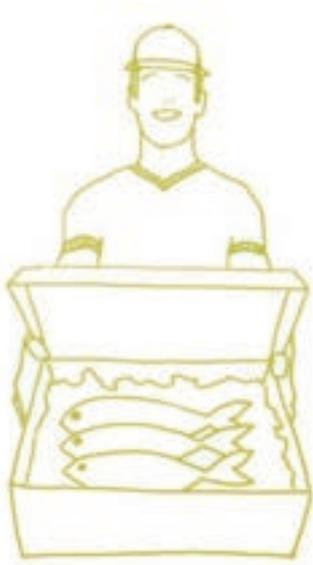
FLEXIBILITÄT VERSTEHEN

Unsere Produkte können
Flexibilität, Vielfalt, Spitzenqualität



Absolute Frische,
einzigartige Herkunft.

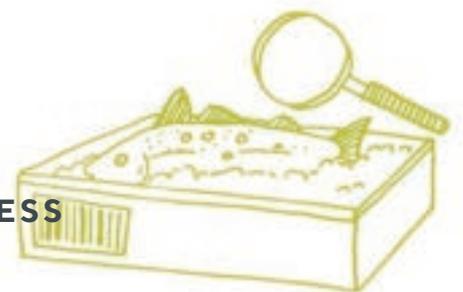
ABSOLUTE FRISCHE EINZIGARTIGE HERKUNFT



HAVELLAND EXPRESS GLAUBT AN EIN NEUES BEWUSSTSEIN FÜR LEBENSMITTEL. DABEI SPIELT DAS WISSEN UM DEN URSPRUNG VON LEBENSMITTELN EINE ZENTRALE ROLLE. DESHALB ACHTEN WIR GENAUESTENS AUF DIE HERKUNFT UNSERER PRODUKTE UND BEFOLGEN DEN GRUNDSATZ: DIE BESTE QUALITÄT, SO NAH WIE MÖGLICH PRODUZIERT.



IHR HAVELLAND EXPRESS





AUF ALLEN KANÄLEN

havelland-express.de
facebook.com/havexontour
instagram.com/havellandexpress
Youtube: bit.ly/3wSAWyz

INHALT

DEN WIR MIT IHNEN TEILEN MÖCHTEN...

06 INTERVIEW MICHAEL KUNZMANN

Immer auf der Suche nach regionalen Spezialitäten gründeten Horst Bernd Paech und Michael Kunzmann 1992 Havelland Express.

08 ARBEITEN BEI HAVELLAND EXPRESS

Unsere Mitarbeiter - ihre Meinung

18 KUNDEN UND LOGISTIK

Fakten und Entwicklung

30 JRE - HAVELLAND EXPRESS

Weil wir lieben, was wir tun.

34 REGIONAL

Spitzenqualität durch kurze Wege

36 GREEN LABEL

Hochwertige Lebensmittel können nur aus intakten Landschaften und von gesunden Tieren stammen.

46 LA CRIÉE

Fangfrischer Fisch in ausgewählter Spitzenqualität.

50 PRODUKTSUCHE

Wir kennen unsere Produzenten

52 MANUFAKTUR - VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Lösungsorientierte Produkte

56 PREMIUMSEGMENT

Vollsortiment im Premiumsegment

58 UNSERE PRODUKTWELT

Entdecken Sie auf über 250 Seiten unsere Produktauswahl.



ÜBER 30 JAHRE ABSOLUTE FRISCHE



HAVELLAND EXPRESS QUALITÄT SEIT ÜBER 30 JAHREN

Familienunternehmen
mit großer Freude daran,
flexibel und kundenorientiert
zu arbeiten.

Was unterscheidet HavEx von anderen Vollsortimentern im Premium Segment?

Ich glaube, es ist vor allem die Tatsache, dass wir bis heute ein familiengeführtes Unternehmen sind und nicht zu einem großen Konzern gehören. Außerdem blicken wir inzwischen auf 30 Jahre Erfahrung im Lebensmittelbereich zurück und haben bis heute große Freude daran, flexibel und kundenorientiert zu arbeiten und schnell auf die Entwicklungen des Markts und die Bedürfnisse unserer Kunden zu reagieren.

Was ist ihr Erfolgsrezept?

Kundenorientierung! Aber definitiv auch die Liebe zum Produkt – schließlich ist das quasi im ganzen Unternehmen unsere DNA. Was uns bei Havelland Express alle verbindet, ist, dass wir Lebensmittel lieben, Spaß an der gesamten Wertschöpfungskette haben und (zum großen Teil) auch selbst gerne kochen. Ein weiterer Erfolgsfaktor ist unsere Geschwindigkeit. Denn Frische bedingt Geschwindigkeit und auch das gehört zu unserer DNA.



»Wir haben uns gar nicht so sehr verändert.
Unser Credo ist immer gleich geblieben:
Innovation, Zuverlässigkeit, Schnelligkeit,
Qualitätsorientierung.«

MICHAEL KUNZMANN

geschäftsführender Gesellschafter

Havelland Express wurde vom kleineren Mittelständler zum international agierenden Unternehmen, Wie wirkt sich dieser Wandel auf Qualität und Regionalität der Produkte aus?

Gerade im Bereich Qualität haben wir uns in den letzten Jahren stark weiterentwickelt. Während wir früher nämlich primär auf die Regionalität geschaut haben, achten wir heute erst auf die Qualität und dann auf die Regionalität. Das bedeutet, dass unsere Lebensmittel nicht zwingend regional sein müssen, wenn sie einem nicht-regionalen Produkt in puncto Qualität nachstehen. Unser konsequentes Credo in 2023 ist: Erst Qualität und dann so nah wie möglich.

Von Veränderungen zur Kontinuität: Was ist Ihnen damals wie heute wichtig?

Ganz oben stehen für mich die direkte Partnerschaft auf Augenhöhe mit unseren Produzenten und unseren Kunden und ein familiäres Umfeld im Unternehmen, in dem sich jede/r wohl fühlt.



Wie behält man all diese Standards und Prinzipien als wachsender Mittelständler bei?

Wir haben unsere Qualitätssicherung in den letzten Jahren extrem ausgebaut und hierfür mittlerweile auch eine eigene Abteilung. Gerade heute haben wir uns die Jahresauswertung von 2022 im Vergleich zu 2019 angeschaut und gesehen, dass wir Reklamationen – trotz gestiegenem Umsatz – um zwei Drittel reduzieren konnten. Das liegt daran, dass wir unsere Lieferanten aktiver und genauer aussuchen, der Wareneingang strukturierter läuft und der Umgang mit Reklamationen konsequenter ist. All das haben wir im Zuge der Qualitätssicherung optimiert. Seit wir diese Abteilung gegründet haben, hat sich aber auch das Motto im Unternehmen insgesamt noch mal geschärft: Qualität ist unser allererstes Kriterium.

Dieser Wandel hat doch sicherlich auch Herausforderungen und Hürden mit sich gebracht?

Natürlich! Zu den größten Herausforderungen haben die Krisen der letzten Monate und Jahre gehört. Aber es wird immer wieder schwierige Zeiten geben und das gehört ja irgendwie auch dazu. Ich glaube aber, dass wir jede Krise überstehen können, so lange wir die Bereitschaft zur Weiterentwicklung haben – als Unternehmen, aber auch jede/r einzelne; auch ich als Geschäftsführer. In der Zukunft sehe ich unsere größten Hürden in der Digitalisierung. Da müssen wir richtig Gas geben, um am Thema zu bleiben. Aber auch das können wir schaffen, wenn wir die Bereitschaft zur Veränderung haben und überlegen, wo wir Dinge besser machen können. Grundsätzlich gilt bei Havelland Express: Der Satz „Wir machen das so, weil es schon immer so war“ darf nicht fallen!

Jetzt sind Sie schon von der Vergangenheit in die Zukunft gesprungen. Wo sehen Sie Havelland Express in einem Jahr, in fünf Jahren und in zehn Jahren?

Wir wollen uns vor allem weiterentwickeln und qualitativ weiter wachsen. Das bedeutet, dass wir in den Regionen, in denen wir vertreten sind, weitere Kunden finden und unser Sortiment weiter ausbauen wollen. Grundlegend sehen wir uns also gar nicht so viel anders als heute, aber wir möchten unsere Entwicklung nach vorne treiben, sodass man uns in Deutschland kennt.

Zum Abschluss eine knifflige Frage: Regional oder exklusiv – was ist wichtiger?

Qualität ist die erste und bedingungslose Forderung, die wir an ein Produkt haben. Direkt danach kommt die Regionalität. Das Schöne ist, dass es regional mittlerweile so viele tolle und einzigartige Produkte gibt, dass wir sie nicht mehr aus anderen Ländern herholen müssen!



ARBEITEN BEI HAVELLAND EXPRESS...



»Dem Kunden top Ware zu organisieren macht mir besonders viel Spaß!«

FRÉDÉRIC GIBARD

Einkauf Fleisch & Geflügel

»7 Jahre bin ich dabei und freue mich auf viele weitere Jahre mit einzigartigen Produkten und tollen Kunden.«

DANIEL BRÜDGAM

Teamleiter / Key Account Manager



»Herr Kunzmann hat mir bei meinem Vorstellungsgespräch versprochen, dass mir bei Havelland Express nie langweilig wird. Das Versprechen hält er bis heute. Ich liebe neue Herausforderungen und Möglichkeiten.
- Ich liebe meinen Job.«

JESSICA LÜNSTROTH

Head of Marketing und HR





»Hier habe ich die Möglichkeit meiner Passion für hervorragende Produkte im direkten Kontakt mit unseren Kunden nachzugehen. Immer wieder neue Inspirationen und interessante Kontakte sorgen dafür, dass kein Tag wie der andere ist.«

HANNO WISSKIRCHEN

Key Account Manager

»Ich arbeite hier schon viele Jahre und es ist einfach toll, dass man das Beste den Besten vermitteln darf. Jeder Tag bringt neue Herausforderungen. Man entwickelt sich selbst weiter. Das Team ist super. HavEx ist für mich persönlich eine Herzenssache.«

JANA LUKASOVA

Export-Managerin Tschechien



»Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit sind immer wichtigere Aspekte in der Gastronomie. Da ich als Koch selbst sehr produktaffin bin, bereitet es mir große Freude, diese meinen Kunden zu empfehlen und zu verkaufen.«

CHRISTIAN GRANSE

Teamleiter / Key Account Manager



»Ich arbeite erst seit 4 Monaten bei Havelland Express, fühle mich aber jetzt schon als Teil der HavEx Familie. Die hohe Qualität der Produkte schafft in der täglichen Arbeit eine unglaubliche Identifikationsmöglichkeit. Da bekommt man direkt Lust selbst einzukaufen und zu kochen. Ich freue mich auf die kommende Zeit.«

STEPHAN LINDOW

Stv. Kaufmännischer Leiter

»Ein Rheinländer in Berlin – aber in der Welt der TOP Lebensmittel zuhause. Mein Steckenpferd ist Asien, ich habe viele Lieferanten in den letzten Jahren Vorort kennenlernen dürfen. Ich freue mich auf die künftige Zusammenarbeit mit Havelland Express.«

OLIVER SÜSSMUTH

Teamleiter Einkauf / Inbound-Logistik



»Havelland Express ist für mich wie eine große Familie. Es ist spannend und faszinierend von Anfang an zu sehen, wie groß und stark die Familie geworden ist.«

BJÖRN BIELITZA

Einkauf Obst und Gemüse



»Wir im Marketing arbeiten an unterschiedlichsten Digital- und Print-Projekten, so wird es nie langweilig. Havelland Express gibt mir die Möglichkeit meine Kreativität einzubringen und aus einer Idee oder einem Produkt ein Erlebnis zu machen.«

ANITA SCHUMANN

Grafik- und Webdesign

»Ich bin jetzt seit 10 Jahren bei HavEx. Das Positive an der Arbeit ist, jeden Tag etwas Neues erleben zu dürfen und die vielen Herausforderungen im Tagesgeschäft. Struktur und Übersicht ist unsere Stärke.«

MARKUS ZABEL

Leiter Lager- und Logistik



»Wähle einen Job den du liebst und du wirst keinen Tag mehr in deinem Leben arbeiten.«

ALEKSANDER DISSEL

Export Manager Polen und Baltikum



»Ich habe 2020 bei Havelland Express angefangen zu arbeiten und fühlte mich gleich wie zu Hause. 2020 war mit der Pandemie eine große Herausforderung für uns alle. Ich war und bin erstaunt wie wir durch Zusammenhalt in der Firma und auch mit den Kunden durch die Pandemie gekommen sind. Die Flexibilität, die unsere Partner und wir an den Tag gelegt haben, sind bis heute der Schlüssel zum Erfolg.«

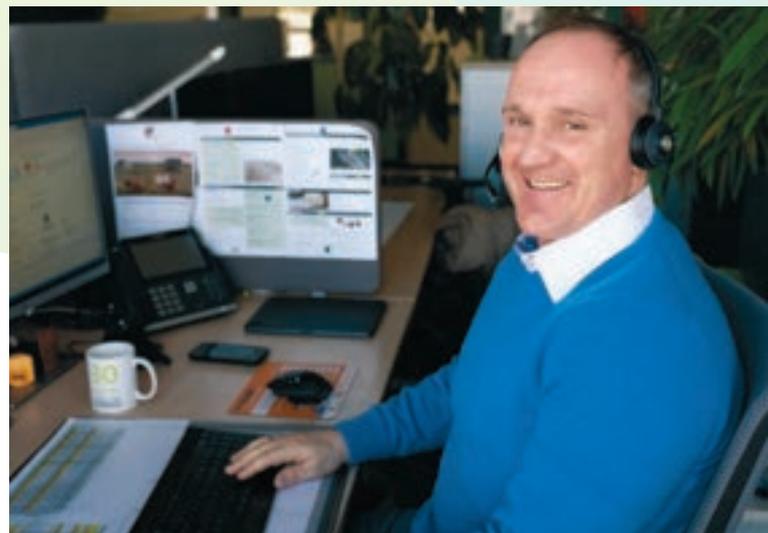
MIRKO OTT

Senior Verkauf

»Die Gastronomie befindet sich gerade in einem Umbruch... Herkunft, Regionalität, Personalmangel, auch vegane Produkte spielen immer mehr eine Rolle. Wir passen uns dem Bedarf an und sind ständig auf der Suche nach neuen Produkten. Es macht wahnsinnig viel Spaß diesen Prozess im Team mitzugestalten.«

ANDREAS KRÜGER

Teamleiter / Key Account Manager



»Ich bin stolz darauf, Teil des Teams von Havelland Express Frischdienst GmbH zu sein. Unser Unternehmen ist bestrebt, frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu liefern. Durch unsere Leidenschaft für exzellente Produkte sind wir in der Lage, unsere Kunden stets zufriedenzustellen und uns als führendes Unternehmen in der Branche zu positionieren.«

LUISA STEINMÜLLER

Marketing



»Anders als im Großkonzern sind hier die verschiedenen Tätigkeitsbereiche nicht weit voneinander entfernt und man ist sehr eng miteinander verknüpft. Warenannahme, Kommission, Qualitätsmanagement, Warenausgabe – wir sind alle so ein bisschen Allrounder hier im Lager. Hier wird es nie langweilig und man lernt ständig dazu. Das ist eine ganz spezielle Firma, die man einfach lebt.«

RAINER ZIELSKE

Schichtleiter Lager

»Wir haben zu allen Kunden und Lieferanten eine gute Beziehung. Die Hierarchien sind flach und der Teamspirit ist gut.«

ANNETT ANDERS

Debitoren- und Kreditorenbuchhalterin



»Toll finde ich, dass wir stetig gewachsen sind, und ich das Gefühl habe, dass mein Arbeitsplatz bei Havelland Express sicher ist.«

UWE STRIEGLER

Kraftfahrer

UNTERNEHMEN UND LOGISTIK

DAS UNTERNEHMEN

1992 ist die Geburtsstunde
von Havelland Express

UNSER FRISCHEPRINZIP

24 Stunden dauert unsere
Frischlieferung maximal
innerhalb Deutschlands

KUNDEN UND PRODUKTE

60% unserer über 1500
Kunden sind 4- und
5-Sterne-Hotels

10.000 Quadratmeter umfasst
unser modernes
Frischezentrum in Berlin

25% unserer Produkte
stammen aus regionaler
Produktion

500 Tonnen Lagerkapazität stehen
zur Verfügung für regionale
und internationale Waren

5000 Produkte umfasst
unser exklusives
Vollsortiment

15 temperaturgeführte LKW-
Andockstationen garantieren
die lückenlose Kühlkette

-25° ist die kälteste der zehn Tem-
peraturzonen für die optimale
Lagerung unserer Produkte

ZUVERLÄSSIGKEIT & KOMPETENZ

99,9% beträgt unsere jährlich
gemessene fehlerfreie
Auslieferquote

7488 Stunden im Jahr sind wir
persönlich am Telefon
für Sie erreichbar

LOGISTIKLÖSUNGEN



180

verschiedene Länder liefern
Produkte an Havelland Ex-

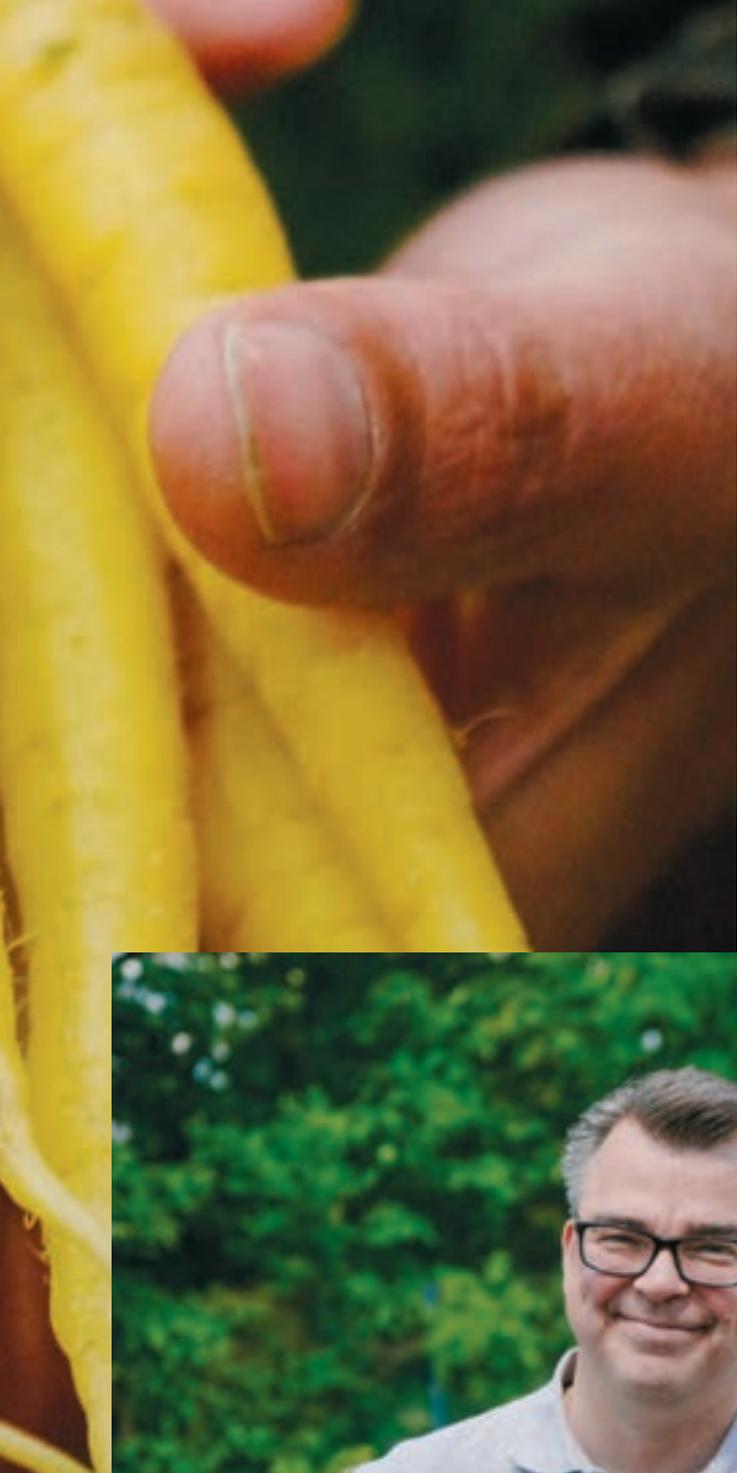
80

Frischlieferungen
erhalten wir pro Tag
aus aller Welt





PERSÖNLICH
MIT VERTRAUEN



TOP KUNDEN TOP LOGISTIK

Wir liefern Mo-Sa
in verschiedene Regionen



UNSERE BÜROS

● **WIR LIEFERN ... UND NOCH WEITER**

»Wenn man auf Regionalität und Saisonalität setzt, ist es manchmal schwierig, an Ware zu kommen. Da ist es schön, wenn man einen Partner wie Havelland Express hat.«



DANIEL SCHMIDTHALER

Alte Schule Fürstenhagen



»Qualität ist kein Merkmal,
Qualität ist Standard«

MAX GÜNTHER

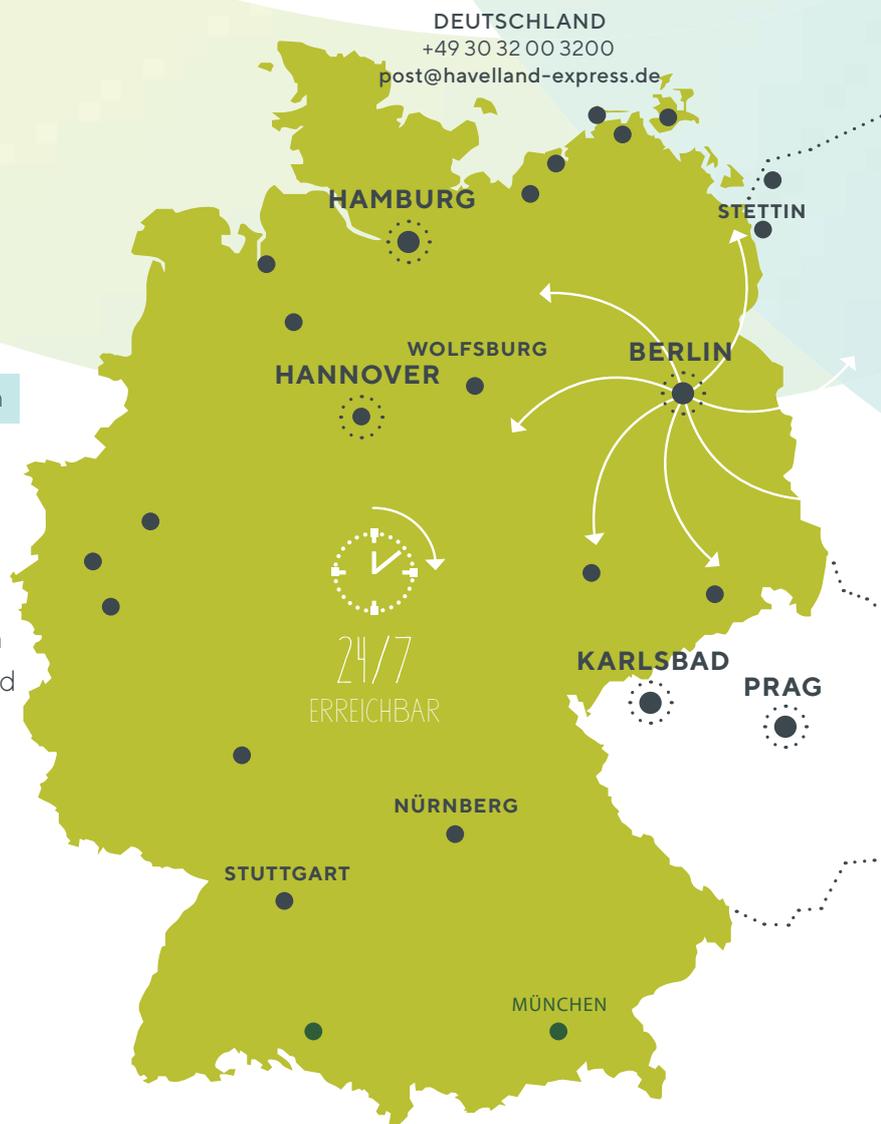
Küchenchef Restaurant Diekmann

»Seit mittlerweile über zwanzig Jahren arbeite ich mit Havelland zusammen. Die Produktqualität und Professionalität der Mitarbeiter, vom Verkäufer bis zum Fahrer, hat mich nie enttäuscht. So ist Havelland Express einer meiner wichtigsten Wegbegleiter geworden.«



THORSTEN HENDRICH

Küchenchef Châlet Suisse



»Ich pflege seit Jahren einen engen Kontakt zu meinem Verkaufsberater sowie zu der Geschäftsleitung von Havelland Express. Dies ist unter allen Lieferanten einzigartig. Ehrliche Produkte treffen ehrliche Menschen.«

PETER GRIEBEL

Hotel Estrel

ESTLAND

LETTLAND

LITAUEN

»Havelland Express ist eine deutsche Firma mit perfekten Produkten aus der Welt. Ich schätze den spitzen Service, die fantastischen Produkte und die super Kundenberatung.«

JAN PUNCOCHÁR

U Matěje

DANZIG

POLEN

+48 660 983 758

biuro@havelland-express.pl

POSEN

WARSCHAU

BRESLAU

TSCHECHIEN

+420 313 035 205

info@havelland-express.cz

»Wir haben die gleiche Produktleidenschaft bei Regionalität und Frische. Havelland Express ist ein verlässlicher Partner, was für uns ganz wichtig ist, um die Qualität am Gast zu sichern.«



THOMAS NERLICH

Landhaus Flottbek

»Havelland Express ist eine solide Firma, auf die man sich immer verlassen kann und die regelmäßig unsere Erwartungen übertrifft. Das Sortiment und die frische der Ware ist in unserer Region konkurrenzlos.«

TOMASZ NOWAK

Campo Modern Grill

»Ich arbeite schon lange mit Havelland Express zusammen.

Ein Partner mit regionalen Produkten auf den ich mich verlassen kann.



CHRISTOPHER KÜMPER

Küchenchef Patio Restaurantschiff

»Ich kaufe gerne bei Havelland Express, weil ich gerne mit Leuten zusammen arbeite, die mich verstehen und meine Wünsche und Vorstellungen umsetzen können.«



PETER HAMPL

The Westin GRAND BERLIN

»Ich kaufe seit vielen Jahren bei Havelland Express, da ich die Nähe zu den kompetenten Verkäufern schätze, und auf die Qualität der Ware schwöre.«

THOMAS FISCHER

Fischers Restaurant im Golfclub Wendlohe

»Wir arbeiten mit Havelland Express zusammen, da wir die hervorragende Qualität der Produkte und den kompetenten und persönlichen Kontakt sehr zu schätzen wissen.«



AXEL BODE

Inhaber Witwenball

»Geschmack ist das Wichtigste und Investitionen in Lebensmittel sind Investitionen in sich selbst.«



MIROSLAV GRUZ

Küchenchef MG Restaurant

»In Havelland Express haben wir einen Partner, der uns zuverlässig und konstant mit den besten Produkten versorgt, egal ob aus der Region oder aus der ganzen Welt. Das schätzen wir sehr und hilft auch uns, unsere Leistung für unsere Gäste stetig zu verbessern.«



ANDREAS BLOCK

Küchendirektor Hotel Vier Jahreszeiten

»Es ist schön, bei Regionalität auf einen Partner wie Havelland Express zu setzen. Gute Produkte aus der Region sind schwierig zu bekommen.«

RONNY KALLMEYER

Küchenchef Travel Charme Gotisches Haus

»Ich kaufe bei Havelland Express, weil wir nicht nur Gläser und Teller füllen, wir machen Gastronomie.«

SEBASTIAN LÄUFER

Geschäftsführer Weltenbummler Binz

»Havelland Express steht für mich für kompromisslose Qualität, ein sehr gutes Lieferversprechen und flexible Erreichbarkeit.

Das passt alles für uns gut zusammen«



JONAS ZÖRNER

Küchenchef Golvet

»Der Motor des Ganzen sind die Mitarbeiter – beginnend am Telefon und endend bei der Auslieferung. Ich fühle mich wohl mit den Menschen hinter Havelland! Qualität können viele, Herzlichkeit nur wenige.«



SVEN VOGEL

Küchenchef Bülow Palais Dresden

»In Berlin und Umgebung ist keiner schneller und flexibler.«

CHRISTIAN HEYMER

Küchenchef Fritz am Markt



»Weil frische und individuelle Produkte unser Anspruch sind, deshalb ist Havelland Express unser Lieferant.«

CHRISTIAN MEIERDING-SCHMIDT

Inhaber Nagelschmiede (Ilsenburg)

»Havelland Express als Partner zu wissen, ist Gold wert. Die Auswahl an top Produkten lässt keine Wünsche offen. Darüber hinaus ist der Austausch mit jedem Mitarbeiter im Unternehmen von Kompetenz und Professionalität geprägt.«



MARIO REGENSBURG

Küchenchef Reichshof Hamburg

HAVELLAND EXPRESS UNTERWEGS...



MARCIN WIEDER UNTERWEGS

um unsere Highlights vorzustellen



MARCIN UND MARTIN

in unserer Showküche



ZU BESUCH

im 12 Seasons



MICHAEL KUNZMANN

und Familie Frühsammer



G7 GIPFEL IM STEIGENBERGER HERINGSDORF

Andreas und Hannes mit Team



ZU BESUCH AUF DER KÜCHENPARTY

bei Ronny Siewert and Friends



ZU BESUCH IM GRAND HYATT BERLIN

Daniel, Sabrina Schanz von Original Beans
und Dennis Linke vom Hyatt



DAS TEAM VON HAVELLAND EXPRESS

feiert 30 Jahre



DIE HAVELLAND EXPRESS FAMILIE

feiert zusammen



JESSICA ZU BESUCH IM HANDWERK

in Hannover bei Thomas Wohlfeld und seinem Team



ZU BESUCH IM LA MUNDANA IN BARCELONA

mit Gründer Alain Guiard



IN MADRID

bei der Fleischveredelung



ANDREAS UND PATRICK

zu Besuch im Capital Club Berlin



UNSER NACHTDIENST FRANK

feiert sein 25-jähriges Jubiläum



PAUL MIT DEM TEAM

vom Hyatt in Mainz



MIRKO BEI RONNY KALLMEYER

im Travel Charme Gothisches Haus



HANNO ZU BESUCH

beim RB Leipzig



TEAM ANDREAS UND THOMAS

im Strandhotel Heringsdorf



CHRISTIAN MIT KÜCHENCHEF

CHRISTIAN KOMINEK

und Team vom Lebendiges Haus im Leipzig



JESSICA ZU BESUCH

im Patio Restaurantschiff bei

Christopher Kümper



PATRICK MIT DEN JRE'S

bei der JRE Messe



ZU BESUCH IM FACIL

bei Michael Kempf und seinem Team in Berlin



ZU BESUCH BEI OLIVER CRAMER

im Hilton Berlin mit Andreas und Thomas



MESSEBESUCH: JESSICA UND PATRICK

mit Patrick von Vacano und Gerhard Daumüller



DAS HAVELLAND EXPRESS TEAM

zu Besuch auf der Farm Katerbow



ZU BESUCH IM LANDHAUS FLOTTBEK

bei Küchenchef Thomas Nerlich



DER RBB ZU BESUCH

bei Havelland Express



ZU BESUCH

auf dem Keltenhof



ZU BESUCH IM DIEKMANN IN BERLIN

Küchenchef Max Günther und Jessica



ANDREAS ZU BESUCH BEI KÜCHENCHEF

Frank Schöning im SEETELHOTEL Ahlbecker Hof



SCHOKO-SCHULUNG

Original Beans und Candide bei uns im Haus



MICHAEL KUNZMANN

auf der Suche nach Krebsen



DIE MH20 VON HAVELLAND EXPRESS

hat den Preis „Innovator des Jahres erhalten“



JESSICA UND LUISA ZU BESUCH

im Ritz Carlton Wolfsburg bei David Just



DAS KADEWE FEIERT SEIN 115. JUBILÄUM

Herr Kunzmann gratuliert
Executive Chef Jan Bähring



DANIEL UND NICOLE SCHMIDHALER

präsentieren ihr neues Kochbuch



GANZ NAH DRAN



JRE-ORIGINS

Havelland Express,
neuer Premium Partner
der JRE Origins.

Wir freuen uns, ab sofort Premium Partner der JRE Origins sein zu dürfen. Uns verbindet die bedingungslose Leidenschaft und Hingabe zu Qualität und Genuss. Jetzt findet endlich zusammen was zusammen gehört!

Wir sind stolz auf diese Partnerschaft und freuen uns darauf, gemeinsam mit den JRE's unseren Kunden die Besten Produkte anbieten zu können.

Die JRE-Origins stehen für kompromisslose Qualität, Nachhaltigkeit und das Erhalten regionaler, sortentypischer Spezialitäten. Denn was wären die JRE-Chefs ohne erstklassige Produzenten? Ziel ist gegenseitige Inspiration und Austausch. Havelland Express spielt dabei die Rolle des Premium Lieferanten. Gebündelt können alle JRE Produkte bestellt und geliefert werden. Warum Havelland Express? Weil unsere Philosophie und die Menschen dahinter zusammenpassen. Eine starke Allianz für ursprüngliche Lebensmittel.

VOM PRODUKT ZUR GESCHICHTE

Wir sind Spezialist für kleinere Produzenten, einzigartige Manufakturen und traditionsreiche Familienunternehmen. Durch professionelles Qualitätsmanagement hat Havelland Express den Vorteil, kleine, interessante Lieferanten schnell listen zu können. So umfasst das Sortiment Produkte, die sonst nirgendwo zu finden sind. Produzenten, die für unser ausgesuchtes Portfolio gescoutet werden, haben eine eigene Geschichte und sind eng mit einer bestimmten Landschaft verwurzelt. Geschichten leben vom Besonderen. In der Gastronomie sollte das Storytelling nicht nur am Rande mitbedacht, sondern ins Zentrum gestellt werden: Was soll den Gästen erzählt werden? Welche Idee verbirgt sich hinter einem kulinarischen Konzept? Und welche Bilder werden in den Köpfen der Gäste erzeugt? Storytelling setzt Leidenschaft voraus sowie Freude daran, Wissen und besondere Augenblicke mit anderen zu teilen

Jede Geschichte braucht einen glaubwürdigen Kern. Ein besonderes Produkt kann die Basis einer Geschichte sowie eines unvergesslichen Geschmackserlebnisses sein. Jedes unserer Produkte hat eine einzigartige Herkunft und ist eine Geschichte wert.



**HAVELLAND
EXPRESS**

WEIL WIR LIEBEN,
WAS WIR TUN





URSPRÜNGLICHE LEBENSMITTEL

Ein Produkt ist immer nur so gut wie sein Ursprung. Daran glauben wir ebenso wie JRE-Origins. So ist es nur konsequent, dass Havelland Express seit Januar 2023 Teil des Genuss-Netzwerks aus Produzenten und Manufakturen hochwertiger Lebensmittel ist.

»Jetzt wächst zusammen
was zusammen gehört.«

GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER

Michael Kunzmann



NÄHE ALS PRINZIP

Um eine Sache wirklich zu verstehen, muss man ganz nah dran. Für uns als Lebensmittelhändler heißt das: Näher an die Quelle der Produkte. Wir glauben an ein neues Bewusstsein für Lebensmittel. Das Wissen vom Ursprung spielt hier eine zentrale Rolle. Wir wissen genau, woher unsere Produkte kommen und wie sie hergestellt wurden. Davon verstehen wir wirklich etwas. Havelland Express befolgt den Grundsatz: Beste Qualität, so nah und nachhaltig wie möglich produziert. Doch Nähe ist für uns viel mehr als Kilometerangaben auf der Landkarte: Wir suchen überall das Besondere und überzeugen uns vor Ort persönlich von Herstellung und Qualität der Produkte. Nähe heißt für uns auch eine enge persönliche Verbindung zu unseren Produzenten. Das gemeinsame Werteverständnis und das daraus gewachsene Vertrauensverhältnis sorgen für transparente Kommunikation, direkte Wege und für unsere verlässliche Qualität.

KELTENHOF 188

KÄSE KOBER 226

BÜFFEL BILL 230

BUTTERBOYZ 232

THEO - ESSIG 266

SCHWARZWALD-MISO 270

ORIGINAL BEANS 294

PÂTISSERIE WALTER 298

JRE-ORIGINS

NACHHALTIGKEIT WIRD SCHLÜSSELKOMPETENZ

Nachhaltigkeit beweist Havelland Express in der gesamten Produktion und Frische-Logistik, die ISO- und EMAS zertifiziert ist. Ziel ist eine gute Öko-Bilanz in allen Bereichen. Wir engagieren uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser, Luft, Boden, Flora und Fauna. Darüber hinaus setzen uns für den Erhalt regionaler Tierarten ein und achten auf eine tierwohlorientierte Aufzucht und Schlachtung der Tiere. Im Austausch mit Landwirten, Tierwirten und Fischern entwickeln wir stets auf's Neue nachhaltige Konzepte. Im Mittelpunkt steht dabei das Wohl der Tiere sowie ein schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen. Für Genuss mit gutem Gefühl.

Nachhaltigkeit wird ein immer wichtigeres Thema unserer strategischen Ausrichtung und leitet maßgeblich unsere Kooperationen. So arbeitet Havelland Express beispielsweise eng zusammen mit Original Beans. Das Schweizer Unternehmen hat sich auf die Fahnen geschrieben, die Kultur von Schokolade und Luxus zu verändern. Das „Bean Team“ durchstreift Regenwälder in Südamerika, Afrika und Asien auf der Suche nach den seltensten Kakaosorten der Welt. Der Kakao wird in Zusammenarbeit mit indigenen Gemeinschaften und Kleinbauernkooperativen produziert und wächst wild im Regenwald oder halb wild als Mischkultur. Original Beans verarbeitet hochwertige Kakaobohnen zu reinen Ursprungsschokoladen, frei von Sojalecithin und anderen Zusatzstoffen. Auf diese Weise kommen die charakteristischen Aromen des Ursprungskakaos und des jeweiligen Terroirs optimal zur Geltung.

»Mit Havelland Express leben wir Nachhaltigkeit und Ursprünglichkeit perfekt, weil das als Vision auch für Havelland Express gilt.«

VIZEPRÄSIDENT JRE - ORIGINS

Gerhard Daumüller



Seit 2008 kombiniert das Schweizer Unternehmen die Leidenschaft für feinstes Schokoladenhandwerk mit Naturschutz. Die wachsende Original Beans Community aus Schokoladen-Liebhabern und Kakao-Bauern bewirkt immer größere Veränderungen: Für jede verkaufte Schokoladentafel pflanzt Original Beans einen Setzling. So wird lokale Flora und Fauna geschützt, die Familien der Kakaobauern unterstützt und das wertvolle Naturerbe vielfältiger Edelkakaosorten für nachfolgende Generationen erhalten. Ziel ist es, die artenreichen Wälder in den Ursprungsregionen aufzuforsten und kleine ökologische Fußabdrücke zu hinterlassen. Original Beans steht für reine Schokolade, die gut für die Menschen und die Umwelt ist.



Gemeinsam mit Original Beans hat Havelland Express im Jahr 2022 rund 4.000 Kilogramm feinste Schokolade verkauft. Das entspricht der Ernte von 2.580.923 sortenreinen Kakaobohnen und einem 100% existenzsichernden Einkommen für die lokalen Kakaobauern. 10.480 Bäume wurden in den Ursprungsländern des Kakaos gepflanzt und 13.887 Kilogramm CO2 abgebaut. Das nennen wir Impact mit Inspirationskraft. verlässliche Qualität.

NACHHALTIGES PRODUZENTEN-NETZWERK

Havelland Express zeichnet sich durch eine langfristige vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Partnern aus. Dabei verstehen wir Partnerschaft als Geben und Nehmen und gegenseitige Unterstützung. Wegen drei Cents wechseln wir keinen Partner aus. Wir gehen fair miteinander um und schätzen Transparenz. Zusammenarbeit bedeutet für uns kulinarische und menschliche Augenhöhe. Ausgewählte nachhaltige Produzenten möchten wir im Folgenden beispielhaft vorstellen. Sie machen unser Sortiment einmalig und bestätigen: Havelland Express ist die Tellermitte.

Kober Käse steht seit über 25 Jahren für feinstes Käsehandwerk aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch. Markus Kober, Namensgeber der Meierei, ist ein echtes Unikat und mittlerweile vielen Feinschmeckern ein Begriff. Kober affiniert in eigenen Reifekammern Käse für die Spitzengastronomie. Die handwerkliche Herstellung in der Manufaktur besteht im Wesentlichen darin, hervorragende Grundprodukte zu veredeln. Das geschieht vorwiegend durch das Einlegen und Waschen in Lake, Trester, Bränden, Wein oder Obstweinen sowie natürlichen Zutaten, die den Norden prägen. Durch die gezielte Führung von Temperatur und Feuchte wird das Besondere jedes Käserohlings zur Geltung gebracht. So entfalten sich unterschiedlichste Aromenspiele, die richtig guten Käse zum Genuss machen. Ob Aschekäse, Comté, Friesisch Blue, Brillat Savarin, Ziegenpyramide oder Camembert de Normandie: Durch die fachmännische Veredelung bei Kober werden hochwertige Käse-Rohlinge zu echten Spezialitäten. Auf Basis bester Zutaten entsteht eine vielfältige Auswahl köstlicher Käsesorten. Das wechselnde Sortiment wird den Jahreszeiten angepasst.

Knackfrische Salate und Kräuter beziehen wir von unserem Produzenten Keltenhof.

Ob Baby oder Micro Leafs, essbare Blüten oder Wild- und Wiesenkräuter: Für Gerhard Daumüller steht naturbelassene Qualität an erster Stelle. Frische ist das A und O. Bereits 1958 gründete sein Vater den Gemüsebaubetrieb in Filderstadt-Bernhausen. Seither werden in der fruchtbaren Landschaft der Filderebene hochwertige Salate, Gemüse, Kräuter und Blüten angebaut. Der landwirtschaftliche Betrieb Keltenhof bietet ein Sortiment in Spitzenqualität sowie eine hochmoderne Produktion. Hier erkennt beispielsweise ein optischer Sortierer über ausgefeilte Laser- und Kameratechnik Fremdstoffe oder Farbveränderungen im Erntegut.

Die schnelle Verarbeitung bei durchgehender Kühlkette garantiert, dass alle Produkte einwandfrei auf den Teller gelangen. Knackige Blätter mit intensiven Aromen und gesunden Farben wird auch durch maximale Sorgfalt beim Anbau erreicht. Auf dem Keltenhof wird grundsätzlich von Hand geerntet, während der heißen Sommermonate nur in den frühen Morgenstunden und in der Abenddämmerung. Micro Leaf stellt dabei höchste Anforderungen: Er wird geerntet, solange die Blättchen mit ihrem unverwechselbar feinen Geschmack noch ganz zart sind. Frischer und aromatischer geht es nicht. Die natürlichen Produkte vom Keltenhof garantieren ursprünglichen Genuss und besondere Geschmackserlebnisse.



REGIONAL

Wir verbinden verlässliche
Spitzenqualität mit kurzen
Wegen und einem bewussteren
Umgang mit unserer Natur.

Wir handeln Spitzenqualität - am liebsten aus der Region. Seit der Firmengründung folgen wir dem Leitsatz: Hochwertige Lebensmittel stammen aus intakten Landschaften von gesunden Tieren. Regional ist für Havelland Express also kein modisches Label, sondern eine Frage der Haltung und Teil unserer DNA.

Anfangs konzentrierte sich der Blick auf Spezialitäten des Berliner Umlands. Mittlerweile richten wir den Blick auch auf andere Länder und Kontinente, um international handverlesene Produkte zu finden, die unser Sortiment bereichern. Ob Havelländer Apfelschwein, Walisisches Lamm, Schottischer Lachs oder Rindfleisch aus Nebraska: Natürlich erzeugte Spezialitäten bieten unverfälschten Geschmack.

Nach wie vor arbeiten wir ausschließlich mit Partnern, die unsere Werte teilen und gute Lebensmittel ebenso wertschätzen wie wir. Wir kennen alle Erzeuger persönlich und sind über die Produktion regionaler Lebensmittel im Bild. Ressourcenschonende Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung sind dabei genauso wichtig wie der Verzicht auf Zusatzstoffe oder Konservierungsstoffe. Davon überzeugen wir uns regelmäßig bei Besuchen vor Ort. Im Austausch mit Landwirten, Tierwirten und Fischern entwickeln wir stets aufs Neue nachhaltige Konzepte. Kurze Wege garantieren die Frische regionaler Erzeugnisse.

Unabhängige Zertifizierungen sowie unser Gütesiegel Green Label belegen, dass regional besonders nachhaltig ist. Gesund, aromatisch und transparent: Viele gute Gründe dafür, warum regionale Geschmacksvielfalt bis heute den Kern unseres Sortiments bildet.

»Unser Anspruch ist, Ihnen jeden Tag das beste und frischeste Produkt zu liefern, ohne dabei das Bewusstsein und die Verantwortung für Natur und Tier zu vernachlässigen.«

MICHAEL KUNZMANN

geschäftsführender Gesellschafter





**HAVELLAND
EXPRESS**

- Kober Käse
- Spindler Wild
- Norddeutsche Färsen
- Forellen Abel
- True Wilderness
- Brandenburger Landente
- Prignitzer Maishähnchen
- Magdeburger Pilzmanufaktur
- Beelitzer Spargel
- Wittenberger Gemüse
- Dresdner Berle
- Mecklenburger Landpute
- Müritzfischer
- Ucker-Ei
- Ed & Fred
- Candide Pralinen
- Berliner Lachsmanufaktur
- Nihon Mono
- Dithmarscher Gans
- Duroc Schwein
- Fresh Tasia



- Patisserie Walter
- Altes Gewürzamt
- Keltenhof
- Theo Essig
- Buchholzer Nudeln
- Schwarzwald Miso
- Büffel Bill
- Vinzenzmurr
- Butter Boyz
- Ölmühle Garting



GREEN LABEL

Für Havelland Express gilt

der Grundsatz:

Hochwertige Lebensmittel

können nur aus intakten

Landschaften und von

gesunden Tieren stammen.



QUALITÄT

Havelland Express glaubt an ein neues Bewusstsein für Lebensmittel. Dabei spielt das Wissen um den Ursprung eine zentrale Rolle. Deshalb achten wir genauestens auf die Herkunft unserer Produkte und befolgen den Grundsatz: die beste Qualität, so nah wie möglich produziert. Dies berücksichtigen wir bei allen Spezialitäten aus dem Havelland, genauso wie bei unseren internationalen. So können wir eine absolute Transparenz unserer Produktion gewährleisten, und schaffen gleichzeitig schlanke und somit schnelle logistische Prozesse.

TRANSPARENT

Nur hochwertige, auf konstant beste Qualität geprüfte Rohstoffe und Produkte. Auf künstliche Zusatzstoffe wie Aromen und Farben wird konsequent verzichtet. Ebenso wenig werden E-Nummern in Green Label Produkten verwendet.

NACHHALTIG

Nachhaltigkeit beweisen wir in der gesamten Produktion und Logistik, die ISO- und EMAS zertifiziert ist. Wir setzen uns darüber hinaus für den Erhalt regionaler Tierarten ein und achten auf eine sinnvolle Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung der Tiere. Wir pflegen ein achtsames und menschliches Miteinander mit unseren Mitarbeitern, Partnern und natürlich unseren Kunden.

PARTNERSCHAFTLICH

Nähe heißt für uns aber auch, dass wir eine enge persönliche Verbindung zu unseren Produzenten pflegen. Das gemeinsame Werteverständnis und das daraus gewachsene Vertrauensverhältnis sorgen für unkomplizierte, direkte Wege und am Ende für unsere verlässliche Qualität.



DE-ÖKO-003



EIN AUF VERTRAUEN
BASIERENDES NETZWERK
LANGJÄHRIGER
WEGBEGLEITER UND
IMMER WIEDER NEUER
LIEFERPARTNER IST DIE
BASIS UNSERER TÄGLICHEN
FRISCHELIEFERUNGEN.

GANZ NAH DRAN

Neben Produkten aus dem Berliner Umland beziehen wir mittlerweile aber auch Lebensmittel von nachhaltigen Produzenten aus der ganzen Welt.

URSPRUNG

Um eine Sache wirklich zu verstehen, muss man ganz nah dran sein. Für uns als Lebensmittelhändler heißt das: Näher an die Quelle der Produkte. Wir glauben an ein neues Bewusstsein für Lebensmittel. Das Wissen vom Ursprung spielt hier eine zentrale Rolle.

Wir wissen genau, woher unsere Produkte kommen und wie sie hergestellt wurden. Davon verstehen wir wirklich etwas. Havelland Express befolgt den Grundsatz: Beste Qualität, so nah wie möglich produziert.

BINDUNG

Seit der Firmengründung von Havelland Express pflegen und suchen wir eine enge persönliche Bindung an unsere Partner, die für uns einzigartige Lebensmittel züchten und halten. Das vielfach durch jahrelange Zusammenarbeit gewachsene Vertrauensverhältnis garantiert Ihnen transparente Qualität vom Hof oder Stall bis zum Teller.

NÄHE

Nähe ist für uns viel mehr als Kilometerangaben auf der Landkarte: Wir suchen überall das Besondere und überzeugen uns vor Ort persönlich von Herstellung und Qualität der Produkte. Alle Produkte erreichen unser Lager in maximal 48 Stunden. Frische ist Vertrauenssache. Und da machen wir keine Kompromisse.

GLEICHE PHILOSOPHIE

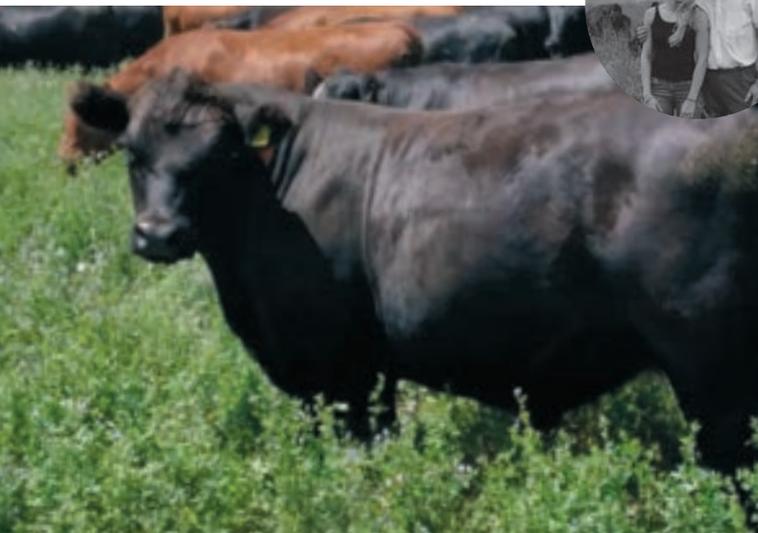
Wir arbeiten mit ausgesuchten Fischern sowie Land- und Tierwirten, die unsere Werte teilen. Zusammen entwickeln wir nachhaltige Konzepte. Im Mittelpunkt steht dabei das Wohl der Tiere sowie ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen. Für Genuss mit gutem Gefühl.





EINZIGARTIGE
HERKUNFT





LA PASTORIL

Edgardo Bustamante

»Die ganze Welt redet von Nachhaltigkeit, mit uns als Produzenten vor Ort können Sie die Nachhaltigkeit leben.«



TRUE WILDERNESS

Rico Schlegel

»Wir kennen unsere Partner seit langer Zeit und arbeiten nur mit handverlesenen Betrieben und Erzeugern zusammen.«



BÜFFEL BILL

Manuel Ruess

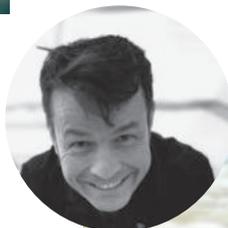
»Mit Havelland haben wir einen Partner auf Augenhöhe, mit einer ausgezeichneten Fachkompetenz, einer Hingabe bei der Arbeit und einem leidenschaftlichen Team dahinter.«



LOCH DUART

Ruairidh Macleod

»Bei Loch Duart ist es unsere Mission, den schmackhaftesten Lachs mit den geringstmöglichen Auswirkungen auf die Umwelt zu züchten. Wir freuen uns, mit Havelland Express zusammenzuarbeiten und uns an deren Unternehmenswerten auszurichten, die bestmöglichen Produkte aus nachhaltigen Quellen zu beziehen.«



KELTENHOF FRISCHPRODUKTE GMBH

Gerhard Daumüller

»Havelland Express steht unter anderem für Innovation, Zuverlässigkeit, Schnelligkeit und Qualitätsorientierung. Bei unserem Partner ist viel Kompetenz gebündelt, das passt zu uns, wir verstehen uns als Frischepartner auf Augenhöhe.«



PATRICK VON VACANO

Original Beans

»Havelland Express steht für ausgezeichnete und kompromisslose Qualität. Für uns ein Großhändler, auf den wir zählen können und mit dem wir partnerschaftlich und gemeinsam an unserer Firmenmission arbeiten können: zu regenerieren, was wir konsumieren.«



SPINDLER WILD

Martin Jasmand

»Zusammenkommen ist ein Anfang, zusammenbleiben ist ein Fortschritt, zusammenarbeiten ist ein echter Erfolg. – Henry Ford.«



UCKER-EI GMBH

Hanka Mittelstädt

»Tolle Menschen, kreatives Denken und hochwertige Produkte kombiniert mit gelebter Philosophie ist das Fundament unserer erfolgreichen Zusammenarbeit.«



CANDIDE SCHOKOLADEN

Daniel Budde

»Das Team von Havelland: Extrem zuverlässig, mit Sales Power, kurzen Wegen, direktem Kontakt, respektvollem Umgang – echte Partner also. Wir freuen uns, Verbündete zu haben, die diese beste aller möglichen Welten jeden Tag besser machen.«





MOZZARELLA PAOLELLA GMBH

Alexander von Bassenheim – Vertriebsleiter

»Wir freuen uns mit Havelland einen professionellen und regionalen Partner für unserer Produkte zu haben.«

ESSIGMEISTER - THEO DER ESSIGBRAUER

Theo F. Berl

»THEO steht für echtes Handwerk, Regionalität und Naturbelassenheit. Unsere Essige & Balsamicos werden nach „eigener THEO Technologie“ mit viel Zeit und schonend fermentiert. Der Verzicht von künstlichen Zusatzstoffen und auf industrielle Prozesse sind für uns selbstverständlich. Wir sind dankbar, einen Partner wie den Havelland Express an unserer Seite zu wissen, der unsere Werte mit uns teilt, schätzt und vertritt.«



PATISSERIE WALTER

Udo Walter



»Unsere Lieblingskunden bringen folgendes mit:
1. Sie lieben gute Produkte 2. Sie kennen sich aus, man kann ihnen keinen Blödsinn erzählen 3. Sie interessieren sich dafür, wie die Produkte gemacht werden
4. Sie sind sehr anspruchsvoll

Havelland-Express ist genauso ein Lieblings-Kunde von uns.«

ECHT HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN

Gut Hesterberg produziert
Echt Havelländer Apfelschwein
exklusiv für Havelland Express



Seit 1. Januar 2023 liegt die Produktion des exklusiv für Havelland Express erzeugten Echt Havelländer Apfelschweins bei Gut Hesterberg, rund 60 Kilometer vor den Toren Berlins.



„Das Echt Havelländer Apfelschwein wächst mit viel

Bewegung artgerecht und naturnah

im Ruppiner Land auf.“

Von der Weide auf den Teller: So lautet das Motto von Gut Hesterberg, einem Bauernhof mit Hoffleischerei, der für regionale Qualität und handwerkliche Herstellung steht.

Das Familienunternehmen bewirtschaftet über 1.000 Hektar land- und forstwirtschaftliche Flächen im Neuruppiner Land. Transparenz und Nachvollziehbarkeit sind in der Lebensmittelproduktion heute gefragter denn je. Gut Hesterberg hält alle Erzeugungsstufen in einer Hand: Von der landwirtschaftlichen Urproduktion über schonende, stressfreie Schlachtung bis zur Veredelung.



Aus der Hoffleischerei kommt täglich frisches Fleisch, Wurst und Schinken nach traditionellen Rezepturen - veredelt mit Naturgewürzen und echtem Buchenrauch. Die Landmanufaktur verfügt über langjährige Erfahrung und ein engagiertes Team. Vier Hesterberg-Generationen treiben zusammen mit rund 90 Mitarbeitern das Ziel von Gut Hesterberg voran: Die Herstellung von hochwertigen, ursprünglichen Lebensmitteln.



Das Echt Havelländer Apfelschwein erhält eine spezielle Fütterung mit Apfeltrester und wächst auf einem familiengeführten Hof tierwohlorientiert mit viel Bewegung auf. Gemäß Haltungsform 3 haben die Tiere Kontakt mit dem Außenklima und rund 40% mehr Platz im Stall. Auf rund 18.000 Quadratmetern gibt es zwei große Ställe mit üppigen Freiläufen. Die Tiere mit hohem Duroc-Anteil haben hier das 50-fache an Bewegung im Vergleich zu Tieren in Massentierhaltung. Zudem leben sie in sozialen Gruppen und können ihrem natürlichen Rhythmus folgen.

Das garantiert aromatisches, fein marmoriertes Fleisch mit qualitativ hochwertigem Fett, dem bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt sind. Das Echt Havelländer Apfelschwein - das beste Schwein Berlins - wird vom Gut Hesterberg exklusiv für Havelland Express produziert.

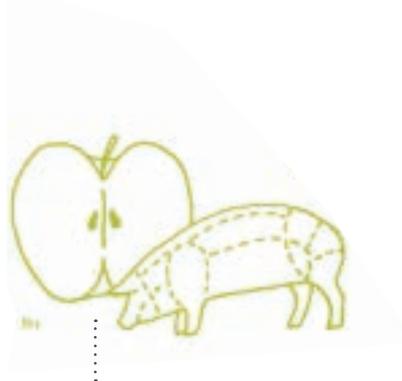
„Das Echt Havelländer Apfelschwein ist für uns das beste Schwein Berlins: Aromatisches, saftiges, fein marmoriertes Fleisch, dem bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt sind.“

> Mehr ab Seite 62

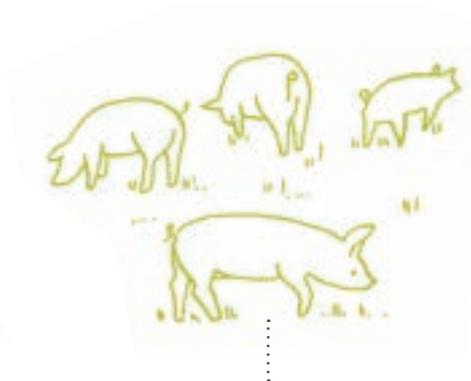
DAS HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN



Das Schwein isst Apfeltrester



Das Pektin der Äpfel schafft Platz für Fett in den Muskeln



Der Auslauf der Schweine sorgt für den Aufbau von viel Muskelfleisch

LA CRIÉE - QUALITÄT DER EXTRAKLASSE

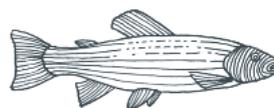
Fangfrischer Fisch

in ausgewählter Spitzenqualität.



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

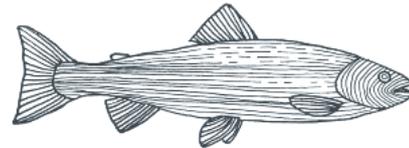
Für alle Fischliebhaber ist La Criée, der Fischmarkt, ein absolutes Highlight. Hier gibt es traditionell den frischsten Fisch und köstliche Meeresfrüchte.





LA CRIÉE- DIE AUKTION

Sobald die Fischer mit ihrem Fang in den Hafen einlaufen, geht es zur gekühlten Auktionshalle. Bestandsschonend und nachhaltig: Hier wird ausschließlich frische Wildware gehandelt, die einzeln selektiert wird. Alle Produkte werden in der großen Fischhalle ausgestellt. Der Auktionator zieht mit seiner Anzeigentafel von Stand zu Stand. Bei Interesse wirft sich unser Einkäufer vor Ort ins Bietergefecht und erhält mit etwas Glück den Zuschlag.



FRISCHE TAGESFÄNGE

FrISChe Tagesfänge, die nach unseren Vorgaben handverlesen sind. Zwischen Verkauf und Lieferung vergeht nur kurze Zeit. Die Dokumentation der Lieferdaten ist ebenso lückenlos wie unsere Kühlkette. Lebensmittellogistik ist Vertrauenssache. Havelland Express verfügt über 30 Jahre Erfahrung in diesem Bereich und beherrscht die gesamte Klaviatur.

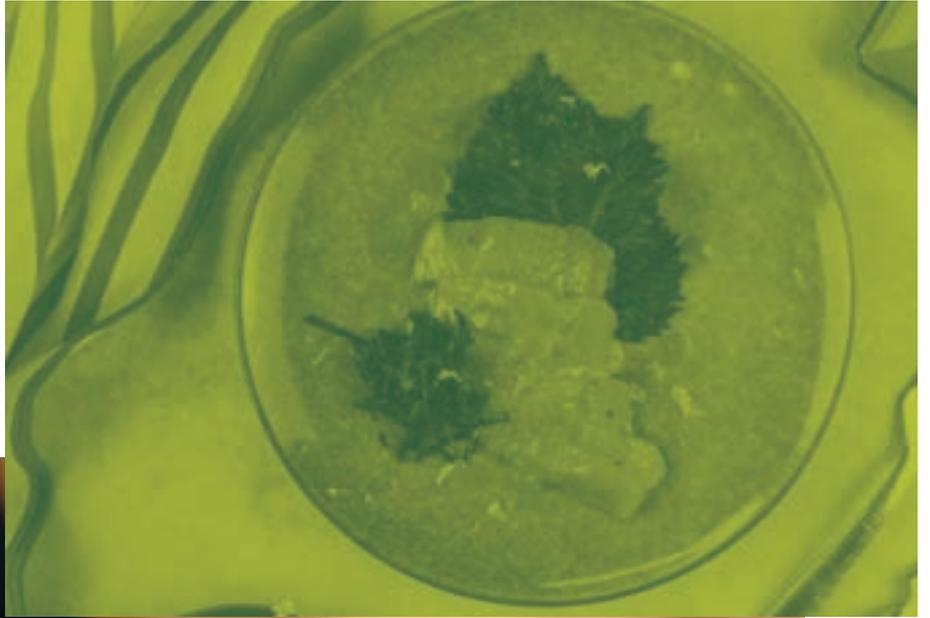
> Mehr ab Seite 150



- Kürzeste Zeitspanne zwischen Fang und Lieferung
- Ausschließlich Tagesfänge
- Handverlesen durch die Fischer – nach unseren Vorgaben.
- Lückenlose Dokumentation der Lieferdaten
- Bestandsschonend und nachhaltig
- Ausgewählte Spitzenqualität
- Wir garantieren Frische und Qualität



**FLEXIBEL
UND KUNDEN-
ORIENTIERT**



KUNDENORIENTIERTE PRODUKTSUCHE

Wir kennen unsere
Produzenten persönlich.



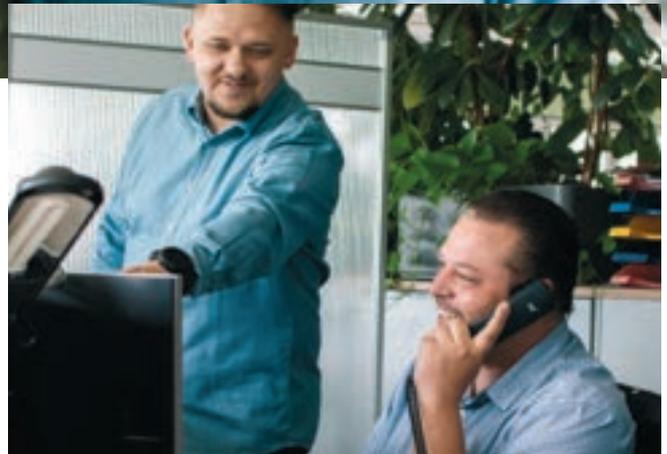
PATRICK FRANZ & MARCIN GIETKA

Produktkoordinatoren

Was sind eure Aufgaben als Produktkoordinatoren bei Havelland Express?

P.F. Im Grunde sind wir die Schnittstelle zwischen allen Abteilungen – Einkauf, Verkauf, QS und so weiter – und steuern und koordinieren die Kommunikation zwischen diesen Abteilungen.

M.G. Darüber hinaus sind wir für den Einkauf aber auch eine Art „Glaskugel“. Denn natürlich können unsere Einkäufer in die Vergangenheit gucken und sehen, welche Produkte gut funktioniert haben. Wir sammeln aber zusätzlich so viele Informationen aus allen Abteilungen des Unternehmens, dass wir versuchen, daraus Trends für die Zukunft abzuleiten und herauszufinden, wie die Stimmung auf dem Markt gerade ist.



P.F. Oftmals schauen wir aber nicht nur nach den Trends, sondern fragen dann auch direkt aktiv neue Lieferanten an – natürlich immer in Zusammenspiel mit dem Einkauf. Und schließlich gehören auch die Lieferanten-Pflege, regelmäßige Update des Sortiments und die Organisation von Events zu unseren Aufgaben.

Wie haben sich diese Aufgaben durch die Entwicklung von Havelland Express zum Vollsortimenter im Premiumsegment verändert?

M.G. Während wir früher hauptsächlich nach den Kernprodukten gesucht haben, kommt jetzt im Grunde fast jedes Produkt infrage. Speziell bei der Feinkost gibt es inzwischen nämlich viele Artikel, die so hochwertig sind, dass sie auch in die Tellermitte kommen.

P.F. Inzwischen gilt, dass wir uns grundsätzlich jedes Produkt anschauen, das uns von Lieferanten vorgeschlagen wird. So kommen natürlich laufend neue Produkte in unser Sortiment und daraus ergibt sich, dass wir viele Produktschulungen machen. Gerade bei sehr hochwertigen Produkten mit gehobenen Preisen ist das sehr wichtig, damit der Kunde versteht, wie sich der Preis rechtfertigt. Diese Schulungen übernehmen wir oft selbst, weil wir die neuen Produkte ja in der Regel von A-Z betreuen und deshalb natürlich tief im Thema sind.

Was ist die größte Herausforderung daran?

M.G. Zu den größten Herausforderungen zählt definitiv, bei der großen Auswahl an Produzenten und Lieferanten das Produkt mit der höchsten Qualität zu finden – und im besten Fall auch noch als erster.

Welche Produkte sind aktuell besonders beliebt?

M.G. Gerade bei veganen Produkten passiert aktuell sehr viel. Das Thema ist deshalb so komplex, weil es oft völlig neue Produzenten sind und der Markt sich auch so schnell wandelt. Kaum haben wir ein veganes Produkt im Sortiment, gibt es schon eine bessere Alternative mit „cleaneren“ Inhaltsstoffen. Gerade dieser Punkt ist uns sehr wichtig, denn oftmals bestehen vegane Produkte aus vielen verschiedenen Inhaltsstoffen – und genau das wollen wir ja eigentlich vermeiden.

P.F. Hinzu kommt, gerade beim veganen Sortiment, auch die Frage der Anbauländer. Denn Produkte mit Soja aus Übersee, für den dann Wälder abgeholzt werden müssen, möchten wir nicht im Sortiment haben. Insgesamt ist die Regionalität ein immer wichtiger werdendes Thema. Leider können viele regionale Erzeuger gar nicht in der Größenordnung produzieren, die wir benötigen. Hier versuchen wir dann, als Partner gemeinsam eine Lösung zu finden und begleiten unsere Produzenten über Monate und Jahre.

Welche Voraussetzungen MÜSSEN die Produzenten denn erfüllen, um Teil der „Havelland Express-Familie“ zu werden?

P.F. Das oberste Thema ist die Qualität. Daneben sind uns aber auch Transparenz und Innovation besonders wichtig. Das heißt, dass wir uns wünschen, dass unsere Produzenten mit uns sprechen, wenn sie bereits an neuen Produkten arbeiten. Unser Ziel ist immer eine partnerschaftliche Basis der Zusammenarbeit, bei der man sich gegenseitig hilft und in beide Richtungen auch mal Zugeständnisse macht.

M.G. Generell spielt das Zwischenmenschliche zwischen den Lieferanten und uns eine große Rolle, weil man dann einfach viel besser zusammenarbeiten kann. Darüber hinaus achten wir auch darauf, dass die Produkte möglichst „clean“ und simpel in der Zusammensetzung sind und keine unnötigen Inhaltsstoffe enthalten.

Was ist die Besonderheit an der Produktpalette von Havelland Express? Warum und wie könnt ihr Küchenteams besonders gut unterstützen?

P.F. Eine unserer größten Stärken ist die Beratung. Wenn wir es beispielsweise nicht schaffen, unseren Kunden ein Produkt am Telefon ausreichend zu erklären, fahren wir einfach hin und machen eine Verkostung mit Produktschulung. Oder wir holen die Kunden und den Produzenten für Schulungen direkt zu uns ins Haus.

M.G. Außergewöhnlich ist auch, dass wir eigentlich alle unsere Produzenten oder zumindest die Vertriebler persönlich kennen. Das ist uns auch wichtig, damit wir den Hintergrund und die Persönlichkeiten hinter einem Produkt kennen.

Zum Abschluss eine knifflige Frage: Regional oder exklusiv – was ist wichtiger?

P.F. Regional ist wichtiger, aber exklusiv wird immer wichtiger.

M.G. „Exklusiv“ ist ein schwieriges Wort, weil es ja oft andeutet, dass ein Produkt teuer oder sehr besonders ist. Für uns bedeutet „exklusiv“ aber eher, dass wir die ersten sind, die ein Produkt im Sortiment haben. Und das ist uns definitiv sehr wichtig. Aber die Regionalität ist natürlich nach wie vor ein wichtiger Teil von Havelland Express.

MANUFAKTUR: VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Die neue Produktlinie
bei Havelland Express.

MANU FAKTUR HAVELLAND EXPRESS

Wir kennen es alle: den schönsten Beruf der Welt wollen leider immer weniger Köche mit Leben füllen. Ein vernünftiges Mis-en-place ist zu einer großen Herausforderung geworden. Daher hat sich Havelland-Express, in Zusammenarbeit mit zahlreichen Spitzenköchen, dazu entschieden, kreative Kochlösungen zu finden.

Die erste Idee zu Manufaktur entstand bereits 2006, weil uns aufgefallen ist, dass unsere Kunden zunehmend Probleme haben, gutes Personal für das Mis-en-place zu finden. Viele Monate lang haben wir überlegt, getüftelt und ausprobiert und nach dem richtigen Partner für unsere Idee gesucht. In der East Manufactory haben wir diesen Partner gefunden – gemeinsam mit dem Team und verschiedenen Spitzenköchen haben wir unsere Manufaktur-Reihe entwickelt.

- ☆ **Jedes Gericht ist nahezu küchenfertig und muss nur noch verfeinert werden**
- ☆ **Schnelle und frische Küche auf höchstem Niveau**
- ☆ **Alle Produkte werden mit absoluter Sorgfalt und getesteten Rezepturen hergestellt**



- ☆ **Manufaktur ist kein Industrieprodukt!**
- ☆ **In der Herstellung stehen ehrliche Handarbeit und Leidenschaft zum Produkt an erster Stelle**
- ☆ **Geschmack, Farbe, Vitamine und Textur bleiben vollständig erhalten, Haltbarkeit bis zu 90 Tage**
- ☆ **Überwindung komplexer und zeitintensiver Herstellungsprozesse für den Endabnehmer: Dies ist kein Convenience im herkömmlichen Sinne, es ist eine neue Möglichkeit hochwertiger Küche. Manufaktur bietet die Möglichkeit, jederzeit ein Spitzengericht zur Hand zu haben.**

EXZELLENTER BASIS

Manufaktur Produkte bieten eine exzellente Basis zur weiteren Verfeinerung. Alle Gerichte werden aus Rohwaren und Produkten des Sortiments von Havelland-Express hergestellt. Wir wissen somit genau, dass ausschließlich hochwertige Lebensmittel verwendet werden. Nur so können wir garantieren, dass unsere Qualitätsansprüche erfüllt sind. Alle Produkte aus unserer Manufaktur-Reihe stehen für eine exzellente Basis, die noch Raum für eine individuelle Veredelung und kreative Ideen lässt.



ECHTE HANDARBEIT

Manufaktur ist kein Industrieprodukt, sondern ehrliche Handarbeit. Alle Produkte dieser Linie werden mit Sorgfalt und auf Basis gründlich getesteter Rezepturen hergestellt. Gekocht werden die Produkte der Manufaktur-Reihe bei der East Manufactory – regelmäßig frisch. Geschmack, Farbe, Vitamine und Textur bleiben vollständig erhalten, bei einer Haltbarkeit bis zu 90 Tagen.



MEHR ALS CONVENIENCE

Wer die Produkte aus unserer Manufaktur-Linie nutzt, umgeht komplexe und zeitintensive Herstellungsprozesse, ohne auf die Qualität handgemachter Lebensmittel zu verzichten. Manufaktur ist kein Convenience-Produkt im herkömmlichen Sinne. Vielmehr sind es traditionell und hochwertig hergestellte Basen mit einer gewissen Haltbarkeit. Somit ist Manufaktur eine neue Möglichkeit hochwertiger Küche – voller Geschmack und in hoher Qualität bei einem geringeren Arbeitsaufwand.

> Mehr ab Seite 244



VEGAN - MEHR ALS NUR TOFU!

Viele Menschen steigen auf Essen
ohne Tierprodukte um.

Alternative Ernährungsformen wurden zunächst belächelt und
jetzt schließlich zum Lifestyle gehypt.

Sicher ist, dass vegane bzw. alternative Ernährung für viele
Menschen und somit potentielle Gäste ein wichtiges Kriterium
für einen Restaurantbesuch sind.



VIELFALT STATT VERZICHT

In Deutschland leben rund sechs Millionen Vegetarier. Fast jeder Zehnte davon ernährt sich vegan, verzichtet also grundsätzlich auf tierische Produkte, also auch auf Lebensmittel wie Eier, Käse, Honig und Milch. Das bedeutet keineswegs, dass plötzlich nur noch Getreide und Tofu aus dem Speiseplan stehen. Verschiedenste innovative und klassische Produkte geben Euch eine vielfältige Anzahl an Möglichkeiten, mit diesen in der Küche zu arbeiten.



VON NATUR AUS VEGAN

Viele Lebensmittel sind von Natur aus „vegan“: Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchte, Reis, Nüsse, Nudeln (ohne Ei), Pflanzenmilch usw.

Auch Havelland Express möchte Ihnen ein breites Sortiment für veganen Genuss bieten!

Probieren Sie sich am besten einfach einmal durch!



SORTIMENTSERWEITERUNG

Auch für uns bedeuten die vegetarische und vegane Küche oft noch Neuland. Wir freuen uns auf jegliche Art der Inspiration, und auf Ihre Ideen, die unser Sortiment erweitern.

Wir sind immer dankbar für neue Produkttipps und versuchen, Ihre Wünsche umzusetzen, sofern es uns möglich ist.

> Mehr ab Seite 259

TRANSFORMATION ZUM VOLLSORTIMENTER IM PREMIUMSEGMENT

Wir verbinden Spitzenqualität
und Regionalität
unserer Produkte.

Was ist deine Rolle
bei Havelland Express?

Meine Rolle ist die Leitung der Qualitätssicherung und das Qualitätsmanagements mit allen Bereichen und Facetten.

Wie würdest du den Job der
Qualitätssicherung du hast es gerade
schon gesagt einem Laien erklären?
Und wie siehst du ihn persönlich?

Der Job der Qualitätssicherung ist einer der facettenreichsten im Unternehmen. Das hat den einfachen Hintergrund, dass wir, mehr oder weniger, in alle Bereiche involviert sind und Schnittmengen mit jedem Gebiet des Unternehmens haben – mit dem Einkauf, dem Lager, den Produktkoordinatoren und darüber hinaus auch mit der Geschäftsführung und unseren Lieferanten. Das heißt, wir koordinieren nicht nur die Qualität des Produktes, sondern auch die der Prozesse und Abläufe. Und damit alles reibungslos läuft, müssen wir in jedem Bereich interagieren.



Du hast es gerade schon gesagt:
Es geht hauptsächlich um
Qualitätssicherung Welche Vorgänge
werden vollzogen, um die Qualität
unserer Produkte sichern zu können?

Um am Ende ein perfektes Premiumprodukt an den Kunden zu transportieren, muss im Grunde von A bis Z jede einzelne Schraube bewegt werden. Das heißt, dass die Ware vorab bereits von uns geprüft wird. Entscheiden wir uns dann, ein Produkt ins Sortiment aufzunehmen, wird bei jeder Warenanlieferung und natürlich auch im laufenden Prozess immer wieder genau geprüft. Dieses Prüfverfahren umfasst viele einzelne Schritte und zieht sich im Grunde durch die komplette Wertschöpfungskette. Bei einem Produktvolumen von aktuell rund 3500 Artikeln ist das natürlich eine große Herausforderung.





Haben sich deine Aufgabe in den letzten Jahren verändert? Insbesondere seit Havelland Express immer mehr zum Vollsortimenter im Premiumsegment geworden ist?

Na klar! Havelland Express ist in den letzten Jahren ja echt gewachsen und sehr gestärkt aus der Corona-Pandemie herausgegangen. Das liegt auch daran, dass wir uns einfach immer wieder hinterfragen und alle Bereiche des Unternehmens stetig anpassen, optimieren und gegebenenfalls umstrukturieren. Alle Bereiche miteinander und untereinander zu koordinieren, ist aber natürlich eine immense Herausforderung – hinzu kommt oft der zeitlich kurz gesteckte Rahmen, in dem wir reagieren müssen.

Mein Stichwort: Herausforderung. Was ist deiner Meinung nach das Schwierigste an deinem Job?

Ich glaube, es gibt gar keinen wirklich schwierigen Einzelbereich, sondern die Gesamtanforderungen aller Bereiche zu überblicken und alles unter einen Hut zu bringen, macht es so komplex. Die eigentliche Herausforderung ist es also, die Wertschöpfungskette und alle Prozesse im Blick zu haben, alle miteinander zu verbinden und immer am Ball zu bleiben.



Du hast schon gesagt, das Ziel dieses Prozesses ist immer, am Ende ein einwandfreies und hochwertiges Produkt zu haben. Zum Abschluss eine knifflige Frage: Regional oder exklusiv – was ist wichtiger?

Sowohl als auch – denn das ist es, was Havelland-Express ausmacht! Wir können regional UND exklusiv. Die Philosophie ist: So nah wie möglich, so hochwertig wie möglich. Wenn es also eine gute Auster in Berlin von der Spree gäbe, würden wir sie hier kaufen. Wenn die Auster aber erst in der Bretagne hochwertig zu kaufen ist, müssen wir natürlich dorthin fahren. Wir versuchen aber grundsätzlich immer, in regionalen und saisonalen Bereichen das beste Spritzenprodukt zu bekommen, und lassen da auch nichts unversucht. Denn unser Ziel ist immer, Spitzenqualität und Regionalität möglichst gut miteinander zu verbinden.



PRODUKTWELT

60 FLEISCH UND WURSTWAREN

- 62 Echt Havelländer Apfelschwein
- 66 Duroc Schwein
- 68 Garimori Iberico Schwein
- 70 Schwein, Spanferkel
- 72 True Wilderness - Nordish Beef
- 74 True Wilderness - Nordish Veal und Pork
- 76 Norddeutsche Färs
- 78 Vinzenzmurr
- 80 Wolowina Rind
- 82 Irish Nature
- 84 Greater Omaha Packers - Rind aus den USA
- 86 Silver Fern Farms Rind
- 88 La Pastoril - Rind aus Argentinien
- 90 Wagyu Beef
- 92 Vercelli Kalb
- 94 Peters Farm
- 98 Büffel Bill
- 100 Silver Fern Farms Lamm
- 102 Welsh Lamb - Lamm aus Wales
- 104 Spindler Wild
- 106 Beelitzer Kaninchen
- 108 Gianni Negrini Wurstwaren
- 110 Wurstwaren

112 GEFLÜGEL

- 114 Brandenburger Landente
- 115 Dithmarscher Geflügel
- 116 Prignitzer Maishähnchen
- 118 Mecklenburger Landpute
- 120 Paderborner Hähnchen
- 122 Silver Hill Duck
- 126 Ucker Ei
- 128 Mairret Geflügel aus Frankreich

130 FISCH UND

MEERESFRÜCHTE

- 132 Müritzfischer
- 134 Sandelmann
- 136 Berliner Lachsmanufaktur
- 138 Fisch aus Island
- 140 Loch Duart - Lachs aus Schottland
- 142 Färöer Lachs
- 144 Loch Etive - Forelle aus Schottland
- 146 Fisch aus der Bretagne
- 148 Fisch aus Galicien
- 150 La Criée
- 152 Peixos de Palamos
- 154 Open Seas
- 166 High Pressure Hummer
- 168 Austern
- 180 Kaviar



vegane Produkte 

186 OBST UND GEMÜSE

- 188 Keltenhof Salate und Kräuter
- 192 Beelitzer Spargel
- 194 Fresh Tasia
- 196 Gemüsebau Horst Krämer
- 198 Wachsumszeit
- 200 Wittenberg Gemüse
- 202 Prince de Bretagne
- 208 Kräuter
- 210 Wald- und Zuchtpilze
- 214 Obst und Gemüse aus Verona
- 216 Obstsortiment
- 218 Les Vegers Boiron – Frucht- und Gemüsepurée
- 220 Früchte geschnitten und frische Säfte
- 222 Trüffel

224 KÄSE UND MOLKEREI

- 226 Käse Kober
- 228 Dresdner Berle
- 230 Büffel Bill
- 232 Butterboyz
- 234 Mozzarella
- 236 Milchhof Sterzinger
- 238 Käsesortiment und Molkerei

242 MANUFAKTUR

- 244 Manufaktur – Von Köchen für Köche

248 PASTA UND TEIGWAREN

- 250 La Pastaia
- 252 Pasta di Aldo
- 256 Mondo Pasta

258 VEGAN

- 260 Redifine Meat
- 262 Cashewrella

264 FEINKOST

- 266 Theo der Essigbauer
- 268 Nihon Mono
- 270 Schwarzwald Miso
- 272 Ölmühle Garting
- 274 Castillo de Canena
- 275 Caviaroli
- 276 Antipasti
- 278 Gewürze
- 282 Hülsenfrüchte
- 284 Basics und Texturen
- 286 Happy Foie
- 290 Fangst

292 PATISSERIE

- 294 Original Beans
- 296 Candide Pralinen
- 298 Patisserie Walter
- 302 Brotauswahl
- 306 Nüsse, Kerne und Trockenfrüchte, Backen

FLEISCH

A photograph of a herd of cows in a grassy field. The central focus is a white cow with large brown patches, looking directly at the camera. To its left is a solid brown cow, and to its right, another brown cow is partially visible. The background is a soft-focus green field under a bright sky.

SCHWEIN
RIND UND KALB
BÜFFEL
LAMM
WILD
KANINCHEN
WURSTWAREN



SPITZENQUALITÄT REGIONALER UND INTERNATIONALER HERKUNFT

Havelländer Apfelschwein, Wild aus dem Fläming, japanisches Wagyu-Rind oder italienisches Kalbfleisch: Hochwertiges Fleisch kann nur aus intakten Landschaften von gesunden Tieren stammen. Wir legen Wert auf unverfälschten Geschmack mit transparenter Herkunft. Aus Liebe zu gutem Fleisch achten wir auf artgerechte Aufzucht und tierfreundliche Haltung. Das ist für uns ebenso wichtig wie der Verzicht auf Zusatzstoffe und handwerkliche Verarbeitung. Wir finden für Sie die besten Stücke mit intensiven Aromen und zarter Konsistenz. Entscheiden Sie sich ganz bewusst für hochwertiges Fleisch in Spitzenqualität.





"ECHT HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN"

Das Echt Havelländer Apfelschwein erhält eine spezielle Fütterung mit Apfeltrester und wächst auf einem familiengeführten Hof tierwohlorientiert mit viel auf. Auf rund 18.000 Quadratmetern gibt es zwei große Ställe mit üppigen Freiläufen. Die Tiere mit hohem Duroc-Anteil haben hier das 50-fache an Bewegung im Vergleich zu Tieren in Massentierhaltung. Zudem leben sie in sozialen Gruppen und können ihrem natürlichen Rhythmus folgen.

Das garantiert aromatisches, fein marmoriertes Fleisch mit qualitativ hochwertigem Fett, dem bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt sind. Das Echt Havelländer Apfelschwein – das beste Schwein Berlins – wird vom Gut Hesterberg exklusiv für Havelland Express produziert.

GUT HESTERBERG PRODUZIERT EXKLUSIV FÜR HAVELLAND EXPRESS

Seit dem 1. Januar 2023 liegt die Produktion des exklusiv für Havelland Express erzeugten "Echt Havelländer Apfelschweins" bei Gut Hesterberg, rund 60 Kilometer vor den Toren Berlins.

Von der Weide auf den Teller: So lautet das Motto von Gut Hesterberg, einem Bauernhof mit Hoffleischerei, der für regionale Qualität und handwerkliche Herstellung steht. Das Familienunternehmen bewirtschaftet über 1.000 Hektar land- und forstwirtschaftliche Flächen im Neuruppiner Land. Transparenz und Nachvollziehbarkeit sind in der Lebensmittelproduktion heute gefragter denn je. Gut Hesterberg hält alle Erzeugungsstufen in einer Hand: Von der landwirtschaftlichen Urproduktion über schonende, stressfreie Schlachtung bis zur Veredelung.





ECHT HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN - GUT HESTERBERG

541097	Apfelschweinefilet mit Kopf 650 g pro Stück	541102	Apfelschweinekrustenbraten 4,5 - 5,5 kg pro Stück	300039	Apfelschweineschnitzel 180 g pro Stück 5 Stück pro Päckchen
541099	Apfelschweinekotelette mit langen Rippenknochen 3,0 - 4,0 kg pro Stück	541103	Apfelschweineschaukelbraten mit Schwarte 3,0 - 4,0 kg pro Stück	300045	Apfelschweinelummerstück 1,0 kg pro Stück
541100	Apfelschweinekamm ohne Knochen 2,5 kg pro Stück	543337	Apfelschweinevordereisbein mit Knochen 1,0 kg pro Stück	543202	Apfelschweineschaukelbraten mit Schwarte 3,5 - 5,5 kg pro Stück
541101	Apfelschweineoberschale ohne Deckel 2,0 kg pro Stück	541324	Apfelschweinelummerstück 1,0 - 1,5 kg pro Stück	543203	Apfelschweinebauch natur ohne Knochen 3,0 - 4,0 kg pro Stück

DIE MANUFAKTUR

Aus der Hoffleischerei kommt täglich frisches Fleisch, Wurst und Schinken nach traditionellen Rezepturen - veredelt mit Naturgewürzen und echtem Buchenrauch. Die Landmanufaktur verfügt über langjährige Erfahrung und ein engagiertes Team. Vier Generationen der Familie Hesterberg betreiben, zusammen mit rund 90 Mitarbeitern, das Ziel von Gut Hesterberg voran: Die Herstellung von hochwertigen, ursprünglichen Lebensmitteln.



SCHINKEN- & WURSTWAREN VOM GUT HESTERBERG

- | | | |
|---|---|--|
| 543312 Bauernsülze vom Apfelschwein
2,5 kg pro Stück | 543326 Kochschinken vom Apfelschwein
natur
1,15 kg pro Stück | 543309 Rindersaftschinken,
rosa
1,0 kg pro Stück |
| 543287 Bierschinken vom Apfelschwein
geschnitten
500 g pro Päckchen | 543318 Kochschinken vom Apfelschwein
natur, geschnitten
500 g pro Päckchen | 543316 Rindersaftschinken
rosa, geschnitten
500 g pro Päckchen |
| 543307 Bierschinken vom Apfelschwein
mit Kapern
500 g pro Päckchen | 543299 Leberwurst vom Apfelschwein
frisch
125 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen | 543310 Rindersalami
450 g pro Stück |
| 543300 Blutwurst vom Apfelschwein
frisch
125 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen | 543285 Leberwurst vom Apfelschwein
im Glas
180 g pro Glas | 543313 Rindersalami
geschnitten
500 g pro Päckchen |
| 543301 Blutwurst vom Apfelschwein
im Ring
260 g pro Stück
3 Stück pro Päckchen | 543304 Leberwurst vom Apfelschwein
im Ring, fein
1,3 kg pro Stück | 543286 Rotwurst vom Apfelschwein
im Glas
180 g pro Glas |
| 543315 Bullenmett
50 g pro Stück
21 Stück pro Päckchen | 543305 Leberwurst vom Apfelschwein
im Ring, grob
1,3 kg pro Stück | 543295 Salami vom Apfelschwein
geschnitten
500 g pro Päckchen |
| 543308 Corned Beef
1,1 kg pro Stück | 543306 Leberwurst vom Apfelschwein
im Ring, Röstzwiebel
115 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen | 543284 Wacholderschinken vom
Apfelschwein, geräuchert
1,15 kg pro Stück |
| 543292 Fleischkäse vom Apfelschwein
1,8 kg pro Stück | 543294 Paprikalyoner vom Apfelschwein
500 g pro Päckchen | 543311 Wildsalami
450 g pro Stück |
| 543293 Kassler vom Apfelschwein
geschnitten
500 g pro Päckchen | | 543314 Zwiebelmett vom Apfelschwein
50 g pro Stück
20 Stück pro Päckchen |



In der hofeigenen Fleischerei-Manufaktur verarbeiten wir das Fleisch des Echt Havelländer Apfelschweins: Mager und doch saftig marmoriert zeichnet es sich durch besonders feinen Geschmack aus. Von Kochschinken bis Dry-Aging: Handwerklich lässt sich mit dieser Qualität vieles umsetzen. Gemäß dem "Nose to Tail" Prinzip verarbeiten wir das gesamte Tier. Nach traditionellen Rezepturen entstehen Krustenbraten, Kotelett, Eisbein, Filet, Blutwurst, Currywurst, Schweinebauch, sowie Nuss- oder Rosmarinschinken.

WÜRSTCHEN VOM ECHT HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN - GUT HESTERBERG

543282 Bockwurst vom Apfelschwein
100 g pro Stück
12 Stück pro Päckchen

543297 Bratwurst vom Apfelschwein
100 g pro Stück
12 Stück pro Päckchen

543288 Currywurst vom Apfelschwein ohne Darm
105 g pro Stück
11 Stück pro Päckchen

543289 Currywurst vom Apfelschwein mit Darm
100 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

543291 Currywurst vom Apfelschwein mit Darm
160 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

543290 Currywurst vom Apfelschwein ohne Darm
160 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

543296 Schinkenknacker vom Apfelschwein
75 g pro Stück
20 Stück pro Päckchen

543298 Wiener vom Apfelschwein
65 g pro Stück
18 Stück pro Päckchen



DUROC SCHWEIN AUS JÜTERBOG

Aus Jüterborg in der Region Teltow-Fläming beziehen wir das Duroc Strohschwein. Die Tiere werden artgerecht in einem hellen Strohhall gehalten. Sie haben reichlich Platz zum Auslaufen, Wühlen und Spielen und leben als soziale Gruppe zusammen. Gefüttert werden die Schweine ausschließlich mit regionalem Getreide: Roggen, Gerste und Weizen. Natürlich ohne Zusatz von Antibiotika, Medikamenten, Wachstumsförderern oder Tiermehlen. Duroc Schweine sind eine rund 250 Jahre alte Kreuzung von roten Jersey-Schweinen und europäischen Iberico Schweinen. Ihr Fleisch ist butterzart mit feinem Aroma. Der hohe Anteil an intramuskulärem Fett garantiert eine feine Marmorierung. Dit Jute liegt so nah.

DUROC SCHWEIN

**541852 Nackensteak,
grün mariniert**
160 - 180 g pro Stück
20 Stück pro Päckchen

**541853 Nackensteak
rot mariniert**
160 - 180 g pro Stück
20 Stück pro Päckchen

**541869 Schaufelbraten mit Schwarte
ohne Knochen**
5,5 - 6,0 kg pro Stück

**541855 Schweinebauch ohne Knochen
zugeschnitten**
3,0 kg pro Stück

**561282 Schweinebäckchen
tiefgekekühlt**
2,5 kg pro Päckchen

541856 Schweinefilet mit Kopf
500 g pro Stück
2,0 kg pro Beutel

541857 Schweinekamm ohne Knochen
2,5 - 3,0 kg pro Stück

**541858 Schweinekotelett
mit langen Rippen**
4,0 - 4,5 kg pro Stück

**561309 Schweinekotelett
mit langen Rippen**
4 - 4,5 kg pro Stück

**543159 Schweinekotelett
mit langen Rippen**
300 - 350 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

541870 Schweinekrustenbraten
5,0 - 7,0 kg pro Stück

541863 Schweinelachs
3,0 - 3,5 kg pro Stück

541859 Schweineoberschale
1,7 kg pro Stück

541860 Spare Ribs
2,0 - 3,0 kg pro Stück

**561310 Spare Ribs
tiefgekekühlt**
2,0 - 3,0 kg pro Stück



- Regional
- Über 90 Jahre Erfahrung
- Hauseigene Schlachtung
- Hauseigene Zerlegung
- Hauseigene Produktion der Fleisch- & Wurstwaren
- Artgerechte Haltung in einem hellen Strohhall mit viel Platz

FUTTER:

- Gefüttert wird Getreide von fruchtbaren Feldern rund um Jüterbog
- Das Futter enthält: Roggen, Gerste, Weizen.
- keine Antibiotika, keine Medikamente, keine Wachstumsförderer und keine Tiermehle.

DUROC

- Schweine sind eine rund 250 Jahre alte, aus den USA stammende Kreuzung von roten Jersey-Schweinen und europäischen Iberico Schweinen, die einst per Schiff nach Übersee exportiert wurden.

SCHINKEN & WURSTWAREN - DUROC SCHWEIN

543003 Altdeutscher Kochschinken 2,0 - 2,5 kg pro Stück	543007 Jagdwurst 120 g pro Stück 5 Stück pro Päckchen	543317 Rostbratwurst grob, ungebrüht 100 g pro Stück 15 Stück pro Päckchen
543039 Altdeutscher Kochschinken geschnitten 500 g pro Stück	541851 Kochschinken mit Fett 2,0 kg pro Stück	541868 Rostbratwurst grob 100 g pro Stück 20 Stück pro Päckchen
543040 Bauersalami, geschnitten 500 g pro Stück	541865 Lachsschinken 1,0 kg pro Stück	541881 Rostbratwurst „Trockenpflaume“ grob, ungebrüht 80 g pro Stück 15 Stück pro Päckchen
541850 Hausmacher Blutwurst 250 g pro Stück 4 Stück pro Päckchen	541866 Landsalami geräuchert 500 g pro Stück	543009 Schinken luftgetrocknet 1,5 kg pro Stück
543004 Hausmacher Blutwurst im Glas 160 g pro Stück	543008 Leberwurst Pfälzer Art 500 g pro Stück	543010 Stracke luftgetrocknet 500 g pro Stück
541864 Hausmacher Leberwurst 250 g pro Stück 4 Stück pro Päckchen	541880 Rostbratwurst Apfel grob, ungebrüht 80 g pro Stück 15 Stück pro Päckchen	
543005 Hausmacher Leberwurst im Glas 160 g pro Stück	543217 Rostbratwurst fein 100 g pro Stück 10 Stück pro Päckchen	
543006 Hausmacher Zwiebelmettwurst 250 g pro Stück 4 Stück pro Päckchen		



GARIMORI IBÉRICO

Die Ibérico-Schweine haben ihr Leben lang im Wald verbracht und nur natürliches Futter zu sich genommen. Das sorgt dafür, dass das Fleisch mit Fett gut gemasert ist. Der besondere Geschmack des Iberico-Schweines ist durch die Fütterung dieser Schweinerasse bedingt. Durch die Ernährung aus Eicheln von Kork- und Steineichen erhält das Fleisch der Tiere sein typisches nussig-saftiges Aroma.



- Familienbetrieb
- Das Gewicht der Tiere liegt bei der Schlachtung zwischen 92 kg und 115 kg
- Das Fleisch ist durch die ausgewogene Ernährung fein marmoriert



QUALITÄT

Die Zuschnitte des Ibérico-Schweins wie das „Presa“ oder das „Pluma“ sind aufgrund des Fettes bis in die Muskelmasse weitaus interessanter als die entsprechenden Schnitte des weißen Schweins. Die Marmorierung und die Saftigkeit des Fleisches zeichnen das Ibérico-Schwein zu einem außergewöhnlichen Produkt aus.

EICHELSCHWEIN - GARIMORI IBÉRICO

560483 Backen

ca. 1,0 kg pro Päckchen
tiefgekühlt

561256 Bauch ohne Knochen

3,5 kg pro Stück
tiefgekühlt

561933 Filet

ca. 350 g pro Stück
tiefgekühlt

561387 Lachs 1/3

ca. 0,9 - 1,2 kg pro Stück
tiefgekühlt

561388 Pluma

ca. 450 - 550 g pro Päckchen
tiefgekühlt

561389 Presa

ca. 500 - 700 g pro Päckchen
tiefgekühlt

560618 Rack

ca. 1,8 - 2,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

561391 Secreto

ca. 400 - 550 g pro Päckchen
tiefgekühlt



SCHWEINEFLEISCH

- | | |
|---|--|
| 541239 Bäckchen
ca. 2,0 kg pro Päckchen | 540409 Kasselerlachs
ca. 3,5 kg pro Stück |
| 540537 Eisbeinflfleisch, gepökelt
ohne Knochen
ohne Schwarte | 540625 Krustenbraten
ca. 5,0 – 7,0 kg pro Stück |
| 540479 Filet ohne Kopf
ca. 2,0 – 2,5 kg pro Päckchen | 540450 Lachs
ca. 3,5 kg pro Stück |
| 540416 Grillhaxe
ca. 600 – 800 g pro Stück | 540371 Oberschale
ca. 2,0 kg pro Stück |
| 540405 Hackfleisch
ca. 1,0 kg pro Päckchen | 540473 »Prager« Schinken, frisch
ca. 6,0 kg pro Stück |
| 540378 Hintereisbein
gepökelt
ca. 1,0 kg pro Stück | 540539 Schulter ohne Knochen,
ohne Schwarte
ca. 4,0 kg pro Stück |
| 540377 Hintereisbein
ungepökelt
ca. 1,0 kg pro Stück | 540407 Spare Ribs, dicke Bauchrippe |
| 540531 Kamm
ca. 2,5 kg pro Stück | 540477 Spare Ribs, mariniert
ca. 1,0 kg pro Stück |
| 540395 Kasselerkamm
ohne Knochen
ca. 2,5 kg pro Stück | 540616 Spare Ribs, natur
ca. 1,0 kg pro Stück |
| 540396 Kasselerkotelett
ca. 6,0 kg pro Stück | 540540 Spitzbein
ca. 800 g pro Stück |





SPANFERKEL - BECK

- 541223 Bauch ohne Knochen**
ca. 1,0 – 1,5 kg pro Stück
- 540444 Bäckchen**
ca. 500 g pro Päckchen
- 540582 Eisbein, gepökelt**
ca. 1,0 kg pro Päckchen
- 540452 Filet**
ca. 500 g pro Päckchen
- 540549 Hinterhaxen**
ca. 450 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen
- 541445 Kamm
ohne Knochen**
1,0 – 1,2 kg pro Stück
- 541305 Keule
ohne Knochen**
2,5 kg pro Stück
- 540442 Kotelett**
ca. 1,5 kg pro Stück
- 541274 Rollbraten aus der Schulter**
ca. 0,8 – 1,8 kg pro Stück
- 540355 Rücken ohne Knochen**
ca. 1,5 kg pro Stück
- 540356 Rücken**
ca. 3,0 kg pro Stück
- 541313 Spanferkel im Ganzen**
ca. 15,0 – 20,0 kg pro Stück



TRUE WILDERNESS - DRY AGED RIND

Im Herbst 2012 wurde die Firma True Wilderness von Rico Schlegel gegründet. Sitz der GmbH ist das norddeutsche Friesoythe zwischen Oldenburg und Cloppenburg – eine Gegend mit starker Tradition in der Rinderzucht. Die Kernkompetenz des inhabergeführten Handwerksbetriebs liegt in der Veredelung von deutschem Rind, Kalb und Schweinefleisch, und der Herstellung von Dry Aged Fleisch in bester Qualität.

RINDFLEISCH DRY AGED - NORDISH BEEF

543254 Chain of Tenderloin

1,0 kg pro Stück

543255 Chateaubriand

400 - 500 g pro Stück

543256 Chateaubriand

500 - 600 g pro Stück

543257 Chateaubriand

600 - 700 g pro Stück

543238 Club Steak

500 - 700 g pro Stück

543241 Côte de Boeuf

500 g pro Stück

543244 Cowboy Steak

1,2 kg pro Stück

543243 Delmonico Steak

300 - 400 g pro Stück

543251 Entrecôte

4,0 - 5,0 kg pro Stück

543248 Flank Steak

2 - 3 Stück pro Päckchen
1,5 kg pro Päckchen

543250 Flat Iron

1,5 kg pro Päckchen

543245 Gulasch, handgeschnitten, fein

2,5 kg pro Stück

543239 Porterhouse Steak

1,1 kg pro Stück

543252 Rinder Rib-Eye

4,0 - 6,0 kg pro Stück

543253 Rinder Roastbeef

5,0 - 7,0 kg pro Stück

543242 Rinderkotelett

1,0 kg pro Stück

543247 Rinder-Short Ribs

1,0 kg pro Stück

543236 Rücken ganz

20 - 30 kg pro Stück

543246 T-Bone ganz

5,0 - 7,0 kg pro Stück

543240 T-Bone Steak

600 - 800 g pro Stück



RINDFLEISCH DRY AGED

543249 Teres Major
300 g pro Stück
1,5 kg pro Päckchen

543237 Tomahawk Steak
1,4 - 1,8 kg pro Stück

543262 Entrecôte
3,0 - 4,0 kg pro Stück

543258 Filet mit Kette
2,3 - 3,0 kg pro Stück

543259 Filet ohne Kette
2,5 kg pro Stück

543264 Porterhouse Steak
1,0 - 1,4 kg pro Stück

543270 Rib Roast
4,0 - 6,0 kg pro Stück

543260 Rib-Eye-Steak mit Knochen
600 - 800 g pro Stück

543263 Roastbeef ohne Knochen
5,0 - 7,0 kg pro Stück

543275 Tomahawk
ganz, 3 Rippen
4,0 kg pro Stück

543261 Tomahawk Steak
1,2 - 2,0 kg pro Stück



NORDISH FÄRSE

Die Rindfleischprodukte stammen ausschließlich aus der Region entlang der Wesermarsch bis hinein ins Emsland von besten, handverlesenen deutschen Rindern.

- Haltung: Wiesen und Weiden
- Fütterung: Gras
- Zufütterung: keine
- Schlachalter: 4 - 6 Jahre





TRUE WILDERNESS - DRY AGED KALB UND SCHWEIN

Das aromatische Schweinefleisch stammt ausschließlich von alten Landrassen. Alle Tiere werden in Norddeutschland geboren, gemästet und geschlachtet. Um das Fleisch zu dem zu verarbeiten, wofür Rico Schlegels »True Wilderness« bekannt ist, erfordert es ein Höchstmaß an Know-how in der Umsetzung der Veredelungsprozesse: 14 Tage, 21 Tage oder 35 Tage Dry-Aged Reifung am Knochen unter ständiger Kontrolle und Steuerung der klimatischen Bedingungen des »True Wilderness Manufactum Systems«. Durch die 35 Tage lange und intensive, trockene Reifung am Knochen wird dem Fleisch erlesener Kühe, Kälber und Schweine ein absolut einzigartiger und vollendeter Geschmack entlockt. Dry Aged, wie Sie es noch nicht erfahren haben.





NORDISH PORK

"Porki Dry Aged Schweinefleisch"

Bei der Marke „Porki“ handelt es sich um ein über 21 Tage am Knochen gereiftes Schweinefleisch. Durch die Trockenreife erlangt das Fleisch eine dunkel-rote Farbe, und eine einzigartige Qualität und Nussigkeit im Geschmack.



- Haltung: offene Stallhaltung
- Fütterung: Gras
- Zufütterung: Getreide

SCHWEINEFLEISCH DRY AGED -

NORDISH PORK

- 543220 **Schweine Secreto**
1,0 kg pro Stück
- 543221 **Pluma**
1,0 kg pro Stück
- 541386 **Schweinekotelett mit langen Rippen**
3,0 - 4,0 kg pro Stück
- 541501 **Schweinebauch mit Knochen**
4,0 - 5,5 kg pro Stück
- 541655 **Porterhouse Steak**
500 g pro Stück
- 541818 **Entrecôte**
2,0 kg pro Stück
- 562057 **Backen tiefgekühlt**
2,5 kg pro Karton
- 562127 **Backen tiefgekühlt**
2 x 2,5 kg pro Karton

KALBFLEISCH DRY AGED - NORDISH VEAL

- 541834 **Carreé Kotelett am Stück mit langen Rippenknochen**
3,0 - 4,0 kg pro Stück
- 541824 **Chateaubriand**
300 - 400 g pro Stück
- 541825 **Roastbeef T-Bone-Cut**
3,0 kg pro Stück
- 541821 **Kalbs T-Bone Steak**
300 - 400g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
- 541350 **Kalbskotelett**
350 - 400 g pro Stück
- 541822 **Kalbsrücken ohne Knochen**
2,5 kg pro Stück
- 561955 **Spare Ribs tiefgekühlt**
550 g pro Stück
2,5 kg pro Päckchen



NORDISH VEAL

"Mika Dry Aged Kalbfleisch"

Unter dem Markennamen „Mika“ vermarktet True Wilderness sein über drei Wochen trocken-gereiftes Kalbfleisch. Fein marmoriert, und von höchster Qualität.



- Haltung: Ammenkuhhaltung
- Fütterung: Gras, Milch
- Zufütterung: Heu, Grasmast
- Schlachtalter: 8 - 9 Monate



NORDDEUTSCHE FÄRSE

Die Färsen stammen aus der Region Schleswig Holstein, Niedersachsen und Mecklenburg Vorpommern. Die jungen, weiblichen Rinder werden etwa zwei Jahre alt und haben in der Regel noch nicht gekalbt. Die geschlechtsreifen Tiere lagern in dieser Zeit ein besonders hohes Maß an intramuskulärem Fett ein. Grundvoraussetzung für eine gleichbleibend hohe Fleischqualität ist das optimale Zusammenspiel von Landwirt, Schlachthof und Zerlegebetrieb.

DAS BESONDERE RINDFLEISCH

Die Färsen stammen aus der Region Schleswig Holstein, Niedersachsen und Mecklenburg Vorpommern. Die jungen, weiblichen Rinder werden etwa zwei Jahre alt und haben in der Regel noch nicht gekalbt. Die geschlechtsreifen Tiere lagern in dieser Zeit ein besonders hohes Maß an intramuskulärem Fett ein.



- Überwiegend Fleckvieh
- Optimale Zuschnitte
- Natürliche Marmorierung
- Trockenreifung der Edelteilstücke
- Kräftiger Eigengeschmack
- Aus der Region Schleswig Holstein, Niedersachsen und Mecklenburg Vorpommern
- Die jungen, weiblichen Rinder werden etwa zwei Jahre alt
- Trockenreifung der Edelteilstücke
- 10 Tage am Knochen gereift



RINDFLEISCH - NORDDEUTSCHE FÄRSE

541907 Entrecôte
2,3 kg pro Stück

542992 Rinderbürgermeisterstück
1,8 kg pro Stück

541908 Rinderfilet
1,8 kg pro Stück

542990 Rindermetzgerstück (Terres Major)
400 g pro Stück

543083 Rinderschaukelbraten
1,5 - 2,5 kg pro Stück

543208 Rindersemer-Rolle schier
3,0 kg pro Stück

542991 Rindertafelspitz
1,8 kg pro Stück

541906 Roastbeef
4,0 kg pro Stück



VINZENZMURR

Frische, Qualität und Herkunft: Diesen drei Prinzipien hat sich vinzenzmurr seit 1902 verschrieben. Der bayrische Familienbetrieb stellt feinste Fleisch- und Wurstwaren her. Die Traditionsmetzgerei schlachtet noch jeden Tag und fertigt frische Produkte nach traditionellen handwerklichen Methoden. Die sorgsam geprüfte Qualität von vinzenzmurr von den Höfen bis zur Theke ist mehrfach ausgezeichnet: 20 Mal erhielt das Unternehmen den Bundesehrenpreis. Zudem gewann vinzenzmurr 27 Mal den Preis der Besten.

HOFGUT SCHWAIGE

Vinzenzurr arbeitet mit streng ausgewählten Landwirten zusammen und bezieht Fleisch mit transparenter Herkunft: 1984 wurde das Markenfleischprogramm „Hofgut Schwaige“ ins Leben gerufen. Alle Vertragsbauern kommen aus dem Münchner Umland, so werden kurze Transportzeiten und maximale Frische gewährleistet.

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE QUALITÄT

Das Traditionsunternehmen achtet auf höchste Hygiene- und Qualitätsüberprüfungen. Angefangen bei der natürlichen Fütterung über die tiergerechte Haltung bis hin zu kurzen Transportwegen bei der Schlachtung: Entscheidende Voraussetzungen für eine überdurchschnittliche Fleischqualität, die man schmeckt.

WURST UND SCHINKEN - VINZENZMURR

- 543196 Kalbsbratwurst 100% Kalb
10 x 100 g pro Päckchen
- 543197 Ochsenbratwurst
11 x 100 g pro Päckchen
- 543198 Pastrami
ca. 1,4 kg pro Stück
- 543199 Münchener Weißwurst
10 x 60 g pro Päckchen



Die feine bayerische Art
vinzenzmurr
 Seit 1902

RINDFLEISCH - VINZENZMURR

- | | | | | | |
|--------|--|--------|--|--------|---|
| 543191 | Dry Aged - Entrecôte
Bayerische Färsche
ca. 3,0 kg pro Stück | 543192 | Entrecôte - Bayerische Färsche
ca. 3,0 kg pro Stück | 543196 | Kalbsbratwurst 100% Kalb
10 x 100 g pro Päckchen |
| 543190 | Dry Aged - Rinderfilet
Bayerische Färsche ohne Kopf
ca. 1,0 kg pro Stück | 543193 | Rinderfilet - Bayerische Färsche
ohne Kette
ca. 2,0 kg pro Stück | 543197 | Ochsenbratwurst
11 x 100 g pro Päckchen |
| 543189 | Dry Aged - Roastbeef
Bayerische Färsche
ca. 3,0 kg pro Stück | 543194 | Rinderschaukelstück
Bayerische Färsche
ca. 1,5 kg pro Stück | 543198 | Pastrami
ca. 1,4 kg pro Stück |
| | | 543195 | Roastbeef - Bayerische Färsche
ca. 3,0 kg pro Stück | 543199 | Münchener Weißwurst
10 x 60 g pro Päckchen |

FAMILIENREZEPTUREN & FLEISCHREIFUNG

Bei der Herstellung der Wurst- und Schinkenspezialitäten werden von Generation zu Generation überlieferte Familienrezepturen verwendet. Besondere Anforderungen werden zudem durch die besondere Fleischreifung gestellt. Das Fleisch wird bei vinzenzmurr sorgfältig gereift, bis es die ideale Zartheit hat.



- Bayerische Traditionsmetzgerei seit 1902
- Fleisch- und Wurstspezialitäten mit transparenter Herkunft
- Handwerkliche Herstellung nach traditionellen Familienrezepten
- Höchste Hygienestandards
- Mehrfach ausgezeichnete Qualität



WOLOWINA RIND

Bei der Entwicklung der Produkte vom Wolowina Rind war Havelland früh mit dabei. Im Laufe intensiver Selektionen wurde ein stabiles und hochwertiges Endprodukt erarbeitet – bei Havelland Express binnen kürzester Zeit die Nummer Eins im Bereich Rindfleisch. Besonders vorteilhaft ist die geringe Distanz: Das Fleisch muss nur über 300 km Luftlinie transportiert werden.

WOLOWINA RIND

Bei den Rindern handelt es sich um Simmentaler Kreuzungen – eine alte Rinderrasse, die für Ihren intensiven Rindfleischgeschmack und ihre starke Marmorierung bekannt ist. Es werden ausschließlich Färsen verwendet, die in Polen geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt werden.

ULTRA-TENDER-VERFAHREN

Ultra-Tender® ist ein patentiertes Verfahren, das von ABP entwickelt wurde, um garantiert zartes Rindfleisch mit ausgezeichneter Beschaffenheit zu erhalten. Basis für das Fleisch bilden Nutztiere, die seit Generationen anhand von Alter, Geschlecht und Rasse ausgesucht werden, um eine hohe Qualität zu erzeugen. Dies zeigt sich insbesondere in der stark ausgeprägten Marmorierung des Rindfleisches.





RINDFLEISCH - WOLOWINA

541248 Bavette 700 g pro Stück	541249 Rinderbürgermeisterstück 1,5 kg pro Stück	540555 Rindertafelspitz 1,5 kg pro Stück
541298 Entrecôte 2,5 – 3,0 kg pro Stück	541301 Rinderfilet 1,8 – 2,2 kg pro Stück	541299 Roastbeef 6,0 kg pro Stück
541250 Falsches Filet 1,5 kg pro Stück	541302 Rinderfilet 2,3 – 3,2 kg pro Stück	541251 Short Ribs 1,5 kg pro Stück 2 Stück pro Päckchen
543017 Flap Meat 1,2 kg pro Stück	543332 Rindernacken (Zungenstück) 4,0 kg pro Stück	541630 T-Bone ganz ca. 6,5 kg pro Stück
541457 Fledermausstück / Spider Steak 2,0 kg pro Stück	541553 Rindernierenzapfen - Onglet 3 Stück pro Päckchen	541428 T-Bone Steak Bulle ca. 500 g pro Stück
541532 Rinderbacken 4,0 – 5,0 kg pro Stück	541407 Rinderoberschale mit Deckel 6,0 kg pro Stück	562307 Knochenmark 1,0 kg pro Stück
543269 Rinderbacken geputzt 2,0 – 3,0 kg pro Stück	540898 Rinderschaukelbraten 2,5 – 4,0 kg pro Stück	560775 T-Bone Steak Bulle tiefgekühlt 500 g pro Stück
541426 Rinderbrust 4,5 kg pro Stück	541424 Rindersemer-Rolle schier 2,0 – 3,0 kg pro Stück	560774 Tomahawk Steak tiefgekühlt 0,8 – 1,0 kg pro Stück
	540419 Rindersteakhüfte 2,5 kg pro Stück	



- Simmentaler Kreuzungen
- in Polen geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt
- stark ausgeprägte Marmorierung
- Ultra-Tender-Verfahren
- Komplette Rückverfolgbarkeit bis zum Geburtshof
- ABP ist stolz auf die langjährige Tradition der Zusammenarbeit mit Landwirten und Betreibern hocheffizienter Produktionsbetriebe



IRISH NATURE

1989 gegründet war Irish Nature Irlands erster Exporteur von Rindfleisch in Premium-Qualität. Seither entwickelt sich das Unternehmen stets weiter, erweitert das Produktsortiment und exportiert heute Rindfleisch in die ganze Welt.

Dank des milden irischen Klimas können sich die Rinder fast 300 Tage ausschließlich von Gras und Kräutern ernähren. Damit hat Irland die längste Gras-Weide-Saison in Europa.



Die Rinder können sich in den grünen Landschaften das gesamte Jahr über frei bewegen.

- unverkennbare Marmorierung
- Herkunft: Irland
- Rasse: Hereford | Angus
- Geschlecht: Ochse
- Fütterung: überwiegend Gras
- Merkmale: Ultra-Tender-Verfahren®



RINDFLEISCH - IRISH NATURE

541268 Bavette
0,8 kg pro Stück
2 Stück pro Päckchen

**540556 Côte de Boeuf
ohne Deckel**
4,0 - 5,5 kg pro Stück

541303 Entrecôte
2,0 - 2,5 kg pro Stück

540591 Rinderfilet 3/4 lbs
1,8 kg pro Stück

540349 Rinderfilet 4/5 lbs
2,0 kg pro Stück

540552 Rindersteakhälfte
2,5 - 4,0 kg pro Stück

540626 Roastbeef
6,0 - 8,0 kg pro Stück



GREATER OMAHA PACKERS

Die Greater Omaha Packers Company (GOP) steht seit 1920 für gleichbleibend höchste Qualität. Die Aberdeen-Angus- und Hereford-Rinder stammen aus Familienbetrieben, die im Corn Belt der USA zu Hause sind. In den ersten acht Lebensmonaten leben die Rinder freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln die Rinder in Freigehege um, in denen sie bis zu 200 Tage mit Maismischfutter gefüttert werden.

GREATER OMAHA PACKERS

Die Black Angus Rinder trinken reines Quellwasser und ernähren sich von den großen Weideflächen, auf denen sie aufwachsen. Erst nach zwei Jahren wird ihnen Getreide ins Futter hinzugefügt. Durch die Fütterung mit einem speziellen Getreidemix und der Freilandhaltung erhält das Fleisch seinen besonderen feinen Geschmack. Die feine Fetteinlagerungen, des kanadischen Rindfleisches machen es einzigartig. Die feine Verteilung der Marmorierung zeichnet seine Qualität aus.





- Herkunft: Nebraska, USA
- Rasse: Angus und Hereford
- Geschlecht: Ochse
- Fütterung: Gras und mind. 120 Tage Maisfütterung
- Merkmale: einzigartige Marmorierung



QUALITÄT

Beim Fleisch der Greater Omaha Packers wird ausdrücklich auf aufbauende Medikamente, Hormone und vorbeugende Medikamente verzichtet. So entsteht ein fein marmoriertes, höchst aromatisches Fleisch.

RINDFLEISCH - US GREATER OMAHA PACKERS

**541267 US-Ball Tip
Kugelspitze**
1,0 - 1,5 kg pro Stück

541343 US-Bavette
1,1 kg pro Päckchen
2 Stück pro Päckchen

**541461 US-Brisket
Rinderbrust**
5,0 - 5,5 kg pro Stück

**541200 US-Chuck Roll
Nacken (Zungenstück)**
6,0 - 8,0 kg pro Stück

**541476 US-Chuck Short Ribs
Querrippe**
2,0 kg pro Stück
4 Stück pro Päckchen

**541531 US-Hanging Tender
Nierenzapfen**
1,0 kg pro Stück
4 Stück pro Päckchen

**543089 US-Inside Skirt
Zwerchfell**
1,5 kg pro Stück
4 Stück pro Päckchen

**541817 US-Ribeye
Entrecôte**
7,5 kg pro Stück

**541723 US-Ribeye
Entrecôte mit Knochen**
8,0 kg pro Stück

**541199 US-Ribeye
Entrecôte ohne Kette**
5,0 kg pro Stück

**540784 US-Sirloin
Rindersteakhüfte cap off**
3,0 kg pro Stück

**540563 US-Strip Loin
Roastbeef**
6,0 kg pro Stück

**561072 US-Strip Loin
Roastbeef
tiefgekühlt**
6,0 kg pro Stück

**540603 US-Tenderloin
Rinderfilet**
2,2 kg pro Stück

541813 US-Teres Major
300 - 400 g pro Stück
8 Stück pro Päckchen

**541173 US-Top Blade
Rinderschaufelstück**
2,0 kg pro Stück

**540502 US-Top Butt Cap
Rindertafelspitz**
1,5 kg pro Stück

**540984 US-Tri Tip
Rinderbürgermeisterstück**
1,2 kg pro Stück



SILVER FERN FARMS

Das neuseeländische Unternehmen Silver Fern Farms gehört zu den weltweiten Marktführern für nachhaltige Fleischproduktion aus reiner Weidehaltung und Grasfütterung. In Neuseeland begünstigen mildes Klima, reine Luft und weitläufige grüne Wiesen die Aufzucht von gesunden Rindern, Lämmern und Wild. Die Tiere von Silver Fern Farms werden auf weitläufigen Farmen nach höchsten Tierwohl-Standards in artgerechter Haltung aufgezogen. Durch höchste Produktionsstandards, sorgfältige Verpackung und die Nutzung natürlicher Ressourcen sorgt Silver Fern Farms für eine überragende Fleischqualität bei minimierter Umweltbelastung.

GESUNDE WEIDETIERE

Das Unternehmen hat sich höchsten Tierschutzstandards verpflichtet. Auf saftigen Weiden können sich die Tiere ganzjährig frei bewegen und grasen. Bei Bedarf haben sie Zugang zu konservierten Futtermitteln wie Heu und Silage. Jedes Tier wird auf der Farm individuell gekennzeichnet und transparent getrackt.

PREMIUM-FLEISCH DURCH GRASFÜTTERUNG

Grasfütterung bei Silver Fern Farms bedeutet besseren Geschmack, mehr Zartheit und höhere Qualität. Das Ergebnis ist schmackhaftes und zartes rotes Fleisch mit der für Grasfütterung typischen natürlichen Marmorierung: Von Natur aus mager, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, Antioxidantien sowie reichlich Vitamin A und E.



SORGFÄLTIGE AUSWAHL

Aus Überzeugung erhalten die Tiere keine zugesetzten Hormone und werden nicht mit Antibiotika gefüttert. Das vielseitige von Hand ausgewählte Sortiment mit Premium Cuts von Rind, Hirsch und Lamm wird fachmännisch verpackt. Dank der ganzjährigen Weidehaltung hat das Fleisch einen feinen Geschmack und ist besonders zart und mager.



- Neuseeländisches Unternehmen
- Rind-, Lamm- und Wildfleisch aus Neuseeland
- Weidehaltung & Grasfütterung
- Höchste Umwelt- und Tierschutzstandards
- Von Hand ausgewählt und sorgfältig verpackt



RINDFLEISCH - SILVER FERN FARM

541065 Entrecôte
3,5 - 4,0 kg pro Stück

541148 Rinderfilet 3/4 lbs
1,5 kg pro Stück

541237 Rinderfilet 4/5 lbs
2,5 kg pro Stück

540619 Roastbeef
4,0 kg pro Stück



LA PASTORIL

Rindfleisch aus Argentinien – ist ein Verbund von Rangern der argentinischen Provinz Córdoba, der Jungbullen und Färsen nach höchsten Standards züchtet. Alle Tiere wachsen inmitten des fruchtbaren Weidelands der Pampa-Region bei reiner Grasfütterung auf. Die Erzeugergemeinschaft ist Teil des Programms für gute landwirtschaftliche Praktiken und Tierschutz der Provinz Córdoba und erfüllt alle Qualitätsanforderungen internationaler Märkte. Im Ergebnis entsteht purer, unverfälschter Geschmack. So muss Fleisch schmecken: Die vielfältigen Cuts von La Pastoril gibt es in Deutschland nur bei Havelland Express.

ARGENTINISCHER GENUSS

Ob Rumpsteak, Filet, Rib-Eye-Steak oder Entrecôte: Das Fleisch von La Pastoril ist ein Garant für Geschmack und Zartheit mit transparenter Rückverfolgbarkeit.





RINDFLEISCH AUS ARGENTINIEN - LA PASTORIL

542904 Entrecôte
2,0 kg pro Stück

542905 Entrecôte
2,2 kg pro Stück

542899 Entrecôte
2,5 kg pro Stück

542906 Rinderfilet 3/4 lbs
1,5 kg pro Stück

542900 Rinderfilet 4/5 lbs
2,0 kg pro Stück

542907 Rinderfilet 5+ lbs
2,2 kg pro Stück

542908 Rindersteakhüfte
1,8 kg pro Stück

542909 Rindertafelspitz
1,5 kg pro Stück

542901 Roastbeef
3,2 kg pro Stück

542902 Roastbeef
4,0 kg pro Stück

542903 Roastbeef
5,0 kg pro Stück



- Rasse: Hereford, Aberdeen Angus
- Grasfütterung ohne Futterzusatzstoffe
- Aufzucht in der fruchtbaren Provinz Córdoba
- jedes Rind hat hier rund 20.000 Quadratmeter zum Weiden



QUALITÄT

Fein marmoriert, saftig, mager und butterweich: Argentinisches Rindfleisch ist der Goldstandard. Auf 33 Millionen Einwohner kommen in Argentinien 55 Millionen kerngesunde Rinder. Beim landestypischen Asado wird übrigens mit Holz statt Kohle gegrillt.

RINDFLEISCH - WAGYU - NORDFRIESLAND

543093 Bavette 1,5 kg pro Stück	543108 Gulasch 2,5 kg pro Stück
543094 Brisket 5,0 - 8,0 kg pro Stück	543097 Inside Skirtsteak 500 - 750 g pro Stück
562118 Burger tiefgekühlt 200 g pro Stück 50 Stück pro Karton	543334 Leberwurst (100% Rind) im Glas 180 g pro Stück
543115 Bürgermeisterstück 1,5 kg pro Stück	543109 Oberschale 6,0 kg pro Stück
543112 Entrecôte 2,0 kg pro Stück	562306 Rinderhackfleisch tiefgekühlt 1,0 kg pro Stück
562305 Fett gewolft tiefgekühlt 2,7 kg pro Stück	543107 Roastbeef 3,0 - 4,0 kg pro Stück
543111 Filet 1,5 - 2,3 kg pro Stück	543113 Steakhüfte 3,0 - 4,0 kg pro Stück
543100 F flanksteak 1,2 kg pro Stück	543110 Tafelspitz 2,0 - 3,0 kg pro Stück
543102 Flat Iron 800 g pro Stück	543099 Teppanyaki Cut 4,0 kg pro Päckchen

WAGYU FLEISCH

Bekannt ist das Fleisch hauptsächlich für seine auffällige Marmorierung. Hinter einem guten Wagyu-Rind steckt aber noch viel mehr. Von der Aufzucht bis zur Qualität des fertigen Fleisches wird das Wagyu fortlaufend kontrolliert.

RINDFLEISCH - WAGYU - AUSTRALIEN

561260 Burger tiefgekühlt 200 g pro Stück 12 Stück pro Karton	541624 F flanksteak 800 g pro Stück 2 Stück pro Päckchen
540569 Entrecôte ca. 5,0 kg pro Stück	540545 Roastbeef ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück
540546 Filet ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	541620 Sch aufelstück 2,5 kg pro Stück

**RINDFLEISCH - WAGYU - JAPAN**

- 541719 Entrecôte
3,5 kg pro Stück
- 562344 Entrecôte Gunma
tiefgekühlt
3,5 kg pro Stück
- 562352 Entrecôte Miyazaki A5
tiefgekühlt
3,5 kg pro Stück
- 543279 Rinderfilet Gunma A3
4,0 kg pro Stück
- 543278 Rinderfilet Gunma A4
4,0 kg pro Stück
- 543277 Rinderfilet Gunma A5
4,0 kg pro Stück
- 543273 Rinderfilet Gunma A5
4,0 kg pro Stück
- 562298 Rinderfilet Hokkaido A5+
tiefgekühlt
2 - 3,5 kg pro Stück
- 541718 Rinderfilet Hokkaido A5+
4,0 kg pro Stück
- 541720 Roastbeef A4
2,7 - 3,8 kg pro Stück
- 562139 Roastbeef A4
tiefgekühlt
2,7 - 3,8 kg pro Stück
- 562345 Roastbeef Gunma A5+
tiefgekühlt
3,8 kg pro Stück





VERCELLI KALB

Die Familie und Gruppo Vercelli führt seit 60 Jahren ihr Familienunternehmen. Ihre Stärke besteht darin, dass von der Aufzucht und Haltung der Tiere bis zur Schlachtung und Logistik alles in einer lückenlosen Herstellungskette der Gruppo Vercelli liegt. So wird die Qualität von jedem Produkt gewährleistet. Alle Produkte stammen von Kälbern, die von der Gruppo Vercelli in Italien geboren und aufgezogen wurden. Vercelli Kalbfleisch zeichnet sich durch den Geruch von Gras und Getreide und einer feinen Textur aus und ist saftig im Geschmack.

KALBFLEISCH - VERCELLI

541593 Kalbsbriesherzen
500 g pro Päckchen

541588 Kalbsfilet ohne Kette
1,0 kg pro Stück

541612 Kalbshinterhaxe
1,8 - 2,1 kg pro Stück

541590 Kalbsoberschale entvliest
2,5 - 3,5 kg pro Stück

541591 Kalbs-Ossobuco-Scheiben
2,0 kg pro Beutel

541587 Kalbsrückenlachs
3,0 - 3,5 kg pro Stück

543065 Kalbsschaukelbraten
1,0 kg pro Stück

541661 Kalbssemmerrolle
0,8 kg pro Stück

541660 Kalbs-Spare-Ribs
2,0 - 2,5 kg pro Stück

541589 Kalbssteakhüfte entvliest
1,5 kg pro Stück

541658 Kalbstafelspitz
0,6 - 1,0 kg pro Stück

541634 Kalbstafelspitz
1,0 kg pro Stück



- Alle Tiere werden in Italien geboren, aufgezogen, sowie im späteren Verlauf geschlachtet und zerlegt.
- Verzicht auf tierische Mehle, sowie auf steroidale, entzündungshemmende Medikamente
- Geschlachtet im Alter von sieben bis acht Lebensmonaten
- Die helle Farbe des Kalbfleisches wird durch das frühe Schlachalter der Tiere und die Art der Fütterung realisiert.
- Feinfaserige und zarte Textur





PETERS FARM

Seit 1997 verkauft Peter's Farm feinstes Kalbfleisch ausgesuchter Höfe als zertifizierte Premiummarke. Durch Qualität, Tierwohlorientierung, Rückverfolgbarkeit und Transparenz hat sich das Unternehmen mit Sitz im niederländischen Apeldoorn einen exzellenten Ruf aufgebaut. Das zarte Certified Premium Peter's Farm Kalbfleisch hat eine feinfaserige Struktur und einen ausgezeichneten Geschmack.

TIERWOHLORIENTIERTE AUFZUCHT

Auf den Höfen von Peter's Farm leben Kälber in Herden von rund 40 Tieren zusammen. Die Kälber entscheiden, wann sie essen, laufen, spielen oder schlafen. Die Freiheit, die den Kälber gelassen wird, spiegelt sich natürlich in der Qualität und dem Geschmack des Kalbsfleisches wider.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Peter's Farm garantiert maximale Lebensmittelsicherheit für jeden Abschnitt des Produktionsprozesses. Zusätzlich bietet das Unternehmen die Möglichkeit, die Herkunft jedes Produkts mittels Code bis zum individuellen Ursprungshof transparent zurückzuverfolgen.



HELLES KALBFLEISCH - PETERS FARM

543223 Kalbsbacken
ohne Schnitt
1,0 kg pro Stück

543038 Kalbsbacken
ohne Schnitt
2,0 kg pro Stück

543036 Kalbscarré
6 Rippen
1,6 kg pro Stück

543164 Kalbsfilet
1,2 kg pro Stück

543037 Kalbsleber
4,5 kg pro Stück

543163 Kalbsrücken kurz
1,5 kg pro Stück

543165 Kalbssemerolle
0,8 kg pro Stück

543051 Kalbsschaukelbraten
1,1 kg pro Stück

543050 Kalbstafelspitz
0,9 kg pro Stück

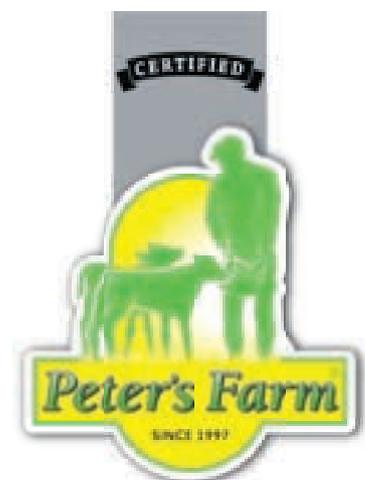


SPITZEN- QUALITÄT

Der tierfreundliche Ansatz sowie das Engagement, den Kälbern eine natürliche Aufzucht zu bieten, schaffen die Voraussetzung für hochwertiges Kalbfleisch. Das Kalbfleisch von Peter's Farm zeichnet sich durch seinen ausgezeichneten Geschmack aus. Es hat eine besonders feine Struktur und ist vielseitig verwendbar.



- Premium Kalbfleisch aus den Niederlanden
- Tierwohlorientierte Aufzucht
- Transparente Rückverfolgbarkeit
- Höchste Lebensmittelsicherheit



HELLES KALBFLEISCH - DEUTSCHLAND

540379	Kalbsbries 1,0 kg pro Stück	541512	Kalbsoberschale ohne Deckel 3,5 kg pro Stück
541730	Kalbsbrustspitze ohne Knochen 3,0 kg pro Stück	540265	Kalbsrücken ohne Knochen mit Deckel 4,5 - 5,5 kg pro Stück
540427	Kalbscarré auf 7 Rippen geschnitten 2,0 - 3,5 kg pro Stück	541511	Kalbsrücken ohne Knochen mit Deckel 4,5 kg pro Stück
541505	Kalbsfilet 1,0 - 1,2 kg pro Stück	542966	Kalbsschaukelbraten 3 Stück pro Päckchen 2,8 kg pro Päckchen
541049	Kalbsherz 1,0 kg pro Stück	541040	Kalbsschaukelbraten 0,8 - 1,2 kg pro Stück
540440	Kalbskutteln 1,0 kg pro Päckchen	541510	Kalbstafelspitz 1,0 kg pro Stück
541462	Kalbsleber halb 2,0 kg pro Stück in der Schale	540553	Kuheuter 5,0 kg pro Stück

KALBFLEISCH - HOLLAND

540614	Kalbsbacken Premium 1,0 kg pro Päckchen	540435	Kalbskamm ohne Knochen 4,5 kg pro Stück
543086	Kalbsbries 1,0 kg pro Stück	540387	Kalbskugel 3,0 kg pro Stück
543085	Kalbsbriesherzen 1,0 kg pro Stück	540428	Kalbsleber rosé 0,5 kg pro Päckchen
540380	Kalbsbrust ohne Knochen 3,0 kg pro Stück	540390	Kalbsnieren 1,0 kg pro Stück
540752	Kalbsbürgermeisterstück 0,5 - 0,9 kg pro Stück	543281	Kalbsoberschale entvliet 2,5 - 3,5 kg pro Stück
540864	Kalbscarre auf 5 Rippen geschnitten 1,7 - 2,2 kg pro Stück	541448	Kalbsoberschale ohne Deckel 3,5 kg pro Stück
540433	Kalbsentrecote 1 - 1,4 kg pro Stück	540447	Kalbsoberschale Premium 3,5 kg pro Stück
540566	Kalbsfilet 1 - 1,4 kg pro Stück	541288	Kalbsonglet 1,0 kg pro Päckchen
540513	Kalbsfüße 1,5 kg pro Päckchen	540989	Kalbs-Ossobuco Scheiben 6 Scheiben pro Päckchen
540476	Kalbshackfleisch 1,5 kg pro Päckchen	540265	Kalbsrücken ohne Knochen mit Deckel 4,5 - 5,5 kg pro Stück
540899	Kalbs hinterhaxe 2,0 kg pro Stück	540550	Kalbsrücken schier 2,5 kg pro Stück



**KALBFLEISCH - HOLLAND**

- 540629 Kalbrückenlachs mit Silberhaut**
3,0 - 4,0 kg pro Stück
- 540391 Kalbsschulter ohne Knochen**
3,0 - 4,0 kg pro Stück
- 540392 Kalbsschwänze**
ca. 1,0 kg pro Stück
- 540425 Kalbsschwänze gesägt**
ca. 1,5 kg pro Stück
- 540817 Kalbssemerrolle**
0,7 - 1,2 kg pro Stück
- 541429 Kalbs-Spare-Ribs**
500 - 700 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
- 540510 Kalbssteakhüfte**
2,0 kg pro Stück
- 540931 Kalbssteakhüfte Premium
schier entvlied**
1,3 kg pro Stück
- 540952 Kalbstafelspitz**
1,0 kg pro Stück
- 540393 Kalbsunterschale**
4,0 - 5,0 kg pro Stück
- 540394 Kalbszunge**
1,0 kg pro Stück
- 540541 Kalbszunge gepökelt**
ca. 1,0 kg pro Stück



BÜFFEL BILL

Büffel Bill steht für handverlesene Delikatessen aus aller Welt. Die Gourmet Produkte vom Büffel sind von beispielloser Qualität & Natürlichkeit, erfüllen höchste ethische Standards und stammen aus artgerechter Tierhaltung. So wil Büffel Bill langfristig zu einem nachhaltigeren Planeten beitragen. Unsere Leidenschaft für gutes Essen ist dabei eine der treibenden Kräfte.

BÜFFELFLEISCH - BÜFFEL BILL

562041 Filet
Center Cut - Italien
tiefgekühlt
600 g pro Stück

300050 Filet
Center Cut - Italien
600 g pro Stück

541828 Filet - Italien
2,0 kg pro Stück

561409 Gourmetburger
tiefgekühlt
180 g pro Stück
1 Stück pro Päckchen

561410 Gourmetburger
tiefgekühlt
180 g pro Stück
12 Stück pro Päckchen

542932 Rib Eye
1,5 - 2,2 kg pro Stück

542931 Rib Eye
Gentleman's Cut
Italien
400 g pro Stück
1 Stück pro Päckchen

542930 Rib Eye
Ladies Cut - Italien
230 g pro Stück
1 Stück pro Päckchen

542936 Roastbeef - Argentinien
2,0 - 4,0 kg pro Stück

FEINKOST - BÜFFEL BILL

532280 Königsmaultaschen
100 g pro Päckchen
4 Päckchen pro Karton

561280 Königsmaultaschen
tiefgekühlt
4 Stück pro Schale
400 - 440 g pro Schale
10 Schalen pro Kiste





MOLKEREIPRODUKTE - BÜFFEL BILL

532274 Butter
125 g pro Stück

532529 Mozzarella di Bufala
50 g pro Stück
5 Stück pro Packung

532531 Mozzarella di Bufala
125 g pro Stück
2 Stück pro Packung

532530 Mozzarella di Bufala Cardinali
18 g pro Stück
14 Stück pro Packung

532532 Mozzarella di Bufala Burrata
125 g pro Stück

532533 Mozzarella di Bufala
250 g pro Stück



- Natürliche Aufzuchtbedingungen
- Qualitative Ernährung
- Einmaliges Geschmackserlebnis
- Gesunde Eigenschaften



QUALITÄT

Die Büffel von Büffel Bill leben das gesamte Jahr über im Freien auf großen Weiden. Sie ernähren sich ausschließlich von Gräsern, Kräutern und Wildblumen. Kraftfutter, Antibiotika oder Wachstumshormone werden nicht eingesetzt. Daraus resultiert ein Fleisch von einzigartiger Qualität und Natürlichkeit ohne hormonelle oder pharmazeutische Belastung.

WURST UND SCHINKEN - BÜFFEL BILL

543001 Currywurst mit Darm
120 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

561425 Currywurst mit Darm tiefgekühlt
120 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

543080 Jerkey
40 g pro Päckchen

542926 Landjäger
150 g pro Päckchen

543013 Mini Salami
15 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

561424 Büffelbratwurst tiefgekühlt
90 g pro Stück
3 Stück pro Päckchen

542925 Salami, Amalfi, Dolce
300 g pro Stück

542924 Salami, Amalfi, Scharf
120 - 150 g pro Stück

542923 Salami, scharf, geschnitten
90 g pro Päckchen



SILVER FERN FARMS

Das neuseeländische Unternehmen Silver Fern Farms gehört zu den weltweiten Marktführern für nachhaltige Fleischproduktion aus reiner Weidehaltung und Grasfütterung. In Neuseeland begünstigen mildes Klima, reine Luft und weitläufige grüne Wiesen die Aufzucht von gesunden Rindern, Lämmern und Wild. Die Tiere von Silver Fern Farms werden auf weitläufigen Farmen nach höchsten Tierwohl-Standards in artgerechter Haltung aufgezogen. Durch höchste Produktionsstandards, sorgfältige Verpackung und die Nutzung natürlicher Ressourcen sorgt Silver Fern Farms für eine überragende Fleischqualität bei minimierter Umweltbelastung.

GESUNDE WEIDETIERE

Das Unternehmen hat sich höchsten Tierschutzstandards verpflichtet. Auf saftigen Weiden können sich die Tiere ganzjährig frei bewegen und grasen. Bei Bedarf haben sie Zugang zu konservierten Futtermitteln wie Heu und Silage. Jedes Tier wird auf der Farm individuell gekennzeichnet und transparent getrackt.



**SILVER
FERN®
FARMS**

PREMIUM-FLEISCH DURCH GRASFÜTTERUNG

Grasfütterung bei Silver Fern Farms bedeutet besseren Geschmack, mehr Zartheit und höhere Qualität. Das Ergebnis ist schmackhaftes und zartes rotes Fleisch mit der für Grasfütterung typischen natürlichen Marmorierung: Von Natur aus magerer, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, Antioxidantien sowie reichlich Vitamin A und E.



- Neuseeländisches Unternehmen
- Rind-, Lamm- und Wildfleisch aus Neuseeland
- Weidehaltung & Grasfütterung
- Höchste Umwelt- und Tierschutzstandards
- Von Hand ausgewählt und sorgfältig verpackt



SORGFÄLTIGE AUSWAHL

Aus Überzeugung erhalten die Tiere keine zugesetzten Hormone und werden nicht mit Antibiotika gefüttert. Das vielseitige von Hand ausgewählte Sortiment mit Premium Cuts von Rind, Hirsch und Lamm wird fachmännisch verpackt. Dank der ganzjährigen Weidehaltung hat das Fleisch einen feinen Geschmack und ist besonders zart und mager.

LAMM - SILVER FERN FARMS

560258	Lammcarré tiefgekühlt 350 g pro Stück 2 Stück pro Päckchen	561122	Lammfleisch tiefgekühlt 500 g pro Päckchen	561428	Lammhüfte mit Deckel tiefgekühlt 1,2 kg pro Stück
541793	Lammfilet 500 g pro Päckchen	560264	Lammfilet tiefgekühlt 1,0 kg pro Stück	560259	Lammkeule mit Knochen tiefgekühlt 1,6 kg pro Stück
541791	Lammhüfte ohne Deckel 200 g pro Stück 4 Stück pro Päckchen	562260	Lammfilet tiefgekühlt ca. 300 g pro Päckchen	562264	Lammkeule ohne Knochen tiefgekühlt 1,6 kg pro Stück
541789	Lammkeule mit Knochen 1,4 kg pro Stück	560254	Lammhinterhaxe tiefgekühlt 3 Stück pro Päckchen	560266	Lammfleisch tiefgekühlt 250 g pro Päckchen
541861	Lammkeule mit Knochen 1,6 kg pro Stück	562261	Lammhinterhaxe tiefgekühlt 3 Stück pro Päckchen	560667	Lammschulter mit Knochen tiefgekühlt 1,0 kg pro Stück
541790	Lammkeule ohne Knochen 1,6 kg pro Stück	562262	Lammhüfte mit Deckel tiefgekühlt 1,2 kg pro Päckchen		
541862	Lammkeule ohne Knochen 1,4 kg pro Stück				

WELSH LAMB (G.G.A.)

Durch die hervorragenden Gegebenheiten zählt Wales jährlich rund 11 bis 15 Millionen Schafe und Lämmer. Hier werden mehr Schafe gezüchtet als in jeder anderen Region Europas. Durch starke Regenfälle, das angrenzende Meer, umgebende Berge und Täler, ist der Boden stark mit Mineralien angereichert und das Gras ist saftig und nahrhaft. So können sich die Lämmer bestmöglich in der Natur entwickeln und wachsen. Schon seit Generationen: Kümmert der Mensch sich um das Land, so kümmert sich das Land auch um den Menschen. Genau das ist das Geheimnis der nachhaltigen Viehzucht.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE DER EU

Diese herausragenden Qualität hat die Europäische Gemeinschaft dem Walisischen Lammfleisch den begehrten Status der „geschützten geografischen Angabe“ – kurz g.g.A. – verliehen.




WALISISCHES LAMMFLEISCH - WELSH LAMB (G.G.A.)

543211 Spare Ribs
350g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

543177 Carré, 75mm
650 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

543175 Hinterhaxen
2 Stück pro Päckchen

543184 Hüfte mit Deckel
300 - 450 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

543179 Keule mit Knochen
2,4 kg pro Stück

543174 Keule ohne Knochen
1,5 kg pro Stück

543178 Lachse ohne Silberhaut
300 g pro Stück
5 Stück pro Päckchen

543324 Lachse ohne Silberhaut
200 g pro Stück
5 Stück pro Päckchen

543219 Nackenfilet
200 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

543176 Rücken
2,5 kg pro Stück

543172 Schulter mit Knochen
1,5 kg pro Stück

543173 Schulter ohne Knochen
1,5 - 2,2 kg pro Stück



QUALITÄT

Walisische Landwirte wissen schon seit Generationen: Kümmert der Mensch sich um das Land, so kümmert sich das Land auch um den Menschen. Genau das ist das Geheimnis der nachhaltigen Viehzucht. Qualität ist es, die man schmeckt, wenn man feines walisisches Lammfleisch (g.g.A.) mit seinem frischen, mild-saftigem Geschmack probiert.



- kein Einsatz von Hormonen
- ernähren sich ausschliesslich von den natürlichen Weiden in Wales
- keine Fütterung von Tiereweissen
- bewegen sich frei im natürlichen Lebensraum des Landes
- von Geburt an in Wales gehalten

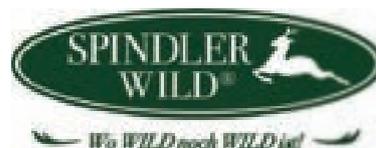


SPINDLER WILD

Der Wildverarbeitungsbetrieb hat sich auf einheimisch erlegtes Reh-, Rot-, und Schwarzwild aus ganz Norddeutschland spezialisiert. Alle Zulieferer sind regional ansässige Jäger oder Forstämter, welche dazu berechtigt sind, selbst erlegtes Wild zu verkaufen. Zudem muss jedes Stück Wild mit einer Wildmarke und einem Begleitschein angeliefert werden, um die Rückverfolgbarkeit der Tiere zu gewährleisten.

SPINDLER WILDHANDEL

Das Familienunternehmen Spindler Wild wurde 1992 von Eberhard Spindler in Hagenow im Landkreis Ludwigslust gegründet und 1999 vom heutigen Inhaber Ingo Spindler übernommen.





WILDFLEISCH - SPINDLER WILD

FRISCHLING

560285 Keule mit Knochen
ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

560286 Rücken mit Knochen
ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

HIRSCH

540299 Edelhulasch, handgeschnitten
ca. 3,0 kg pro Päckchen

560283 Rücken ohne Knochen
ca. 2,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

HIRSCHKALB

560430 Keule mit Knochen
2,0 - 5,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

560288 Rücken mit Knochen
2,0 - 5,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

REH

560294 Gulasch - handgeschnitten
ca. 3,0 kg pro Beutel
tiefgekühlt

560293 Keule mit Knochen
ca. 2,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

560296 Rücken mit Knochen
1,4 - 2,4 kg pro Stück
tiefgekühlt

WILDKNOCHEN

560278 ca. 5,0 kg pro Beutel
tiefgekühlt

WILDSCHWEIN

560640 Bäckchen
ca. 30 - 50 g pro Stück
ca. 1,0 kg pro Beutel
tiefgekühlt

560298 Keule mit Knochen
4,0 - 6,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

560673 Rücken mit Knochen
ca. 3,0 - 7,0 kg pro Stück
tiefgekühlt

560297 Rücken ohne Knochen
ca. 3,0 kg pro Stück
tiefgekühlt



- Familienunternehmen in der dritten Generation
- wurde 1992 von Eberhard Spindler in Hagenow, im Landkreis Ludwigslust gegründet
- Strenge Qualitäts-Kontrollen
- Wildwurstspezialitäten aus 100% Wildfleisch



BEELITZER KANINCHENSPEZIALITÄTEN

Die Kaninchenspezialitäten Beelitz Ullrich Schmidt GmbH verarbeitet seit 40 Jahren Kaninchenfleisch zu einem breiten Portfolio hochwertiger Produkte. Begonnen hat der Familienbetrieb von Ulrich Schmidt 1970 als kleine Schlachtereier. Heute wird das Unternehmen von Steffi und Volkmar Schmidt geführt und steht für Kaninchenspezialitäten nach hauseigenen Rezepten, die für ihre außergewöhnliche Qualität schon mehrfach ausgezeichnet wurden. Kaninchenfleisch-Liebhaber aus ganz Deutschland wissen die Qualität aus Beelitz zu schätzen.

FAMILIENREZEPTE

Das Familienunternehmen bezieht Kaninchen von ausgewählten regionalen Produzenten und veredelt das zarte Fleisch zu Spezialitäten. Dafür werden traditionelle Familienrezepte verwendet. Frisches Kaninchenfleisch wird in über vierzig unterschiedliche Spitzenprodukte verwandelt: Von Kaninchen-Rouladen über Kaninchenbratwurst bis hin zu Kaninchenulasch.

GANZZÄHRIGE SPITZENQUALITÄT

Das in Spitzenküchen geschätzte Kaninchenfleisch ist besonders eiweißreich. Es enthält wenig Cholesterin, ist fettarm und versorgt unseren Körper mit ungesättigten Fettsäuren. Keule, Rücken, Leber oder Filet, Frischfleisch oder hauseigene Spezialitäten: Das Familienunternehmen Schmidt garantiert ganzjährig zartes Kaninchenfleisch in herausragender Qualität.



- Traditioneller Familienbetrieb aus Beelitz
- Hauseigene Spezialitäten aus Kaninchenfleisch
- Ganzjährig herausragende Qualität
- Kooperation mit regionalen Produzenten
- Regionale Feinkost

REGIONALE FEINKOST

Im unternehmenseigenen Beelitzer Feinkostladen werden mehr als 350 regionale Delikatessen verkauft. Neben hausgemachten Spezialitäten gibt es hier auch Frischfleisch von Kaninchen und Geflügel. Zur breiten Produkt-Palette gehören zudem regionale Köstlichkeiten wie Straußeneinudeln, Leinöl oder Wasserbüffel-Schinken.

BEELITZER KANINCHEN

540230 Bratwurst

ca. 100 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

540222 Kaninchen, ganz, lose

ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück

541611 Keule mit Knochen

ca. 3,0 kg pro Päckchen

540221 Knochen

ca. 1,0 kg pro Karton

540224 Leber

ca. 1,0 kg pro Päckchen

540235 Nieren

ca. 1,0 kg pro Päckchen

540226 Rückenfilet

ca. 1,0 kg pro Päckchen

540225 Rücken mit Knochen

ca. 3,0 kg pro Päckchen

540228 Rücken ohne Knochen

ca. 1,0 kg pro Päckchen

541076 Rollbraten

ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück

540227 Vorderkeule

3,0 kg pro Päckchen



GIANNI NEGRINI

Salami so vielfältig wie ihre Herkunft – das ist Gianni Negrini. Der italienische Erzeuger bietet verschiedene Salamisorten aus ganz Italien an. Von Salami Milano mit eher feiner Körnung über Campagnolo mit gröberer Körnung bis hin zur toskanischen Finocchiona mit Fenchelsamen deckt Gianni Negrini die ganze Palette italienischer Salami-Spezialitäten ab. Eines haben alle Sorten gemeinsam: Sie werden in der Emilia Romagna – dem Herzstück italienischer Kulinarik – mit viel Liebe und Hingabe und unter Berücksichtigung alter Traditionen hergestellt.

Die edle Salami von Gianni Negrini passt hervorragend zu einem Glas Rotwein und rundet jede Antipastiplatte ab.



WURST - GIANNI NEGRINI

- | | | | | | |
|--------|---|--------|--|--------|--|
| 543122 | Bresaola
2,5 kg pro Stück | 543129 | Pancetta
flach
1,5 kg pro Stück | 543215 | Salami mit schwarzem Trüffel
2,5 kg pro Stück |
| 543128 | Bresaola
geschnitten
250 g pro Schale | 543124 | Pancetta
rund
2,5 kg pro Stück | 543119 | Salami Spianata Dolce
2,0 kg pro Stück |
| 543123 | Coppa
0,8 kg pro Stück | 541799 | Parmaschinken in Scheiben
300 g pro Päckchen | 543120 | Salami Spianata piccante
2,0 kg pro Stück |
| 543127 | Coppa
geschnitten
250 g pro Schale | 543105 | Salami Felino
0,8 kg pro Stück | 543106 | Salami Strolghino
0,25 kg pro Stück |
| 543131 | Guanciale
1,0 kg pro Stück | 543118 | Salami Fenchel
1,5 kg pro Stück | 543103 | Schinken Fiocco di Prosciutto
0,9 kg pro Stück |
| 543125 | Prosciutto Crudo
geschnitten
500 g pro Schale | 543117 | Salami Milano
3,5 kg pro Stück | 543104 | Schinken Prosciutto die
Parma Disossato
5,0 kg pro Stück |
| 543130 | Lardo
1,3 kg pro Stück | 543126 | Salami Milano
geschnitten
300 g pro Schale | 543132 | Trüffelschinken
4,0 kg pro Stück |
| 543121 | Mortadella Castello
3,0 kg pro Stück | | | | |

BACON

560470 in Scheiben
ca. 1,0 kg pro Päckchen

BLUTWURST

540713 Boudin noir
ca. 1,5 kg pro Stück

540669 im Ring geräuchert
500 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

541850 Hausmacher Blutwurst
250 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

BOCKWURST

541804 ca. 100 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

BRATWURST

541442 Geflügelbratwurst
20 g pro Stück
ca. 1,0 kg pro Päckchen

540704 Wildbratwurst
100 g
10 Stück pro Päckchen

BÜNDNERFLEISCH

540682 ca. 1,5 kg pro Stück

CHORIZO

540697 Mini
ca. 300 g pro Päckchen

GUTSLEBERWURST

540671 grob
ca. 1,0 kg pro Stück

KASSELER

540656 geschnitten
ca. 500 g pro Päckchen

LEBERKÄSE

540651 ca. 3,5 kg pro Stück, fein

LYONER

540653 ca. 500 g pro Päckchen
geschnitten

MERGUEZ

540718 ca. 55 g pro Stück,
30 Stück pro Päckchen

542997 20 x 50 g pro Stück,
regional





PARMASCHINKEN

540712 ohne Knochen, mit Schwarte
ca. 3,0 kg pro 1/2 Stück

PASTRAMI VOM RIND

540655 ca. 2,0 kg pro Stück

PATA NEGRA OHNE KNOCHEN

540661 ca. 4,0 kg pro Stück

PUTENBIERSCHINKEN

540649 ca. 500 g pro Päckchen
geschnitten

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

540690 geschnitten
ca. 500 g pro Päckchen

SERRANO SCHINKEN

540670 ca. 2,0 kg pro Stück

SÜLZE

540335 mit Petersilienrand
ca. 2,0 kg pro Stück

SÜDTIROLER SCHINKENSPECK

540327 ca. 2,0 kg pro Stück

VIRGINA-HONIGSCHINKEN

540737 ca. 2,5 kg pro Stück

WIENER WÜRSTCHEN

540676 Wiener Würstchen
ca. 45 g pro Stück
ca. 1,0 kg pro Päckchen

540740 Geflügel Wiener
ca. 50 g pro Stück
20 Stück pro Päckchen

ZWIEBELMETTWURST

541801 im Ring
ca. 800 g pro Stück

GEFLÜGEL

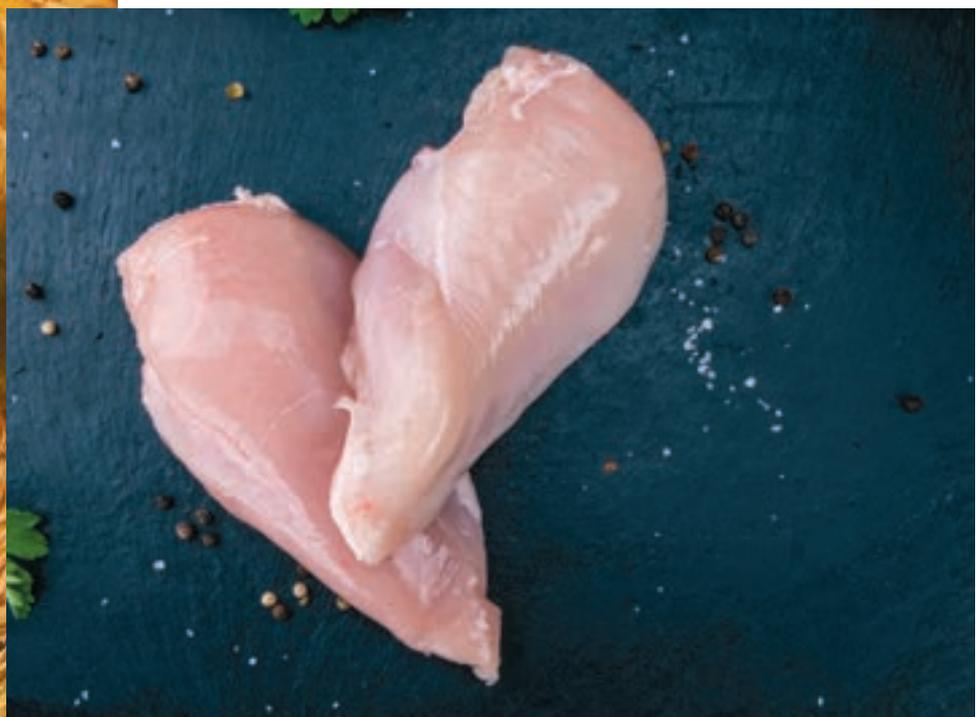


ENTE
GANS
HUHN
PUTE
EIER



AUSSERGEWÖHNLICHE FLEISCHQUALITÄT

Wir beziehen frisches Geflügel von kleinen Höfen im Berliner Umland und aus bäuerlicher Freilandhaltung in Frankreich. Ob Kikok Maishähnchen, Brandenburger Landente, Mecklenburger Pute oder französisches Geflügel: Havelland Express legt Wert auf artgerechte Haltung und natürliche Fütterung ohne künstliche Zusatzstoffe. Zusammen mit viel Auslauf im Freien und Zeit für Wachstum garantiert das Geflügel voller Geschmack. Unvergleichlich zart und saftig. Frische Eier kommen von einem familiengeführten Hof aus der Uckermark: Nur glückliche Hühner legen einmalig leckere Eier.





BRANDENBURGER LANDENTE

Auf kleinen, ausgesuchten Höfen rund um Berlin wächst die Brandenburger Landente auf. Ursprünglich stammt sie aus der Linie der Flugenten, der Drang nach Bewegung liegt somit in ihrer Natur. Gut bebrütet und behütet: In naturnaher Haltung können die Tiere artgerecht aufwachsen. Wasserstellen bieten ihnen die Möglichkeit zu gründeln und ihre Federn zu pflegen. Die Gefiederpflege dient der Vorbeugung von Krankheiten. Neben dem Grünland wird nur Futter ohne Zusatzstoffe mit einem hohen Getreideanteil verfüttert. Ihr unverfälschter Geschmack macht die Brandenburger Landente zur regionalen Delikatesse.



- Rohfettanteil von 17 %
- Aufzucht in Brandenburg in der Bodenhaltung
- ohne Einsatz von Antibiotika oder Wachstumsförderern aufgezogen
- Das Futter hat einen Getreideanteil von mindestens 60%. Der Rest besteht aus Raps, Sonnenblumen, Erbsen, Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen
- die Tiere leben gemeinschaftlich in Herden
- ausschließlich im aufwendigen Trockenrupfverfahren

BRANDENBURGER LANDENTE

540106 Ente
1,8 - 2,2 kg pro Stück
6 Stück pro Karton

560829 Ente
tiefgekühlt
1,8 - 2,2 kg pro Stück
7 Stück pro Karton



DITHMARSCHER GEFLÜGEL

Die Dithmarscher Gänse leben traditionell auf den Wiesen der norddeutschen Region Dithmarschen. Sie sind vitale und bewegungsfreudige weidefähige Gänse. Die Gans im Allgemeinen gehört zum Fettgeflügel. Die Dithmarscher Gans zeichnet sich im Vergleich durch ein sehr gutes Fleisch- Fett-Knochenverhältnis aus und wird ausschließlich in der aufwendigen Trockenschlachtung verarbeitet. Dadurch bleibt der volle produkttypische Geschmack erhalten. Wildkräuter, Gräser, viel Bewegung sowie ein maßgeschneidertes Klima sorgen für hervorragende Bedingungen in der Aufzucht.



- ausschließlich in der „bäuerlichen Freilandhaltung“ mit 15 qm pro Tier
- im norddeutschen Raum 16-20 Wochen aufgezogen
- Futterrezeptur (70% Getreide, mit viel Weizen und Mais) bei zusätzlicher Aufnahme von viel Grünfutter.
- kein Einsatz von Leistungsförderern oder prophylaktischen Medikamentengaben
- ausschließlich in der aufwendigen Trockenschlachtung verarbeitet

DITHMARSCHER GEFLÜGEL

540153 Gänsebrust, frisch
ca. 1,0 kg pro Stück

540152 Gänsekeule, frisch
2 Stück pro Päckchen

**560766 Gänsebrust
tiefgekühlt**
ca. 1,0 kg pro Stück

**560767 Gänsekeule
tiefgekühlt**
2 Stück pro Päckchen

570100 Hafermastgans
ca. 500 g pro Stück

**560485 Hafermastgans
tiefgekühlt**
4,6 kg pro Stück



PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN

Futter ohne künstliche Zusatzstoffe, der Verzicht auf Antibiotika und ein langsames Wachstum machen das Fleisch des Prignitzer Maishähnchens so geschmackvoll. Deshalb wachsen die Freiland-Hähnchen vor ihrer Schlachtung in Beelitz mindestens 54 Tage in Prignitz auf, wo sie nur naturbelassenes Futter ohne Gentechnik erhalten. Unser langjähriger Lieferant produziert täglich frische Spezialitäten und setzt dabei auf bedingungslose Qualität, die mehrfach ausgezeichnet wurde.



- Freiland-Hähnchen
- Verzicht auf Antibiotika
- Futter ohne künstliche Zusatzstoffe
- Mindestalter 54 Tage

PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN

543033 Chicken Wings
1,0 kg pro Päckchen

541614 Prignitzer Maishähnchen
1,7 - 1,9 kg pro Stück

543266 Prignitzer Maishähnchen Suprême
600 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

541812 Prignitzer Maishähnchen Suprême
250 g pro Stück
1,2 kg pro Päckchen

543031 Prignitzer Maishähnchenbrustfilet ohne Haut, ohne Knochen
2 Stück
1,2 kg pro Päckchen

543035 Prignitzer Maishähnchenkeule ohne Rückenstück
6 Stück pro Päckchen
1,3 kg pro Päckchen

FRISCHE UND QUALITÄT

Das Prignitzer Maishähnchen ist ein Premium-Geflügel, das naturnah unter besten Bedingungen in Beelitz aufwächst. Naturbelassenes Futter ohne Gentechnik, der Verzicht auf Antibiotika und ein langsames Wachstum machen das Fleisch des Prignitzer Maishähnchens besonders geschmackvoll. Durch die Maiszufütterung ist es zart und aromatisch, zudem entsteht so die charakteristische gelbe Farbe. Durch die lange, artgerechte Aufzucht haben die Prignitzer Maishähnchen ein deutlich höheres Gewicht als Hühner aus konventioneller Haltung. Das Prignitzer Freiland-Maishuhn ist an Saftigkeit schwer zu übertreffen und garantiert mehrfach ausgezeichnete Qualität.



**543032 Prignitzer Maishähnchenkeule
ohne Knochen, mit Haut**
4 Stück
1,0 kg pro Päckchen

**543029 Prignitzer Maishähnchenkeule
ohne Haut, ohne Knochen**
4 Stück pro Beutel
1,0 kg pro Beutel

**543034 Prignitzer Maishähnchen-
unterkeule**
10 Stück pro Päckchen
1,2 kg pro Päckchen

543030 Prignitzer Maishähnchenhaut
500 g pro Päckchen

**541843 Prignitzer Maishähnchen-
karkassen**
2,0 kg pro Beutel



MECKLENBURGER LANDPUTE

Die Mecklenburger Landpute Schlachtereie steht seit über 30 Jahren für feinste Puten- und Hähnchenprodukte. Das Familienunternehmen mit Sitz im mecklenburgischen Dorf Severin wurde 1990 vom Tierarzt Arvid Kremer mit der Vision gegründet, Aufzucht und Verarbeitung von Puten und Hähnchen unter ein Dach zu bringen.

Heute wird der moderne ökologische Betrieb von seinen Söhnen geführt und besteht aus einem Team von 235 Mitarbeitern. Tierwohl und Nachhaltigkeit stehen an erster Stelle. Das zertifizierte Bio-Fleisch der Mecklenburger Landpute hat einen unvergleichlichen Geschmack.

EINZIGARTIGE RASSEN IN ARTGERECHTER HALTUNG

Das Bio-Fleisch stammt von Rassen wie der Waldlandpute und der KellyBronce®-Pute, die sich von der herkömmlichen Pute durch das schwarze Federkleid unterscheidet. Auch Putenhähnchen gehören zum Angebot. Die Tiere werden auf großen Freiflächen sowie im weitläufigen Stall mit Wintergarten artgerecht gehalten und mit Biofutter ernährt.

TRADITIONELLES HANDWERK

Die frischen Geflügelwurst-Spezialitäten werden mit ausgesuchten Zutaten verfeinert und durch meisterliches Handwerk zu Premium-Produkten. Ob Puten-Hackfleisch, Putengulasch oder Putenschnitzel: Die hochwertigen Produkte werden hygienisch vakuumiert oder in umweltfreundlichen Schalen aus Karton verpackt und frisch geliefert.



PUTE - MECKLENBURGER LANDPUTE

543139 **BIO Puten-Filet Pastete**
2,0 kg pro Stange

543140 **BIO Puten-Kräuterbierschinken**
2,5 kg pro Stück

543141 **BIO Puten-Kochschinken**
1,5 kg pro Stück

543142 **BIO Puten-Oberkeule in Aspik**
3,5 kg pro Stück

543143 **BIO Puten-Salami**
1,2 kg pro Stück

543144 **BIO Putenbrust-Saftschinken**
1,25 kg pro Stück

543145 **BIO Puten-Oberkeule mit Haut, mit Knochen**
2,5 kg pro Stück

543171 **Putenbrust BIO ohne Haut ohne Knochen, weiblich**
ca. 1,25 kg pro Stück



- Mecklenburger Familienunternehmen
- Puten- und Hähnchenspezialitäten aus Meisterhand
- Einzigartige Putenrassen in Bio-Qualität
- Natürliche Aufzucht und beste Qualität



PREMIUM-QUALITÄT

Das Wohl der Tiere und handwerkliches Können stehen bei der Mecklenburger Landpute an erster Stelle. Durch die artgerechte Haltung mit viel Bewegung und die hochwertige Fütterung ist das Fleisch besonders zart, saftig und dicht strukturiert. Eine gesunde Alternative zu herkömmlichem Geflügel – probieren Sie es selbst.



PADERBORNER HÄHNCHEN

Das Paderborner Hähnchen, sowie das Kikok-Maishähnchen, wachsen in Bodenhaltung mit großem Platzangebot auf. Die gute Genetik der Tiere sorgt dafür, dass bei der Aufzucht komplett auf Antibiotika sowie Gentechnik verzichtet werden kann. Die Tiere leben deutlich länger als Hähnchen in konventionellen Zuchten. Mais liefert den Tieren Kraft und Energie. Ab einer 50%igen Fütterung mit Mais darf in Deutschland ein Hähnchen offiziell als Maishähnchen deklariert werden. Das Ergebnis ist ein saftiges Hähnchenfleisch, und ein besonderes schmackhaftes Fleischaroma.

»PADERBORNER« HÄHNCHEN

- | | | |
|--|---|---|
| 540853 Paderborner Hähnchen
1,2 - 1,4 kg pro Stück
4 Stück pro Karton | 543319 Paderborner Hähnchenoberkeule mit Haut ohne Knochen
3,0 kg pro Stück | 541536 Paderborner Hähnchenherzen
1,0 kg pro Päckchen |
| 541107 Paderborner Hähnchen „Big Polli“
2,0 - 2,4 kg pro Stück
4 Stück pro Karton | 541174 Paderborner Hähnchendrumsticks ungewürzt
3,0 kg pro Päckchen | 541874 Paderborner Hähnchenmägen
1,0 kg pro Beutel |
| 541521 Paderborner Hähnchen Suprême
3,0 kg pro Päckchen | 541548 Paderborner Maishähnchen Drumsticks
120 g pro Stück
3,0 kg pro Päckchen | 541046 Paderborner Hähnchen gewürzt
1,2 kg pro Stück
8 Stück pro Karton |
| 543188 Paderborner Hähnchen Suprême
2,0 kg pro Päckchen | 541412 Paderborner Chicken Wings natur
80 g pro Stück
3,0 kg pro Schale | 540854 Paderborner Hähnchendrumsticks gewürzt
3,0 kg pro Päckchen |
| 540220 Paderborner Hähnchen Suprême
200 - 300 g pro Stück
7 - 10 Stück pro Päckchen | 541763 Paderborner Hähnchen Innenfilets
3,0 kg pro Schale | 541090 Paderborner Hähnchenspieß gewürzt
1,0 kg pro Päckchen |
| 541176 Paderborner Hähnchenkeule ohne Rückenstück
240 - 270 g pro Stück
3,0 kg pro Päckchen | 541615 Paderborner Hähnchenleber
1,0 kg pro Päckchen | 540900 Paderborner Chicken Wings gewürzt
3,0 kg pro Päckchen |
| 541370 Paderborner Hähnchenschenkel ohne Knoche, mit Haut
280 g pro Stück
3,0 kg pro Päckchen | | 541093 Paderborner Hähnchenbratwurst „Kikok“
5 Stück pro Päckchen
500 g pro Päckchen |



BORGMEIER FRISCHGEFLÜGEL

Seit 1903 und drei Generationen ist das Familienunternehmen Borgmeier Frischgeflügel Tradition und Fortschritt verpflichtet. Seit den 1980er-Jahren liegt die Verantwortung in den Händen von Heiner und Werner Borgmeier. Der Frischgeflügel-Spezialbetrieb mit Sitz im Paderborner Land verarbeitet hochwertiges Geflügel zu speziellen, kundenspezifischen Zuschnitten und garantiert maximale Produktvielfalt. Hohe Qualität und Standards bei Aufzucht und Tierschutz garantieren hochwertiges Hähnchenfleisch mit rückverfolgbarer Herkunft.



- Frisches Geflügel von Borgmeier
- Traditionsunternehmen seit 1903
- Spezialist für Geflügelschlachtung und -verarbeitung
- Maximale Produktvielfalt
- Sichere und kontrollierte Herkunft



KURZE TRANSPORTWEGE

Borgmeiers Schlachtereie liegt zentral im Gebiet der Aufzuchtbetriebe – eine Besonderheit, die gesteigerte Qualität bedeutet. Der Stress für die Tiere wird minimiert, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Räumliche Nähe und der Einsatz einer firmeneigenen Lastwagen-Flotte garantieren kurze Transportwege für maximale Frische.



FRISCHE UND QUALITÄT

Bei Frische und Qualität macht Borgmeier keine Kompromisse. Direkt nach der Schlachtung wird das zarte, frische Geflügelfleisch nach hohen Qualitätsstandards verarbeitet. Dabei wird moderne Fertigungstechnologie mit Handarbeit der geschulten Mitarbeiter kombiniert.

»KIKOK« MAISHÄHNCHEN

540205 Paderborner Maishähnchen 1,3 - 1,8 kg pro Stück 4 Stück pro Karton	541353 Paderborner Maishähnchenbrustfilet 250 g pro Packung	541548 Paderborner Maishähnchen Drumsticks 120 g pro Stück 3,0 kg pro Päckchen
541128 Paderborner Maishähnchen 1,3 - 1,8 kg pro Stück	541447 Paderborner Maishähnchenbrust ohne Haut, ohne Knochen 3,0 kg pro Schale	541656 Paderborner Maishähnchen Chicken Wings, natur 80 g pro Stück 3,0 kg pro Päckchen
543333 Paderborner Maishähnchen Suprême 4 - 7 Stück pro Päckchen 3,0 kg pro Päckchen	540211 Paderborner Maishähnchenschenkel ohne Knochen mit Haut 170 - 220 g pro Stück 2,0 kg pro Päckchen	541535 Paderborner Maishähnchenkarkassen, frisch 10,0 kg pro Karton
540210 Paderborner Maishähnchen Suprême 4 - 7 Stück pro Päckchen 2,0 kg pro Päckchen	541819 Paderborner Maishähnchenoberkeule ohne Knochen, mit Haut 160 g pro Stück 3,0 kg pro Schale	541836 Paderborner Maishähnchenhaut, frisch 10,0 kg pro Karton
562157 Paderborner Maishähnchen Suprême, tiefgekühlt 220 - 260 g pro Stück 5,0 kg pro Karton		



SILVER HILL DUCK

Silver Hill Duck ist ein familiengeführtes Unternehmen, das auf Entenzucht und Nachhaltigkeit spezialisiert ist. Von der Zucht über Verarbeitung bis Verpackung: Der 1962 von Ronnie und Lyla Steele gegründete Betrieb ist ein voll integrierter Premium-Entenproduzent. Heute führt Sohn Stuart das Unternehmen mit Standorten in Nordirland und der irischen Republik auf einer Gesamtfläche von 250 Hektar. Ob Roast Half Duck, Ente à l'Orange, Crispy Duck oder Entenschenkel: Die Premium-Entenprodukte von Silver Hill Duck stammen aus den grünen Hügeln von Emyvale, County Monaghan.

DAS GEHEIMNIS DER ENTE

Die unverwechselbare Hybridente ist eine Rasse, die es nur bei Silver Hill Duck gibt. Diese exklusive Züchtung vereint die Eigenschaften der Aylesbury und der Peking Ente. Das Ergebnis ist eine Premium-Ente voller Geschmack - saftig, zart und von gleichbleibend hoher Qualität.



ERSTKLASSIGES ENTENFLEISCH

Rosiges, aromatisches Fleisch, das beim Braten eine krosse, goldbraune Haut bildet: Dafür steht die Silver Hill Ente. Um den hohen Gütestandard zu halten, setzt das zertifizierte Familienunternehmen auf langsames Wachstum und eine spezielle Ernährung auf Weizen-Soja-Basis.



- Die vielleicht beste Ente der Welt
- Irischer Familienbetrieb seit 1962
- Marktführer in Irland und Großbritannien
- Transparente Rückverfolgbarkeit
- Mehrfach ausgezeichnete Qualität



100% RÜCKVER- FOLGBARKEIT

Silver Hill Duck bietet Kunden nicht nur die Rückverfolgbarkeit bis zum Aufzuchtbetrieb, sondern auch bis zur Brüterei und zu den Legebetrieben. Zudem arbeitet das Unternehmen mit hohen Kontrollstandards: Silver Hill Duck ist ein im Rahmen der Global Food Safety Initiative akkreditierter Betrieb.

ENTE - SILVER HILL DUCK

562341 Entenbrust
tiefgekühlt
200 g pro Stück
20 Stück pro Karton

562006 Ente
tiefgekühlt
2,0 kg pro Stück

562255 Entenkeulen
tiefgekühlt
250 g pro Stück
40 Stück pro Karton



HÄHNCHEN - DEUTSCHLAND

540207 Brustfilet »Single«
ca. 3,0 kg pro Päckchen

HÄHNCHEN - EU

540101 Brustfilet »Single«
ca. 2,5 kg pro Päckchen

540204 Geschnetzeltes
ca. 1,0 kg pro Päckchen

560218 Karkassen
ca. 10,0 kg pro Päckchen

540163 Keulen, ausgelöst
ca. 1,0 kg pro Päckchen





PUTE - EU

540102 Brust, schier
ca. 1,0 kg pro Stück

540142 Geschnetzeltes
ca. 2,0 kg pro Beutel

540124 im Ganzen
4,0 – 6,0 kg

540150 im Ganzen
6,0 – 9,0 kg

541073 im Ganzen
9,0 – 11,0 kg

540160 im Ganzen
11,0 – 16,0 kg

540111 Rollbraten
ca. 10,0 kg pro Kiste

SUPPENHUHN - EU

560238 im Ganzen
6 Stück pro Karton
ohne Innereien, tiefgekühlt



UCKER EI

Ein Familienbetrieb über mehrere Generationen: Der Betrieb blickt auf eine lange landwirtschaftliche Familiengeschichte in der Uckermark zurück. Heute kümmert sich die Familie um die Legehennen, züchtet Gänse und Enten für die Weihnachtszeit und bewirtschaftet einen Acker und Niedermoorwiesen am Uckersee. Im Zentrum der Tierhaltung steht das Tierwohl. Deshalb haben die Hühner neben einem Nest auch einen großen Auslaufbereich mit Wiese, auf dem regelmäßig Sand gestreut wird. Das Rapsstroh zur Einstreu und das als Spielzeuge dienende Luzerneheu werden auf eigenen Ackerflächen gewonnen.



- über Generationen landwirtschaftlicher Familienbetrieb
- kontrollierte Freilandhaltung
- Aus dem Herzen der Uckermark
- Einsatz von gentechnikfreiem Futter
- Moderne Tierhaltung
- Ungekürzte Schnäbel

UCKER-EIER

530999 Größe L, Freiland, weiß
90 Stück pro Karton

530998 Größe L, Freiland, weiß
10 Stück pro Packung

530997 Größe M, Freiland, weiß
90 Stück pro Karton

530996 Größe M, Freiland, weiß
10 Stück pro Packung

531004 Größe XL, Freiland, weiß
6 Stück pro Packung

532503 Größe L, Freiland, weiß
6 Stück pro Packung



GEFLÜGEL - MAIRET

- 540168 Bresse Poularde, AOC**
1,5 kg pro Stück
6 Stück pro Karton
- 540170 Hahn MAIRET**
3,5 – 4,5 kg pro Stück
4 Stück pro Karton
- 540198 Kapaun aus der Bresse**
3,0 – 4 kg pro Stück
im Leinensack
- 540169 Schwarzfederhuhn
LABEL ROUGE**
2,3 – 2,5 kg pro Stück
6 Stück pro Karton
- 540167 Perlhuhn
LABEL ROUGE**
1,5 kg pro Stück
6 Stück pro Karton
- 541081 Picorette Poularde**
1,9 kg pro Stück
6 Stück pro Karton
- 541083 Poularde**
1,5 kg pro Stück
6 Stück pro Karton



QUALITÄT

Die Region Bresse liegt in der Bourgogne. Haupterwerbstätigkeit ist hier die Landwirtschaft, dabei wird besonderer Wert auf die Aufzucht von Freilandgeflügel gelegt. Das Geflügel aus der Bresse ist weltweit bekannt für seinen hervorragenden Geschmack. Nur diese Hühner dürfen die Auszeichnung AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) tragen. Die Bedingungen sind präzise nach Gebiet und Rassefestgelegt. Nur wenn diese Kriterien erfüllt sind, trägt das Geflügel den Titel »Volaille de Bresse«. Wir beziehen unser Geflügel von dem Zucht- und Schlachtbetrieb Mairet. Mais liefert den Tieren Kraft und Energie.



FRANZÖSISCHES GEFLÜGEL

Perlhuhn, Ente, Wachtel oder Maishähnchen: Französisches Geflügel hat einen guten Ruf. Label Rouge ist das Gütezeichen für das beste Geflügel der Gourmet-Nation. Entscheidend ist die Aufzucht in bäuerlichen Kleinbetrieben, eine artgerechte Auslaufhaltung, natürliches Futter sowie eine langsame Aufzucht. Dupont Leon führt das Qualitätssiegel für seine geflügelten Delikatessen aus der westfranzösischen Region Vendée. Feiner Geschmack, festes Fleisch und eine zarte Haut: Aus den Moorlandschaften des Marais kommen die wohl leckersten Hühner Frankreichs. Beim Marensin Maisgeflügel wachsen die Tiere naturnah in Les Landes in Südfrankreich auf. Und Geflügel von Miéral aus der Bresse wird von Genießern wie Sterneköchen weltweit geschätzt.

PERLHUHN - FRANKREICH

- | | |
|---|--|
| 540123 Perlhuhn
1,2 kg pro Stück
8 Stück pro Karton | 560216 Perlhuhnarkassen
5,0 kg pro Karton |
| 541696 Perlhuhn Suprême
180 – 220 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen | 541618 Perlhuhn Suprême Challans
180 – 220 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen |
| 540130 Perlhuhn Suprême
160 – 180 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen | 541619 Perlhuhnkeule Challans
180 – 220 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen |
| 540779 Perlhuhnkeule
4 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton | |



540104 Suprême
170 - 200 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

540181 Suprême
230 g+ Stück
4 Stück pro Päckchen

540149 Keule
250 - 270 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton

540122 Maispoularde
1,2 - 1,4 kg pro Stück
8 Stück pro Karton

540790 Maispoularde
1,2 - 1,4 kg pro Stück
4 Stück pro Karton
lose

**SCHWARZFEDERHUHN
- FRANKREICH**

**543214 „Pur Nature“ 81 Tage
Label Rouge**
1,2 - 1,9 kg pro Stück
3 Stück pro Karton
lose

540188 Label Rouge
1,3 - 1,5 kg pro Stück
8 Stück pro Karton

540179 Brust, Suprême, Label Rouge
200 - 240 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

**541477 Brustfilet, ohne Haut
ohne Knochen, Label Rouge**
150 - 180 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
6 Päckchen pro Karton

**543335 Suprême, Label Rouge
Bourgogne**
200 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

541478 Keulen, Label Rouge
220 - 260 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
6 Päckchen pro Karton

**540180 Keulen
Label Rouge**
300 - 340 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
4 Päckchen pro Karton

541421 Chicken Wings, Label Rouge
1,2 kg pro Päckchen

541452 Brust Suprême
150 - 260 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
6 Päckchen pro Karton

541453 Keulen
150 - 260 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
6 Päckchen pro Karton

ENTE - FRANKREICH

541584 Ente, Barbarie, weiblich
1,5 kg pro Stück
6 Stück pro Karton
lose

541586 Entenbrust, Challans, weiblich
190 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
10 Päckchen pro Karton

540851 Flugentenbrust weiblich
170 - 220 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

540151 Flugentenbrust, männlich
300 - 400 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

**541573 Flugentenbrust weiblich
auf der Karkasse**
500 - 600 g pro Stück
10 Stück pro Karton

540136 Flugentenkeule männlich
2 Stück pro Päckchen

540145 Flugentenkeule weiblich
3 Stück pro Päckchen

540114 Flugentenherzen
1,0 kg pro Päckchen

540200 Flugentmägen
1,0 kg pro Päckchen

541278 Maisente, weiblich
1,3 - 1,7 kg pro Stück
6 Stück pro Karton

541291 Maisentenbrust
180 - 220 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
15 Päckchen pro Karton

541290 Maisentenkeule
181 - 220 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen
16 Päckchen pro Karton

540190 Wildente, Nantaise
0,8 - 1,0 kg pro Stück
5 Stück pro Karton

STUBENKÜKEN - FRANKREICH

540196 Maisküken
400 - 450 g pro Stück
10 Stück pro Karton

540125 Stubenküken
400g pro Stück
10 Stück pro Karton

540135 Stubenküken, ausgelöst
4 Stück pro Päckchen
3 Päckchen pro Karton

541157 Stubenküken Suprême
70 g pro Stück
8 Stück pro Päckchen

543207 Stubenkükenkeulen
80 - 100 g pro Stück
8 Stück pro Päckchen
6 Schalen pro Karton

WACHTEL - FRANKREICH

540127 Jumbo
170 - 200 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

540215 ausgelöst, mit Flügelknochen
4 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton

541043 komplett ausgelöst,
5 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton

541209 ausgelöst ohne Kopf
230 g+ pro Stück
10 Stück pro Karton

541663 Imperiale
250 g pro Stück
10 Stück pro Karton
lose

540138 Brust Suprême
35 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

540147 Keule
10 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton

530117 Eier
18 Stück pro Päckchen

TAUBEN - FRANKREICH

540191 Tauben royal
540 - 580 g pro Stück
4 Stück pro Karton
lose

541603 Bluttaube royal
500 - 560 g pro Stück
4 Stück pro Karton
lose

543079 Taubenbrust Suprême
90 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

541522 Taubenkeulen
20 - 40 g pro Stück
20 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton

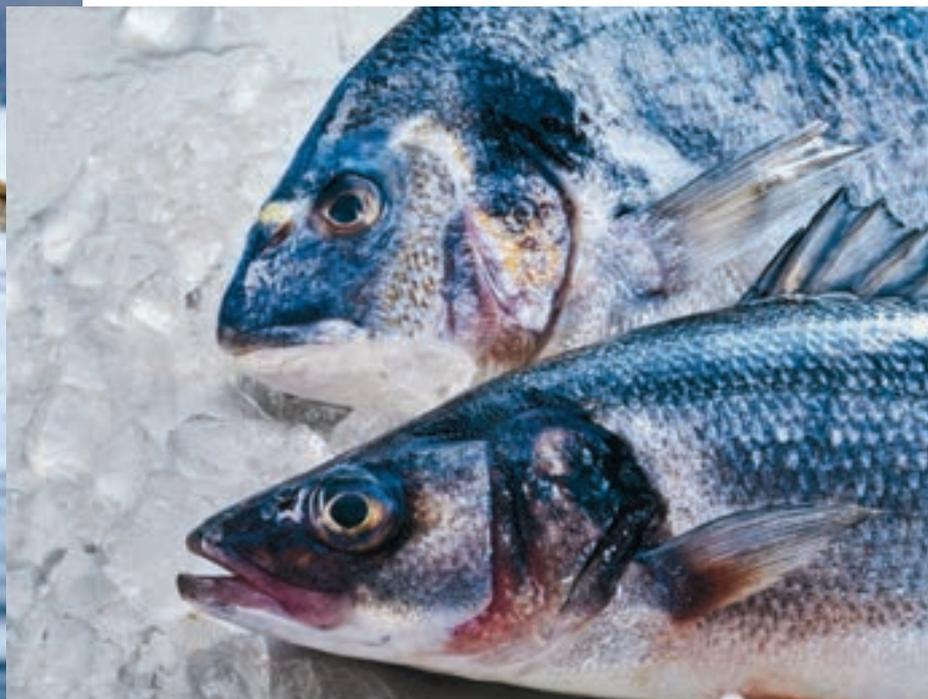
FISCH UND MEERESFRÜCHTE



FISCH UND RÄUCHERFISCH
SCHALEN UND KRUSTENTIERE
FISCH-DELIKATESSEN

NATÜRLICH, URSPRÜNGLICH, NACHPRÜFBAR

Von Bachsaibling und Steinbutt über Dorade und Loup de Mer bis Lachs in Sashimi-Qualität: Bei fangfrischem Fisch und Meeresfrüchten zählt Spitzenqualität. Wir führen so gut wie alle Süß- und Salzwasserfische und achten auf nachhaltige Fang- und Aufzuchtmethoden. Ein umfangreiches Sortiment an Schalen- und Krustentieren macht das Ganze komplett. Ob von der Müritz, vom Mittelmeer, aus den kristallklaren Gewässern Islands oder aus Schottland: Wir beziehen frische Ware von Betrieben, in denen Fischerei noch als Handwerk verstanden wird. Unsere lückenlose Kühlkette garantiert erstklassige Qualität.





Bereits vor 30 Jahren wurde zwischen Herrn Schaffran und Herrn Kunzmann der Grundstein für eine erfolgreiche Zusammenarbeit gelegt. Als zuverlässiger und flexibler Partner vertreibt Havelland Express heute Zander, Edelmaränen und Wildbarsche aus dem zweitgrößten Binnengewässer Deutschlands.



- Der Betrieb feierte am 21. Dezember 2021 sein 70-jähriges Bestehen
- 80 Gewässer – 30.000 ha
- Traditionell und innovativ
- frische und geräucherte Fischspezialitäten



MÜRITZFISCHER

Wenn es um Fisch geht, vertraut Havelland Express der Kompetenz des Traditionsunternehmens »Müritzfischer« in der Mecklenburgischen Seenplatte. Seit Jahrzehnten fahren die Fischer jeden Morgen auf die naturbelassenen Gewässer, um Fisch in einmaliger Frische zu fischen.

Dabei werden traditioneller Fischfang, Fischzucht und Aquakultur mit einer modernen Verarbeitung verbunden. In der eigenen Manufaktur des größten deutschen Binnenfischereibetriebs werden täglich Spezialitäten hergestellt und fangfrische Fische geräuchert. Der Räuchermeister selektiert seit 40 Jahren mit Leidenschaft, Kennerblick und Erfahrung die Fische für die Veredelung. In der Hochsaison sind es bis zu sieben Tonnen.

AAL

550168 ausgenommen mit Haut
ca. 300 – 600 g pro Stück
1 Stück pro Kiste

550199 ausgenommen mit Haut
ca. 1,0 – 1,5 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550127 frisch mit Haut
ca. 700 – 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

BACHSAIBLING

550882 Ikejime
400 g +
3,0 kg pro Kiste

550939 Ikejime
1,0 kg +
1 Stück pro Kiste





STÖR

- 550225 ausgenommen**
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste
- 550385 ausgenommen**
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550246 Filet mit Haut**
ca. 1,0 kg pro Stück
3 Stück pro Kiste
- 550942 Ikejime-Stör**
3,0 – 5,0 kg
1 Stück pro Kiste

AAL, GERÄUCHERT

- 550128** ca. 300 – 600 g pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550394** ca. 500 – 900 g pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550697** ca. 1,0 – 1,5 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

LACHSFORELLE, GERÄUCHERT

- 550754** 2,0 – 4,0 kg pro Stück

MAKRELE, GERÄUCHERT

- 550546 Filet gemischt**
ca. 80 g +
2,0 kg pro Kiste

SCHWERTFISCH, GERÄUCHERT

- 550314 Filet**
ca. 500 g pro Stück
1,5 kg pro Kiste

STÖR, GERÄUCHERT

- 550791 ganz geräuchert**
1,5 – 2,0 kg
1 Stück pro Kiste
- 550315 ganz geräuchert**
3,0 – 5,0 kg pro Stück.
1 Stück pro Kiste
- 550267 Filet**
ca. 600 g pro Stück
1 Stück pro Kiste

HECHT

- 550130 ausgenommen**
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste
- 550132 ausgenommen**
ca. 2,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550133 Filet mit Haut**
ca. 200 – 400 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

WALLER

- 550441 rund, ausgenommen**
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550399 Filet mit Haut**
ca. 500 – 800 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550182 Filet ohne Haut**
ca. 500 – 800 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
1 Stück pro Kiste

WILDBARSCH

- 550119 ausgenommen**
ca. 300 – 400 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550173 ausgenommen**
ca. 400 – 500 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550219 ausgenommen**
ca. 500 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550169 Filet**
ca. 80 – 100 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550169 Filet mit Haut**
ca. 80 – 120 g pro Stück
6,0 kg pro Kiste
tiefgekühlt





RÄUCHERFISCH SANDELMANN

551202 Aal geräuchert
400 -600g
einzeln vakuumiert

551200 Butterfisch geräuchert
2,0 kg pro Kiste

551197 Forelle „Lüneburger Heide“ geräuchert
2,0 kg pro Kiste

551206 Garnelenschwänze geräuchert
500 g pro Schale

551204 Heilbuttpralinen
1,0 kg pro Kiste

551195 Heilbuttsteak geräuchert gemischt
2,0 kg pro Kiste

551203 Lachspralinen
1,0 kg pro Kiste

551194 Makrelenfilet geräuchert gemischt
2,0 kg pro Kiste

551199 Pfeffer-Stremellachs geräuchert
2,0 kg pro Kiste

551205 Räucherfischpralinen Mix
1,0 kg pro Kiste

551201 Räucherfischsortiment
1,6 kg pro Kiste

551196 Saibling „Lüneburger Heide“ geräuchert
2,0 kg pro Kiste

551198 Stremellachs geräuchert
2,0 kg pro Kiste



- Tradition seit 1929
- Fischepezialitäten der Extraklasse
- Vielfältiger Räucherfisch
- Klassische Rezepturen

FISCHSPEZIALITÄTEN DER EXTRAKLASSE

Sandelmann bietet eine große Auswahl an erstklassigem Räucherfisch und feinsten Fischfeinkost in einem kompletten Sortiment. Im Bereich Süßwasserfische umfasst das Angebot Forelle, Lachs, Lachsforelle und Wels. An Räucherfisch werden Aal, Dornhai, Butterfisch und Forelle angeboten. Zudem gibt es Hering, Lachs, Makrele, Sprotten und Heilbutt.eies Filet oder portionierte Ware: Alle Fische sind in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen erhältlich.





FORELLEN ABEL

Von A wie Aal bis Z wie Zander: Forellen-Abel steht für kompromisslose Frische und erstklassigen Fisch. Das inhabergeführte Familienunternehmen mit Sitz in Ganderkesee/Habbrügge hat jahrzehntelange Erfahrung in Fischzucht und -veredelung sowie im Fischhandel. Was 1973 mit Forellenzuchtteichen begann, hat sich zu einem EU-zertifizierten Betrieb entwickelt, dessen Produktpalette den gesamten Fisch- und Seafoodbereich umfasst. Mit einem Gesamthandelsvolumen von rund 4.000 Tonnen pro Jahr ist Forellen-Abel Deutschlands größter Verarbeiter von Lebendfisch. Alle Erzeugnisse werden im hochmodernen Betrieb mit strengsten Qualitätskontrollen produziert.



- Fischzucht und -veredelung & Fischhandel
- Inhabergeführtes Familienunternehmen
- Erstklassige Frische & Produktqualität
- Traditionelles Handwerk



TRADITION

Bei Forellen-Abel wird Fisch handwerklich im traditionellen Verfahren veredelt: Die schonend mit Buchenmehl in Altonaer-Öfen geräucherten Fische sind eine gesunde, aromatische Delikatesse. Diese Sorten gibt es frisch aus dem Rauch: Forelle, Saibling, Karpfen und Waller.

FISCH AUF HÖCHSTEM NIVEAU - FRISCH- UND LEBENDFISCH

Forellen, Lachsforellen, Saiblinge und Karpfen sind Süßwasserfische aus Aquakultur. Darüber hinaus gibt es u.a. Loup de Mer, Lachs und Doraden in hervorragender Qualität. Forelle, Lachs, Wolfsbarsch und Dorade gibt es auch in BIO-Qualität aus zertifizierten Fischzuchten. Ausgenommen, Filet, grätenfreies Filet oder portionierte Ware: Alle Fische sind in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen erhältlich.

FORELLE

- 551090 „Oldenburger Land“ ausgenommen**
300 - 400 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551186 BIO „Oldenburger Land“ ausgenommen**
300 - 500g pro Stück
2,5 kg pro Kiste
- 551092 Filet „Oldenburger Land“ mit Haut**
80 - 130 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551093 Lachsforelle „Oldenburger Land“ ausgenommen**
1,0 - 2,0 kg pro Stück
3 Stück pro Kiste
- 551185 Goldforelle „Oldenburger Land“ ausgenommen**
400 - 700 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

SAIBLING

- 551089 Bachsaibling „Oldenburger Land“ ausgenommen**
1,0 - 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste
- 551094 Filet „Oldenburger Land“ mit Haut**
200 g+ pro Stück
3,0 kg pro Kiste

KARPFEN

- 551105 Karpfen „Oldenburger Land“ ausgenommen**
1,0 - 2,0 kg pro Stück
3 Stück pro Kiste
- 551104 Filet vom Karpfen „Oldenburger Land“ mit Haut**
200 - 400 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

WALLER

- 550349 ausgenommen**
1,0 - 2,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550441 ausgenommen**
3,0 - 5,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste
- 550399 Filet mit Haut**
500 - 800 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550182 Filet ohne Haut**
500 - 800 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste



BERLINER LACHS- MANUFAKTUR

In der kleinen Manufaktur im Süden Berlins wird noch nach alter Tradition geräuchert. Der Lachs kommt aus norwegischen Farmen. Rund 200 Lachse werden innerhalb einer Woche sorgsam von Hand verarbeitet. Die Mitarbeiter der Berliner Manufaktur beginnen sofort nach der Lieferung mit dem Filetieren: Handarbeit mit Achtsamkeit und Sorgfalt. Maschinen, wie sie in den industriellen Räuchereien zum Einsatz kommen, gibt es hier nicht.

Anders als bei der industriellen Räucherung wird die Ware in der Berliner Lachsmanufaktur per Hand gesalzen, in kleinen Öfen kalt mit Buchen- und Erlenspänen und einer Handvoll Gewürzen geräuchert und anschließend im frischen Zustand geschnitten.

Die aus Russland überlieferten Rezepte sind über 100 Jahre alt. So entsteht ein Produkt, das sich durch urtypischen aromatischen Rauchgeschmack auszeichnet. Das Filet glänzt im kräftigen Lachsrosa und ist ein kulinarisches Erlebnis.

BERLINER LACHS
MANUFAKTUR

LACHS - BERLINER LACHSMANUFAKTUR

560500 Graved Lachs, geschnitten mit Haut, »Traditionell«
ca. 1,0 – 1,2 kg pro Stück
1 Stück pro Päckchen

550153 Graved Lachs »Traditionell« ungeschnitten
1 Stück

560501 Räucherlachs »Traditionell« geschnitten, mit Haut
ca. 1,0 – 1,2 kg pro Stück
1 Stück pro Päckchen

560507 Räucherlachs »Traditionell« ungeschnitten
ca. 1,0 – 1,2 kg pro Stück
1 Stück pro Päckchen

550358 Räucherlachs Balmi No. 1
ca. 300 g pro Stück
1 Stück pro Päckchen

550729 Räucherlachs Balmi No. 1
ca. 600 g pro Stück
1 Stück pro Päckchen

550298 Räucherlachs Balmi No. 1 »Gold Edition«
ca. 300 g pro Stück
1 Stück pro Päckchen

550728 Räucherlachs Balmi No. 1 »Gold Edition«
ca. 600 g pro Stück
1 Stück pro Päckchen



- Berliner Manufaktur
- Von Hand gesalzen
- Rezeptur aus Russland



ISLAND

Island ist umgeben von den saubersten Gewässern der Welt. Das besonders nährstoffreiche und saubere Wasser sorgt für eine beispiellose Artenvielfalt und großen Fischreichtum. Rotbarsch, Steinbeißer, Kabeljau, Seelachs und viele mehr, sind Fischarten in Spitzenqualität, die ihren festen Platz in unserem Sortiment haben. Die absolut lückenlose Kühlkette garantiert erstklassige* Frische und Qualität: Der Fisch ist nach maximal 36 Stunden ab Fang bei Havelland Express vor Ort, und für Sie erhältlich.

KABELJAU

- 550421 Bäckchen**
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550571 Filet mit Haut**
ca. 800 – 1000 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550778 Filet mit Haut**
ca. 1,0 – 1,5 kg pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550838 Loins mit Haut**
ca. 250 – 350 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

- 550865 Loins mit Haut**
ca. 1,0+ kg pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 551109 Loins mit Haut**
600 g+ pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550964 Loins mit Haut**
800 g+ pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

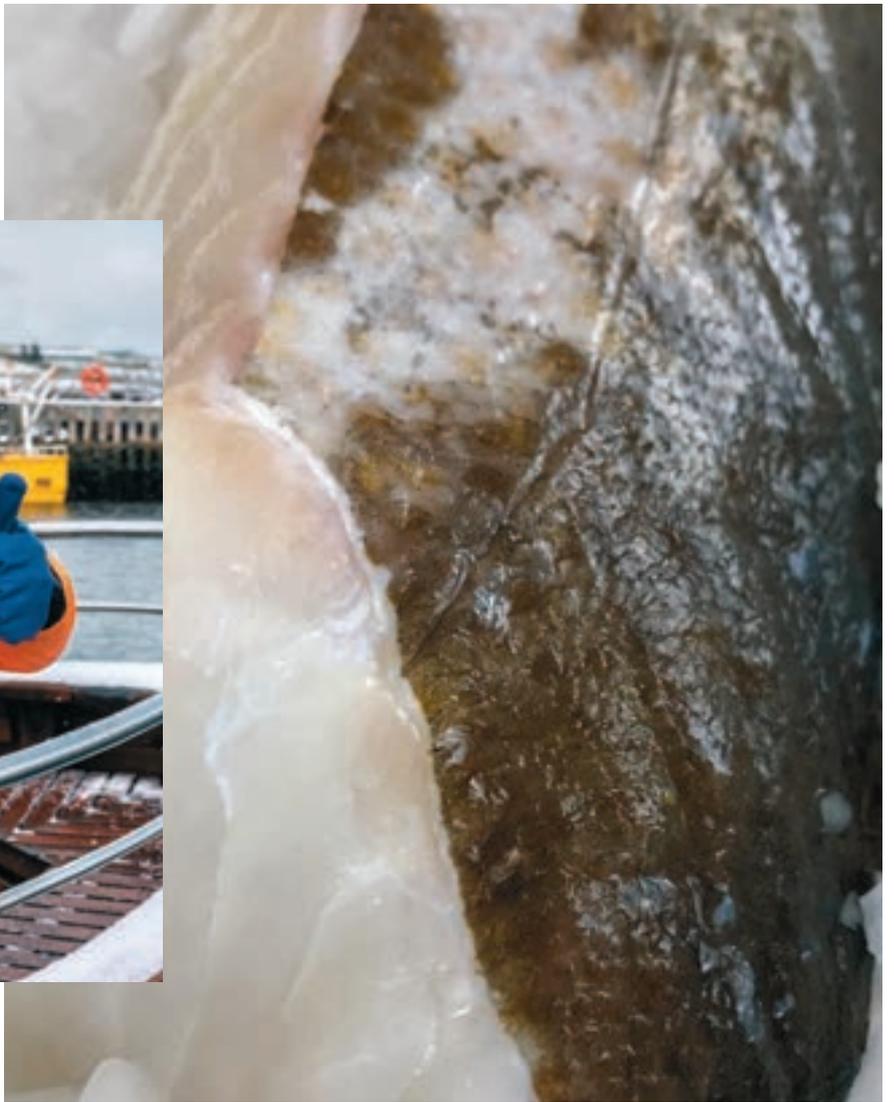
SEESAIBLING

- 550841 ausgenommen**
Ombles Chevalier
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste
- 550255 ausgenommen**
Ombles Chevalier
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste



- Mit bis zu 24 Kilometer langen Leinen wird der Kabeljau aus dem Meer gefischt.
- schnellstmöglicher Transport per Flugzeug
- Loins und Filets aus Wildfang
- schonende Verarbeitung
- kontrollierte Fanggebiete und Fangquote





HEILBUTT

**550290 weiß, ohne Kopf
ausgenommen**
ca. 5,0 – 10,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

**550839 weiß, ohne Kopf,
ausgenommen**
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

**551166 Filet, weiss mit Haut
geangelt**
ca. 1,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

**551165 Filet, weiss mit Haut
geangelt**
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

SHELLFISCH

550880 Loins ohne Haut
ca. 120+ g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

STEINBEISSER

550418 Bäckchen
ca. 3,0 kg pro Kiste

550836 Filet
ca. 200 – 400 g pro Stück
3,0 Stück pro Kiste

550837 Filet
ca. 400 – 800 g pro Stück
3,0 Stück pro Kiste

550667 Loins ohne Haut
ca. 150 – 200 g pro Stück
3,0 Stück pro Kiste

SEEIGEL

550494 ca. 3,0 kg pro Kiste

ROTBARSCH

550833 Filet ohne Haut
ca. 120 – 350 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550673 Filet mit Haut
ca. 150 – 200 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550834 Filet mit Haut
ca. 200 – 400 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550835 Filet mit Haut
ca. 400 – 800 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550813 Filet mit Haut
ca. 800 – 1000 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550600 Loins mit Haut
ca. 180 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste



LOCH DUART

Loch Duart ist ein kleines unabhängiges Lachszuchtunternehmen mit Sitz in Scurie, Sutherland, gelegen im landschaftlich beeindruckenden Nordwesten Schottlands. Der respektvolle Umgang mit der Natur, einer dem Lebenszyklus des Lachses angepasste Zucht, sowie die Auswahl des Futters sorgen für eine Qualität, die in der Fischzucht ihresgleichen sucht. Nach drei Jahren intensiver Vorbereitung war Loch Duart der erste Lachsproduzent, der im Rahmen der Tierschutzorganisation RSPCA zugelassen wurde.

HALTUNG & REGENERATION

Es herrscht eine geringe Standarddichte. Das bedeutet, dass die maximale Dichte 1,5% Fisch und 98,5% Wasser beträgt. Dieser Umgang minimiert den Stress und sorgt für die maximale Freiheit für die Tiere. Jeder Standort hat nach einem Zyklus von fünf bis zwölf Monaten eine sogenannte Regenerationsphase. Die Buchten werden entfernt, ebenso alle Spuren der Landwirtschaft, um so eine natürliche Regeneration des Meeresbodens zu ermöglichen.



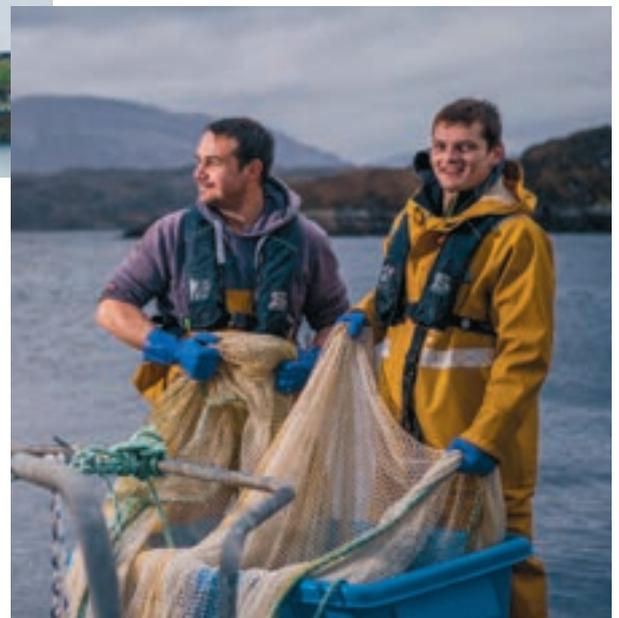
- Sitz in Scurie, Sutherland
- maximale Freiheit für die Tiere
- Jeder Standort hat nach einem Zyklus von fünf bis zwölf Monaten eine sogenannte Regenerationsphase
- Proprietäre Futtermittelformulierung mit hohem Fisch- und Fischölgehalt, gentechnikfrei und streng auf Schadstoffe getestet.
- Vermeidung von Antibiotika.





IKE JIME

Ike Jime ist eine japanische Methode zur Schlachtung von Fischen, die das Ziel hat, die maximale Qualität der Muskulatur zu erhalten. Dies wird durch eine Kombination aus Betäubung mittels Punktion des Gehirns und anschließender Zerstörung des Rückenmarks, dem beschleunigten Ausbluten in temperiertem Wasser sowie durch ein rasantes Abkühlen im Eiswasser-Bad realisiert. So wird durch das Verhindern von Stressreaktionen und Wärmerentstehung die Muskulatur geschont und eine optimale Fleischqualität erreicht.



FUTTER & ANTI-FOULANTS

Proprietäre Futtermittelformulierung mit hohem Fisch- und Fischölgehalt, gentechnikfrei und streng auf Schadstoffe getestet. Ein Durchschwimmsystem sorgt für die Vermeidung von chemischen Mitteln in Buchten und Netzen. Dadurch kann ein verschmutztes Netz der Bucht entnommen werden, während der Fisch zum nächsten Netz durchschwimmt. So können die gesäuberten Netze trocknen und die Meeresorganismen (Seetang, Muscheln usw.) ins Wasser zurückfallen. Dies reduziert die Produktionskapazität, je nach Standortkonfiguration um fünf bis acht Prozent.

HEILBUTT

550905 Filet Trim D
ca. 1,4 – 1,8 kg pro Stück

LACHS

550870 IKE JIME
3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551153 Filet Trim D
1,0 – 1,4 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551129 IKE JIME
4,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550905 Filet Trim D
1,4 – 1,8 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551135 IKE JIME
6,0 – 7,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste



FÄRÖER LACHS

Lachs von herausragendem, klarem Geschmack und allerbesten Qualität – das ist Färöer Lachs. Sein festes Fleisch mit gleichmäßiger Fettmaserung und würzig-kraftigem Geschmack zergeht auf der Zunge. Die kalten, sauberen Fischgründe vor den Färöerinseln bieten den Lachsen optimale Lebensbedingungen. Hier leben die Färöer Lachse mit viel Bewegung in großzügigen Aquakulturen im offenen Meer. Diese Haltungsbedingungen im Nordatlantik haben natürlich Einfluss auf die Fleischqualität: Die Färöer sind die Heimat eines der schmackhaftesten Lachse der Welt: Färöer Lachs.

FÄRÖER LACHS

551084 ausgenommen
5,0 - 6,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550767 Filet Trim D
1,4 - 1,8 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste



- Zwischen Norwegen und Island gezüchtet
- In Aquakulturen aufgezogen
- Festes Fleisch mit gleichmäßiger Fettmaserung sogenannte Regenerationsphase
- Die Lachse leben mit viel Bewegung in großzügigen Aquakulturen im offenen Meer.
- Ohne Einsatz von Antibiotika und Chemikalien.



FUTTER & ANTI-FOULANTS

Färöer Lachs ist Lachs, der auf den Färöer Inseln, einem Archipel im Nordatlantik zwischen Norwegen und Island, gezüchtet wird. Der Färöer Lachs wird in Aquakulturen aufgezogen und ist bekannt für seinen reichen Geschmack und sein festes Fleisch.

Im Gegensatz zu anderen Lachsarten wird Färöer Lachs in kaltem, sauberem Wasser ohne Einsatz von Antibiotika und Chemikalien gezüchtet. Die Färöer Inseln haben strenge Umweltauflagen und Überwachungsprogramme, um sicherzustellen, dass die Lachsfarmen umweltverträglich und nachhaltig betrieben werden.

Färöer Lachs wird oft als eine hochwertige, nachhaltige Alternative zu anderen Lachsarten angesehen und ist bei Feinschmeckern aufgrund seiner Qualität und seines Geschmacks beliebt.



LOCH ETIVE

Loch Etive ist ein Familienunternehmen, das seit vier Generationen Forellenzucht in den schottischen Highlands betreibt. Die leidenschaftliche Arbeit in familiärer Unternehmensstruktur und hochmotivierte Aquakultur-Experten machen Loch Etive zum Wegbereiter natürlicher Fischzucht. Ökologische Nachhaltigkeit und die Gesundheit der Fische stehen bei der Aufzucht an erster Stelle.

GESUNDE FORELLEN DURCH NATÜRLICHE AUFZUCHT

Der Brutplatz der Fische befindet sich in kristallklaren Quellbächen voller natürlicher Nährstoffe. Anschließend werden sie in einer Mischung aus Brackwasser- und Süßwasserseen aufgezogen, da sich der niedrige Salzgehalt positiv auf ihre Gesundheit auswirkt. Viel Platz und ein Team von Tierärzten und Meeresbiologen garantieren gesunde, starke Jungtiere.

FORELLENFLEISCH VOM FEINSTEN

Die Loch Trouts, Regenbogenforellen, von Loch Etive haben einen rosafarbenen Streifen und erreichen eine Größe von 2 bis 5 kg. Sie sind butterzart im Geschmack und bestechen durch ihre intensive Farbe, die nach dem Filetieren in einem kräftigen Rot leuchtet.



FJORDFORELLE - LOCH ETIVE

551160 ausgenommen
3,0 - 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551161 Filet
0,7 - 1,1 kg pro Stück
3 Stück pro Kiste



- Traditionsreiches Familienunternehmen aus den schottischen Highlands
- Ökologische Nachhaltigkeit und höchste Tierschutzstandards
- Butterzarte Fjordforellen mit intensiver roter Farbe
- Schnellgefrieretechnologie als Frische- und Aromaresor



MODERNSTE TECHNOLOGIE

Die vom Unternehmen verwendete Schnellgefrieretechnologie mit flüssigem Stickstoff und extrem niedrigen Temperaturen sorgt auch bei gefrorenen Fjordforellen für eine optimale Textur. Das frische Aroma und die lebhaft rote Farbe werden optimal bewahrt. Das Ergebnis ist ein Produkt von Premiumqualität, das auch von Sushi Liebhabern geschätzt wird.



BRETAGNE

Bis zu 60 Fischarten tragen die bretonischen Fischer in die großen Hallen an den Kais von Concarneau, wo der Fang versteigert wird. Jeden Tag gibt es drei Auktionen. Zuerst wird der Fang der Hochseefischer verkauft. Später sind die Boote dran, die zwei Tage auf dem Meer waren und zuletzt legen die Küstenfischer mit der besonders frischen Ware an. Sie waren nur 18 Stunden unterwegs. Die Petits Bateaux: Die legendären »kleinen Boote«, deren Fänge absolutes Topniveau verkörpern.

GLATTBUTT

550646 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550234 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

HUMMER

570117 lebend

KNURRHAHN

550404 rund
ca. 2,0+ kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550406 rund
ca. 1,0+ kg pro Stück
2 Stück pro Kiste

550330 Filet mit Haut
ca. 100 – 150 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550608 Filet mit Haut
ca. 300 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

KAISERGRANAT

550538 Kaisergranat, 2/5
»Selektion«
ca. 3,0 kg pro Kiste

550497 Kaisergranat, 4/7
»Selektion«
ca. 3,0 kg pro Kiste

550465 Kaisergranat, 6/8
»Selektion«
ca. 3,0 kg pro Kiste



LENGFISCH

550273 Filet ohne Haut
ca. 0,5 – 1,0 kg pro Stück

550846 Loins ohne Haut
50 g+
ca. 3,0 kg pro Kiste

LOTTE

550208 Filet
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste

LOUP DE MER

550261 rund
Angelware
ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück

550410 rund
Angelware
ca. 4,0 kg pro Stück

MERLAN

550233 Filet mit Haut
ca. 150+ g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

PIEDS DE COUTEAU, SCHEIDEMUSCHEL

550499 ca. 3,0 kg pro Kiste

ROCHEN

550409 Rochen im ganzen
3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

ROCHENFLÜGEL

550360 ohne Haut
1,0 – 2,0 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550430 ohne Haut
2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550237 ohne Haut
300 – 500 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550275 ohne Haut
800 – 1200 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550411 ohne Haut
3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

ROTBARBE

550196 rund
200 – 300 g
ca. 3,0 kg pro Kiste

550346 rund
300 – 400 g
ca. 3,0 kg pro Kiste

550320 rund
400 – 500 g
ca. 3,0 kg pro Kiste

550429 rund
500 g+
ca. 3,0 kg pro Kiste

SAINT PIERRE

550241 2,0 – 3,0 kg pro Stück

550159 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste

550816 3,0–4,0 kg pro Stück

550896 800 – 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550217 Filet mit Haut
200 g
3,0 kg pro Kiste

SCHOLLE

550321 ca. 1,0+ kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550978 ca. 800 – 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

SEEZUNGE

550205 Wild
1,0 – 1,5 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

STEINBUTT

550115 Wild
»Selektion«
ca. 5,0 – 7,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste



GALICIEN

Ein Superlativ ist die Hafenstadt Vigo nahe der portugiesischen Grenze, die spanische Handelshochburg und der größte Umschlagplatz für Fisch und Meeresfrüchte Europas. Dort werden pro Jahr rund 140 Millionen Kilogramm Fisch gehandelt. Unsere lokalen Einkäufer ersteigern für uns in der Nacht topfrische Ware, die 48 Stunden später bei uns in Berlin ankommt.

BLUEFIN THUNFISCH

- 551237 rund**
ca. 40 - 80 kg pro Stück
- 551239 Loins**
ca. 3,0 - 6,0 kg pro Stück
- 551238 Toro**
ca. 4,0 - 8,0 kg pro Stück

- 551240 Aquakultur, ausgenommen ohne Kopf**
ca. 70 - 120 kg pro Stück
- 551242 Aquakultur Loins**
ca. 3,0 - 7,0 kg pro Stück
- 551241 Aquakultur, Toro**
ca. 4,0 - 8,0 kg pro Stück

CALAMARI

- 550192** ca. 300 - 500 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550927 Calamari-Streifen**
6 - 11 Stück pro kg
2,5 kg pro Kiste
- 550928 Calamari, geputzt**
6 - 10 Stück pro kg
3,0 kg pro Kiste
- 550931 Sepia ganz, geputzt**
500 g pro Stück
2,5 kg pro Kiste

DORADE

- 550243 Royal rund wild**
1,0 - 2,0 kg
2 Stück pro Kiste
- 550218 Royal rund wild**
2,0 - 3,0 kg
1 Stück pro Kiste
- 550648 Royal rund wild**
3,0 - 5,0 kg
1 Stück pro Kiste
- 550378 Rose, rund**
ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste
- 550951 Rose, rund**
ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550157 Rose**
5,0 - 10,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550186 Rose**
2,0 - 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste



LOUP DE MER

- 550214 Zucht, rund**
ca. 1,5 – 2,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550372 Zucht, rund**
ca. 1,8 – 2,5 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550769 Zucht, rund**
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550799 Zucht, rund**
ca. 2,5 – 3,5 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

PULPO

- 550181 geputzt**
1,0 kg+ pro Stück
- 550332 Pulpo, geputzt**
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

SOLEA ZUNGE, ZUCHT

- 550883** ca. 400 – 600 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550884** ca. 600 – 800 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550885** ca. 800 – 1000 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

STEINBUTT

- 550184** ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550687** ca. 4,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550970 Steinbutt**
0,4 – 0,6 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550116 Steinbutt**
0,5 – 1,0 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550969 Steinbutt**
0,6 – 0,8 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551018 Steinbutt**
0,8 – 1,0 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550602 Steinbutt**
1,0 – 1,5 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551192 Steinbutt**
1,0 – 2,0 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550287 Steinbutt**
2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550630 Steinbutt**
5,0 – 6,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste



LA CRIÉE

Sobald die Fischer die Häfen erreichen, geht es mit ihrem Tagesfang zur gekühlten Auktionshalle. Es handelt sich ausschließlich um fangfrische Wildware, die einzeln selektiert wird. Die Produkte werden in der großen Fischhalle ausgestellt und der Auktionator rollt mit seiner elektronischen Anzeigentafel von Fang zu Fang. Unser Einkäufer Vor Ort bietet bei Interesse auf den fangfrischen Fisch und hofft auf den Zuschlag.





570150 Kaisergranat
2 – 5 Stück pro kg
3,0 kg pro Kiste

550917 Knurrhahn, rund
2,0 kg+ / Stück
1 Stück pro Kiste

550906 Loup de Mer rund
Angelware
3,0 – 4,0 kg / Stück
1 Stück pro Kiste

550909 Rouget Barbet rund
400 – 500 g / Stück
3,0 kg pro Kiste

550919 Saint Pierre
2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550943 Zackenbarsch
5,0 – 10,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551009 Adlerfisch Ligne
5,0 kg+ pro Stück
1 Stück pro Kiste

550285 Alfonsino, ausgenommen
1,0 – 2,0 kg
2 Stück pro Kiste

550922 Chapon Rascasse
1,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550431 Dorade Rose
3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550979 Glattbutt, ausgenommen
2,0 kg +
1 Stück pro Kiste

550950 Goldstriemenbrasse
1,0 – 1,5 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550958 Hamachi (Yellowtail),
5,0 – 10,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste



- Fangfrische Wildfang-Ware
- Wird in Auktionshallen dargeboten
- Wird vom Einkäufer vor Ort sondiert
- Bei Interesse/Vorbestellung wird mitgeboten



PEIXOS DE PALAMÓS

Wenn es um frischen Fisch und Meeresfrüchte geht, ist Peixos de Palamós eine der ersten Adressen. Das spanische Familienunternehmen hat über 40 Jahre Erfahrung im Export und Vertrieb von Meeresfrüchteprodukten für die gehobene Gastronomie. Peixos de Palamós arbeitet direkt mit rund 30 spanischen Fischmärkten zusammen, sowohl im Atlantik als auch im Mittelmeer. So ist der Zugang zu fangfrischem Rohmaterial mit transparentem Ursprung garantiert. Frischer Oktopus, Dorade Royal, Wolfsbarsch oder Gambas: Das Unternehmen bietet eine breite Palette an zertifiziertem Fisch und Meeresfrüchten.

HÖCHSTE HYGIENE- UND QUALITÄTSSTANDARDS

Das Familienunternehmen investiert in Verarbeitung und Einfrieren des Fisches und unterzieht jedes Produkt einer gründlichen Qualitätskontrolle. Peixos de Palamós verpackt und gefriert den Fisch ohne jegliche Zusätze mit modernster Technologie. Innovativ, professionell und in einwandfreier Qualität.

FORELLENFLEISCH VOM FEINSTEN

Ein Fisch, eine Rückverfolgbarkeit: Peixos de Palamós wendet ein Qualitätsprotokoll an, das jede Einheit Fisch ab 100 Gramm Gewicht identifiziert und prüft. So ist die Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Artikels garantiert, der jeweils mit Barcode und Identifikationsnummer versehen ist.





- Spanisches Familienunternehmen
- Fangfrischer Frisch, Meeresfrüchte und Gourmet-Produkte
- Ohne künstliche Zusatzstoffe
- Höchste Hygienestandards, strenge Qualitätskontrollen
- Transparente Rückverfolgung

562214 Bouillabaisse Fisch Mix
tiefgekühlt
ca. 2,0 kg pro Karton

562205 Carabinero
tiefgekühlt
4 - 6 Stück pro kg
ca. 1,0 kg pro Karton

562206 Carabinero
tiefgekühlt
5 - 8 Stück pro kg
ca. 1,0 kg pro Karton

562286 Ghost-Shrimp
QUISQUILLA roh
tiefgekühlt
100+ Stück pro kg
1,0 kg pro Kiste

562210 Doraden Tartar
tiefgekühlt
3 x ca. 500 g pro Karton

562209 Garnelen Tartar
tiefgekühlt

562208 Garnelen Carpaccio
tiefgekühlt
24 x ca. 50 g pro Karton

562207 Oktopus Carpaccio
tiefgekühlt
24 x ca. 50 g pro Karton

562320 Seeteufel Loins
tiefgekühlt
ohne Haut, ohne Glasur
0,5 - 1,0 kg pro Stück
ca. 2,0 - 4,0 kg pro Beutel

562213 Seeteufelbäckchen
tiefgekühlt
475 g pro Beutel

562319 Steinbuttfilet mit Haut
tiefgekühlt
ohne Glasur
250 - 300 g pro Stück
ca. 1,0 kg pro Beutel

562212 Tintenfisch Pappardelle
tiefgekühlt
500 g pro Karton

562211 Wolfsbarsch Tartar
tiefgekühlt
3 x ca. 500 g pro Karton

KÜCHENFERTIGE LIEFERUNG

Alle Produkte sind küchenfertig konfektioniert ohne Innereien, Schuppen oder Kiemen. Auf Wunsch liefert das Unternehmen maßgeschneiderte, küchenfertige Produkte wie Portionen, ganzes Filet oder ohne Gräten. Peixos de Palamós steht für frischen Fisch und Meerestiere in Spitzenqualität, perfekt vorbereitet für die feine Küche.



OPEN SEAS

Vor 15 Jahren gründete der Geschäftsführer der Future Fish Group, Koen Vermunt, Open Seas. 2005 stieß Sebastian Bullita als Partner zum Unternehmen. Das internationale Unternehmen ist in der Frischfisch- und Meeresfrüchtebranche tätig. Das Netz an exklusiven, zuverlässigen Lieferanten garantiert die tägliche Lieferung von hochwertiger frischer Ware. Open Seas steht für eine exzellente Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten aus der ganzen Welt. Das wachsende Unternehmen bietet die Kombination aus weltweiter Beschaffung, logistischer Anbindung und pünktlicher Lieferung.

FRISCHSTER FISCH & MEERESFRÜCHTE

Zuverlässige Lieferanten fangen und züchten eine große Vielfalt an hochwertigem Frischfisch: wild und exotisch, gezüchtet und nachhaltig. Das Frischfisch-Sortiment umfasst Steinbutt, Austern, Red Snapper, Black Cod, Barrakuda, Dorade Rose, Gelbflossen-Thunfisch, Weißen Thun, Rotlachs, Schwertfisch und vieles mehr...



- Nachhaltige Fischerei
- Ausgewählte Lieferanten weltweit
- Frischfisch & Meeresfrüchte auf Abruf
- Frischegarantie dank durchdachter Logistik



OPEN SEAS
ENJOY SAFE & SUSTAINABLE SEAFOOD



OPEN SEAS

- | | |
|---|--|
| <p>551245 Bonito pro Skipjack Malediven
2,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> | <p>551190 Filet vom Thunfisch Malediven
2,5 kg+ pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> |
| <p>550761 Black Cod - Kohlenfisch
2,0 - 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> | <p>550301 Filet vom Thunfisch rot
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> |
| <p>550240 Filet vom Schwertfisch vakuumiert
2,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> | <p>551182 Rosenberg - Garnele
200 g+ pro Stück
5,0 kg pro Kiste</p> |
| <p>551095 Filet vom Heilbutt, weiß mit Haut
1,0 kg+ pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> | |

OPEN SEAS

- | | | |
|--|---|--|
| <p>551076 IKE JIME Hamachi Japan
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> | <p>550782 Mahi Mahi pro Goldmakrele
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> | <p>550414 Papageifisch ausgenommen
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> |
| <p>551077 IKE JIME Dorade Rose pro Madai Japan
1,5 - 2,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> | <p>551229 Rainbow Runner Malediven
1,0 - 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste</p> | <p>550444 Zackenbarsch
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> |
| <p>551078 IKE JIME Zackenbarsch Japan
0,8 - 1,5 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste</p> | <p>550365 Red Snapper
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste</p> | |

AUSGEKLÜGELTE LOGISTIK

Das im Importgeschäft für Frischfisch erfahrene Unternehmen setzt auf ein effizientes internationales Logistiksystem. Flugzeuge, Kühl-LKWs und Kühlhäuser arbeiten während des gesamten Prozesses eng mit Open Seas zusammen und werden dabei höchsten Ansprüchen gerecht.



IKE JIME

Ike Jime ist eine japanische Methode zur Schlachtung von Fischen, die das Ziel hat, die maximale Qualität der Muskulatur zu erhalten. Dies wird durch eine Kombination aus Betäubung mittels Punktion des Gehirns und anschließender Zerstörung des Rückenmarks, dem beschleunigten Ausbluten in temperiertem Wasser sowie durch ein rasantes Abkühlen im Eiswasser-Bad realisiert. So wird durch das Verhindern von Stressreaktionen und Wärmerentstehung die Muskulatur geschont und eine optimale Fleischqualität erreicht.

NACHHALTIGE FISCHEREI

Open Seas arbeitet daran, die Zukunft des Thunfischs weltweit zu sichern. Das Unternehmen beschreitet nachhaltige Wege im Fischfang. Ultimatives Ziel ist der Erhalt einer MSC-Zertifizierung. Unabhängig von den Ereignissen in der Welt erfüllt Open Seas die Nachfrage nach frischsten Meeressrüchten und Frischfisch zuverlässig und nachhaltig.



AQUANARIA

Aquanaria ist ein Pionier in der Aufzucht von hochwertigem Wolfsbarsch für die Haute Cuisine. Die Geschichte des Unternehmens ist eng mit Gustavo Larrazábal verbunden. 1973 stieg der Unternehmer mit einer Vision in den Bereich der Aquakultur ein: Die Aufzucht von großem Wolfsbarsch von außergewöhnlicher gastronomischer Qualität. Heute besteht das Unternehmen mit Sitz auf Las Palmas aus einem Team von 130 Mitarbeitern. Küchenchefs aus der ganzen Welt fragen den Wolfsbarsch von Aquanaria nach, der eine echte Alternative zum Wildwolfsbarsch ist.

HAUTE CUISINE WOLFSBARSCH

Der Aquanaria-Wolfsbarsch ist ein Erzeugnis von herausragender gastronomischer Qualität, der sich vor allem durch vier Eigenschaften auszeichnet: Beträchtliche Größe, feste Konsistenz, intensiver Geschmack und zu 100% frei von Anisakis. Gedünstet, gebacken, gegrillt, mariniert, Ceviche oder Sashimi: Der qualitativ hochwertige Fisch lässt sich vielseitig zubereiten.

AUFZUCHT IN AQUAKULTUR

In den Einrichtungen von Aquanaria tief im atlantischen Ozean findet der Wolfsbarsch beste Brut- und Aufzuchtbedingungen. Die Tiere werden hier in sauberen, kalten und strömungsintensiven Gewässern aufgezogen. Durch die Wellenbewegungen sind die Fische ständig in Bewegung, was ihnen eine ideale Konsistenz verleiht. Der fast vierjährige Wachstumsprozess erfüllt höchste Anforderungen.



LOUP DE MER - AQUANARIA

551207 rund, Zucht
0,8 - 1,2 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste

551208 rund, Zucht
1,0 - 1,5 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste

551159 rund, Zucht
1,8 - 2,8 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551163 rund, Zucht
3,0 - 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551231 rund, Zucht
3,8 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551243 rund, Zucht
5,0 - 6,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551244 rund, Zucht
6,0 - 6,5 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

WELTWEITER VERTRIEB

Jeder Fisch wird direkt nach dem Fang im Thermoschock-Verfahren konserviert, so dass größtmögliche Frische gewährleistet wird. Innerhalb von 48 Stunden erreicht der fangfrische Wolfsbarsch anspruchsvolle Küchen auf der ganzen Welt. Die Qualität dieses gezüchteten Wolfsbarschs ist außergewöhnlich.



- 50 Jahre Erfahrung in der Fischerei
- Fang gemäß Nachfrage das ganze Jahr über
- Großer Atlantischer Wolfsbarsch
- Langsames Wachstum für beste Qualität



SEEFISCH-SORTIMENT

ADLERFISCH

550278 rund
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550305 rund
ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550373 rund
ca. 4,0+ kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550302 »Label Rouge«
ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550945 »Label Rouge«
4,0 kg + pro Stück
1 Stück pro Kiste

550531 wild
10,0 kg +
1 Stück pro Kiste

BLACK COD

550761 Kohlenfisch
2,0 – 4,0 kg pro Stück

BONITO

550201 ausgenommen
ca. 5,0 – 10,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550651 rund
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

BOUILLABASSE-SORTIMENT

550289 ca. 5,0 kg pro Kiste

CALAMARI

550927 Streifen
ca. 6 – 11 Stück pro kg
ca. 2,5 kg pro Kiste

CALAMARETTI

550190 ca. 50 – 100 g pro Stück
ca. 2,0 kg pro Kiste

CALAMARI

560745 Patagonien
ca. 1,0 kg pro Kiste
tiefgekühlt
(ohne Glasur)

550615 geputzt
ca. 100 – 300 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550192 geputzt
ca. 300 – 500 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

DORADE

550946 Rose, rund
ca. 600 – 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550186 Rose, rund
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550951 Rose, rund
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550157 Rose, ausgenommen
ca. 5,0 – 10,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550356 Rose, rund
ca. 400 – 600 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550378 Royal, rund
ca. 600 – 800 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550299 Royal, rund
ca. 0,8 – 1,0 kg pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550274 Royal, rund
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste

550362 Royal, ausgenommen geschuppt
ca. 300 – 400 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550218 Royal, rund, wild
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550648 Royal, rund, wild
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550178 Filet mit Haut
ca. 80 – 120 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550925 Filet mit Haut
ca. 140 – 160 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

SEEFISCHE

Bis zu fünfmal wöchentlich erhalten wir frischen Fisch aus Frankreich, Island, Spanien, Schottland, Kanada, Holland und vielen anderen Küstenländern. Fisch ist Vertrauenssache. Die Basis für unsere konstant hohe Qualität bilden die langjährigen Partnerschaften zu lokalen Fischern und Produzenten. Zudem sind wir mit eigenen Einkäufern und Qualitätsbeauftragten auf den wichtigsten Umschlagplätzen im Paris und Frankfurt vor Ort. Von hier aus erreicht uns fangfrischer Seefisch in weniger als 24 Stunden. Mehr als die Hälfte der Ware verlässt noch in derselben Nacht unser modernes Frischezentrum in Berlin und wird direkt an unsere Kunden geliefert. Unser hauseigenes Qualitätsteam überwacht permanent Wareneingang, Lagerung und Warenausgang, sodass Fisch von Havelland Express immer in makelloser Qualität und absolut frisch in Ihrer Küche landet.



FJORDFORELLE

550800 Filet

ca. 1,0 – 1,5 kg pro Stück
3 Stück pro Kiste

550353 ausgenommen

ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550381 ausgenommen

ca. 4,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550804 ausgenommen

ca. 5,0 – 6,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

GLATTBUTT

550646 ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550234 ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

GOLDFORELLE

550646 ausgenommen
ca. 500 – 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

HAMACHI / GELBSCHWANZMAKRELE

550374 rund – Deutschland
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

LACHSFORELLE

550126 ausgenommen
ca. 300 – 400 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550220 ausgenommen
ca. 400 – 700 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550434 ausgenommen
ca. 1,0 – 1,2 kg pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550143 Filet
200 – 300 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550683 Filet
300 – 500 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

LACHSFILET

550699 Filet »C« Trimm
ca. 1,0 – 1,4 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550370 Filet »D« Trimm
ca. 1,0 – 1,4 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

LACHS – NORWEGEN

550140 ausgenommen
ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550152 ausgenommen
ca. 4,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550627 ausgenommen
ca. 5,0 – 6,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550873 ausgenommen
ca. 6,0 – 7,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

LACHS – SCHOTTLAND

550268 »Label Rouge« 3/4
ausgenommen, 1 Stück

550669 »Label Rouge« 4/5
ausgenommen, 1 Stück

550376 »Label Rouge« 5/6
ausgenommen, 1 Stück

550818 »Label Rouge« 6/7
ausgenommen, 1 Stück



WEITERES SEEFISCHSORTIMENT

MEERÄSCHE

550236 rund
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste

550288 rund
ca. 500 – 1000 g
3,0 kg pro Kiste

MERLAN

550233 Filet mit Haut
ca. 150+ g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

MOSCARDINI

550929 ca. 10 – 20 Stück pro Kiste
2,5 kg pro Kiste

PASSEPIERRE

550284 1,0 kg pro Kiste

PULPO

550181 geputzt
ca. 1,0 kg pro Stück

550332 geputzt
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück

550878 ungeputzt
ca. 200 – 500 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550876 ungeputzt
ca. 1,0 – 1,5 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550875 Sepia, ungeputzt
ca. 80 – 100 g
3,0 kg pro Kiste

561176 Babyoktopus
ganz, geputzt
20–40, 1,0 kg pro Beutel
(20 % Glasur)
tiefgekühlt

RED SNAPPER

550262 rund
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste

550263 rund
ca. 2,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

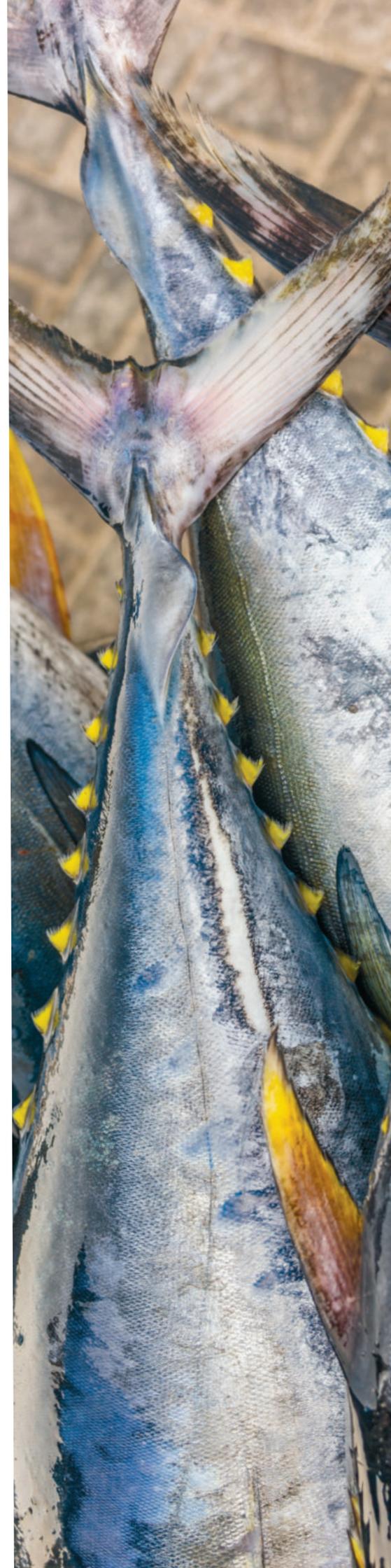
550365 rund
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550419 rund
ca. 5,0 – 8,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550339 rund
ca. 10,0+ kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550368 Filet mit Haut
ca. 200 – 400 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

550185 Filet mit Haut
ca. 400 – 800 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste





ROCHEN

- 550237 Flügel ohne Haut**
300 – 500 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550275 Flügel ohne Haut**
ca. 800 – 1200 g pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550360 Flügel ohne Haut**
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550430 Flügel ohne Haut**
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550411 Flügel ohne Haut**
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

ROTBARBE

- 550196 rund**
ca. 200 – 300 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550346 rund**
ca. 300 – 400 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550320 rund**
ca. 400 – 500 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550429 rund**
ca. 500 – 600 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

ROTZUNGE

- 550144** ca. 300 – 400 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

SAINT PIERRE

- 550896 rund**
ca. 800 – 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550159 rund**
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste
- 550241 rund**
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

SARDINE

- 550254 rund**
ca. 60 – 90 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550106 Filet**
ca. 30 – 40 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

SCHOLLE

- 550454** ca. 800 – 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550653** ca. 1,0+ kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550151 küchenfertig**
ca. 350 – 450 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550112 küchenfertig**
ca. 400 – 600 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550111 Filet ohne Haut**
ca. 80 – 100 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

SCHWERTFISCH

- 550240 Filet**
2,0 – 5,0 kg
1 Stück pro Kiste
- 550348** ca. 20,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

SEEHECHT

- 550280** ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550631** ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550647 Filet mit Haut**
ca. 200 – 400 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550887 Loins mit Haut**
ca. 200 – 400 g pro Stück

SEELACHS

- 550625 Filet**
ohne Haut
ca. 200 – 400 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550226 Filet**
ohne Haut
ca. 400 – 600 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550423 Loins**
ohne Haut
ca. 150+ g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

SEEZUNGE - WILD

- 550176** ca. 300 – 400 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550113** ca. 400 – 600 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550223** ca. 600 – 800 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550206** ca. 0,8 – 1,0 kg pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

SKREI - SAISONAL

- 550575 ohne Kopf**
ca. 2,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550672 ohne Kopf**
ca. 4,0 – 6,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550801 ohne Kopf**
ca. 6,0+ kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550668 Filet mit Haut**
ca. 400 – 800 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550716 Filet mit Haut**
ca. 800+ g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550718 Loins mit Haut**
ca. 400 – 800 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550901 Loins mit Haut**
ca. 1,0+ kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste

STEINBUTT, ZUCHT

- 550116** ca. 0,5 – 1,0 kg pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste
- 550602** ca. 1,0 – 1,5 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550287** ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550184** ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550687** ca. 4,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550630** ca. 5,0 – 6,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste





STEINBUTT, WILD

- 550540** ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550451** ca. 4,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550401** ca. 6,0 – 8,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550115** »Selektion«
ca. 5,0 – 7,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550452** »Selektion«
ca. 6,0 – 8,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550322** »Selektion«
ca. 7,0 – 10,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550323** »Selektion«
ca. 10,0+ kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

THUNFISCH

- 550637** Ganz
10,0 – 20,0 kg pro Kiste
- 550195** Ganz
20,0 – 30,0 kg pro Kiste
- 550586** Filet, rot, »Sashimi Qualität«
Center Cut
ca. 2,0 – 4,0 kg pro Stück
- 550301** Filet, rot
ca. 3,0 – 6,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550177** Filet »Sashimi Qualität«
Center Cut Premium
ca. 3,0 kg pro Stück

ZACKENBARSCH

- 550250** ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550444** ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550397** ca. 5,0 – 10,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

ZUCHTFISCHE MITTELMEER

- 551191** Adlerfisch
1,8 – 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550373** Adlerfisch
4,0 – 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550356** Dorade Rose
400 – 600 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550379** Dorade Rose
1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste
- 550362** Dorade Royal
ausgenommen & geschuppt
300 – 400 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550295** Dorade Royal rund
300 – 450 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550427** Dorade Royal rund
400 – 600 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550378** Dorade Royal rund
600 – 800 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550299** Dorade Royal rund
800 – 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551151** Filet vom Adlerfisch mit Haut
420 – 700 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551075** Filet vom Adlerfisch mit Haut
400 – 600 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551149** Filet vom Loup de Mer
mit Haut
200 – 300 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551213** Filet von der Dorade mit Haut
200 – 300 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550386** Loup de Mer
ausgenommen & geschuppt
300 – 400 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550576** Loup de Mer
ausgenommen & geschuppt
400 – 600 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550572** Loup de Mer rund
400 – 600 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550676** Loup de Mer rund
600 – 800 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550213** Loup de Mer rund
0,8 – 1,2 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste





FISCHFILETS UND LOINS TIEFGEKÜHLT

- 561161 Aal Filet UNAGI, mariniert**
5,0 kg pro Kiste
- 562327 Black Cod, Kohlenfisch ohne Kopf, MSC**
2,0 - 4,0 kg pro Stück
(ohne Glasur)
- 562325 Black Cod Filet mit Haut MSC**
0,4 - 0,6 kg pro Stück
10,0 kg pro Kiste
(ohne Glasur)
- 551079 Black Cod Filet mit Haut**
0,9 - 1,2 kg pro Stück
10,0 kg pro Kiste
(ohne Glasur)
- 562077 Bluefin-Toro**
1,2 - 1,6 kg pro Beutel
2 Stück pro Beutel
- 560578 Buttermakrelenfilet ohne Haut**
2,0 - 7,0 kg pro Stück
einzeln vakuumiert
(20 % Glasur)
- 562322 Buttermakrelen Block „Saku“**
0,2 - 0,6 kg pro Stück
einzeln vakuumiert
- 562324 Buttermakrelen Loin ohne Haut**
0,9 - 1,8 kg pro Stück
einzeln vakuumiert
- 560166 Doradenfilet mit Haut**
70 - 120 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(20 % Glasur)
- 560137 Forellenfilet mit Haut**
60 - 120 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(10 % Glasur)
- 562223 Goldforelle ausgenommen**
1,0 - 2,0 kg pro Stück
einzeln vakuumiert
- 560187 Hamachi, Yellowtail Kingfischfilet mit Haut**
1,5 kg + pro Stück
10,0 kg pro Kiste
(ohne Glasur)
- 560995 Heilbuttfilet**
ca. 400 - 800 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
(20 % Glasur)
- 562203 Heilbuttloins mit Haut**
170 - 210 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 561254 Kabeljaufilet mit Haut**
228 - 454 g pro Stück
6,81 kg pro Kiste
tiefgekühlt
- 561158 Kabeljaufilet NUTAAQ mit Haut**
454 - 907 g pro Stück
10,0 kg pro Kiste
(10 % Glasur)
- 562336 Kabeljaufilet ohne Haut, MSC**
228 - 454 g pro Stück
6,81 kg pro Karton
- 562317 Kabeljaufilet NUTAAQ mit Haut**
227 - 454 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(10 % Glasur)
- 562328 Kabeljauloins, MSC ohne Haut**
180 - 200 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(20 % Glasur)
- 560882 Knurrhahnfilet mit Haut**
ca. 100 - 150 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 550370 Lachsfilet mit Haut Trim D**
ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück
- 560124 Meerbarbenfilet mit Haut**
ca. 80 - 120 g pro Stück
10 x ca. 1,0 kg pro Kiste
- 560144 Meerbarbenfilet mit Haut**
ca. 40 - 80 g
1,0 kg pro Karton
(20 % Glasur)
- 560167 Red-Snapper-Filet mit Haut**
170 - 230 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(20 % Glasur)
- 562163 Rotbarschfilet ohne Haut**
180 - 200 g pro Stück
5,0 kg pro Kiste
(20 % Glasur)





- 560140 Rotzungenfilet ohne Haut**
80 - 120 g pro Stück
5,0 kg pro Kiste
(ohne Glasur)
- 560914 Sardelle ganz**
1,0 kg pro Beutel
(10 % Glasur)
- 560159 Seehechtfilet mit Haut**
ca. 120 - 170 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 560472 Seelachsfilet ohne Haut**
ca. 230 - 450 g pro Stück
ca. 9,0 kg pro Kiste
- 562347 Seelachsloin, MSC ohne Haut**
160 - 180 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(10 % Glasur)
- 560157 Seeteufelfilet ohne Haut**
ca. 200 - 400 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 560154 Schollenfilet ohne Haut**
ca. 120 - 160 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 560924 Steinbeißerfilet ohne Haut**
400 - 800 g pro Stück
6,0 kg pro Kiste
(ohne Glasur)
- 561276 Störfilet mit Haut (Agroittica) ohne Haut**
2,0 - 3,0 kg pro Stück
einzeln vakuumiert
- 560531 Sushi Block „SAKU“**
250 - 350 g pro Stück
einzeln vakuumiert
(ohne Glasur)
- 562323 Thunfisch Loin „Yellowfin“ ohne Haut**
2,0 - 5,0 kg
einzeln vakuumiert
- 562321 Toothfishfilet mit Haut**
2,0 - 3,0 kg pro Stück
einzeln vakuumiert
- 560184 Tilapiafilet ohne Haut**
ca. 140 - 200 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 562335 Tilapiafilet, ASC ohne Haut**
140 - 200 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(20 % Glasur)
- 560184 Tilapiafilet**
140 - 200 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(20 % Glasur)
- 560142 Viktoriabarschfilet**
ca 200 - 400 g pro Stück
ca. 6,0 kg pro Kiste
- 560935 Welsfilet ohne Haut**
ca. 200 - 400 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 560141 Wildlachsfilet portioniert**
ca. 150 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 560928 Wolfsbarschfilet**
120 - 160 g pro Stück
5,0 kg pro Kiste
(20 % Glasur)
- 560172 Zackenbarschfilet mit Haut**
ca. 170 - 250 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 560450 Zanderfilet**
ca. 300 - 500 g pro Stück
ca. 5,0 kg pro Kiste
- 560665 Zanderfilet**
ca. 500 - 800 g pro Stück
ca. 10,0 kg pro Kiste
- 560439 Zanderfilet**
ca. 800 + g pro Stück
ca. 10,0 kg pro Kiste
- 562249 Zanderfilet mit Haut**
230 - 300 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(20 % Glasur)
- 560450 Zanderfilet mit Haut**
300 - 500 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(20 % Glasur)
- 561937 Zanderfilet mit Haut**
170 - 230 g pro Stück
5,0 kg / Kiste
(20 % Glasur)
- 562069 Zander - Ostsee ausgenommen**
2,5 - 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 562070 Zander - Ostsee ausgenommen**
4,0 kg+ pro Stück
1 Stück pro Kiste



»HIGH PRESSURE -HUMMER«

Dank einer innovativen Technik werden fangfrische Hummer tiergerecht und möglichst schmerzfrei getötet (animal welfare). Gleichzeitig wird mit einem speziellen Überdruckverfahren das Fleisch im Panzer gelöst. Nach dieser Verarbeitung wird der Hummer sofort im rohen Zustand tiefgekühlt. Sowohl roh als auch nach dem Garen lässt sich das Fleisch einfach aus dem Panzer entnehmen. Das bietet viele Vorteile für die weitere Verarbeitung und gewährleistet, dass die Gäste den Hummer unkompliziert verzehren können. Und das Beste: Das Hummerfleisch wird durch diese Technik sogar noch zarter.

HIGH PRESSURE HUMMER, TIEFGEKÜHLT

562271 ganz, roh
428 - 450 g pro Stück
11 Stück pro Kiste

562329 im Eisblock, MSC
350 g pro Stück
10 Stück pro Kiste

562330 Hummerschwänze, MSC
120 - 150 g pro Stück
4,54 kg pro Kiste

562331 Hummerschwänze, MSC
140 - 170 g pro Stück
4,54 kg pro Kiste

562332 halbiert, roh
225 - 250 g pro Stück
ca. 19 Stück pro Kiste

562333 MSC, halbiert, roh
250 - 300 g pro Stück
ca. 17 Stück pro Kiste

562280 halbiert, roh, MSC
200 - 225 g pro Stück
22 Stück pro Kiste

562366 Scheren und Gelenkfleisch, MSC
0,454 kg pro Beutel
12 Beutel pro Karton

562285 halbiert, roh, MSC
ca. 180 g pro Stück
12 Stück pro Kiste



- 45 % Hummerschwanz
- 35 % Hummerschere
- 10 % Gelenkfleisch
- 10 % Beinfleisch
- 78 % Schale und Abfälle
- 22 % Fleischanteil

VORTEILE DER VORRATSHALTUNG

Als tiefgekühlte Ware bietet der High-Pressure-Lobster zudem die Vorteile der Vorratshaltung. Kosten, Risiken und Bedenken bezüglich Lebendtransporten oder Hälterung entfallen ebenso wie lange Wartezeiten und frühzeitige Vorbestellungen. Bei entsprechender Bevorratung kann den Gästen so jederzeit ein Hummer der Spitzenklasse angeboten werden. Die Hummer stammen aus dem nordwestlichen Atlantik. Sie werden vor der Küste Neuschottlands gefangen und dort nach der neu entwickelten Methode verarbeitet.



DUBLAIX

Die Austern „Speciales 1865“ gehören zur Familie der „Super Speciales“. Diese zeichnen sich durch einen außergewöhnlich hohen Fleischanteil von über 12,5% aus.

In den ersten sechs Monaten erfolgt die Aufzucht in Becken. Hier erleben sie einen sehr ruhigen ersten Lebensabschnitt, wobei sie ausschließlich mit natürlichen Zutaten zugefüttert werden und genug Platz eingeräumt bekommen. Ein kräftezehrender Platzkampf entfällt. Dadurch wächst die Auster sehr harmonisch und behält die Nährstoffe effizient in der Muschel. Sobald sie 1,5cm groß sind, werden sie für ca. ein Jahr auf die Felder im offenen Meer versetzt.

Die Austern werden durch die Züchter stets intensiv betreut und gepflegt. Nach insgesamt drei Jahren sind die Austern dann ausgewachsen und haben perfekte Handelsgröße. Die Veredlung erfolgt dann abschließend in den Claires der Nursery.



Fabien Dublaix ist Geschäftsführer des ältesten Austernzuchtbetriebs Frankreichs.

Für den Handel werden Austern in unterschiedliche Größenkategorien unterteilt:

P = Petit (klein) = 4
M = Moyen (mittlere Größe) = 3
G = Grand (groß) = 2
TG = Très Grand (sehr groß) = 1
00000 = 150 g
0000 = 120 g
000 = 110 g
00 = 100 g
0 = 90 g

FINES DE CLAIRE M / 50 STÜCK KORB FRANKREICH

570112 Fine de Claire »M«
 50 Stück pro Korb

Die Austern werden mindestens einen Monat lang in knietiefem Claire (rechteckige Salzteiche) gehalten, währenddessen bekommen sie ein süßes, fruchtigeres Aroma aus dem Wasser und Phytoplankton. Aus Marennes-Oléron im Südwesten Frankreichs. Eine Auster reich an Mineralien und ausgewogen im Geschmack.

AUSTERN - DUBLAIX

570160 Fine de Claire Nr. 1
 48 Stück pro Korb

570129 Fine de Claire ,G' Nr. 2
 12 Stück pro Korb

570128 Fine de Claire ,G' Nr. 2
 24 Stück pro Korb

570108 Fine de Claire 'G' Nr. 2
 50 Stück pro Korb

550999 Fine de Claire Nr. 2
 12 Stück pro Korb

570130 Fine de Claire
GRAND CRU DUBLAIX Nr.3
 50 Stück pro Korb

570114 Pousse en Claire
Label Rouge
 50 Stück pro Korb



DAVID HERVÉ

Drei Generationen im Austernanbau – die Familien Hervé blickt auf eine lange Historie zurück. David Hervé lernte das Handwerk von seinem Vater, der wiederum in die Fußstapfen seines Vaters getreten war, der die Austernzucht im Jahr 1939 gegründet hatte. Angetrieben von der Liebe zu neuen Herausforderungen entschied David Hervé das Traditionsunternehmen auf einen modernen Stand zu bringen. Heute vereint die Zucht deshalb traditionelle Methoden mit Innovationen und umweltverträglichen Ansätzen. So wachsen die Austern in einer geringen Aufzuchtdichte als bei den meisten anderen Züchtern. Darüber hinaus werden alle Prozesse kontinuierlich optimiert. Und auch der Standort der Zucht wurde sorgfältig ausgewählt: Die Austern wachsen in den „Claïres“ – einem Ort, an dem Süß- und Salzwasser sich vereinigen. Diese Komponenten verleihen den Austern ein signifikantes Wachstum des Fleisches, eine außergewöhnliche Textur, einen reduzierten Salzgehalt und ihren einzigartigen Geschmack. Diese Komponenten verleihen den Austern ein signifikantes Wachstum des Fleisches, eine außergewöhnliche Textur, einen reduzierten Salzgehalt und ihren einzigartigen Geschmack.



EINZIGARTIGER GESCHMACK

Die Austern wachsen in den „Claïres“ – einem Ort, an dem Süß- und Salzwasser sich vereinigen. Diese Komponenten verleihen den Austern ein signifikantes Wachstum des Fleisches, eine außergewöhnliche Textur, einen reduzierten Salzgehalt und ihren einzigartigen Geschmack.



AUSTERN - DAVID HERVÉ

550997 Boudeuse Nr. 4
48 Stück pro Korb

551247 BB-Boudeuse Nr. 5
48 Stück pro Korb

551070 BB-Peter Pan Nr. 5
48 Stück pro Korb

550995 Idéale Nr. 2
48 Stück pro Korb

550996 Ronce Nr. 2
48 Stück pro Korb

551230 Secrète Nr. 3
48 Stück pro Korb



Für den Handel werden Austern in unterschiedliche Größenkategorien unterteilt:

P = Petit (klein) = 4
M = Moyen (mittlere Größe) = 3
G = Grand (groß) = 2
TG = Très Grand (sehr groß) = 1
00000 = 150 g
0000 = 120 g
000 = 110 g
00 = 100 g
0 = 90 g



DAVID HERVÉ »ROYAL CABANON« NR. 2 / 50 STÜCK / KORB FRANKREICH

550544 David Hervé
50 Stück pro Korb

David Hervé ist ein Spezialist, der eine ganze Reihe wunderbarer Austern produziert. Die Auster, die ihn weltberühmt gemacht hat, ist der königliche Cabanon. Trotz des Ruhms werden diese Austern nur in geringem Umfang angebaut. Die »Royal Cabanon«-Austern wachsen in Claires auf, nur zwei Austern pro Quadratmeter. Die Austern bleiben dort 6 bis 8 Monate, bevor sie gehandelt werden. Der Royal Cabanon ist eine fleischige Auster mit typisch süßem Geschmack und ausgeprägtem Nachgeschmack.

DAVID HERVÉ »SPÉCIALE« 50 STÜCK KORB FRANKREICH

570119 David Hervé
Spéciale' Nr. 2
50 Stück pro Korb

Die Gegend von Marennes in den Charentes Maritimes südlich der Halbinsel Breton ist eine Hochburg der Austernzucht. In diesem weitläufigen Gebiet werden die gigantische Austern verfeinert. Die Speciale verbleibt zwischen zwei und vier Monaten in den natürlichen Austernbecken mit einer Dichte von 10 Stück pro Quadratmeter.

DAVID HERVÉ FINES DE CLAIRE NR. 2 48 STÜCK / KORB FRANKREICH

570143 David Hervé
Fine de Claire Nr. 2
48 Stück pro Korb

Die Fine de de Claire ist eine wilde Auster. Sie stammt aus Claires oder Austernbrunnen von Marennes d'Oléron. Diese natürlichen Austernbrunnen haben aufgrund der Bodenbeschaffenheit einen starken Einfluss auf Farbe und den Geschmack. Diese Auster bleibt hier mindestens 3 Wochen bis maximal 3 Monate, bevor sie gehandelt wird.



- Austernzüchter in der dritten Generation
- 100% lokal gezüchtete Austern
- Bodenbeschaffenheit in den „Claires“ bringt die Einzigartigkeit. Die Vereinigung von Süß- und Salzwasser verleihen den Austern einzigartige Geschmackseigenschaften



LA FAMILLE BOUTRAIS

La Famille Boutrais wurde von Pascal Boutrais gegründet und wird heute von seinem Sohn Hugo geführt. Das Familienunternehmen hat seinen Sitz in Saint-Coulomb in der französischen Bretagne und besitzt fünf Austernfarmen, auf denen Experten mit viel Fachwissen arbeiten. Erstklassige Austern werden durch einen komplexen, naturnahen Produktionsprozess gewonnen. Entscheidend für die hohe Qualität ist auch die familieneigene Bucht in Irland, in der sie ihren Austernnachwuchs selbst züchten.

EIGENER AUSTERNNACHWUCHS AUS IRLAND

Die aus Frankreich stammenden Laiche verbringen die erste Zeit der Aufzucht in der nährstoffreichen Clew Bay in Irland. Nach einem sorgfältigen Selektionsprozess werden sie auf die anderen Austernbänke der Familie verteilt, wo die Jungtiere bis zu 3-4 weitere Jahre im Meer verbringen.

PREMIUM-AUSTERN

Das Boutrais-Sortiment umfasst Ostra Regal, Sentinelle und Sélection Marine. Sie schmecken fein nach Salz und Meer und bestechen durch ihre knackige Textur. Die außergewöhnliche Ostra Regal zeichnet sich durch ihren hohen Fleischgehalt und einen süßen, ausgewogenen Geschmack aus. Die Sélection Gold mit essbaren 22 Karat Goldplättchen ist die Krönung.



AUSTERN - LA FAMILLE BOUTRAIS

OSTRA REGAL GOLD

551123 Ostra Regal GOLD Nr. 2
24 Stück pro Korb

551120 Ostra Regal GOLD Nr. 2
48 Stück pro Korb

Bestäubt mit 22-karätigen Blütenblättern aus Lebensmittelgold ist die Ostra Regal GOLD die beste Spezialauster. Genau wie bei der Ostra Regal entdeckt man einen jodhaltigen und steinigen Auftakt, der einem kräftigen, sehr algenartigen Geschmack im Abgang weicht. Sie ist eine knackige, süße Auster mit einem leicht nussigen Geschmack.

CÉLINE NR. 2

551124 Céline Nr. 2
48 Stück pro Korb

Die Céline Auster, die aus mehreren Generationen von Austernzüchtern hervorgegangen ist, hat sich als unumgängliche Referenz für Produkte aus Cancal etabliert. Diese Auster hat einen kräftigen, jodhaltigen Geschmack und einen überraschend knackigen und kernigen Biss.

551121 Ostra Regal Nr. 2
48 Stück pro Korb

551122 Sentinelle Nr. 2
48 Stück pro Korb



QUALITÄT DE LUXE

Familie Boutrais passt ihre Austernaufzucht perfekt an die unterschiedlichen geografischen Bedingungen der jeweiligen Bucht an. Kurz vor dem Versand liegen die Austern noch im klaren Meeresbecken und erhalten dadurch den höchsten Reinheitsgrad: Fines de Claires haben einen besonders feinen, leichten Geschmack.



- Traditionsunternehmen aus der französischen Bretagne
- Eigene Züchtung des Austernnachwuchses in Irland
- Sorgfältiger und aufwendiger Selektionsprozess
- Erstklassig frische Austern



GILLARDEAU M KORB FRANKREICH

550902 „Gillardeau“ Nr. 1
48 Stück pro Korb

550853 „Gillardeau“ Nr. 2
48 Stück pro Korb

550853 Gillardeau Nr. 2
48 Stück pro Korb

551184 „Gillardeau“ Nr. 3
48 Stück pro Korb

551183 „Gillardeau“ Nr. 3
12 Stück pro Korb

551085 „Gillardeau“ Nr. 4
48 Stück pro Korb

»Der Rolls-Royce der Austern«. Der Geschmack ist würzig, süß und salzig zugleich mit einem Haselnussaroma. Die Auster ist harmonisch fleischig; zart und knusprig zugleich. Aus der Region Oléron im Südwesten Frankreichs. Ein endloser Ozean von Aromen.



TSARSKAYA M KORB FRANKREICH

550505 Tsarskaya »M«
50 Stück pro Korb

570122 Tsarskaya ‚G‘
50 Stück pro Korb

Die richtige Menge Salzigkeit und eine frische reine Säure. Sie schmeckt nach der Essenz des Meeres. Die Auster ist cremig und fleischig. Der zarte Geschmack bleibt im Mund, die leidenschaftlichsten Anhänger dieser Austern waren die russischen Zaren.

CORK NR. 2 IRLAND

570121 Cork Nr.2
50 Stück pro Korb

Irlands Austern sind etwas ganz Besonderes. Sie sind bekannt für ihren Jodgeschmack, ihr festes Fruchtfleisch und ihren leichten, nussigen Geschmack mit feiner Salznote.

570125 Irland Muirgen Nr. 3
50 Stück pro Korb

551226 LA ZÉLANDAISE Nr. 2
48 Stück pro Korb

551227 OYSRI Nr. 2
48 Stück pro Korb

570147 Spéciales Supérieur ‚G‘ Nr. 2
48 Stück pro Korb

550940 Perle Blanche, Nr.2
48 Stück pro Korb

550941 Utah Beach, Nr.2
48 Stück pro Korb





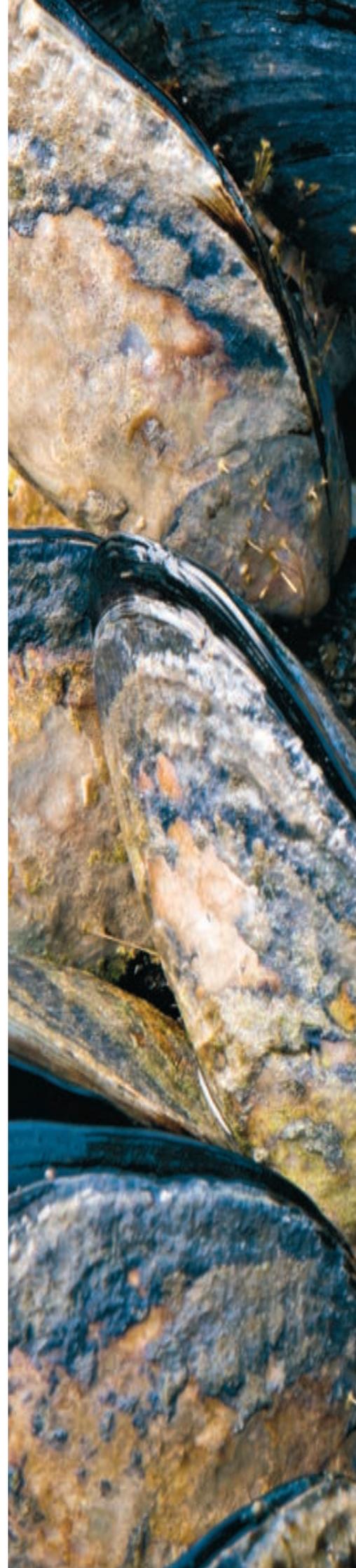
Für den Handel werden Austern in unterschiedliche Größenkategorien unterteilt:

- P = Petit (klein) = 4
- M = Moyen (mittlere Größe) = 3
- G = Grand (groß) = 2
- TG = Très Grand (sehr groß) = 1
- 00000 = 150 g
- 0000 = 120 g
- 000 = 110 g
- 00 = 100 g
- 0 = 90 g



MUSCHEL- UND SCHNECKENSORTIMENT

- | | |
|--|---|
| 550491 Amandes Seemandel
3,0 kg pro Sack | 550640 Miesmuschel Föhler „Jumbo“
2,0 kg pro Schale, vakuumiert |
| 550581 Bigorneaux ‚L‘
Strandschnecke
1,0 kg pro Netz | 550641 Miesmuscheln SUPER
1,0 kg pro Schale |
| 550543 Bouchot - Muscheln
1,0 kg pro Schale | 550483 Palourdes Teppichmuschel
„G“
3,0 kg pro Korb |
| 550475 Bouchot-Muscheln
MORISSEAU
5,0 kg pro Sack | 550473 Palourdes Teppichmuschel
„M“
1,0 kg pro Schale |
| 550488 Bulot (Wellhornschncke)
1,0 kg pro Netz | 550518 Percebes
(Felsen-Entenmuschel)
3,0 kg pro Kiste |
| 550478 Coques Herz-Muschel
3,0 kg pro Korb | 550474 Vongole Veraci „L“
1,0 kg pro Netz |
| 550869 Herzmuscheln
1,0 kg pro Schale | 550855 Muscheln ‚Praires‘
1,0 kg pro Schale |
| 550868 Teppichmuscheln
1,0 kg pro Schale | 551006 Venusmuschel, braun
1,0 kg pro Netz |
| 550512 Miesmuschel D EXTRA
1,0 kg pro Schale | 551209 Scheidemuscheln
- Pieds de Couteau
1,0 kg pro Netz |





JAKOBSMUSCHELN

**550983 Jakobsmuschel in der Schale
Norwegen**

ca. 25 Stück pro Kiste
5,0 kg pro Kiste

**550464 Jakobsmuschel in der Schale
Frankreich**

ca. 50 Stück pro Kiste
6,0 kg pro Kiste

**550481 Jakobsmuscheln U 10
trocken ohne Rogen
Premium**

ca. 20 Stück pro kg
1,0 kg pro Schale

**550523 Jakobsmuscheln trocken
ohne Rogen
10/20**

ca. 30 - 40 Stück pro kg
1,0 kg pro Schale



SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

CREVETTE

- 550854 Grise ,M'**
1,0 kg pro Schale
- 550458 Crevette Rose**
60 - 80 Stück pro kg
2,0 kg pro Kiste
- 550479 Crevette Rose**
40 - 60 Stück pro kg
2,0 kg pro Kiste
- 550492 Crevette Rose**
30 - 40 Stück pro kg
2,0 kg pro Kiste

GARNELEN UND KREBSE

- 551182 Rosenberg - Garnele**
200 g+ pro Stück
5,0 kg pro Kiste
- 550500 Meeresspinne**
600 - 800 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550462 Taschenkrebse**
600 - 800 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550510 Taschenkrebse**
400 - 600 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste

LANGUSTEN UND KAISERGRANAT

- 550486 Langusten lebend**
300 - 500 g pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550521 Langusten lebend**
500 - 1000 g pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 550522 Langusten lebend, Selektion**
1,0 kg+ pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550459 Kaisergranat**
10 - 15 Stück pro Kiste
3,0 kg pro Kiste
- 550465 Kaisergranat Selektion**
6 - 8 Stück pro Kiste
3,0 kg pro Kiste

- 550466 Kaisergranat**
8 - 10 Stück pro Kiste
3,0 kg pro Kiste

- 550477 Kaisergranat**
15 - 20 Stück pro Kiste
3,0 kg pro Kiste

- 550497 Kaisergranat Selektion**
4 - 7 Stück pro Kiste
3,0 kg pro Kiste

- 550538 Kaisergranat Selektion**
2 - 5 Stück pro Kiste
3,0 kg pro Kiste

- 550711 Kaisergranat**
20 - 30 Stück pro Kiste
3,0 kg pro Kiste

HUMMER EUROPA

- 551249 lebend**
400 - 600 g pro Stück
- 551250 lebend**
600 - 800 g pro Stück
- 551251 lebend**
800 - 1000 g pro Stück
- 551252 lebend**
1000 - 1500 g pro Stück
- 551253 lebend**
1500 - 2000 g pro Stück

HUMMER KANADA

- 570113 Chix lebend**
450 - 552 g pro Stück
- 570107 Quarters lebend**
553 - 661 g pro Stück
- 551228 Halves lebend**
662 - 789 g pro Stück
- 570109 Select lebend**
800 - 1000 g pro Stück
- 570127 Select lebend**
1,0 kg+ pro Stück

SEEIGEL

- 550494 Seeigel**
3,0 kg pro Kiste

PULPO

- 550181 geputzt**
1,0 kg+ pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550332 geputzt**
2,0 - 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
- 550876 ungeputzt**
1,0 - 1,5kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste
- 551170 Tentakeln gekocht T2**
230 - 300 g pro Stück
1 Stück pro Beutel
- 551171 Pulpo - Tentakeln gekocht T4**
300 - 350 g pro Stück
2 Stück pro Beutel

PULPO TIEFGEFROREN

- 561958 geputzt**
1,0 kg+ pro Stück
13,0 kg pro Kiste
- 562132** 2,0 - 3,0 kg pro Stück
1 Stück pro tray
- 560922** 3,0 - 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro tray
- 562131** 4,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Tray
- 561176 Babyoktopus ganz, gereinigt**
20 - 40 Stück pro kg
1,0 kg pro Beutel

TINTENFISCH TIEFGEFROREN

- 560745 Calamari Patagonien**
ca. 100 g pro Stück
1,0 kg pro Päckchen
- 560777 Tintenfischtuben U / 5**
1,0 kg pro Päckchen
- 560136 Tintenfischtuben U /10**
1,0 kg pro Päckchen



GARNELEN TIEFGEFROREN

- 560390 Riesengarnelen SW 26/30 roh geschält**
1,0 kg pro Beutel
10,0 kg pro Kiste
- 560395 Riesengarnelen SW 31/40 roh**
1,0 kg pro Beutel
10,0 kg pro Kiste
- 560396 Riesengarnelen SW 16/20 ohne Kopf, mit Schale**
1,0 kg pro Beutel
10,0 kg pro Kiste
- 560272 Riesengarnelen SW 4/6 mit Kopf, mit Schale**
1,0 kg pro Päckchen
10,0 kg pro Kiste
- 560411 Riesengarnelen SW 6/8 mit Kopf, mit Schale**
1,0 kg pro Päckchen
10,0 kg pro Kiste
- 560409 Riesengarnelen SW 6/8 ohne Kopf, mit Schale, easy-peel**
1,0 kg pro Beutel
10,0 kg pro Kiste
- 560399 Riesengarnelen SW 8/12 mit Kopf, mit Schale**
1,0 kg pro Päckchen
10,0 kg pro Kiste
- 560424 Riesengarnelen SW 8/12 ohne Kopf, mit Schale, easy peel**
1,0 kg pro Beutel
10,0 kg pro Kiste
- 560677 Riesengarnelen SW 8/12 ohne Kopf, mit Schale, easy peel**
1,0 kg pro Beutel
10,0 kg pro Kiste
- 560780 Rotgarnele Argentinien 8/12 ohne Kopf, mit Schale**
1,0 kg pro Beutel
10,0 kg pro Kiste
- 560392 Rotgarnelen Argentinien 10/20 mit Kopf, mit Schale**
2,0 kg pro Päckchen
- 561266 Riesengarnelen 13/15 ohne Kopf, mit Schale, easy peel**
1,0 kg pro Beutel
10,0 kg pro Kiste

- 560398 Garnelenspieße SW**
ca. 100 g pro Stück
1,0 kg pro Beutel
- 561962 Ebi Garnelen 7L, gekocht**
20 x 0,32 kg pro tray
20 Trays pro Kiste
- 562060 Nobashi Ebi Garnele 26/30**
20 x 15 g pro Tray
300 g pro Tray
- 562334 Ebi Garnelen ASC 7L gekocht**
20 x 0,32 kg pro Tray
20 Trays pro Kiste
- 562204 Shrimps Grönland XL Premium**
125 - 175 Stück pro lbs
2,0 kg pro Beutel

68° NOORD TIEFGEFROREN

- 562082 King Crab Beine & Schere, 6L roh, ganz, Premium**
2,5 kg pro Kiste
- 562083 King Crab Beine & Schere, 6L, gekocht, ganz, Premium**
2,5 kg pro Kiste
- 562226 Snow Crab Beine & Schere, L2, gekocht, Premium**
224 - 280 g pro Stück
2,5 kg pro Kiste
- 562245 Snow Crab Combo Meat Oberschenkel- & Beinfleisch**
320 g pro Päckchen

LANGUSTEN UND KAISERGRANAT TIEFGEFROREN

- 560406 Langustenschwänze**
280 - 340 g pro Stück
4,54 kg pro Kiste
(ohne Glasur)
- 560796 Langustenschwänze 16-20 oz**
ca. 500 g pro Stück
4,54 kg pro Kiste
(ohne Glasur)
- 560951 Kaisergranat ,NZL, Wildfang**
10 - 14 Stück pro kg
2,0 kg pro Kiste
(ohne Glasur)

- 560765 Kaisergranat**
8 - 12 Stück pro kg
1,0 kg pro Beutel
(20 % Glasur)

- 562282 Kaisergranatkarkassen**
8,0 kg pro Karton

SONSTIGES SEAFOOD TIEFGEFROREN

- 560168 Flußkrebse gekocht in Fond**
0,5 kg pro Päckchen
(ohne Glasur)
- 560402 Grüne Muscheln Neuseeland**
1,0 kg pro Beutel
(ohne Glasur)
- 562164 Bärenkrebsschwänze**
40 - 60 g pro Stück
5,0 kg pro Karton
(10 % Glasur)
- 560401 Muschelfleisch**
1,0 kg pro Beutel
(10 % Glasur)
- 560397 Seafood - Cocktail**
1,0 kg pro Beutel
(20 % Glasur)
- 560565 Flusskrebsschwänze**
100 - 200 Stück pro lbs
1,0 kg pro Beutel
(ohne Glasur)
- 560811 Jakobsmuscheln ohne Rogen Kanada**
20 - 30 Stück pro lbs
1,0 kg pro Beutel
(ohne Glasur)
- 561271 Miesmuscheln, Barlomar gekocht, pasteurisiert**
1,0 kg pro Schale



IMPERIAL CAVIAR

Mit Leib und Seele – das ist die Philosophie, mit der das Berliner Unternehmen Imperial Caviar feinsten Gourmet-Kaviar aus den besten Zuchtfarmen der Welt produziert.

Die hohen Maßstäbe an Sorgfalt und Kompetenz garantieren im Hause Imperial Caviar die außergewöhnliche Qualität der Produkte. Die verschiedenen Imperial-Caviare stammen von unterschiedlichen Stör-Arten und bieten eine vielfältige Auswahl hochwertiger Kaviar-Selektionen mit verschiedenen Merkmalen und (Farb)-Nuancen – von feinkörnig bis grobkörnig, von nussig bis feinaromatisch.



STRENGE RICHTLINIEN UND HÖCHSTE SORGFALT

In den hauseigenen Laboratorien wird die Importware vor dem Abpacken von geschulten Mitarbeitern unter strengsten Hygienebedingungen auf Temperatur, Optik, Konsistenz und Geschmack geprüft. Zur Qualitätssicherung unterliegen diese Vorgänge den Richtlinien des HACCP Systems.

KAVIAR - IMPERIAL CAVIAR

531165 »Arenkha« vom Hering
ca. 120 g pro Glas

530191 Imperial Auslese
ca. 50 g pro Dose

530137 Imperial Auslese
ca. 125 g pro Dose

530140 von der Forelle
ca. 100 g pro Glas

530128 vom Hecht
ca. 100 g pro Glas

530127 von der Maräne
ca. 50 g pro Glas

530139 »Keta«
ca. 100 g pro Glas

530231 vom Saibling
ca. 100 g pro Glas

531052 Seehasenrogen
ca. 100 g pro Glas



- Hauseigene strengste Hygienebedingungen und Prüfung auf Temperatur, Optik, Konsistenz und Geschmack
- Die verschiedenen Imperial-Caviar stammen von unterschiedlichen Stör-Arten
- hochwertiger Kaviar-Selektion
- Feinkörnig bis großkörnig, von nussig bis feinaromatisch

ANTONIUS CAVIAR

Antonius Caviar ist den meisten Chefköchen der gehobenen Gastronomie und Hotellerie bereits wohlbekannt, wissen sie doch spätestens nach der Verkostung die Marke und ihre Produkte sehr zu schätzen. Wir bieten unseren Kunden mit jeder Dose besten Geschmack und perfekte Beschaffenheit. Dank unserer optimierten Ernte und Produktion, wo selbst kleinste Details größtmögliches Augenmerk bekommen und in den Selektionsprozess miteinfließen, können wir immer gleichbleibend höchste Qualität garantieren! von Hand bearbeitet und geschnitten. Die Pflanzen werden morgens geerntet, mittags verarbeitet und sind bereits am nächsten Tag unterwegs.



OSCIETRA CAVIAR

Gewonnen aus dem russischen Stör (lat. *Acipenser gueldenstaedtii*). Die Perle unter den Perlen – von den bekanntesten Chefköchen und von Feinschmeckern in der ganzen Welt geschätzt Große Rogenperlen (mit einem Durchmesser von 2,7 bis 3,5 mm) haben einen ansprechenden, gesättigten Geschmack mit mildem Nussbeigeschmack. Die Farben sind unterschiedliche Töne von grau, braun, olivengrün oder sogar gold.

SIBERIAN CAVIAR

Gewonnen aus dem sibirischen Stör (lat. *Acipenser baerii*). Für die Rogenperlen mit einem Durchmesser von 2,4 bis 3,2 mm ist ein intensives Aroma charakteristisch, das die anspruchsvollsten Gaumen zufrieden stellt. Die Farbe von diesem Kaviar geht von schwarz bis hellbraun

KAVIAR - ANTONIUS CAVIAR

532490 Siberian 5*
30 g pro Dose

532492 Siberian 5*
125 g pro Dose

532494 Oscietra 5*
50 g pro Dose

532491 Siberian 5*
50 g pro Dose

532493 Oscietra 5*
30 g pro Dose

532495 Oscietra 5*
125 g pro Dose

532631 Albino
30 g pro Dose



Albino-Kaviar stammt von einem 8-jährigen Stör, der aus einer Kreuzung der prestigeträchtigsten Huso Huso (Beluga) und Acipenser Ruthenus (Sterlet) hervorgegangen ist. Mit feinen, festen Körnern, die von der Zunge perlen, ist der Albino sehr zart. Noten von leicht jodierter Butter treten beim ersten Bissen hervor. Eiggröße: 2,3 mm. Farbe: Gold, cremefarben. Textur: fest.



FEINKOST FISCH & SEAFOOD

- 550103 Hummerbutter
370 g pro Dose
- 550102 Krebsbutter
370 g pro Dose
- 550463 Krebschwänze in Lake
1500 ml pro Eimer
- 551224 Shrimps in Lake, MSC,
Eismeergarnele
1500 ml pro Eimer
- 551103 Krabbenfleisch aus der
Nordsee
500 g pro Päckchen
- 532583 Fangst-Sardinen, Brisling
No. 4, Natur in Rapsöl,
Dänemark
100 g pro Dose
- 532584 Fangst-Sardinen, Brisling
No. 2, geräuchert über Bu
chenholz in Rapsöl,
Dänemark
100 g pro Dose
- 532585 Fangst-Sardinen, Brisling
No. 1, geräuchert über
Heidekraut und Kamille in q
Rapsöl, Dänemark
100 g pro Dose
- 532586 Fangst-Miesmuscheln,
Blamusling No. 1,
mariniert, Dänemark
100 g pro Dose
- 532587 Fangst-Herzmuscheln,
Limfjord cockles, Dänemark
100 g pro Dose

RÄUCHERLACHS &
GRAVED LACHS

- 560507 Räucherlachs
TRADITIONELL,
ungeschnitten
1 Stück
ca. 1,0 kg pro Stück
- 560501 Räucherlachs
TRADITIONELL,
geschnitten
1 Stück
ca. 1,0 kg pro Stück
- 560799 Räucherlachs
TRADITIONELL,
ungeschnitten
tiefgekühlt
1 Stück
ca. 1,0 kg pro Stück
- 560511 Räucherlachs
TRADITIONELL,
geschnitten (ohne Glasur)
tiefgekühlt
ca. 1,0 kg pro Stück
- 560176 Räucherlachs BUFFET
geschnitten
ca. 1,0 kg pro Stück
- 560880 Räucherlachs
BUFFET WIKINGER,
heißgeräuchert, mit Haut,
portioniert
tiefgekühlt
1,2 - 1,6 kg pro Stück



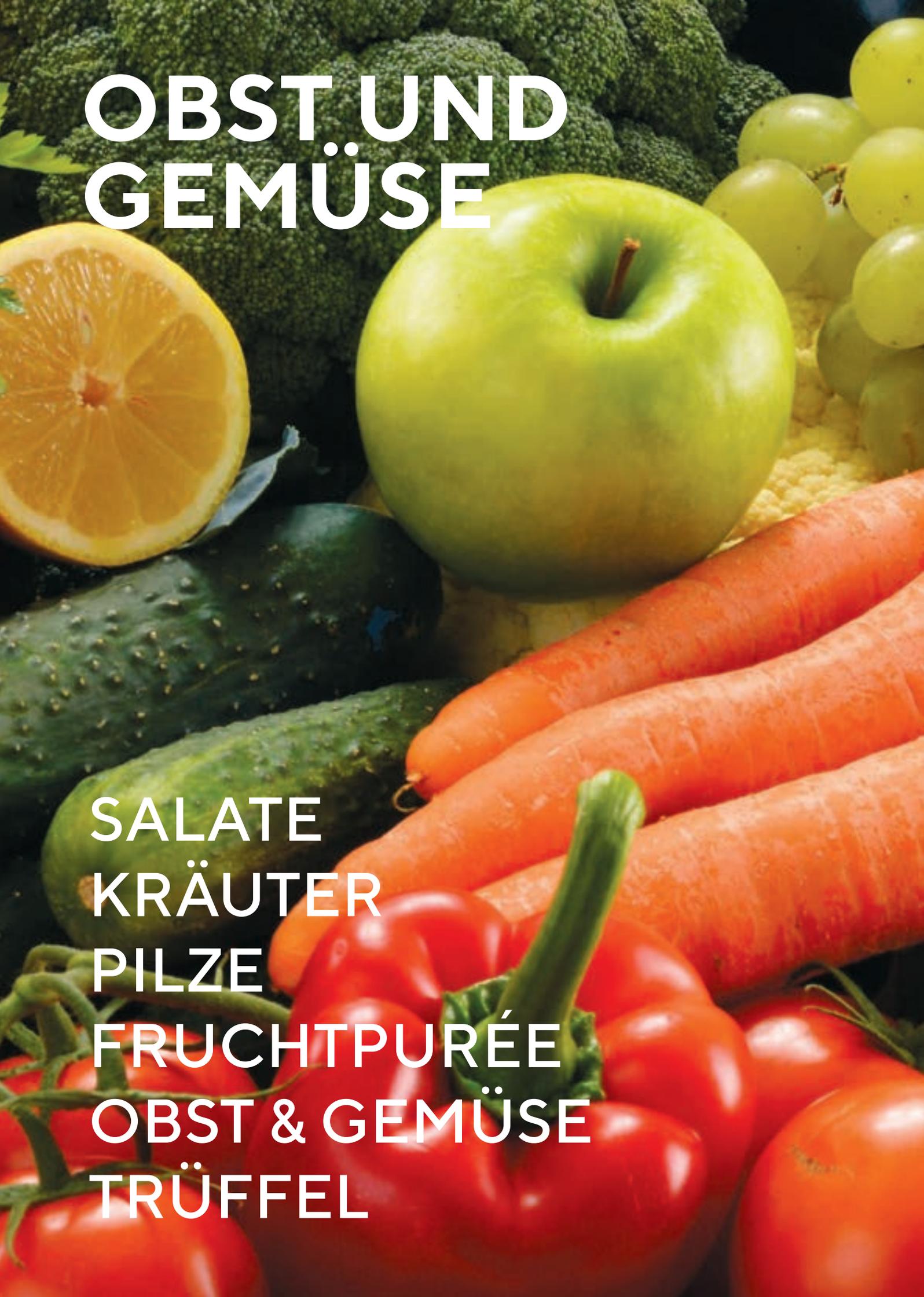


MATJESPRODUKTE

- 550306 Glückstädter Matjesfilets**
1,0 kg pro Schale
- 550308 Glückstädter
Rotwein-Matjesfilets**
1,0 kg pro Schale
- 551219 Feink- Matjesfilet Aalrauch,
MSC**
2,0 kg pro Eimer
- 551220 Feink- Matjesfilet
Gartenkräuter, MSC**
2,0 kg pro Eimer
- 551221 Feink- Matjesfilet
nordischer Art, MSC**
2,0 kg pro Eimer
- 560125 Doppelmatjesfilet
Niederlande**
100 g pro Stück
10 Stück pro Schale

WAKAME & CO.

- 560473 Wakame Algensalat
tiefgekühlt**
1,0 kg pro Päckchen
- 561951 Wakame Algensalat
tiefgekühlt**
0,25 kg pro Päckchen
- 561283 Wakame Algensalat
Ginger/Ingwer (rot)
tiefgekühlt**
1,0 kg pro Päckchen
- 560820 Tintenfisch-Sesamsalat
„Chuka Ika Sansai“
tiefgekühlt**
1,0 kg pro Päckchen

A vibrant still life of fresh produce. In the center is a large, bright green apple. To its right are several orange carrots. In the foreground, there are several ripe red tomatoes. To the left of the apple is a sliced orange showing its segments. Behind the apple is a bunch of green grapes. In the background, there is a large head of green broccoli. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the fruits and vegetables.

OBST UND GEMÜSE

SALATE

KRÄUTER

PILZE

FRUCHTPURÉE

OBST & GEMÜSE

TRÜFFEL



SPITZENQUALITÄT REGIONALER UND INTERNATIONALER HERKUNFT

Havelland Express bietet eine Auswahl an Obst- und Gemüsesorten an, die hinsichtlich Anbau und Geschmack unserem Grundsatz der höchstmöglichen Qualität entsprechen. Dazu gehört ein schonender Umgang des Bodens und der Verzicht auf Mineraldünger und chemische Schutzmittel. Alle Obst- und Gemüsesorten werden unter intensiven Qualitätskontrollen angebaut und frisch geerntet. Pinke Drachenfrüchte, reife Thai-Mangos oder frisches Zitronengras: Probieren Sie mal neue Aromen und Texturen. Ursprüngliches Wildgemüse garantiert besondere Geschmackserlebnisse. Aromatische Trüffel aus besten Ursprungsregionen runden unser Sortiment ab.





KELTENHOF

Von Salatspezialitäten, über Wild- und Wiesenkräuter, bis zu essbaren Blüten: Für Gerhard Daumüller steht die Qualität der Produkte auf seinem Keltenhof an erster Stelle. Bereits 1958 gründete sein Vater den Gemüsebaubetrieb in Filderstadt Bernhausen.

1992 übernahm Gerhard Daumüller den elterlichen Betrieb. Seither werden in der fruchtbaren Landschaft der Filderebene, nahe Stuttgart unter seiner sorgfältigen Anleitung hochwertige Salate, Gemüse und Kräuter angebaut.

VOM FELD AUF DEN TELLER

Von Salatspezialitäten über Wild- und Wiesenkräuter bis zu essbaren Blüten: Für Gerhard Daumüller steht die Qualität der Produkte auf seinem Keltenhof an erster Stelle. Bereits 1958 gründete sein Vater den Gemüsebaubetrieb in Filderstadt Bernhausen. Der Anbau stellt höchste Anforderungen an Ernte, Produktion und Logistik. Sorgfalt bei der Verarbeitung und Kühlung sorgen für Spitzenqualität. So erkennt beispielsweise ein optischer Sortierer über ausgefeilte Laser- und Kameratechnik Fremdstoffe oder Farbveränderungen im Erntegut. Die speziellen Verpackungen dienen dem Schutz der Ware und sind teils atmungsaktiv.

Das garantiert knackige Blätter mit intensiven Aromen. Die schnelle Verarbeitung bei durchgehender Kühlkette von der Warenannahme über die Produktion bis zur Kommissionierung garantiert, dass alle Produkte stets in Top-Qualität zum Kunden gelangen. Um diese hohe Qualität zu gewährleisten, wird ausschließlich von Hand bearbeitet und geschnitten. Die Pflanzen werden morgens geerntet, mittags verarbeitet und sind bereits am nächsten Tag unterwegs.





- Aus den Kühl- und Solaranlagen auf der mehr als 1000m² großen Dachfläche wird Energie zurückgewonnen, und in den Kreislauf zurück gebracht.
- Das Waschwasser fließt filtriert in einen dafür angelegten Teich, der als Reservoir für die Bewässerung der Felder dient
- Blattsalate, Gemüse, Kräuter und Blüten wachsen auf der fruchtbaren Filderebene bei Stuttgart im Freiland und in Gewächshäusern im Integrierten Anbau heran.
- In der Wintersaison stammt die Rohware von spezialisierten Gemüsebaubetrieben in Südeuropa

SALAT - KELTENHOF

521017 Baby Leaf Mischung 250 g pro Beutel 6 Beutel pro Kiste	521105 Kale grün 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste	521294 Peashoots (Erbsentriebe) 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste
521217 Baby Leaf Mizuna grün 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste	521170 Kale rot 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste	521136 Rucola 250 g pro Beutel 6 Beutel pro Kiste
521052 Baby Leaf Roter Mangold 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste	521230 Kleiner Koriander 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste	521023 Salatmischung Little Champ 900 g pro Kiste
521320 Baby Leaf Roter Mizuna 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste	521178 Micro Feldsalat 30 g pro Schale	521022 Salatmischung Super Food 250 g pro Beutel 6 Beutel pro Kiste
521117 Baby Leaf Roter Senf 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste	521020 Mischsalat Rapunzel 500 g pro Beutel 2 Beutel pro Kiste	521044 Wasabi Rauke 250 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste
521013 Baby Spinat 250 g pro Beutel 6 Beutel pro Kiste	521241 Mischsalat Salinas 1,0 kg pro Beutel 4 Beutel pro Kiste	521015 Wiesenkräutermix 250 g pro Beutel
521146 Feldsalat 250 g pro Beutel 6 Beutel pro Kiste	521506 Pak Choi wild 100 g pro Schale 4 Schalen pro Kiste	521014 Wildkräutersalat 250 g pro Schale 2 Schalen pro Kiste
521016 Frisee fein gelb, 60% 250 g pro Beutel 4 Beutel pro Kiste		



GEMÜSE UND KRÄUTER - KELTENHOF



521206 Blumenkohl wild
300 g pro Beutel
4 Beutel pro Kiste

521042 Blüten, Gänseblümchen
15 Stück pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521114 Blüten, Ringelblumen
10 Stück pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521062 Blüten, Veilchen
35 - 45 Stück pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521018 Blütenmix
15 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521041 Brokkoli, wild
300 g pro Beutel
4 Beutel pro Kiste

521019 Bronzefenchel
30 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521012 Micro Blutampfer
25 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521116 Micro Kapuzinerkresse Blätter
25 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste



521318 Micro Koriander
30 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521100 Micro Roter Amaranth
30 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521011 Oxalis grün
15 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521063 Schafgarbe
30 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521179 Schokominze
30 g pro Schale

521187 Schwäbische grüne Soße
250 g pro Schale

521021 Steinpilzkraut
40 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521106 Vogelmieri
40 g pro Schale

521053 Waldmeister
30 g pro Bund

521115 Zitronenverbene
30 g pro Schale



BEELITZER SPARGEL

Spargel wird im Volksmund zu Recht als »weißes Gold« bezeichnet. Frische und Qualität des aromatischen Beelitzer Spargels sind längst weit über die Grenzen der Mark hinaus bekannt. Beelitz ist das Herz des brandenburgischen Spargelanbaus. Vor 150 Jahren wurden hier die ersten Spargelpflanzen gesetzt. Die märkischen Sandböden liefern die ideale Grundlage für das königliche Gemüse. Traditionell beginnt die Saison jedes Jahr am 20. April und endet am 24. Juni, dem Johannistag. So ist Spargel auch ein Bote des Frühlings, der bis in den Frühsommer hinein die Küche bereichert. In diesem Zeitraum wird in Beelitz täglich gestochen. Havelland Express liefert Ihnen das Edelgemüse frisch vom Feld.



- Südwestlich vor den Toren Berlins im Landkreis Potsdam Mittelmark
- In sandigem, lockerem und steinfreiem Boden wächst Spargel am besten.
- Zu Saisonbeginn wächst der Spargel etwa 1 cm pro Tag und braucht etwa 20 bis 25 Tage bis er „ausgewachsen“ ist. Ab Saisonmitte geht es dann schneller und der Spargel wächst bis zu 5 cm pro Tag.
- Spargel ist nur dann weiß, wenn kein Licht an den Trieb kommt. Deshalb wird der sandige Boden zu den uns bekannten, langen Dämmen aufgeschüttet. So kann der Spargel während des gesamten Reifeprozesses im Dunklen wachsen und bleibt weiß.
- Spargel wird früh morgens und dann noch einmal abends gestochen. Da die Spargelpflanze sehr empfindlich ist, sollte das am besten von Fachleuten erledigt werden. Denn die Stange muss mit einer besonderen Technik sanft aus dem Boden abgestochen werden ohne, dass dabei die Wurzel beschädigt wird. Die speichert nämlich wichtige Vorratsstoffe, die für die Bildung neuer Spargelstangen im Folgejahr nötig sind.
- Traditionell beginnt die Saison jedes Jahr am 20. April, und endet am 24. Juni, dem Johannistag.

SPARGEL – BEELITZER SPARGEL



520659 Spargel-Beelitzer geschält
3,5 kg pro Schale

520662 Spargel-Beelitzer geschält "Extra"
3,5 kg pro Schale

521037 Spargel-Beelitzer geschält "Premium"
4,0 kg pro Schale

520657 Spargel-Beelitzer grün
500 g pro Bund
10 Bunde pro Kiste

520658 Spargel-Beelitzer Hkl 1, 1 Sort, 16mm+
5,0 kg pro Kiste

520656 Spargel-Beelitzer Hkl 2 Sort, 18 - 28mm
5,0 kg pro Kiste



FRESH TASIA

Asiatisches Gemüse & Kräuter aus Kladow. FreshTasia – das sind asiatische Kräuter und verschiedene Gemüsesorten; direkt vom Erzeuger und regional produziert in der Nähe von Margdeburg.

Egal, ob Eiskraut, Wasserspinat oder Shisoblätter – bei FreshTasia werden asiatische Gemüsesorten und frische Kräuter in Gewächshäusern produziert und per Direktlieferung an Privatpersonen und Restaurants verkauft. Die Mission von Ralf und Rongrong Szydlewski, Gründer von FreshTasia, ist simpel und genial: Exotische Produkte, aber regional und lokal produziert.

Nun gibt es FreshTasia exklusiv auch bei Havelland Express.

GEMÜSE - FRESH TASIA

521530 Brunnenkresse
100 g pro Beutel

521537 Eiskraut, grün / weiss,
250 g pro Beutel

521527 Kresse Affilla geschnitten
200 g pro Beutel

521604 Okinawa Spinat
250 g pro Beutel

521525 Pak Choi Mini
500 g pro Beutel

521529 Pak-Choi Mini rot
250 g pro Beutel

521533 Schisoblätter
100 g pro Beutel

521535 Stangen-Salatspargel
500 g pro Beutel

521531 Vietnamesischer Koriander
25 g pro Schale

521528 Wasserspinat
200 g pro Beutel

521536 Wuta Choi
500 g pro Beutel



- Firmensitz in Ostrau
- Alle asiatischen Gemüse und Kräuter werden in der Nähe von Magdeburg selbst angebaut und geerntet

GEMÜSEBAU KRÄMER

Geschmack und Vielfalt, möglichst regional und frisch vom Feld – das ist Gemüsebau Krämer. Unter dem Gesichtspunkt der Biodiversität baut das Unternehmen verschiedene Gemüsesorten an und knüpft an den ursprünglichen Geschmack an. Neben der Erhaltung alter Sorten und der genetischen Vielfalt der Pflanzenwelt liegt Gemüsebau Krämer aber auch das Ökosystem selbst am Herzen. Deshalb erfolgt die Produktion möglichst nachhaltig und im Einklang mit der Natur. Dieses Prinzip gilt vom Anbau regionaler und saisonaler Sorten, über die umweltfreundliche Transportkiste und das Verpackungsmaterial, bis hin zu kurzen Lieferwegen und maximaler Transparenz.



SALAT - GEMÜSEBAU KRÄMER

521359 Feldsalat, geputzt
250 g in der Schale

520316 Mixsalat
9 Stück in der Kiste

521324 Rucola, geputzt
250 g in der Schale

520765 Wildkräutersalat
250 g in der Schale

520969 Wildasiasalat
Mizuna rot, grün, Pak Choi
blätter und FrizzlyLizzy
100 g pro Beutel
4 Beutel pro Kiste

GEMÜSE - GEMÜSEBAU KRÄMER

520171 Grünkohl handgestrippt
1,0 kg pro Beutel

520187 Kürbis Hokkaido
ca. 1,5 kg pro Stück

520191 Mangold gelb/grün/rot
5,0 kg pro Kiste

520479 Mini-Betemix, 3 Sorten
400 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

520416 Mini-Rote Bete
400 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

520525 Pimientos de Padron
500 g pro Schale

520999 Radieschen Mix gelb
8 Bund pro Kiste
rosa, weiß und rot/weiß

520906 Rhabarber
10,0 kg pro Kiste

520873 Schwarzkohl Blätter
3,0 kg pro Kiste

520753 Spinat
5,0 kg pro Kiste

521511 Zucchini gelb
5,0 kg pro Kiste



- Setzt auf Biodiversität: Dem Ökosystem Raum zum Atmen geben, durch eine Artenvielfalt
- Anbau erfolgt nicht unter Laborbedingungen, sondern im Einklang mit der Natur.
- Stehen für kurze Lieferwege, Transparenz, Qualität und eine regionale Wirtschaft, die heimische Kulturlandschaften erhält.
- Knackige Blattsalate, täglich frisch vom Feld
- Handverlesene Qualität

- 520603 Minze**
100 g pro Schale
- 520671 Oregano**
100 g pro Schale
- 520589 Petersilie glatt Bund**
ca. 300 g pro Bund
- 520590 Petersilie kraus Bund**
ca. 300 g pro Bund
- 520567 Pimpinelle**
100 g pro Schale
- 520616 Portulak Winter**
100 g pro Schale
- 520672 Rosmarin**
100 g pro Schale
- 520673 Salbei**
100 g pro Schale

- 520597 Sauerampfer**
100 g pro Schale

- 520609 Sauerklee**
40 g pro Schale

- 520612 Schafgarbe**
100 g pro Schale

- 520571 Schnittlauch Bund**
100 g pro Bund

- 520965 Sortiment Méditerranée**
100 g pro Schale

- 520780 Taubnessel**
100 g pro Schale

- 520674 Thymian**
100 g pro Schale

- 520615 Verbene**
40 g pro Schale

- 520613 Vogelmiere**
100 g pro Schale

- 521491 Waldmeister**
30 g pro Schale

- 520614 Wiesenkerbel**
100 g pro Schale

- 520678 Wildmischung**
100 g pro Beutel
4 Beutel pro Kiste

- 520676 Zitronenmelisse**
100 g pro Schale

- 520675 Zitronenthymian**
100 g pro Schale

KRÄUTER UND BLÜTEN - GEMÜSEBAU KRÄMER



- 520803 Baby-Brennnessel**
100 g pro Schale

- 520803 Baby-Brennnessel**
100 g pro Schale

- 520706 Basilikum**
100 g pro Schale

- 520697 Basilikum grün, Piccolino**
100 g pro Schale

- 520932 Basilikum-Mix**
100 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

- 520584 Beifuß**
ca. 100 g pro Bund

- 520515 Blüten Boretsch
Gurkenkraut**
20 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

- 520277 Blüten KAPUZINER**
8 Schalen pro Kiste

- 520398 Blüten MIX**
30 g pro Schale

- 520811 Blüten Stiefmütterchen-bunt**
8 Schalen pro Kiste

- 520501 Blüten ZUCCHINI**
5 Stück pro Schale

- 520691 Bohnenkraut**
100 g pro Schale

- 520591 Borretsch**
100 g pro Schale

- 520681 Dill**
100 g pro Schale

- 520600 Estragon**
100 g pro Schale

- 520909 Fette Henne**
100 g pro Schale

- 520919 Giersch**
100 g pro Schale

- 520800 Kapuzinerblätter**
50 g pro Schale

- 520686 Kerbel**
100 g pro Schale

- 520601 Koriander**
100 g pro Schale

- 520939 Lavendel mit Blüten**
100 g pro Schale

- 520958 Liebstöckel**
100 g pro Schale

- 520670 Lorbeer**
100 g pro Schale

- 520602 Majoran**
100 g pro Schale

- 520350 Micro-Blutampfer**
40 g pro Schale



WACHSTUMSZEIT

Wachstumszeit ist unser Lieferant, wenn es um frisches Gemüse aus Schleswig Holstein geht. Bernd Sautter, Geschmacksjäger aus Kiel, verfügt über ein erstklassiges Netzwerk. Immer auf der Suche nach alten, vergessenen Gemüsesorten, Kräuterarten und Salaten, sucht und findet wachstumszeit Landwirte im Norden, die Raritäten wieder auf ihren Feldern anbauen. Frisches, saisonales Gemüse aus der Region aus verantwortungsvollem Anbau garantiert knackfrischen Genuss mit gutem Gewissen. Je nach Saison bieten wir Euch hier besondere Sorten an.

NEUE ALTE SORTEN

Am Anfang stand die Entdeckung, dass es schmackhafte alte Sorten gibt, die nicht mehr angebaut werden. Ob die Ur-Möhre Gniff, Haferwurzel, Andenhörnchen, Forono-Bete und rosa Tannenzapfen: Alte Sorten machen nicht nur optisch einiges her, auch ihre Geschmackprofile überzeugen. Dass sie heute wieder auf den Tellern von Genießern landen, ist auch Wachstumszeit zu verdanken.

ÜBERZEUGTE SPITZENKÖCHE

Blühendes Erbsenkraut oder Blüten vom Porree; Wachstumszeit unterstützt Spitzenköche bei der Erschließung neuer Geschmacksprofile. Früher selbst Chefkoch, beliefert Bernd Sautter heute Sterne-Köche und Spitzenrestaurants mit besonderen, ökologisch erzeugten Produkten. Sein Spürsinn ist in der Spitzengastronomie sehr gefragt.



- Saisongemüse aus Schleswig Holstein
- Neue alte Sorten
- Erstklassiges Genuss-Netzwerk
- Ursprünglicher, unverfälschter Geschmack

PRODUKTE MIT GESCHICHTE(N)

Wachstumszeit interessiert sich für die Geschichte(n) hinter perfekt produzierten Produkten. Bernd Sautter überzeugt Landwirte und Gärtner, Raritäten wieder auf ihren Feldern anzubauen. Frisches, saisonales Gemüse aus der Region aus verantwortungsvollem Anbau garantiert knackfrischen Genuss: So schmeckt Natur.

GEMÜSE - WACHSTUMSZEIT



521544 Artischocken aus Schleswig Holstein 2,0 kg pro Kiste	521599 Haferwurzel 10 Stück pro Kiste	521449 Möhren-Mix Rainbow 5,0 kg pro Kiste
521592 Bete Forono 6,0 kg pro Kiste	521444 Kartoffel, blaue St. Galler 2,5 kg pro Beutel	520436 Pastinaken 5,0 kg pro Kiste
521285 Bete-Mix, 5 Sorten 6,0 kg pro Kiste	521296 Kartoffel, Drilling, festkochend 5,0 kg pro Kiste	521591 Petersilie mit Wurzeln 3,0 kg pro Kiste
521541 Broccoli wild 1,0 kg pro Kiste	521451 Kartoffel, Rosa Tannenzapfen 2,5 kg pro Beutel	521593 Portulak (Winterpostelein) 1,0 kg pro Kiste
521453 Chioggia Bete 5,0 kg pro Kiste	520184 Knollensellerie gewaschen 5,0 kg pro Kiste	521450 Schwarzwurzeln 3,0 kg pro Kiste
520761 Feldsalat rot 1,0 kg pro Kiste	521262 Möhren Parisienne 5,0 kg pro Kiste	520386 Spaghetti Kürbis 1,0 kg pro Stück 10 Stück pro Kiste
521597 Flower Sprout 1,0 kg pro Kiste	521595 Möhren Ur-Havelland 5,0 kg pro Kiste	520147 Spitzkohl 10,0 kg pro Kiste
520483 Gelbe Bete 5,0 kg pro Kiste	520507 Möhren, violett 5,0 kg pro Kiste	521594 Steckrüben 6,0 kg pro Kiste



WITTENBERG GEMÜSE

Natürlich, nachhaltig, regional: Frisches, an der Pflanze gereiftes Obst und Gemüse aus der Lutherstadt Wittenberg. Die Wittenberg Gemüse GmbH hat sich auf den Anbau von Tomaten in vielen Sorten, Paprika in allen Farben und aromatischen Erdbeeren spezialisiert. Die Gewächshäuser in Apollensdorf werden mit der Abwärme der benachbarten SKW Stickstoffwerke Piesteritz beheizt. Das überschüssige CO₂ unterstützt die Photosynthese der Pflanzen. Das Resultat: Obst und Gemüse mit dem niedrigsten CO₂-Fußabdruck. Das Unternehmen wächst nachhaltig und strebt eine Gesamtanbaufläche von 45 Hektar an.



TAGESFRISCHE PRODUKTION

Alle Produkte werden tagesfrisch nach Bedarf geerntet. So wird sichergestellt, dass nur geschmacksreifes Obst und Gemüse in den Handel kommt. Übermäßige Ernte oder Lebensmittelverschwendung werden vermieden. Durch schonenden Umgang und sortengerechte Kühlung garantiert Wittenberg Gemüse hochwertige, frische Lebensmittel.

WITTENBERG 
Gemüse GmbH



LECKERE ERDBEEREN

Seit der Fertigstellung des dritten Gewächshauses im Herbst 2019 werden in Lutherstadt Wittenberg süße Erdbeeren angebaut. Sie wachsen durch die Nutzung von Abwärme und Rest-Co2 in einem gesunden, natürlichen Klima heran. Optimale Bedingungen für die Ernte von aromatischen Früchten. Mittels kurzer Transportwege kommen sie frisch in den Handel.

NACHHALTIGE PROZESSE

Selbstfahrende Erntewagen, Kartonaufrichter sowie intelligente Kühlsysteme reduzieren den Energieverbrauch auf ein Minimum und optimieren Frische und Qualität der Produkte. Wittenberg Gemüse vermarktet ausschließlich regional. Auf die CO2-neutrale Produktion durch die Partnerschaft mit den SKW Stickstoffwerken Piesteritz ist das Unternehmen besonders stolz.



- Frisches Obst und Gemüse direkt vom Erzeuger
- CO2-neutrale Produktion in Lutherstadt-Wittenberg
- Tagesaktuelle Ernte
- Kompetentes Warenhandling
- Kurze Transportwege



GEMÜSE - WITTENBERG GEMÜSE



520238 Beeren, Erdbeeren
500 g pro Schale
10 Schalen pro Kiste

521367 Paprika rot
5,0 kg pro Kiste

521368 Tomaten, Mini Rispe
5,0 kg pro Kiste

521369 Tomaten, Mini Roma
5,0 kg pro Kiste

521181 Tomaten, Strauch an der Rispe rot
5,0 kg pro Kiste



PRINCE DE BRETAGNE

Das ganze Jahr über herrscht in der Bretagne ein gemäßigtes, ozeanisches Klima. Milde Winter, mäßig warme, aber häufig sonnige Sommer und eine ausgezeichnete Bodenqualität sind die idealen Voraussetzungen für den Gemüseanbau. Bis heute erfolgt ein Großteil der Ernten von Hand und die meisten Produkte werden direkt auf dem Feld sortiert und verpackt. Dieses Verfahren garantiert eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten von hoher Qualität, die in den traditionellen Werten der Bretagne verankert ist. Die Pflanzen werden morgens geerntet, mittags verarbeitet und sind bereits am nächsten Tag unterwegs.



- Herkunft Frankreich – Bretagne
- Lokale Familienbetriebe
- Eingebunden in eine starke, seit 45 Jahren bestehende Organisation
- 2.268 Erzeuger bieten das ganze Jahr über ein vielfältiges Sortiment an und teilen ihre grundlegenden Werte:
- Solidarität
- Gleichberechtigung
- Unabhängigkeit
- mehr als 118 verschiedene Gemüsesorten
- Installation von feinen Insektennetzen zum Schutz der Pflanzen, um den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln zu verringern



520281 **Crosne**
2,0 kg pro Kiste

520950 **Helianthi**
5,0 kg pro Kiste

521173 **Kerbelknolle**
3,0 kg pro Kiste

520396 **Mini-Möhren mit Grün**
400 g pro Bund
4 Bund pro Kiste

520878 **Mini-Möhren-Mix mit Grün**
8 Bund pro Kiste

520953 **Möhren, creme**
5,0 kg pro Kiste

520733 **Möhren, weiss**
5,0 kg pro Kiste

520952 **Möhren,lila Cosmic**
5,0 kg pro Kiste

520328 **Poveraden mit Stiel**
5 Stück pro Bund
12 Bund pro Kiste

520830 **Rettich grün**
5,0 kg pro Kiste

520966 **Rettich Mix**
5,0 kg pro Kiste

520831 **Rettich rot**
5,0 kg pro Kiste

520141 **Schalotten**
5,0 kg pro Sack

520294 **Schalotten, lang
(Bananenschalotten)**
5,0 kg pro Sack

520104 **Tomaten, Ananas,**
3,5 kg pro Kiste

520213 **Tomaten, Green Zebra**
3,5 kg pro Kiste

520867 **Tomaten, San Marzano**
4,0 kg pro Kiste

520866 **Tomaten, Schwarze Krim**
3,5 kg pro Kiste

520933 **Tomaten, Teton Venus**
3,5 kg pro Kiste

520274 **Tomaten, Ur-Mix (Heirloom)**
3,5 kg pro Kiste

520902 **Zwiebeln, Roscoff**
5,0 kg pro Sack



GEMÜSESORTIMENT



ARTISCHOCKEN

520488 13 Stück pro Kiste

AUBERGINEN

521214 ca. 5,0 kg pro Kiste

AVOCADO »HASS«

520331 14 – 18 Stück pro Kiste

BETE

520440 Chioggia
5,0 kg pro Kiste

520483 Gelb
5,0 kg pro Kiste

520809 Bete-Mix
5,0 kg pro Kiste

520320 Rot
5,0 kg pro Kiste

520111 Rot, vakuumiert
ca. 500 g pro Päckchen

BLUMENKOHL

520207 8 Stück pro Kiste

520826 Blumenkohl orange
8 Stück pro Kiste

521064 Blumenkohl violett
6 – 10 Stück pro Kiste

BOHNEN

520210 Breite Bohnen
ca. 4,0 kg pro Kiste

520458 Keniabohnen »Extra fein«
ca. 250 g pro Schale

520705 Bohnen, breit-gelb
5,0 kg pro Kiste

CHICORÉE

520319 ca. 5,0 kg pro Kiste

EISBERGSALAT

520194 10 Stück pro Kiste

ERBSEN

520392 grün in der Schote
ca. 5,0 kg pro Kiste

FENCHEL

520762 ca. 5,0 kg pro Kiste

INGWERKNOLLE

520174 ca. 1,0 kg pro Beutel

KAPUZINERBLÜTEN

520277 8 Schalen pro Kiste

KARTOFFELN

520218 extra groß »Griller«
ca. 25,0 kg pro Sack

520447 festkochend
ca. 25,0 kg pro Sack

520335 festkochend »Drillinge«
ca. 10,0 kg pro Kiste

520710 »Blauer Schwede«
ca. 5,0 kg pro Kiste

520477 »Grenaille«
ca. 12,5 kg pro Kiste

520259 »La Ratte«
ca. 1,0 kg pro Beutel

520321 »Linda«
ca. 10,0 kg pro Sack

520485 mehligkochend
ca. 2,5 kg pro Beutel

520403 süß
ca. 6,0 kg pro Kiste

520401 »Trüffel«, violett
ca. 5,0 kg pro Kiste

KNOBLAUCH

520182 jung
ca. 5,0 kg pro Kiste

520838 schwarz
4 x 100 g pro Kiste

520183 Zopf



**KNOLLESELLERIE,
GEWASCHEN**

520184 ca. 5,0 kg pro Kiste

KOHL

520438 **Cima di Rapa**
ca. 5,0 kg pro Kiste520137 **Rosenkohl**
ca. 5,0 kg pro Sack520138 **Rotkohl**
ca. 15,0 kg pro Sack520147 **Spitzkohl**
ca. 10,0 kg pro Kiste520873 **Schwarzkohl**
ca. 3,0 kg pro Kiste520329 **Spitzkohl rot**
8 Stück pro Kiste520151 **Weißkohl**
ca. 10,0 kg pro Sack**KOHLRABI**

520185 20 Stück pro Kiste

KOPFSALAT

520186 12 Stück pro Kiste

521383 **rot**
8 Stück pro Kiste**KRESSE**

520529 **Affila**
16 Schalen pro Kiste520871 **Atsina**
16 Schalen pro Kiste520807 **Citra Leaves**
4 Schalen pro Kiste520895 **Crazy Pea**
2 Schalen pro Kiste520216 **Daikon**
16 Schalen pro Kiste520164 **Garten**
18 Schalen pro Kiste520857 **Ghoa**
12 Schalen pro Kiste520815 **Havelland-Mix**
8 Schalen pro Kiste521295 **Hippo Tops**
2 Schalen pro Kiste520815 **Honny**
16 Schalen pro Kiste521357 **Koppert-Anise Blossom**
2 Schalen pro Kiste521356 **Koppert-Kikuna Leaves**
2 Schalen pro Kiste520814 **Kresse Limonen**
16 Schalen pro Kiste521290 **Lupine**
16 Schalen pro Kiste520720 **Oyster Leaves**
2 Schalen pro Kiste521280 **Patzizz Tops**
2 Schalen pro Kiste520858 **Persinette**
16 Schalen pro Kiste520504 **Purpur**
16 Schalen pro Kiste520806 **Rucola**
16 Schalen pro Kiste520491 **Sakura-Mix**
18 Schalen pro Kiste520791 **Salicorn**
16 Schalen pro Kiste521291 **Salty Fingers**
2 Schalen pro Kiste520797 **Scarlet**
16 Schalen pro Kiste521271 **Senf-grün**
16 Schalen pro Kiste521272 **Senf-rot**
16 Schalen pro Kiste520968 **Shiso Leaves green**
12 Schalen pro Kiste521218 **Shiso Leaves purple**
12 Schalen pro Kiste520408 **Shiso-Mix**
16 Schalen pro Kiste520813 **Shiso Purple**
16 Schalen pro Kiste520795 **Tahoon**
16 Schalen pro Kiste521220 **Vene**
16 Schalen pro Kiste520855 **Zorri**
16 Schalen pro Kiste



WEITERES GEMÜSE

LOLLO

520188 **Lollo Bionda**
10 Stück pro Kiste

520189 **Lollo Rosso**
10 Stück pro Kiste

MIXSALAT

520316 **Mixsalat**
9 Stück pro Kiste

MAIRÜBCHEN

520235 10 Bund pro Kiste

MEERRETTICH, FRISCH

520192 5 Stangen pro Beutel

KÜRBISSE

520187 **Hokkaido**
ca. 0,5 – 2,0 kg pro Stück

520410 **Muskat**
ca. 3,0 – 6,0 kg pro Kiste

520386 **Spaghetti**
ca. 2,0 kg pro Stück

MÖHREN

520484 **gelb**
5,0 kg pro Sack

520242 **mit Grün**
15 Bund pro Kiste

520317 **ohne Grün**
ca. 9,0 kg pro Kiste

520528 **Mix**
ca. 5,0 kg pro Kiste

521348 **Sand**
ca. 5,0 kg pro Kiste

520157 **Ur-Möhren**
ca. 5,0 kg pro Kiste

520507 **violett**
ca. 5,0 kg pro Kiste

520733 **weiß**
ca. 5,0 kg pro Kiste

PAPRIKA

520127 **gelb**
ca. 5,0 kg pro Kiste

520129 **rot**
ca. 5,0 kg pro Kiste

520478 **rot, Spitz**
ca. 4,0 kg pro Kiste

520156 **Mix**
ca. 5,0 kg pro Kiste

PASTINAKEN

520436 ca. 6,0 kg pro Kiste

PIMIENTO DE PADRON

520525 500 g pro Schale

POVERADEN

520328 **mit Stiel**
5 Stück pro Bund

PORREE

520133 ca. 5,0 kg pro Kiste

RADIESCHEN BUND

520231 15 Bund pro Kiste

RETTICHE

520135 **weiß**
ca. 1,0 kg pro Kiste

520338 **schwarz**
5,0 kg pro Kiste

521393 **schwarz, rund**
ca. 10 Stück pro Kiste

521392 **rot**
10 Bund pro Kiste

520966 **Mix**
5,0 kg pro Kiste

511006 **Takuwan, gelb**
ganz, süß-sauer eingelegt
500 g pro Päckchen





ROMANESCO

520136 8 Stück pro Kiste

KOPFSALAT

520186 12 Stück pro Kiste

521383 rot
8 Stück pro Kiste

PORTULAKSALAT

520276 1,0 kg pro Kiste

RADICCHIO

520113 ca. 3,0 kg pro Kiste

SCHALOTTEN

520141 Schalotten
ca. 5,0 kg pro Sack

521281 Bananenschalotten, lang
ca. 5,0 kg pro Sack

SCHLUPPEN

520142 14 Bund pro Kiste

521397 rot
14 Bund pro Kiste

SPARGEL

520268 grün
10 x 450 g pro Kiste

520293 wild
ca. 200 g pro Bund

SPARGEL - THAILAND

520444 grün, jung
12 x 300 g pro Bund

SPINAT

520753 ca. 5,0 kg pro Kiste

SPROSSEN

520131 Kaiserspargel
4 Schalen pro Kiste

520449 Alfalfa
8 x 100 g pro Kiste

520448 Radieschen
8 x 100 g pro Kiste

520407 Rote Bete
8 Schalen pro Kiste

520271 Zwiebel
8 x 40 g pro Kiste

520148 Sprossensortiment
8 x 100 g pro Kiste

TOMATEN

520887 Datterino am Strauch
ca. 3,0 kg pro Kiste

520286 Flasche am Strauch
ca. 6,0 kg pro Kiste

520397 Kirsch, gelb, in der Schale
9 Schalen pro Kiste

520240 Kirsch, rot, in der Schale
9 Schalen pro Kiste

520738 Mini-Cocktail am Strauch
ca. 3,0 kg pro Kiste

520875 Strauch an der Rispe
ca. 5,0 kg pro Kiste

520947 Tomberry, gelb
8 x 125 g pro Kiste

520946 Tomberry, rot
8 x 125 g pro Kiste

ZUCCHINI

520154 gelb
ca. 5,0 kg pro Kiste

520155 grün
ca. 8,0 kg pro Kiste

520273 Zucchini Blüten
15 Stück pro Kiste

520501 Zucchini Blüten
5 Stück pro Schale

ZWIEBELN

520423 Perlzwiebel
ca. 5,0 kg pro Sack

520220 rot
ca. 10,0 kg pro Sack

... und viele weitere Sorten



KRÄUTER

BASILIKUM

520706 grün
ca. 100 g pro Bund

BÄRLAUCH (SAISONAL)

520606 ca. 1,0 kg pro Kiste

BOHNENKRAUT

520691 ca. 100 g pro Bund

BORRETSCH

520591 ca. 100 g pro Schale

ESTRAGON

520600 Estragon
100 g pro Schale

KERBEL

520686 ca. 100 g pro Schale

KORIANDER

520601 ca. 100 g pro Schale

LIEBSTÖCKEL

520958 ca. 100 g pro Schale

LORBEER

520670 ca. 100 g pro Schale

MAJORAN

520602 ca. 100 g pro Schale

MINZE

520603 ca. 100 g pro Schale

OREGANO

520671 ca. 100 g pro Schale

PETERSILIE

520589 glatt
Bundware

520590 kraus
Bundware

PIMPINELLE

520567 ca. 100 g pro Schale

ROSMARIN

520672 ca. 100 g pro Schale

SALBEI

520673 ca. 100 g pro Schale

SAUERAMPFER

520597 ca. 100 g pro Schale

SCHNITTLAUCH

520571 1 Bund

THYMIAN

520674 ca. 100 g pro Schale

VOGELMIERE

520613 ca. 100 g pro Schale

WIESENKERBEL

520614 ca. 100 g pro Schale

ZITRONENMELISSE

520676 ca. 100 g pro Schale

ZITRONENTHYMIAN

520675 ca. 100 g pro Schale



MINI - GEMÜSE

- 520264 Mini-Fenchel**
4 x 400 g pro Kiste

- 520396 Mini-Möhren mit Grün**
4 x 400 g pro Kiste

- 520878 Mini-Möhren - Mix mit Grün**
8 Bund pro Kiste

- 520415 Mini-Navetten, rund**
4 x 400 g pro Kiste

- 520415 Mini-Navetten, weiß**
6 x 200 g pro Kiste

- 520455 Mini-Paprika**
ca. 1,0 kg pro Kiste

- 520414 Mini-Patisson, gelb**
6 x 200 g pro Kiste

- 520468 Mini-Patisson, grün**
6 x 200 g pro Kiste

- 520921 Mini-Porree**
6 x 200 g pro Kiste

- 521250 Mini-Radieschen**
15 Stück pro Schale

- 520416 Mini-Rote-Bete**
4 x 400 g pro Kiste

- 520471 Mini-Zucchini**
6 x 200 g pro Kiste

WURZELGEMÜSE

- 521286 Haferwurzel**
8 Stück pro Kiste

- 521227 Oca**
2,0 kg pro Kiste

- 520436 Pastinaken**
5,0 kg pro Kiste

- 520318 Petersilienwurzel**
5,0 kg pro Kiste

- 520144 Schwarzwurzeln**
1,0 kg pro Bund

- 520254 Topinambur**
5,0 kg pro Kiste



MAGDEBURGER PILZMANUFAKTUR

Die Magdeburger Pilzmanufaktur hat sich auf den Handel mit edlen Speisepilzen spezialisiert. Die Geschichte des Unternehmens beginnt 2005 mit dem Anbau des Heil- und Speisepilzes Shiitake. Heute bietet die Pilzmanufaktur eine große Palette unterschiedlichster Edelpilze an und steht für höchste Qualitätsansprüche. Die gesunden Eigenschaften der Pilze werden in größtmöglichem Maß erhalten.

FRISCHE SPEISE - UND HEILPILZE

Neben dem edlen Shiitake bietet der Magdeburger Pilzspezialist auch weitere beliebte und weniger bekannte Speisepilze an wie Limonenseitlinge, Buchenpilze, Kräuterseitlinge oder Goldkämpchen. Aufgrund ihres hohen Gehalts an Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren werden sie auch als Heilpilze bezeichnet.

NACHHALTIGER ANBAU & VERTRIEB

Nachhaltigkeit wird beim Magdeburger Unternehmen großgeschrieben. Die Substrate, aus denen die Pilze heranwachsen, stammen aus ökologisch zertifizierter Landwirtschaft. Bei Anbau, Ernte und Lagerung wird auf jeglichen Einsatz von Chemikalien und Pestiziden verzichtet. Die Verpackung besteht aus Steigen, die von den Kunden zurückgegeben werden und so neu einsetzbar sind.

521190 Austernpilze
1,5 kg pro Kiste

520646 Buchen-Pilze, Bio, weiss
1,0 kg pro Korb

521445 Champignon braun
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521321 Frisee-Pilz, Bio
1,0 kg pro Korb

521243 Goldkämpchen, Bio
1,0 kg pro Korb

520632 Kastanienseitling, Bio
1,0 kg pro Korb

520621 Kräuterseitlinge, Bio
1,0 kg pro Korb

521586 Kräuterseitlinge, groß
1,0 kg pro Korb

520649 Kräuterseitlinge, mini
1,0 kg pro Korb

520962 Kräuterseitlinge, mini, Bio
1,0 kg pro Korb

520634 Limonenseitling, Bio
1,0 kg pro Korb

521423 Maitake, 1,0 kg
1,0 kg pro Korb

521244 Pilzmischung, Bio
0,5 kg pro Kiste

520633 Pom Pom blanc, Bio
1,0 kg pro Korb

520769 Rosenseitling, Bio
1,0 kg pro Korb

520643 Samthauben, Bio
1,0 kg pro Korb

520619 Shii-Take-Pilze, Bio
1,0 kg pro Korb

520991 Shii-Take-Pilze, mini, Bio
1,0 kg pro Korb



FEINSTE AROMEN

Durch ökologischen Anbau, hohe Qualität und regionale Vernetzung erhalten Sie bei der Magdeburger Pilzmanufaktur edle Speisepilze, deren feine Aromen auch den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Perfekt für die gesundheitsbewusste Vitalküche, vielseitig einsetzbar für anspruchsvollen Genuss.



- Magdeburger Unternehmen
- Anbau und Vertrieb von edlen Speisepilzen
- Ökologisch zertifizierter Anbau
- Beste Qualität und Nachhaltigkeit



WEITERE ZUCHTPILZE



- 520626 **Champignons rose**
3,0 kg pro Kiste
- 520625 **Champignon, groß**
2,0 kg pro Kiste
- 520627 **Champignons weiß klein**
3,0 kg pro Kiste
- 520623 **Enokipilze**
100 g pro Schale
10 Schalen pro Kiste
- 520937 **Buchenpilze-weiß**
150 g pro Schale
20 Schalen pro Kiste
- 521122 **Buchenpilze-braun**
150 g pro Schale
20 Schalen pro Kiste
- 521611 **Cordyceps**
1,0 kg pro Kiste
- 520638 **Porta Bella-Pilze**
1,5 kg pro Korb

WALDPILZE

Von unserem zertifizierten Partner beziehen wir saisonspezifische Waldpilze, zum Beispiel kleine sortierte Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen, Schafpilze sowie als Besonderheit auch gelegentlich Krause Glucken.



WALDPILZE 

- | | |
|--|--|
| 521430 Hallimasch-Pilze
1,0 kg pro Korb | 520951 Pied Bleu
1,0 kg pro Kiste |
| 520782 Kaiserlinge, mittelfallend
1,0 kg pro Kiste | 520639 Rotkappen
1,0 kg pro Korb |
| 520835 Krause Glucke
1,0 kg pro Kiste | 520652 Schafspilze (Semmelstoppel)
1,0 kg pro Kiste |
| 520651 Mai-Ritterlinge
1,0 kg pro Korb | 520640 Spitzmorcheln frisch
1,0 kg pro Korb |
| 520622 Maronen-Pilze
1,0 kg pro Kiste | 521501 Spitzmorcheln frisch
1,0 kg pro Korb |
| 521332 Pfifferlinge küchenfertig
1,0 kg pro Kiste | 521195 Spitzmorcheln Premium
1,0 kg pro Korb |
| 521333 Pfifferlinge küchenfertig,
kleinfallend
1,5 kg pro Kiste | 520628 Steinpilze Champagnekorken
1,0 kg pro Korb |
| 521342 Pfifferlinge küchenfertig,
mittelfallend
1,5 kg pro Kiste | 520679 Steinpilze ungeschnitten
1,0 kg pro Korb |
| 521123 Pfifferlinge, extra kleinfallend
1,0 kg pro Kiste | 520701 Steinpilze, geschnitten
1,0 kg pro Korb |
| 521125 Pfifferlinge, mittelfallend
1,0 kg pro Kiste | 521439 Trompetenpfifferling
1,0 kg pro Kiste |
| 521054 Pfifferlinge, kleinfallend
1,0 kg pro Kiste | 520841 Trompetenpilze
1,0 kg pro Kiste |

- 520099 **Äpfel Christ**
8,0 kg pro Kiste
- 521540 **Äpfel Granny Smith**
4,5 kg pro Kiste
- 520098 **Äpfel Red Delicious**
8,0 kg pro Kiste
- 520356 **Aprikosen**
8,0 kg pro Kiste
- 520916 **Auberginen rund**
5,0 kg pro Kiste
- 520364 **Auberginen, Graffity**
4,0 kg pro Kiste
- 521555 **Austernpilze**
2,5 kg pro Kiste
- 520224 **Beeren, Mix**
125 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste
- 521360 **Bergamotte frisch**
4,5 kg pro Kiste
- 520731 **Birne „Santa Maria“**
4,0 kg pro Kiste
- 521284 **Birne Cosce Etna**
6,0 kg pro Kiste
- 521494 **Birne Decana grün**
4,5 kg pro Kiste
- 521148 **Birne Morettini**
8,0 kg pro Kiste
- 520888 **Birne Williams grün**
4,0 kg pro Kiste
- 520208 **Blutorangen Moro**
6,5 kg pro Kiste
- 520560 **Bohnen, Borlotti rouge**
5,0 kg pro Kiste
- 520705 **Bohnen, breit-gelb**
5,0 kg pro Kiste
- 520393 **Bohnen, Sau-, ungeputzt**
8,0 kg pro Kiste





521588 Cardoncelli 3,0 - 4,0 kg pro Kiste	521598 Navel Orangen mit Blatt 10,0 kg pro Kiste	521601 Tomate Camone 3,0 kg pro Kiste
520438 Cima di Rapa 5,0 kg pro Kiste	521150 Nektarinen, gelb 10,0 kg pro Kiste	521379 Tomate Marinda 3,0 kg pro Kiste
520278 Clementinen mit Blatt 6,0 kg pro Kiste	520498 Nektarinen, weiß, flach 6,0 kg pro Kiste	520887 Tomaten Datterino am Strauch 3,0 kg pro Kiste
521550 Clementinen, Satsuma grün, kernarm 5,0 - 6,0 kg pro Kiste	520223 Pfirsiche gelb 5,0 kg pro Kiste	520884 Tomaten, Datterino lose 3,0 kg pro Kiste
520392 Erbsen, grün in der Schote 5,0 kg pro Kiste	520494 Pfirsiche Paraguayos, flach 5,0 kg pro Kiste	521610 Tomaten, Mini Tomatenmix 4,0 kg pro Kiste
521426 Feigen gelegt 2,5 kg pro Kiste	521149 Pflaumen, rosa 8,0 kg pro Kiste	520738 Tomaten, Minicocktailstrauch 3,0 kg pro Kiste
521145 Feigen grün 3,0 kg pro Kiste	521361 Pflaumen, rosa 5,0 kg pro Kiste	521249 Tomaten, Ochsenherz 5,0 kg pro Kiste
520762 Fenchel 5,0 kg pro Kiste	520945 Puntarelle 8,0 kg pro Kiste	521267 Tomaten, Ochsenherz 3,0 kg pro Kiste
521349 Granatapfel 14 - 16 Stück pro Kiste	521548 Quitten, mit Blatt 5,0 - 6,0 kg pro Kiste	521248 Tomaten, Olivetti/Oveto 7,0 kg pro Kiste
521381 Kartoffel, Neue Ernte festkochend 12,0 kg pro Kiste	520113 Radicchio 3,0 kg pro Kiste	521126 Tomaten, Piccadilly an der Rispe 3,0 kg pro Kiste
521487 Knoblauch rosa 8,0 kg pro Kiste	520684 Radicchio 3,0 kg pro Kiste	521546 Tomaten, Piennolo Vesuvo 3,0 - 4,0 kg pro Kiste
521304 Kumquats 5 kg pro Kiste	520421 Radicchio „Castelfranco“ 2,5 kg pro Kiste	520378 Tomaten, Strauch a.d. Rispe 6,0 kg pro Kiste
521584 Kürbis, Butternuss - Zerbinati 1,3 kg pro Stück	520723 Radicchio „Trevisiano“ 3,0 kg pro Kiste	520254 Topinambur 5,0 kg pro Kiste
521583 Kürbis, Delica - Zerbinati 4,0 - 6,0 kg pro Stück	520270 Radicchio Tardivo 3,5 kg pro Kiste	520704 Wassermelon, mini rot
520751 Löwenzahn grün 10,0 kg pro Kiste	521239 Radicchio, Rosso 3,0 kg pro Kiste	521207 Weintrauben Fragola (Erdbeertraube) 6,0 kg pro Kiste
520247 Maronen/Eßkastanien 5,0 kg pro Sack	520978 Radicchio, Verona rosa 1,5 kg pro Kiste	520805 Zitronen Amalfi 8,0 kg pro Kiste
521119 Melone Jolly (Glattmelone) 5 - 8 Stück pro Kiste	520502 Renekloden, grün 8,0 kg pro Kiste	521039 Zucchini grün 5,0 kg pro Kiste
521254 Melone Zerbinati (Glattmelone) 5 - 8 Stück pro Kiste	520742 Rucola gewaschen 800 g pro Kiste	520935 Zucchini grün rund 4,0 kg pro Kiste
520929 Mini-Auberginen purpur 3,0 kg pro Kiste	520748 Schluppen rot 9 Bund pro Kiste	521008 Zwiebel Borettane 350 g pro Schale 8 Schalen pro Kiste
520975 Mönchsbart 5,0 kg pro Kiste	520873 Schwarzkohl Blätter 3,0 kg pro Kiste	521417 Zwiebel Tropea rot im Zopf 2,0 kg pro Kiste
	520655 Spargel grün 500 g pro Bund 8 Bund pro Kiste	
	520753 Spinat 5,0 kg pro Kiste	

OBSTSORTIMENT 

520692 Ananas, Extra Sweet 8 - 10 Stück pro Kiste	520315 Datteln 5,0 kg pro Kiste
521163 Äpfel - Mini, Frankreich 2,0 kg pro Kiste	520238 Erdbeeren 500 g pro Schale
520116 Äpfel Boskoop 10,0 kg pro Kiste	520552 Feigen 14 - 16 Stück pro Kiste
520279 Äpfel Braeburn 6,5 kg pro Kiste	520303 Feigen grün 24 Stück pro Kiste
520689 Äpfel Elstar 6,0 kg pro Kiste	521193 Finger - Limes 100 g pro Schale
521406 Äpfel Fudji 12,0 kg pro Kiste	521310 Granatapfel 9 Stück pro Kiste
520118 Äpfel Golden Delicious 13,0 kg pro Kiste	520954 Granatapfelkern frisch 100 g pro Schale
521048 Äpfel Jonagold 70/80 5,0 kg pro Kiste	520168 Grapefruit weiß 50 Stück pro Kiste
521405 Äpfel Topaz 12,0 kg pro Kiste	520167 Grapefruit, rot 35 Stück pro Kiste
520203 Bananen 9,0 kg pro Kiste	520395 Heidelbeeren 125 g pro Schale 12 Schalen pro Kiste
520224 Beeren Mix 125 g pro Schale 8 Schalen pro Kiste	520236 Himbeeren 125 g pro Schale 12 Schalen pro Kiste
520252 Birne Abate/Carmen 4,0 kg pro Kiste	520228 Johannisbeeren 125 pro Schale 12 Schalen pro Kiste
520290 Birne Forelle 6,3 kg pro Kiste	521514 Johannis-Mix 250 g pro Schale
521440 Birne- Mini, Frankreich 6,0 kg pro Kiste	521211 Johannisrot 250 g pro Schale 8 Schalen pro Kiste
520304 Birne, Nashi 10,0 kg pro Kiste 40 Stück pro Kiste	520426 Kaki 10 Stück pro Kiste
520206 Blaubeeren 500 g pro Korb	521201 Kirschen 2,0 kg pro Kiste
520230 Brombeere 125 g pro Schale 12 Schalen pro Kiste	520181 Kirschen, Sauer- 500 g pro Schale 10 Schalen pro Kiste
520308 Brombeeren 250 g pro Schale 8 Schalen pro Kiste	520246 Kiwi Grün 48 Stück pro Kiste
520258 Cranberries 340 g pro Beutel 24 Beutel pro Kiste	520324 Limonen 60 Stück pro Kiste





- 520190 **Mango ready to eat**
9 Stück pro Kiste
- 521066 **Melone Cantaloupe**
5 - 6 Stück pro Kiste
- 521159 **Melone Charentais**
ca. 1,0 kg pro Stück
- 520163 **Melone Galia**
6 Stück pro Kiste
- 520325 **Melone Honig**
6 - 14 Stück pro Kiste
- 521247 **Melone Netz**
5 - 6 Stück pro Kiste
- 520150 **Melone Wasser gelb**
ca. 3,0 kg pro Stück
- 520249 **Melone Wasser rot, kernarm**
ca. 5,0 - 6,0 kg pro Stück
- 521061 **Mix - Panach**
100 g pro Schale
8 Schalen pro Korb
- 520124 **Nektarinen gelb**
4,0 kg pro Kiste
- 520454 **Nektarinen weiß**
4,0 kg pro Kiste
- 520474 **Orangen, Saft**
15,0 kg pro Karton
- 520682 **Papaya**
9 Stück pro Kiste
- 520130 **Passionsfrucht**
1,5 - 2,0 kg pro Kiste
- 520990 **Pfirsiche gelb**
4,0 kg pro Kiste
- 521142 **Pfirsiche, Eis**
4,5 kg pro Kiste
- 520297 **Pfirsiche, Weinberg**
4,0 kg pro Kiste
- 520332 **Pflaumen, blau**
4,0 kg pro Kiste
- 520251 **Physalis**
100 g pro Schale
12 Schalen pro Kiste
- 521132 **Pomelos, gelbfleischig**
ca. 1,0 kg pro Stück
- 520456 **Preisel**
2,0 kg pro Korb
- 521549 **Preiselbeeren**
1,0 kg pro Korb
- 521003 **Quitten**
4,0 kg pro Kiste
- 521029 **Quitten**
4,5 kg pro Kiste
- 520889 **Rhabarber**
6,0 kg pro Kiste
- 521493 **Rhabarber, Holsteiner Blut**
5,0 kg pro Kiste
- 521515 **Stachel, grün**
500 g pro Schale
10 Schalen pro Kiste
- 521516 **Stachelrot**
500 g pro Schale
10 Schalen pro Kiste
- 521317 **Tamarillos**
10 - 12 Stück pro Kiste
- 521127 **Weintrauben dunkel, kernlos**
4,5 kg pro Kiste
- 520463 **Weintrauben hell kernlos**
4,5 kg pro Kiste
- 21431 **Zitronen Meyer**
4,0 kg pro Kiste
- 520225 **Zitronen, unbehandelt**
9,0 kg pro Kiste
- 521596 **Zitronen, Yuzu**
100 - 120 g pro Stück
10 Stück pro Kiste



FRUCHT- UND GEMÜSEPÜREE – LES VEGERS BOIRON

Geschmacksintensive Gemüse- und Fruchtpürees, unabhängig von Jahreszeiten, Ernten oder Wetterextremen. Dies ermöglichen die Pürees des Traditionsunternehmens Les Vergers Boiron. Geschmack und Aromatik stehen einem frischen Lebensmittel hierbei in Nichts nach. Seit über 75 Jahren garantieren die Produkte vollen Geschmack, naturbelassene Herkunft sowie enorme praktische Vorteile für jeden Koch. Diese teilen ihr Know-how mit dem Unternehmen, wodurch die Produkte von einer fortwährenden Optimierung profitieren. Das komplette Sortiment ist ein wunderbares Beispiel für Nachhaltige Spitzenqualität!



- 100% Geschmack
- 100% Natürlichen Ursprungs
- 100% Sicher und praktisch

FRUCHT- UND GEMÜSEPÜREE - BOIRON FRERES SAS - TIEFGEKÜHLT

560554 Ananas 1,0 kg pro Schale	560548 Guave 1,0 kg pro Schale	560645 Papaya 1,0 kg pro Schale
560547 Aprikose 1,0 kg pro Schale	560544 Himbeere 1,0 kg pro Schale	560557 Passionsfrucht 1,0 kg pro Schale
562075 Bergamotte, ungezuckert 1,0 kg pro Schale	560862 Johannisbeere rot 1,0 kg pro Schale	560551 Rhabarber 1,0 kg pro Schale
560567 Birne 1,0 kg pro Schale	560559 Kalamansi 1,0 kg pro Schale	560545 Sauerkirsche 1,0 kg pro Schale
560568 Blaubeere 1,0 kg pro Schale	560643 Kirsche schwarz 1,0 kg pro Schale	560990 Waldfrucht 1,0 kg pro Schale
560558 Blutorange 1,0 kg pro Schale	562076 Kiwi, ungezuckert 1,0 kg pro Schale	560642 Wassermelone 1,0 kg pro Schale
560542 Brombeere 1,0 kg pro Schale	560555 Kokosnuss 1,0 kg pro Schale	560553 Weisser Pfirsich 1,0 kg pro Schale
560546 Cassis 1,0 kg pro Schale	560560 Limette 1,0 kg pro Schale	560838 Yuzu 1,0 kg pro Schale
560562 Erdbeere 1,0 kg pro Schale	560644 Lychees 1,0 kg pro Schale	560991 Zitrone, Früchte aus Sizilien ungezuckert 1,0 kg pro Schale
560566 Feige 1,0 kg pro Schale	560561 Mandarine 1,0 kg pro Schale	560756 Zwetschge 1,0 kg pro Schale
560569 Granatapfel 1,0 kg pro Schale	560582 Mango 1,0 kg pro Schale	
560549 Grüner Apfel 1,0 kg pro Schale	560550 Mirabelle 1,0 kg pro Schale	



FRUCHT- UND GEMÜSEPÜREE – LA FRUITIERE



- 531076 **Aprikose**
1,0 kg pro Päckchen
- 531077 **Birne**
1,0 kg pro Päckchen
- 531078 **Brombeere**
1,0 kg pro Päckchen
- 531079 **Cassis**
1,0 kg pro Päckchen
- 531080 **Erdbeere**
1,0 kg pro Päckchen
- 531081 **Himbeere**
1,0 kg pro Päckchen
- 531082 **Mango**
1,0 kg pro Päckchen
- 531083 **Passionsfrucht**
1,0 kg pro Päckchen
- 531084 **Sauerkirsche**
1,0 kg pro Päckchen

FRUCHTPÜREES – LA FRUITIERE

Die natürlichen Frucht- und Gemüsepürees bestehen aus ausgewählten Früchten und einem Nuance-Rohrzucker. Ein innovatives Herstellungsverfahren verleiht dem Frucht- und Gemüsepüree die typischen Eigenschaften einer Frucht, womit die Qualität und der Geschmack bewahrt werden. Dadurch bleibt die natürliche Frische erhalten.

- 531085 **Weisser Pfirsich**
1,0 kg pro Päckchen
- 532322 **Mandarine**
1,0 kg pro Päckchen
- 532323 **Apfel grün**
1,0 kg pro Päckchen

SÄFTE



- 532423 **Apfel, naturtrüb**
3,05 l pro Packung
- 532424 **Blutorange**
3,05 l pro Packung
- 532381 **Fruchtsaft HAPPY DAY
Maracuja**
1,0 l pro Packung
6 Packungen pro Karton
- 532425 **Grapefruit, frisch gepresst**
3,05 l pro Packung
- 532422 **Orange-Deutsch
frisch gepresst**
3,05 l pro Packung
- 532385 **Rote Bete Bio**
0,75 l pro Packung
6 Packungen pro Karton
- 532634 **Zitrone 100%, ungezuckert
La Carthaginoise**
1,0 l pro Packung
- 530371 **Zitrone, frisch gepresst**
1,0 l pro Packung



GESCHNITTENES OBST - FRUCTOFRESH



520365 Ananaswürfel 5,0 kg pro Eimer	521547 Melonenwürfel Mix 5,0 kg pro Eimer
520757 Ananaswürfel, ohne Aufguss 2,0 kg pro Schale	520553 Obstsalat MALLORCA 5,0 kg pro Eimer
520446 Cantaloupemelonenkugeln 5,0 kg pro Eimer	520685 Obstsalat MANDALA 5,0 kg pro Eimer
520372 Cantaloupemelonensegmente 5,0 kg pro Eimer	520702 Obstsalat ohne Aufguss 2,0 kg pro Schale
520758 Cantaloupemelonwürfel 5,0 kg pro Eimer	520771 Obstsalat SELECT 5,0 kg pro Eimer
520370 Grapefruit rot Filets 5,0 kg pro Eimer	521009 Obstsalat Sommermix 5,0 kg pro Eimer
520371 Grapefruit rot Scheiben 5,0 kg pro Eimer	520432 Orangen Filets 5,0 kg pro Eimer
520443 Grapefruit rot Segmente 3,0 kg pro Eimer	521607 Orangen ganz, ohne Schale ohne Aufguss 2,0 kg pro Schale
520369 Grapefruit rot Segmente 5,0 kg pro Eimer	520434 Orangen Scheiben 5,0 kg pro Eimer
520367 Honigmelonenwürfel 3,0 kg pro Eimer	520754 Orangen Scheiben ohne Aufguss 2,0 kg pro Schale
520756 Honigmelonenwürfel ohne Aufguss 2,0 kg pro Schale	520435 Orangen Segmente 5,0 kg pro Eimer
520469 Kiwi Segmente 5,0 kg pro Eimer	
520245 Mango Segmente 5,0 kg pro Eimer	
520441 Mango Würfel 5,0 kg pro Eimer	
520431 Melonenkugel Mix 5,0 kg pro Eimer	



TERRA DI TARTUFI

TERRA DI TARTUFI bietet ausgesuchte Qualität an frischen Trüffeln und Trüffelprodukten aus den besten Ursprungsregionen. Neben hochwertigen Produkten garantieren wir absolute Frische. Wir stehen täglich in Kontakt mit unseren langjährigen Lieferanten und sind regelmäßig vor Ort, um die frischen Trüffeln persönlich auszusuchen.

Langjährige Erfahrung, eine große Freude am Produkt sowie ein Netzwerk an ausgesuchten Lieferanten, gepaart mit unserem außergewöhnlichen Qualitätsanspruch, ermöglichen es uns, höchstmögliche Spitzenqualität regelmäßig und dauerhaft zu gewährleisten.

TRÜFFEL AUS ITALIEN - TERRA DI TARTUFI

521556 Herbst
20 g + pro Knolle

521557 Herbst, Extra
30 g + pro Knolle

521560 Sommer
20 g + pro Knolle

521561 Sommer, Extra
30 g + pro Knolle

521558 Weiß
20 g + pro Knolle

521559 Weiß
30 g + pro Knolle

521562 Winter
20 g + pro Knolle



- ausgesuchte Qualität an frischen Trüffeln und Trüffelprodukten
- Andreas Jokisch und Andreas Stock gründeten 2012 Terra di Tartufi GmbH



TRÜFFEL AUS SPANIEN - LAUMONT



521574 **Herbst**
20 g + pro Knolle

521575 **Herbst**
30 g + pro Knolle

521572 **Sommer**
20 g + pro Knolle

521573 **Sommer**
30 g + pro Knolle

521603 **Winter**
20 g + pro Knolle

521577 **Winter, extra**
30 g + pro Knolle

521602 **Winter, geschnitten**
20 g + pro Knolle



ERSTKLASSIG

Die Geschichte von Laumont Truffels begann vor über 40 Jahren mit der Vision des Gründers Josep Maria Serentill. Der Trüffelspezialist baute ein umfangreiches Netz von Trüffel- und Pilzsammlern sowie Produzenten auf, das im Lauf der Zeit kontinuierlich modernisiert und professionalisiert wurde. Heute wird das Unternehmen mit Sitz in Tàrrega von Sohn Jordi Serentill geleitet, der täglich rund 500 Transaktionen mit der gleichen Intuition, Leidenschaft und Professionalität durchführt wie sein Vater. Eine Mission, zwei Perspektiven und eine Welt voller Möglichkeiten rund um Trüffel, Wald- und Zuchtpilze.



- Spanisches Familienunternehmen
- Das ganze Jahr über auf frische schwarze oder weiße Trüffel spezialisiert
- breites Sortiment
- handverlesene Auswahl
- in spanischen Wäldern geerntet

WEITERE TRÜFFELPRODUKTE

530141 **Trüffelbutter weiß**
240 g pro Stück

530232 **Trüffelcreme weiß**
85 g pro Stück

531214 **Trüffelcreme schwarz**
250 g pro Stück

532265 **Trüffel Salsa**
90 g pro Glas

532266 **Trüffel Pesto**
90 g pro Glas

531296 **Trüffelsauce
(SALSA Tartufata)
mit weißen Trüffeln**
180 g pro Glas



510118 **Trüffelöl schwarz**
0,25 l pro Flasche

510262 **Trüffelöl weiß**
0,25 l pro Flasche

530143 **Sommer**
100 g pro Dose

510368 **Trüffeljus extra**
200 g pro Stück

511287 **Kaviar - Trüffel
TARTUFLANGHE
aus Wintertrüffelsafta**
200 g pro Glas



532537 **Trüffel Ketchup**
180 g pro Glas

532538 **Trüffelsenf**
180 g pro Stück

532540 **Trüffel Mayonnaise**
900 g pro Stück

515713 **Trüffel Chips**
45 g pro Beutel

515714 **Trüffel Chips Rustico**
45 g pro Beutel



MOLKEREI UND KÄSE

A top-down view of a rustic wooden cheese board. The board is filled with various cheeses: a large wheel with a white rind and dark spots, a wedge with a thick, dark, textured rind, a pile of small cheese cubes, and a wedge of orange cheese. Two wooden spoons are scattered on the board, one containing black peppercorns and the other containing white peppercorns. The background is a dark, solid color.

KÄSESPEZIALITÄTEN
JOGHURT
MOLKEREI
BUTTER



DIE GANZE WELT DES KÄSES

Bei uns finden Sie eine schöne Auswahl handverlesener Käsesorten. Ob Wildblütenkäse, Friesisch Blue, echt italienischer Mozzarella oder cremiger Camembert: Eine gut bestückte Käseplatte krönt jedes Essen, passt aber auch pur zu Wein. Sorgen Sie für eine abwechslungsreiche Mischung aus milden, würzigen, weichen und festen Käsesorten. Gesunde Kühe aus artgerechter, naturnaher Haltung geben gesunde Milch mit feinem Geschmack. Bei Joghurt, Milch oder Butter ist Frische das A und O. Genießen Sie unsere einmalig frischen Käse- und Molkereispezialitäten auf Basis hochwertiger Zutaten.





KOBER KÄSE

Markus Kober, der Namensgeber für die Meierei, affinert in den eigenen Reiferäumen feinsten Käse aus Deutschland, Schweden, England, Frankreich und der Schweiz.

Nach den Anforderungen von Kober Käse werden auf den Partner-Bauernhöfen Käse-Rohlinge produziert. Nachdem die Rohlinge auf den Höfen eine bestimmte Zeit gereift sind, werden sie von Kober abgeholt und in einer eigenen Reifekammer affinert.

Durch die Veredelung bei Kober werden die ohnehin schon hochwertigen Käse-Rohlinge zu echten Spezialitäten für die Spitzengastronomie. Auf Basis hochwertiger Zutaten entsteht hier eine vielfältige Auswahl verschiedener Käsesorten.



Markus, Hanjo und Dobbin von Käse Kober möchten ihre Liebe zu Käse mit so vielen Menschen wie möglich teilen.

Käse Kober holt die Rohlinge ab und bringt sie in eine Affinage, wo sie vollendet ausgereift werden.



KOBER

JRE
ORIGINS



KÄSE - KOBER KÄSE

531173 Almnäs Tegel 1,25 kg pro Stück	532365 Fabro 50 % Fett aus Kuhrohmlisch 500 g pro Stück	532417 Mau&Tai BIO 500 g pro Stück
532589 Bauerngouda 500 g pro Stück	531167 Flachlandtiroler 500 g pro Stück	532514 Mons 1924 500 g pro Stück
532512 Beaufort 500 g pro Stück	532593 Freiburger Vacherin 1,0 kg pro Stück 10 Stück pro Karton	532516 Ovalie 200 g pro Stück
532504 Bierkäse 600 g pro Stück	531168 Friesisch Blue 450 - 500 g pro Stück	532673 Ovalie Cendrée 200 g pro Stück
531219 Blaue Kornblume 500 g pro Stück	532294 Grisette Ziegenkäsetaler Asche 80 g pro Stück	532517 Petit Reblochon AOP 250 g pro Stück
532675 Brillat aux Truffes 600 g pro Stück	532591 Gruyère AOP 10 Monate gereift 500 g pro Stück 10 Stück pro Karton	532674 Petit Reblochon AOP 250 g pro Stück
531235 Brillat aux Truffes 600 g pro Stück	532505 Hamburger Kapitänskäse 500 g pro Stück	531171 Pirschbachbrie 500 g pro Stück
532671 Brillat Savarin 500 g pro Stück	532364 Hein Lütt 50 % Fett 700 g pro Stück	532511 Pyrenées Brebis 500 g pro Stück
531227 Brillat Savarin 500 g pro Stück	532363 Holsteiner Garten 700 g pro Stück	531174 Remeker 1,0 kg pro Stück
532506 Camembert Bauckhof 180 g pro Stück	531176 Jamei Bergkäse, 15 Monate 1,25 - 1,50 kg pro Stück	532509 Rundfranzoos 200 g pro Stück
532515 Camembert de Normandie AOP 250 g pro Stück	532666 Käsesortiment, Frankreich <i>Bleu d'Auvergne AOP laitier, Camembert Cru Normandie, Cantalet entre-deux, Comté AOP 12 Mon.+, Ovalie cendrée, Petit Reblochon Laitier AOP au lait cru, Tomme de Tarentaise</i>	532297 Schafscamembert, Cam Mäh 200 g pro Stück
532518 Chällerhocker 500 g pro Stück	532534 Käsesortiment Hofkäse, Deutsch <i>Deichkäse, Weinbauernkäse, Dersauer Bauernkaas, Husumer BIO, Westwindkäse</i>	532519 Schweizer Emmentaler AOP 500 g pro Stück
532510 Comté Mons 500 g pro Stück	532507 Kleiner Bengel 180 g pro Stück	531230 Thybo 1,25 kg pro Stück
531169 Cre Meer 220 g pro Stück	532508 Kleiner Roter Brodowiner 200 g pro Stück	532368 Tief im Wald 60% fett 700 g pro Stück
532670 Crottin de Chavignol AOP fermier 80 g pro Stück	532293 Kobunder Ziegenkäse 500 g pro Stück	532513 Tomme de Savoie 750 g pro Stück
532676 Deichkäse 12 Monate gereift 500 g pro Stück		532592 Vacherin Mont d'Or AOP Ofenkäse 400 g pro Stück 10 Stück pro Karton
532327 Deichkäse GOLD 550 g pro Stück		532672 Vacherin Mont d'Or AOP Ofenkäse 400 g pro Stück 10 Stück pro Karton
532366 Dersauer Bauernkaas 50 % Fett 200 g pro Stück		532367 Weinbauernkäse 45 % Fett 3 Monate gereift 200 g pro Stück
532630 Dersauer Bauernkaas 50 % Fett i.Tr. 500 g pro Stück		



DRESDNER BERLE

Eine Käsespezialität aus Sachsen nach Originalrezeptur in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

In einer kleinen Manufaktur in Dresden wird dieser außergewöhnliche Hartkäse aus pasteurisierter Schafsmilch hergestellt, zu einer Berle geformt und gepfeffert. Nach einer dreimonatigen Reifung hat die Berle eine brüchige Struktur und eine pikante, leicht säuerliche, Note.

EIN KÄSE DER BESONDEREN ART

Der herzhafteste Kultkäse wird aus pasteurisierter Schafsmilch hergestellt, von Hand geformt und gepfeffert. Anschließend reift er drei Monate lang zu einem würzigen Hartkäse. Das brüchige Innere der Berle schmeckt pikant mit einer leicht säuerlichen Note. Außen ist der Käse mit Pfeffer umgeben und – je nach Sorte – mit Gewürzen verfeinert.

Je nach Sorte ist die Berle entweder nur von einem Pfeffermantel umgeben oder mit Gewürzen und Kräutern verfeinert. Pur oder in den Geschmacksrichtungen Rucola-Knoblauch, Thymian oder Ingwer-Curry kann sie über Salate und Suppen gehobelt werden oder zur Verfeinerung von Pasta-Gerichten, Gemüse und Fleisch zum Einsatz kommen.



- Kleine Manufaktur in Dresden
- Auch Sachsen-Trüffel genannt
- besteht aus pasteurisierter Schafsmilch
- ca. 3 Monate Reifung



KÄSE - DRESDNER BERLE

532438 **Dresdner Berle Ingwer-Curry**
50 g pro Stück

531151 **Dresdner Berle Natur**
85 g pro Stück

532439 **Dresdner Berle**
Rucola-Knoblauch
50 g pro Stück

532440 **Dresdner Berle Thymian**
50 g pro Stück





BÜFFEL BILL

Büffelmozzarella wird unter Feinschmeckern als absolute Delikatesse geschätzt. Er wird aus frischer Büffelmilch gefertigt und unterscheidet sich von normalem Kuhmilch Mozzarella durch seine cremigere Konsistenz und den etwas intensiveren Geschmack.

Die jungen männlichen Büffel werden mit Muttermilch aufgezogen und bekommen somit keine Ersatzprodukte wie Milchpulver. Strenge ethische Auflagen sorgen dafür, dass männliche und weibliche Tiere hinsichtlich Futterqualität, Auslauf und sonstigen Lebensbedingungen erstklassig behandelt werden.

BUTTER

532274 **Butter**
125 g pro Stück

MOZARELLA

532529 **Mozzarella di Bufala**
50 g pro Stück
5 Stück pro Packung

532531 **Mozzarella di Bufala**
125 g pro Stück
2 Stück pro Packung

532530 **Mozzarella di Bufala
Cardinali**
18 g pro Stück
14 Stück pro Packung

532532 **Mozzarella di Bufala
Burrata**
125 g pro Stück

532533 **Mozzarella di Bufala**
250 g pro Stück



- Natürliche Aufzuchtbedingungen
- Qualitative Ernährung
- Einmaliges Geschmackserlebnis
- Gesunde Eigenschaften





BUTTER BOYZ

Einzigartige Kreationen aus Allgäuer Fassbutter und bayrischen Zutaten – regional, saisonal, handgemacht und bio-zertifiziert. Das ist die Mission der Butter Boyz.

Nachdem sie eine Zeit lang in Frankreich lebten, suchten Moritz Oswald und Fabio Cestari de Mesquita in Deutschland nach einem Pendant zur französischen Butter. Weil ihre Suche erfolglos blieb, kreierten die „Butter Boyz“ nach vielen Jahren in der Gastronomie und Hotellerie kurzerhand selbst Butter.



HANDGEMACHTE SAUERRAHM-BUTTER AUS DEM BUTTERFASS

Statt maschinell hergestellten Produkten benutzen die Butter Boyz für ihre Kreationen ausschließlich traditionelle Sauerrahmbutter aus dem Butterfass. Hierfür wird die Milch zunächst mehrere Tage kaltgestellt, damit sich der Rahm natürlich absetzt. Dieser Rahm wird anschließend im Butterfass „gebuttert“. Schließlich werden ihm Kulturen für den säuerlichen Geschmack zugesetzt, bevor er mehrere Stunden reift.



BUTTER BOYZ - BIO BUTTER

531247 Fichte 20 g pro Stück 30 Stück pro Päckchen	531277 Piment & Röstzwiebel 250 g pro Stück 6 Stück pro Päckchen
531237 gesalzen 20 g pro Stück 30 Stück pro Päckchen	531248 Rote Beete 20 g pro Stück 30 Stück pro Päckchen
531238 natur 20 g pro Stück 30 Stück pro Päckchen	531278 Rote Beete 250 g pro Stück 6 Stück pro Päckchen
531246 Piment & Röstzwiebel 20 g pro Stück 30 Stück pro Päckchen	531229 Mixkiste, 5 x 6 Sorten 20 g pro Stück 30 Stück pro Päckchen



BUTTER-KREATIONEN MIT REGIONALEN ZUTATEN

Nach der Herstellung wird die Butter für mehr Geschmeidigkeit und Geschmack geknetet und dann entweder natürlich belassen oder mit weiteren Zutaten verfeinert. Neben Salzbutter gibt es beispielsweise auch Kreationen mit Kräutern, Steinpilzen oder Honig und Senf. Dabei kommen stets nur regionale und saisonale Zutaten in die Butter – zum idealen Zeitpunkt geerntet und sofort getrocknet. Für den besonderen „Clou“ kann die Butter durch einen Stempel individuell mit einem Logo versehen werden.



MOZZARELLA DIANO CASEARIA S.P.A

Das 1933 gegründete Familienunternehmen Diano Caseria ist heute eine der namhaftesten Molkereien in Kampanien. Alle Produkte werden aus besten Zutaten hergestellt und erzählen etwas von der naturverbundenen Region. Die Käsemeister setzen auf traditionelle Verfahren in Kombination mit modernen Technologien. Das Unternehmen hat die volle Kontrolle über alle Phasen des Produktionszyklus. Das Ergebnis ist eine vollständige Kette, in der alle Schritte optimal aufeinander abgestimmt sind. Diano Caseria führt eine große Auswahl an Mozzarella in verschiedenen Ausführungen und weitere Käsesorten. Authentischer Geschmack aus Süditalien.



- Büffel-Mozzarella aus Kampanien
- Traditionelles Familienunternehmen
- Bio-Büffelmilch ausgesuchter Höfe
- Burrata, Ricotta und Scamorza
- Beste Zutaten, handwerkliche Herstellung



MOZZARELLA

530542 Bufala
Campana D.O.P.
200 g pro Schale
10 Schalen pro Kiste

532282 Bufala
Campana D.O.P.
25 g pro Stück
10 Stück pro Schale

532283 Bufala
Campana D.O.P.
250 g pro Schale

532284 Bufala
Campana D.O.P.
125 g pro Schale

530918 Burrata
125 g pro Stück
1 Stück pro Schale

532269 Burratina
50 g pro Stück
4 Stück pro Schale

530532 Platten
,Sfoggia' Francia
1,0 kg pro Stück

532563 Stracciatella
300 g pro Schale

REGIONAL VERWURZELTE KÄSEREI

Spezialisiert auf die Herstellung und Verarbeitung von Milchprodukten, führt Diano CaseAria eine Käserei mit einer Fläche von 4.000 Quadratmetern. Die enge Verwurzelung in der Region spiegelt sich im Firmennamen: Der Nationalpark Cilento und Vallo di Diano ist der zweitgrößte Italiens. Das Familienunternehmen hat eine starke Bindung an die lokale Tradition.

BIO-BÜFFELMILCH REGIONALER HÖFE

Authentischer Geschmack trifft Cremigkeit: Mozzarella di Bufala Campana Dop wird aus Bio-Büffelmilch von ausgesuchten Bauernhöfen in Cilento und Vallo di Diano hergestellt. Das Qualitätsprodukt verdankt seinen intensiven Geschmack der frischen Büffelmilch und der traditionellen Herstellung gemäß den Regeln für dieses geschützte italienische Erzeugnis.

SPEZIALITÄTEN AUS BÜFFEL- MILCH

Büffel-Mozzarella aus Kampanien ist eine weltweit bekannte Spezialität und hat einen vollmundigen Geschmack. Zu den handwerklich hergestellten Spezialitäten von Diano CaseAria zählen Burrata, Ricotta und Scamorza. Alle Produkte punkten mit reichem Aroma und perfekter Textur. Für ursprünglichen, unverfälschten Käsegenuss: Diano Caseria ist ein italienisches Original.



MOZZARELLA PAOLELLA

Seit 2019 gibt es Wasserbüffel in Mittenwalde. Die Büffelfarm Mozzarella Paoella im Dahme-Spreewald produziert hochwertige Büffelmilchprodukte aus italienischer Meisterhand. Die Familie Paoella stammt ursprünglich aus der süditalienischen Region Kampanien, Heimat des Mozzarella di Bufala. Seit 1750 wird das Familienrezept von Generation zu Generation weitergegeben. Heute setzt Gino Paoella dieses Erbe fort. Das ca. 200 Hektar große Land bietet ausreichend Platz für die rund 500 Wasserbüffel. Bei Mozzarella Paoella kommt alles aus einer Hand - von der Milch bis zum fertigen Produkt. Diese Nähe ist Voraussetzung für Frische und Qualität.



TIERWOHLORIENTIERTE AUFZUCHT

Das Wohlergehen der Tiere liegt dem Unternehmen am Herzen. Die Büffelfarm Mittenwalde legt Wert auf artgerechte Bedingungen wie Weidehaltung, offene Bestallungen und Futter aus eigenem, natürlichem Anbau. Stroh, Heu und Gras frisch von der Weide – das macht die Qualität der aromatischen Büffelmilch aus.

DIE KÄSEREI

Die 300 Quadratmeter große Produktionsstätte mit 8 Mitarbeitern liegt im brandenburgischen Kremmen. In der Käseerei Paoella trifft Handarbeit auf italienische Tradition. Käsemeister Gino Paoella kann auf langjährige Erfahrung zurückblicken. Für den unnachahmlichen Geschmack des Mozzarellas wird ausschließlich echte Büffelmilch aus Mittenwalde verwendet: 100% Frische ist das Versprechen.

FRISCHE PRODUKTE MIT LEIDENSCHAFT

Mozzarella Paoella steht für beste Qualität und natürliche Zutaten. Wöchentlich werden über 5000 Liter Büffelmilch zu Büffelmozzarella, Burrata, Büffelricotta und Frischmilch verarbeitet. In der Produktion und beim Transport gelten höchste Hygienestandards, um maximal frischen Genuss zu garantieren. Bundesweite Lieferungen erfolgen innerhalb von 24 Stunden mit einer speziellen Kühlpedition.



- Büffelmilchprodukte nach italienischer Tradition
- Spreewald-Manufaktur mit eigener Käseerei
- 100% regionales Produkt
- Maximale Frische, vollmundiger Büffelmilchgeschmack
- Ausgeklügelte Frischelogsistik

MOZZARELLA - PAOLELLA

532325 Bufala Burratini Brandenburg
110 g pro Stück
9 Stück pro Schale

531306 Bufala Brandenburg
125 g pro Stück
1 Stück pro Schale

532272 Bufala Brandenburg
125 g pro Stück
8 Stück pro Schale

531270 Burrata Brandenburg
200 g pro Stück
1 Stück pro Schale

MILCHHOF STERZINGER

Vor über 100 Jahren kam den Bergbauern südlich des Brenners eine innovative Idee. Nämlich die Milch der umliegenden Bauern gemeinsam zu sammeln, sie zu verarbeiten und zu vermarkten. Die Umsetzung war nicht einfach und doch hielten sie daran fest. Die Genossenschaft Milchhof Sterzing war gegründet. Die Idee der gemeinsamen Verarbeitung und Vermarktung der Milch war geboren. Diese Idee ist heute noch der Grundgedanke des Milchhofs Sterzing. Die Produkte, die Mitarbeiter und die Techniken haben sich geändert, die Idee jedoch ist geblieben.



HERKUNFT DER MILCH

Kleinstrukturierte Höfe bilden das Groß der Mitgliedsbetriebe, vielfach wird die tägliche Arbeit am Hof und auf den steilen Feldern noch in Handarbeit erledigt. Viele Bauern haben nur sehr wenige Kühe in ihrem Stall, sie kennen sie alle beim Namen und die Tiere sind Teil der Bauernfamilie. Das Tierwohl und somit die Qualität der Milch stehen hier im Vordergrund und das schmeckt man natürlich auch in den Endprodukten. Die Milch wird in die Molkerei gebracht und dort umgehend innerhalb von 24 Stunden verarbeitet. Schnelle und sorgfältige Verarbeitung bedeutet frische und nahrhafte Produkte.

JOGHURT - MILCHHOF STERZINGER

531099 Banane BIO 150 g pro Glas	532528 Mager BIO Erdbeere /Zitrone 150 g pro Glas	531098 Orange BIO 150 g pro Glas
531023 Erdbeer 150 g pro Glas	532526 Mager, Natur 250 g pro Stück	531070 Vanille BIO 150 g pro Glas
531100 Heidelbeer BIO 150 g pro Glas	531101 Mango-Vanille BIO 150 g pro Glas	532527 Vollmilch, Natur 250 g pro Stück
531026 Honig 150 g pro Glas	531024 Joghurt, Sterzinger, Natur 150 g pro Glas	531021 Waldfrucht 150 g pro Glas
531027 Kaffee 150 g pro Glas	531166 Natur, laktosefrei 150 g pro Glas	531022 Zitrone 150 g pro Glas
531028 Mager 0,1% Fett 150 g pro Glas		



BUTTER - MILCHHOF STERZINGER

532502 Butter
250 g pro Stück

MILCH - MILCHHOF STERZINGER

532231 H-Milch, 1,6% Fett
1,0 Liter pro Päckchen
12 Päckchen pro Karton

532230 H-Milch, 3,6% Fett
1,0 Liter pro Päckchen
12 Päckchen pro Karton



- 24 Stunden - Die frische Trinkmilch wird innerhalb von 24 Stunden verarbeitet
- 1300m - Die Höfe der Mitgliedsbetriebe befinden sich alle in mitten von Bergen bis zu 1300m Meereshöhe.
- 100% - Die Mitglieder produzieren Tag für Tag 100% unserer Milch. Dabei sind 400 der insgesamt 600 Milchlieferanten aus Südtirol und 200 aus Nordtirol
- 50 km - Innerhalb von 50km wird täglich die Milch bei den Mitgliedern abgeholt. Seit dem Jahr 2014 liefern Bauern aus dem nördlichem Wipptal und Stubaital
- Alle Produkte enthalten keine Konservierungsstoffe, zusätzliche Aromen oder andere Zusatzstoffe.
- 15 Kühe halten die Mitgliedsbauern im Schnitt auf ihren Höfen, sie füttern, melken und pflegen sie täglich.
- Qualität - Die Milch wird ständig kontrolliert. Diverse Qualitätsfaktoren werden gemessen und untersucht. Die Bakterienanzahl oder die Zellzahl sind nur zwei der untersuchten Bereiche. Im Vergleich zu anderen Regionen Italiens ist die Milchqualität laut der gemessenen Parameter ausgezeichnet. Der Milchwof Sterzing ist Spitzenreiter was die Qualität der verarbeiteten Milch anbelangt.

WEITERE KÄSESORTEN - FRANKREICH

530572	Bleu d'Auvergne 1,4 kg pro Stück	531012	Comté, 18 Monate, 1/4 Rad 10,0 kg pro Stück	530933	Pont L'Eveque 220 g pro Stück
530511	Bleu des Neiges 500 g pro Stück 7 Stück pro Karton	531186	Comté, 8 Monate gereift 200 g pro Stück 10 Stück pro Karton	530468	Reblochon Souple AOC 550 g pro Stück 6 Stück pro Karton
531190	Brie de Meaux 750 g pro Stück 4 Stück pro Karton	531191	Crottin de Chavignol pasteurisiert 60 g pro Stück 12 Stück pro Kiste	531184	Roquefort 600 g pro Stück 4 Stück pro Karton
532395	Brie, Trüffel 2,5% 1,4 kg pro Stück	530501	Epoisses AOC Berthaut 250 g pro Stück	531240	Tête de Moine 900 g pro Stück
531008	Brillat Savarin ca. 500 g pro Stück	531187	Fougerous Petit 250 g pro Stück	530514	Tommlette de Savoie 250 g pro Stück 12 Stück pro Karton
531195	Brillat Savarin gereift 200 g pro Stück 6 Stück pro Karton	530458	Fourme d'Ambert Käse 2,0 kg pro Stück	530506	Tortenbrie franz. 50% 2,0 - 3,0 kg pro Stück
530547	Buchette de Chevre Cendrée 150 g pro Stück 6 Stück pro Karton	530463	Langres 180 g pro Stück	530460	Vacherin Mont-d'Or 500 g pro Stück 10 Stück pro Karton
530545	Camembert Calvados 250 g pro Stück	531188	Mimolette 190 g pro Stück 16 Stück pro Karton	530922	Vacherin Mont-d'Or 435 g pro Stück 10 Stück pro Karton
530954	Camembert de Normandie AOP 250 g pro Stück 12 Stück pro Karton	531193	Morbier 220 g pro Stück 8 Stück pro Karton	530916	Ziegenfrischkäse Buche Soignon 1,0 kg pro Stück
530928	Chaource 500 g pro Stück	531189	Munster 500 g pro Stück 6 Stück pro Karton	530949	Ziegenkäse gereift 1,0 kg pro Stück
531011	Comté, 12 Monate, 1/2 Rad 16,0 kg pro Stück	530469	Munster Tradition Lait Cru 500 g pro Stück 4 Stück pro Karton	531218	Ziegenkäsetaler 40 g pro Stück 24 Stück pro Karton

WEITERE KÄSESORTEN - ITALIEN

530489	Fontina Käse 2,0 kg pro Stück	532473	Grana Padano gerieben 32% Fett 1,0 kg pro Beutel	531056	Pecorino Romano D.O.C. 3,4 kg pro Stück
530428	Gorgonzola Käse D.O.P. 1,5 kg pro Stück	530521	Grana Padano, ganzer Laib ca. 40,0 kg pro Stück	530513	Provolone, Zylinder 0,93 kg pro Stück
532661	Grana Biraghi Petali, Italienischer Hartkäse gehobelt 500 g pro Stück	530683	Grana Padano, halber Laib ca. 40,0 kg pro Stück	530927	Scamorza geräuchert 300 g pro Stück 1,2 kg pro Päckchen
530453	Grana Padano D.O.P. 1,0 kg pro Stück	530931	Parmigiano Reggiano 1,0 kg pro Stück	530536	Taleggio-Käse D.O.P. 500 g pro Stück 8 Stück pro Karton
532536	Grana Padano D.O.P. Trentingrana 1,0 kg pro Stück	530932	Pecorino Romano 3,0 kg pro Stück	530564	Taleggio-Käse D.O.P. 2,2 kg pro Stück



WEITERE KÄSESORTEN

530491 Appenzeller Bayernland 1,7 kg pro Stück	531006 Cheddar - Käse weiß 2,5 kg pro Stück	530496 Gouda Holland, 45% 3,0 kg pro Stück
531051 Belper Knolle 70 g pro Stück 12 Stück pro Karton	530556 Emmentaler geschnitten 1,0 kg pro Stück	530504 Greyerzer Schweiz. 2,0 kg pro Stück
532567 Bergkäse Tiroler mild min. 3 Monate gereift 2,0 kg pro Stück	530539 Emmentaler Käse gerieben 1,0 kg pro Päckchen	530557 Halloumi-Käse 250 g pro Stück
532566 Bergkäse Tiroler sehr würzig Extra 2 Jahre gereift 2,0 kg pro Stück	532582 Emmentaler, original bayrisch 2,8 kg pro Stück	530541 Manchego-Käse 1,0 kg pro Stück
532564 Bergkäse Tiroler würzig min. 5 Monate gereift 2,0 kg pro Stück	530401 Feta-Käse 2,0 kg pro Stück	530563 Obazda 1,5 kg pro Stück
532565 Bergkäse Tiroler würzig min. 10 Monate gereift 2,0 kg pro Stück	532470 Fetakäse aus Kreta 2,0 kg pro Stück	530516 Ricottakäse 1,5 kg pro Stück
530519 Cheddar - Käse 500 g pro Stück	532471 Fetakäse aus Kreta mit Trüffel in Salzlake 1,5 kg pro Stück	531000 Wildblütenkäse 45% 3,5 kg pro Stück
	530554 Gouda geschnitten 1,0 kg pro Stück	



WEITERE KÄSESORTEN - SORTIMENTE

530387 Käsesortiment I

Reblochon, Camembert de Normandie, Langres, Brillat Savarin, Pont L'Eveque, Bleu des Neiges, Selles sur Cher
2,5 kg pro Karton

530388 Käsesortiment II

Reblochon, Fougereux, Petit Chevre d'Argental, Coulommiers, Basque d'Argental, Buche Trad Nature, Bleu des Neiges, Brie de Meaux, Ste. Maure Cendree, St. Nectaire, Valencay, Roquefort
5,6 kg pro Karton

530934 Käsesortiment ITALIEN

Scamorza 40% Fett i. Tr., Stilsfer 50%, Aperitivkäse 37%, Paglietta 50%, Pecorino 50%, Taleggio 48%, Gorgonzola 48%
ca. 2,0 kg pro Karton

530709 Käsesortiment SPANIEN

Iberico Don Juan 3 Mon. DOP, Queso de Cabra Don Juan, Mahón-Menorca 3 Mon., Mahón Menorca 6 Mon., Manchego DOP 6 Mon., Queso de Valdeon, Queso de Murcia al Vino DOP, Etxegarai
ca. 2,0 kg pro Karton



BUTTER

532275 Blockbutter

10,0 kg pro Stück

532270 Butter Conviette, gesalzen

15 g pro Stück
1,8 kg pro Karton

532271 Butter Conviette ungesalzen

15 g pro Stück
1,8 kg pro Karton

531143 Fassbutter gesalzen, BIO

250 g pro Stück
10 Stück pro Karton

531138 Fassbutter, ungesalzen, BIO

250 g pro Stück
10 Stück pro Karton

530399 Markenbutter

250 g pro Stück

532664 Rollenbutter frz., gesalzen

250 g pro Stück

532665 Rollenbutter frz., ungesalzen

250 g pro Stück

WEITERE MOLKEREIPRODUKTE

531111 Buttermilch

500 g pro Becher
10 Stück pro Karton
10 Stück pro Karton

531086 Creme fraiche 38%

1,0 kg pro Stück

531312 Crème Fraiche AOP Isigny 38% Fett absolut

200 g pro Glas
6 Gläser pro Karton
6 Gläser pro Karton

511035 H-Milch 1.5 % Fett

1,0 l pro Päckchen
12 Päckchen pro Karton
12 Päckchen pro Karton

511036 H-Milch 3.5 % Fett

1,0 l pro Päckchen
12 Päckchen pro Karton
12 Päckchen pro Karton

511034 H-Schlagsahne 30%

1,0 l pro Päckchen
12 Päckchen pro Karton
12 Päckchen pro Karton

530398 Joghurt 5kg Eimer 3,5% Fett

5,0 kg pro Stück

532667 Joghurt, Griechischer

150 g pro Stück
8 Becher pro Karton
8 Becher pro Karton

532667 Joghurt, Griechischer

150 g pro Stück
8 Stück pro Karton
8 Stück pro Karton

530499 Mascarpone 80 %

5,0 kg pro Schale

530402 Mayonnaise

5,0 kg pro Stück

532663 Molke, Fruttis

500 g pro Becher

530403 Saure Sahne 10 % Fett

5,0 kg pro Stück

530405 Schlagsahne, 30%

5,0 l pro Stück

530407 Schlagsahne, 33%

5,0 l pro Stück

530411 Schmand

5,0 kg pro Stück

530400 Speisequark - 40%

5,0 kg pro Stück

530397 Speisequark Mager

5,0 kg pro Stück

530406 Ziegenquark

1,5 kg pro Stück



EIER

530999 Größe L - Ucker Eier
Freiland, weiß
90 Stück pro Karton

530998 Größe L - Ucker Eier
Freiland, weiß
10 Stück pro Packung

532503 Größe L - Ucker Eier
Freiland, weiß
6 Stück pro Packung

530997 Größe M - Ucker Eier
Freiland, weiß
90 Stück pro Karton

530996 Größe M - Ucker Eier
Freiland, weiß
10 Stück pro Packung

531088 Größe S - Ucker Eier
Freiland, weiß
10 Stück pro Packung

531089 Größe S - Ucker Eier
Freiland, weiß
90 Stück pro Karton

531004 Größe XL - Ucker Eier
Freiland, weiß
6 Stück pro Packung

530345 Eigelb Tetra
1,0 l pro Päckchen

530347 Eiweiß Tetra
1,0 l pro Päckchen

530346 Vollei Tetra
1,0 l pro Päckchen

.. und viele weitere Sortimente ...

MANUFAKTUR - VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

GESCHMORTES
UND GEGARTES

SAUCEN, JUS UND FONDS

SUPPEN BEILAGEN



ECHTE HANDARBEIT

Ein vernünftiges Mise en Place ist zu einer großen Herausforderung geworden. Daher hat sich Havelland-Express in Zusammenarbeit mit zahlreichen Spitzenköchen dazu entschieden, kreative Kochlösungen zu finden: Handgemachte Spitzenprodukte zur Weiterverarbeitung – von Köchen für Köche.





MANUFAKTUR – VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Manufaktur ist kein Industrieprodukt, sondern ehrliche Handarbeit. Alle Produkte dieser Linie werden mit Sorgfalt und auf Basis gründlich getesteter Rezepturen hergestellt. Geschmack, Farbe, Vitamine und Textur bleiben vollständig erhalten bei einer Haltbarkeit bis zu 90 Tagen. Alle Produkte bieten eine exzellente Basis zur weiteren Verfeinerung. Die Rohware stammt ausschließlich aus dem Havelland Express Produktportfolio. So wissen wir genau um die Qualität und Herkunft der verwendeten Lebensmittel.

MANU FAKTUR HAVELLAND EXPRESS

MANUFAKTUR – VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

**532460 Königsberger Klopse
mit Sauce**
2,0 l pro Beutel

515622 Rotkohl, Apfel-Preiselbeer
2,0 l pro Beutel
6,0 kg pro Karton

**562126 Beef Ribs US „Sous Vide“
tiefgekühlt**
6,0 kg pro Karton

**562281 Ente, geschmort
tiefgekühlt**
1,5 kg pro Stück
4 Stück pro Karton

**562004 Flugentenkeule, geschmort
tiefgekühlt**
24 Stück pro Karton
4,0 – 6,0 kg pro Karton

**562066 Grünkohl, mit Schweinebauch
tiefgekühlt**
2,0 l pro Beutel
6,0 kg pro Karton

**562010 Hähnchenkeule Kimchi
tiefgekühlt**
0,3 kg pro Stück
30 Stück pro Karton
9,0 kg pro Karton

**562009 Hähnchenkeule
Zitronengras & Ingwer
tiefgekühlt**
0,3 kg pro Stück
30 Stück pro Karton
9,0 kg pro Karton

**560917 Halbe Ente geschmort
tiefgekühlt**
300 g pro Päckchen
10 Päckchen pro Kiste

**561303 Kalbsgulasch
tiefgekühlt**
6,0 kg pro Karton



- | | | |
|--|--|--|
| <p>561237 Kalbshaxe „Sous Vide“
tiefgekühlt
6,0 kg pro Karton</p> | <p>561214 Pastrami
tiefgekühlt
1,5 kg pro Stück</p> | <p>561242 Rinderschaukel geschmort
tiefgekühlt
12,0 kg pro Karton</p> |
| <p>562091 Kalbsschaukel „Sous Vide“
mit Sauce
tiefgekühlt
1,7 - 3,0 kg pro Stück
4 Stück pro Karton</p> | <p>562242 Pulled Pork
tiefgekühlt
2,0 - 2,7 kg pro Stück
3 Stück pro Karton</p> | <p>562064 Rotkohl, Apfel-Preiselbeer
tiefgekühlt
2,0 l pro Beutel
6,0 kg pro Karton</p> |
| <p>561232 Kalbstafelspitz „Sous Vide“
tiefgekühlt
6,0 kg pro Karton</p> | <p>560982 Rehgulasch
tiefgekühlt
6,0 kg pro Kiste</p> | <p>561998 Schweine Spare Ribs
tiefgekühlt
1,0 kg pro Stück
6 Stück pro Karton</p> |
| <p>562125 Lammhaxe „Sous Vide“
tiefgekühlt
6,0 kg pro Karton</p> | <p>561985 Rinderbacke „Sous Vide“
mit Sauce
tiefgekühlt
6,0 kg pro Karton</p> | <p>560954 Schweinebäckchen
„Sous Vide“
mit Sauce
tiefgekühlt
6,0 kg pro Kiste</p> |
| <p>562124 Lammschulter „Sous Vide“
mit Sauce
tiefgekühlt
1,2 kg pro Stück
5 Stück pro Karton</p> | <p>560950 Rindergulasch
tiefgekühlt
6,0 kg pro Kiste</p> | <p>562092 Spare Ribs vom Schwein
tiefgekühlt
1,0 kg pro Stück
4 Stück pro Karton</p> |
| <p>561233 Maishähnchenbrust
„Sous Vide“
tiefgekühlt
6,0 kg pro Karton</p> | <p>562318 Rinderschaukel geschmort
tiefgekühlt
6,0 kg pro Karton</p> | <p>562089 Tatar Marinade
tiefgekühlt
1,0 kg pro Beutel
6 Beutel pro Karton</p> |
| | | <p>562179 Tatar vom Rind
tiefgekühlt
2 x 90 g pro Beutel
20 Beutel pro Karton
3,6 kg pro Karton</p> |
| | | <p>562339 Gans, gegart
tiefgekühlt
2,5 kg pro Stück
2 Stück pro Karton</p> |





JUS, FONDS, SAUCEN

- | | | | | | | | |
|--------|--|---|--------|--|---|--------|--|
| 515701 | BBQ-Sauce, Honig
2,0 l pro Beutel | | 515704 | Kalbs-Jus, Premium
2,0 l pro Beutel | | 515705 | Thai-Curry Sauce rot
2,0 l pro Beutel |
| 532465 | Bolognese Sauce
2,0 l pro Beutel | | 562326 | Kalbs-Jus, Premium
2,0 l pro Beutel | | 562291 | Kalbs-Jus
tiefgekühlt
2,0 l pro Beutel |
| 531286 | Enten-Jus
6,0 l pro Karton | | 511076 | Ponzu Sauce
1,0 kg pro Beutel |  | 562346 | Kalbs-Jus, Premium
tiefgekühlt
6,0 l pro Karton |
| 532456 | Geflügelkraftbrühe
2,0 l pro Beutel | | 531287 | Rinderkraftbrühe
6,0 l pro Karton | | 562119 | Vitello Tonnato Sauce
tiefgekühlt
1,0 l pro Beutel |
| 515703 | Grundsauce, weiß, vegan
2,0 l pro Beutel |  | 532463 | Sauce á la Hollandaise
2,0 l pro Beutel | | 531289 | Tomatengrundsauce grob
2 l pro Beutel
3 Beutel pro Karton
6,0 kg pro Karton |
| 562360 | Grundsauce, weiß, vegan
tiefgekühlt
2,0 l pro Beutel |  | 511075 | Teriyaki Sauce
1,0 kg pro Beutel | | | |
| 515708 | Kalbs-Jus
2,0 l pro Beutel | | 515706 | Thai-Curry Sauce gelb
2,0 l pro Beutel |  | | |

SUPPEN

532459 Bouillabaisse
2,0 l pro Beutel

532458 Gulaschsuppe vom Rind
2,0 l pro Beutel

531291 Linseneintopf, vegan 
2,0 kg pro Beutel
3 Beutel pro Karton
6,0 kg pro Karton

**561984 Hummersuppe
tiefgekühlt**
6,0 l pro Karton

532457 Tom Kah Suppe
2,0 l pro Beutel



- Jedes Gericht ist nahezu küchenfertig und muss nur noch verfeinert werden
- Schnelle und frische Küche auf höchstem Niveau
- Alle Produkte werden mit absoluter Sorgfalt und getesteten Rezepturen hergestellt
- Kein Industrieprodukt!
- In der Herstellung stehen ehrliche Handarbeit und Leidenschaft zum Produkt
- Geschmack, Farbe, Vitamine und Textur bleiben vollständig erhalten
- Komplett ohne Zusatzstoffe
- Überwindung komplexer und zeitintensiver Herstellungsprozesse für den Endabnehmer:
- Dies ist kein Convenience im herkömmlichen Sinne, es ist eine neue Möglichkeit hochwertiger Küche.
- Manufaktur bietet die Möglichkeit, jederzeit ein Spitzengericht zur Hand zu haben.

MEHR ALS CONVENIENCE

Wer unsere Manufaktur Produkte nutzt, umgeht komplexe und zeitintensive Herstellungsprozesse ohne auf die Qualität handgemachter Lebensmittel zu verzichten. Dies ist kein Convenience im herkömmlichen Sinne, es ist eine neue Möglichkeit hochwertiger Küche.



PASTA UND TEIGWAREN

PAPPARDELLE
GNOCCHI
RAVIOLI
SPAGHETTI
LINGUINE
TAGLIATELLE



HANDGEMACHTE AUSWAHL

Pasta - passt einfach immer. Ob Gnocchi gefüllt mit Trüffel, Panzerotti mit Hummer oder Pappardelle: La Pastaia beliefert uns mit handgemachten Pastaspezialitäten, die täglich frisch hergestellt werden. Pasta di Aldo ist einer der wenig verbliebenen italienischen Erzeuger, die Pasta nach alter Tradition fertigen. In Monte San Giusto zaubert die Manufaktur aus regionalen Produkten eine Pasta zum Träumen – strohgelb, bissfest und intensiv im Geschmack. Und aus einer Schwarzwälder Manufaktur, die noch produziert wie früher, kommen Buchholzer Nudeln. Schonende Produktion und langes Trocknen machen die Nudeln herrlich bissfest. Lecker.





LA PASTAIA

Unsere Herstellungsmethoden sind sehr traditionell. Die Zutaten sind einfach und gesund, aber vor allem von sehr hoher Qualität. Im Marktsegment der Pasta heben wir uns stark hervor, da wir unsere Pasta nicht konservieren, d. h. wir begasen oder vakuumieren bzw. pasteurisieren sie nicht. Unsere Pastaspezialitäten sind noch wirklich frisch.



- gegründet im Jahre 1986 in Hamburg
- ein Familienunternehmen, welches sich auf die Herstellung „frischer Pasta“ von höchster Qualität spezialisiert hat
- "Hausgemachte Pasta", hergestellt nach alten traditionellen Familienrezepten

NUDELN FRISCH

532410 Nudelteigplatten weiß
3,0 kg pro Karton

530543 Pappardelle
3,0 kg pro Karton

530305 Penne
3,0 kg pro Karton

530634 Spaghetti
3,0 kg pro Karton

530685 Tagliatelle
3,0 kg pro Karton

GNOCCHI FRISCH UND TIEFGEKÜHLT

530295 Gnocchi
3,0 kg pro Karton

530983 Gnocchi „Kissen“
3,0 kg pro Karton



530320 Gnocchi Bärlauchfüllung
3,0 kg pro Karton



530291 Gnocchi gefüllt Gorgonzola
3,0 kg pro Karton

530981 Gnocchi gefüllt mit
8 Kräutern
3,0 kg pro Karton

530876 Gnocchi gefüllt
Mozzarella Zitrone
3,0 kg pro Karton

530290 Gnocchi gefüllt
Tomate, Mozzarella,
Basilikum
3,0 kg pro Karton

530294 Gnocchi Kürbisfüllung
3,0 kg pro Karton

531108 Gnocchi Pfifferlingsfüllung
3,0 kg pro Karton

530925 Gnocchi Ricotta Spinat
3,0 kg pro Karton

530629 Gnocchi Rote Bete
3,0 kg pro Karton

530287 Gnocchi Steinpilzfüllung
3,0 kg pro Karton



530301 Gnocchi Trüffel­füllung
3,0 kg pro Karton

531020 Gnocchi Ziegenfrischkäse
3,0 kg pro Karton

560813 Gnocchi 8 Kräuter
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale

562067 Gnocchi
gefüllt mit Kürbis
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale

560869 Gnocchi Gorgonzola
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale

561381 Gnocchi Natur
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale

560816 Gnocchi Ricotta-Spinat
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale

560812 Gnocchi Steinpilz
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale

560814 Gnocchi
Tomate-Mozzarella
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale

560815 Gnocchi Trüffel
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale

RAVIOLI FRISCH UND TIEFGEKÜHLT

530706 Ravioli Marone-Birne
3,0 kg pro Karton

531154 Ravioli Rondini
Ricotta-Pfifferling
3,0 kg pro Karton

530298 Ravioli Rote-Bete
3,0 kg pro Karton

530316 Ravioloni Ricotta-Zitrone
3,0 kg pro Karton

530317 Ravioloni Tomate Mozzarella
3,0 kg pro Karton

531295 Rondini mit Kürbisfüllung
3,0 kg pro Karton

560797 Ravioli Trüffel
tiefgekühlt
1,5 kg pro Schale





PASTA DI ALDO

Manufaktur Pasta aus Italien
Pasta – der Inbegriff von La Dolce Vita, das Symbol italienischer Lebensart und die Leibspeise der meisten Kinder. Leider gibt es heute nur noch sehr wenige Erzeuger, die dieses so beliebte Produkt in Handwerk, Tradition und hoher Qualität herstellen. La Pasta di Aldo ist einer dieser Erzeuger. In dem kleinen Ort Monte San Giusto mitten in den italienischen Marken, stellt die Manufaktur von Maria Maria Alzapiedi und Luigi Donnari ihre köstlichen Nudeln her – aus regionalen Produkten und je nach Sorte mit einer anderen Hartweizengrießmischung. Das Ergebnis ist eine Pasta in höchster Qualität – strohgelb, bissfest und intensiv im Geschmack.



- gute handwerkliche Pasta
- Familienbetrieb von Ehepaar Luigi Donnari und Maria Alzapiedi
- Im kleinen Ort Monte San Giusto
- ausschließlich regionale Produkte

PASTA - PASTA DI ALDO

515673 Chittarine mit Sepia
250 g pro Päckchen

515674 Linguine
250 g pro Päckchen

515675 Linguine
1000 g pro Päckchen

515676 Pappardelle
250 g pro Päckchen

515682 Pappardelle
1000 g pro Päckchen

515683 Tagliatelle
250 g pro Päckchen

515684 Tagliatelle
1000 g pro Päckchen

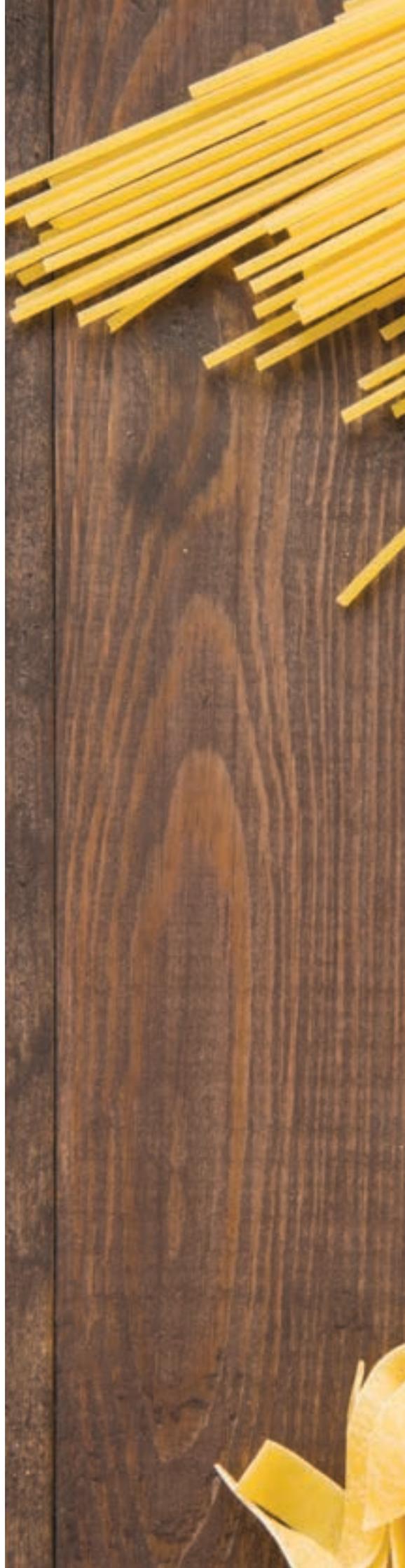
515686 Tagliatelle mit Trüffel
250 g pro Päckchen

515685 Tagliatelle mit Zitrone
250 g pro Päckchen



PASTA - DE CECCO TEIGWAREN

- | | | | |
|--|---|---|---|
| 510996 Canneloni No.100
250 g pro Päckchen | | 510986 Linguine No. 7
500 g pro Päckchen |  |
| 510998 Casareccia No. 88
500 g pro Päckchen |  | 510978 Orecchiette No. 91
500 g pro Päckchen |  |
| 510983 Conchiglioni Rigate No. 126
500 g pro Päckchen |  | 510988 Pappardelle No. 201
500 g pro Päckchen |  |
| 532411 Mafaldine No. 2
500 g pro Päckchen
24 Päckchen pro Karton |  | 510979 Pasta Riso No. 74
500 g pro Päckchen |  |
| 510993 Farfalle No. 93
500 g pro Päckchen |  | 510990 Penne Rigate No. 41
500 g pro Päckchen |  |
| 515803 Farina di Grano Duro
Hartweizenmehl
1,0 kg pro Päckchen |  | 515745 Penne Rigate No.41
3,0 kg pro Päckchen |  |
| 510984 Fusilli No. 34
500 g pro Päckchen |  | 511241 Penne Vollkorn
500 g pro Päckchen |  |
| 515744 Fusilli No.34
3,0 kg pro Päckchen | | 510981 Rigatoni No. 24
500 g pro Päckchen |  |
| 510997 Garganelli
250 g pro Päckchen | | 510994 Rotelle No. 54
500 g pro Päckchen |  |
| 510995 Lasagne No.114, grün
500 g pro Päckchen | | 515852 Sedani Rigati No. 57
500 g pro Päckchen |  |
| 510977 Lasagne weiß No.112
500 g pro Päckchen | | 515804 Semola di Grano Duro
Hartweizengrieß
1,0 kg pro Päckchen |  |
| 511064 Linguine Integrale No. 7
500 g pro Päckchen |  | 510989 Spaghetti No. 12
500 g pro Päckchen |  |





PASTA UND TEIGWAREN



- 510987 **Spaghettini No. 11** 
500 g pro Päckchen
- 511046 **Strozzapreti No.116** 
250 g pro Päckchen
- 515743 **Taglierini No. 205** 
500 g pro Päckchen
- 510991 **Tagliatelle No. 104** 
250 g pro Päckchen
- 510992 **Tagliatelle No. 203** 
500 g pro Päckchen
- 510985 **Taglierini No. 105** 
250 g pro Päckchen



MONDO PASTA

Dem Produktsortiment von Mondo Pasta merkt man seine facettenreiche Geschichte an, die bis in die 1950er Jahre zurückreicht. Zu dieser Zeit belieferte noch der Großvater von Geschäftsführer Ignazio Arena die Bewohner des kleinen sizilianischen Ortes Paternò mit hausgemachter Pasta und legte den Grundstein für einen erfolgreichen Berliner Pasta-Großhandel, der größten Wert auf nachhaltigen und abwechslungsreichen Genuss legt.

PASTA, FRISCH UND TIEFGEKÜHLT - MONDO PASTA

NUDELN TIEFGEKÜHLT

561944 Papardelle
tiefgekühlt
2,0 kg pro Karton

GNOCCHI TIEFGEKÜHLT

560600 Gnocchi Natur
tiefgekühlt
4,0 kg pro Karton

560591 Gnocchi Rote Bete
tiefgekühlt
Mascarpone Walnuss
3,0 kg pro Stück



RAVIOLI TIEFGEKÜHLT - MONDO PASTA



560867 Ravioli Bärlauch
3,0 kg pro Karton

560866 Ravioli gefüllt mit
grünem Spargel
3,0 kg pro Karton

562308 Ravioli gefüllt
mit Waldpilzen und Trüffel
3,0 kg pro Stück



560750 Ravioli Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen
3,0 kg pro Karton

560738 Ravioli Pfifferlinge
3,0 kg pro Karton

562171 Ravioli
Pfifferlinge & Kartoffeln,
(vegan)
3,0 kg pro Karton

560737 Ravioli Ricotta-Spinat
3,0 kg pro Karton

560740 Ravioli Steinpilz
3,0 kg pro Karton

560726 Ravioli
Ziegenfrischkäse
3,0 kg pro Karton

- aus hochwertigem, biologisch angebautem Hartweizen hergestellt
- ausschließlich natürliche Zutaten
- keine künstlichen Zusatzstoffe





VEGAN

**CASHEWRELLA
REDEFINE MEAT
BEYOND MEAT
TOFU**

VEGANER GENUSS

Immer mehr Genießer ernähren sich vegan. Daneben gibt es viele Menschen, die ab und an bewusst auf tierische Lebensmittel verzichten. Vegan zu leben ist Trend. Von Milch über Sahne zu Fleisch – es gibt eine große Auswahl an pflanzlichen Alternativen. Zahlreiche Küchen setzen pflanzenbasierte Kreationen auf die Karte. Ob Premium Käse auf Cashewbasis, Redefine Meat oder Pastaspezialitäten ohne Milch und Fleisch: Bei uns findet ihr besondere Produkte für den veganen Lebensstil, der bei Genuss keine Kompromisse macht.





REDIFINE MEAT

Bei Fleischalternativen hat sich in letzter Zeit einiges getan. Bislang gab es jedoch noch keine ganzen Fleischstücke auf pflanzlicher Basis. Redefine Meat hat diese Innovation in einer Qualität erreicht, die von Spitzenrestaurants akzeptiert wird: Das erste 3D-gedruckte Filetsteak aus rein pflanzlichen Zutaten. Eshchar Ben-Shitrit ist der Gründer des israelischen Start-ups. Die Vision des Unternehmens ist, die Fleischproduktion auf den Kopf zu stellen. Und so eine Welt zu schaffen, in der ein Fleischerlebnis ohne Kompromisse möglich ist. Das innovative Start-up hat sich intensiv mit der komplexen Fleischstruktur auseinandergesetzt, um einzelne sensorische Prozesse zu verstehen und zu garantieren, das gleiche Geschmackserlebnis wie bei tierischem Fleisch bieten können. Jedes Produkt wird mit dem Fachwissen von Küchenchefs und Fleischexperten entwickelt.

NEW MEAT AUS DEM 3D-DRUCKER

Das Unternehmen hat eine geschützte 3D-Drucktechnologie namens Meat Matrix Additive Manufacturing entwickelt, die es ermöglicht, tierische Muskelfasern nachzubilden. „Angus“ ist ein neuartiger, für größere Mengen ausgelegter 3D-Drucker, der aus pflanzlichen Zutaten verschiedene köstliche Fleisch-Alternativen herstellt. Ob Premium Burger, Lamm Kebab, Striploin oder Bratwurst: Die Fleischalternativen kommen tierischem Fleisch verblüffend nah hinsichtlich Textur, Aroma, Aussehen, Geschmack und Saftigkeit. Medium rare und doch vegetarisch – die Rezepturen bestehen aus pflanzlichen Zutaten wie Soja- und Erbsenprotein, Kichererbsen, Rote Bete oder Kokosfett. Geschmack und Mundgefühl von tierischem Fleisch werden perfekt nachbildet. Seit Ende 2021 ist das alternative Fleisch auf den Speisekarten erster Restaurants in Deutschland und der Schweiz zu finden. Im Gegensatz zu herkömmlichen pflanzlichen Alternativen haben diese New-Meat-Produkte das Potenzial, wirklich attraktiv für Fleischliebhaber zu sein.



- Innovatives Start-up
- New Meat aus additiver Fertigung
- Köstlich fleischig in Geschmack und Konsistenz
- Auf rein pflanzlicher Basis
- Von Spitzenköchen geprüft



REDIFINE MEAT

562276 Redefine *Beef*
tiefgekühlt
300 g pro Stück

562275 Redefine *Lamm*
tiefgekühlt
300 g pro Stück

562277 Redefine Bratwurst mediteran
tiefgekühlt
67,5 g pro Stück
12 Stück pro Packung

562279 Redefine Burger
tiefgekühlt
140 g pro Stück
8 Stück pro Packung

562274 Redefine Kebab
tiefgekühlt
1,0 kg pro Stück

562278 Redefine Minced
tiefgekühlt
1,0 kg pro Stück



BEYOND MEAT

Beyond Meat ist der Pionier auf dem Gebiet pflanzenbasierten Fleisches. Gründer Ethan Brown steht an der Spitze des innovativen Unternehmens, das Burger und Wurstspezialitäten aus Pflanzen herstellt. Beyond Meat – jenseits des Fleisches – will Teil einer klimafreundlichen Zukunft sein. Das Unternehmen stellt alternatives Fleisch her, das den gleichen Geschmack und die gleiche Konsistenz hat wie tierisches Fleisch. Mit innovativen Verfahren und natürlichen Zutaten wie Erbsen, braunem Reis, Kokosfett und rote Bete kreiert Beyond Meat pflanzliches Fleisch, das Vegetarier, Veganer und Fleischesser überzeugt. es Hähnchenfleisch mit rückverfolgbarer Herkunft. .



- Pflanzenbasiertes Produkt
- Rein pflanzliche Zutaten
- Saftiger Geschmack
- Textur wie tierisches Fleisch

INNOVATIVE PRODUKTION

Beyond Meat produziert mit einer patentierten Technologie Fleisch aus pflanzlichen Zutaten. Diese sind nahrhaft, verbrauchen weniger Ressourcen und tragen zum Tierwohl bei. Ohne Kompromisse beim Geschmack. Durch richtungsweisende Techniken haben die Produkte die sensorischen Eigenschaften und den saftigen Geschmack von tierischem Fleisch.

PFLANZENBASIERTE ZUTATEN

Kartoffelstärke und Pflanzenfaserextrakt Methylcellulose sorgen für perfekte Textur und Biss der Produkte. Hochwertiges pflanzliches Protein liefern Erbsen und brauner Reis. Calcium, Eisen, Salz und Kaliumchlorid steuern nahrhafte Mineralstoffe bei. Rote-Bete-Saft und Apfelextrakt verleihen den Produkten Farbe und Aroma. Frei von Soja, Gluten und Cholesterin.



FLEISCH VON MORGEN

Das Sortiment von Beyond Meat umfasst saftige Burger, Gehacktes, Bratwurst und Fleischbällchen. So genießt man heute: Fleischig, saftig, köstlich – mit Zutaten auf pflanzlicher Basis. Mit hochwertigen pflanzlichen Fleischalternativen können Fleischliebhaber weiterhin alle Gerichte genießen, die sie am liebsten mögen.

BEYOND MEAT

562215 Beyond Burger
tiefgekühlt
113 g pro Stück
40 Stück pro Packung

562373 Beyond Meatballs
tiefgekühlt
25 g pro Stück
1,0 kg pro Beutel

562217 Beyond Sausage
tiefgekühlt
100 g pro Stück
10 Stück pro Packung
5 Packungen pro Karton

562219 Beyond Chicken Tenders
tiefgekühlt
2,0 kg pro Stück

562374 Beyond Mince (Hackfleisch)
tiefgekühlt
484 g pro Stück
4 x 250 g pro Karton



CASHEWRELLA

Das Unternehmen Cashewrella mit Sitz in Rosdorf-Mengershausen wurde 2019 von Udo Flachs Nóbrega gegründet und ist auf die Herstellung veganer Käsealternativen spezialisiert. Mit seinem Startup hat sich der ehemalige IT-Manager einen Traum erfüllt und seine Leidenschaft für veganes Essen zum Beruf gemacht. Das junge Unternehmen aus der Region Göttingen steht für fairen Handel und ein Leben im Einklang mit der Natur. Bei Herstellung und Verpackung wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Alle Produkte sind pflanzenbasiert, bio- und fairtrade zertifiziert.

KÄSE AUF CASHEWBASIS

Käseliebhaber, die nach veganen Alternativen suchen, sind bei Cashewrella genau an der richtigen Adresse. Auf der Basis von gesunden und gehaltvollen Cashewnüssen stellt das Unternehmen köstliche Kreationen handwerklich her. Den Strom für die Kühlung bezieht Cashewrella in Form von veganem Ökostrom.

BESTE REGIONALE ZUTATEN

Die rein pflanzlichen, biologisch zertifizierten Zutaten werden von Cashewrella sorgfältig ausgesucht. Die frischen Kräuter stammen aus der Region Göttingen und variieren je nach Saison. Für ihren reichen, vollmundigen Geschmack erhalten die Käse-Kreationen viel Zeit und können in Ruhe wochenlang reifen.

KÄSE AUF CASHEWBASIS - CASHEWRELLA

532569 Vamembert Feige
Bio, vegan
155 g pro Stück

532573 Vamembert mit Trüffel
Bio, vegan
155 g pro Stück

532572 Vamembert mit Kalamata
Bio, vegan
155 g pro Stück

532570 Vamembert Natur
Bio, vegan
155 g pro Stück

532571 Vamembert mit Pfeffer
Bio, vegan
155 g pro Stück

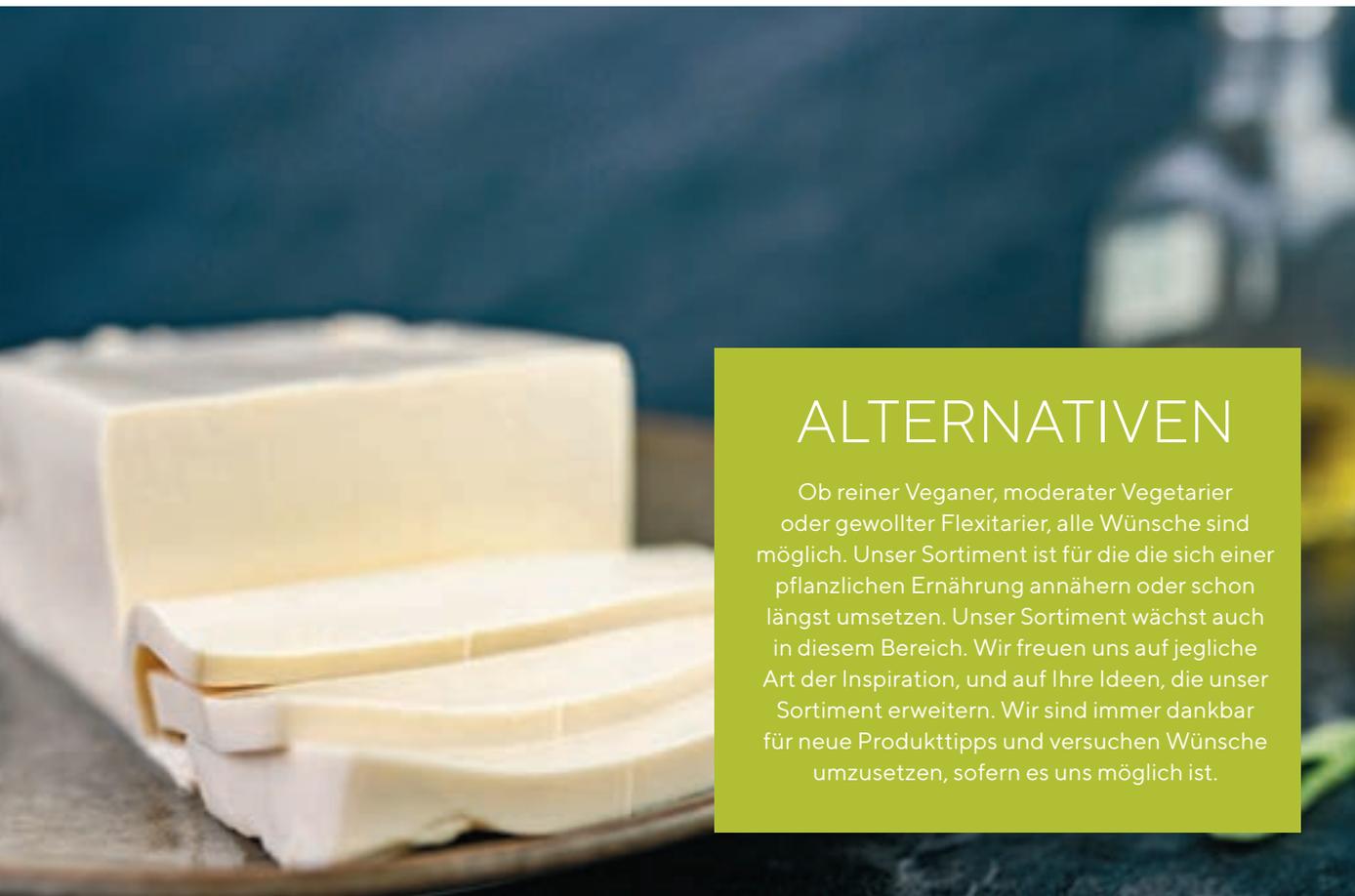


KREATIVES SORTIMENT

Zum Sortiment gehören der Plesseblue als Alternative zum Blauschimmelkäse und der Vamembert als vegane Variante des Camembert. Dieser wird pur sowie mit Feige, Trüffel, Olive, Pfeffer, Walnuss oder Mango-Chili angeboten. Wunderbar cremig und aromatisch sind diese Kreationen von konventionellem Käse kaum zu unterscheiden.



- Göttinger Startup
- Premium vegane Käsealternativen
- Saisonale und regionale Zutaten
- Lange Reifung, vollmundiger Geschmack
- Die nächste Generation von Käse



ALTERNATIVEN

Ob reiner Veganer, moderater Vegetarier oder gewollter Flexitarier, alle Wünsche sind möglich. Unser Sortiment ist für die die sich einer pflanzlichen Ernährung annähern oder schon längst umsetzen. Unser Sortiment wächst auch in diesem Bereich. Wir freuen uns auf jegliche Art der Inspiration, und auf Ihre Ideen, die unser Sortiment erweitern. Wir sind immer dankbar für neue Produkttipps und versuchen Wünsche umzusetzen, sofern es uns möglich ist.

TOFU

530197 Tofu „Japan Art“ fest
349 g pro Päckchen

531336 Tofu geräuchert, Bio
1,75 kg pro Päckchen

MILCHALTERNATIVEN

532314 Cashewdrink Alpro
1,0 l pro Päckchen

515613 Haferdrink Oatly Barita
1,0 l pro Päckchen

530938 Kokos Milch
1,0 l pro Päckchen

530938 Kokos Milch
1,0 l pro Päckchen

511207 Mandeldrink Alpro
1,0 l pro Päckchen

510672 Kokos Milch
400 ml pro Dose

530938 Kokos Milch
1,0 l pro Päckchen

510196 Soja Milch
1,0 l pro Päckchen

531226 Soja Cuisine
1,0 l pro Becher

JOGHURTALTERNATIVEN

531196 Soja Joghurt NATUR
500 g pro Becher

532316 Soja Joghurt Erdbeer
500 g pro Becher

531197 Soja Joghurt Heidelbeer
500 g pro Becher

532317 Soja Joghurt Kirsch
500 g pro Becher

532315 Soja Joghurt Pfirsich
500 g pro Becher

532313 Soja Joghurt Vanille
500 g pro Becher

532318 Soja Joghurt Zitrone
500 g pro Becher



FEINKOST

ANTIPASTI
GEWÜRZE
ÖLE
ESSIGE
TERINEN
SAUCEN AUS ASIEN

A close-up photograph of a glass jar with a metal clasp lid, partially filled with dark honey. In the foreground, a clear glass bowl contains several pieces of pale yellow butter. The background is a light-colored, textured surface.

VIELFALT ZUM VERFEINERN

Feinkost ist das kleine Extra, mit dem wir uns und andere verwöhnen. Ob frisches Brot, ausgesuchter Kaffee oder handgemachte Pasta: Delikatessen machen Essen zu Esskultur. Von A wie Anissamen bis Z wie Zimtblüte: Gewürze sind die Seele eines Gerichts. Essig-Kreationen liefern die perfekte Würze – natürlich abgereift im Holzfass. Kaltgepresste Öle garantieren Tropfen für Tropfen köstliche Vielfalt. Und für entspanntes Kochen zuhause empfehlen wir unsere Manufakturprodukte, von Köchen kreiert. Kurzum: Mit unseren erstklassigen Feinkostprodukten kocht es sich (fast) wie von selbst.





THEO – DER ESSIGBRAUER

Tradition und Qualität – Die »entschleunigte Produktion«. Nach altem, handwerklichem Verfahren und nach eigenem Brauhaus-Standard »Acetum 1868 germanitus« werden die Essige in großen Holzfässern in einem eigens entwickelten 13-schrittigen Verfahren langsam, schonend und in natürlichsten Qualitäten hergestellt. Diese alte Herstellungsweise ist in Deutschland einzigartig. Neben dem handwerklichen Verfahren und der schonenden Verarbeitung von Most, Saft und Früchten sorgen auch der Verzicht auf Zusatz- und Hilfsstoffe und die Lagerung im Holzfass für das dichte Aroma und die einzigartige Qualität der Essige.

QUALITÄT

Die komplette Herstellung der Essigmeisterei-Produkte ist "Made in Germany". Die Rohwaren stammen von Bauern und Winzern aus Deutschland. Entgegen der industriellen Lebensmittelfertigung stellt die Essigmeisterei ihre Produkte ausschließlich in Handarbeit her. Bei allen Produkte wird auf künstliche Aromen, Konzentrate, Konservierungsmittel und Farbstoffe verzichtet. Dafür bürgen die Firmengründer.

REIFUNG & LAGERUNG

Durch das Holz gelangt Sauerstoff in die Flüssigkeit, ohne den die Essigbakterien nicht ihre wunderbare Arbeit vollbringen könnten. Im luftigen Hochfasslager sind die Essige den Temperaturunterschieden im Jahreskreislauf ausgesetzt, dabei verdunstet ein Teil der Flüssigkeit. Genannt wird dieser Prozess Reduktion, ein Nebeneffekt der Verwandlung zur Delikatesse. Das Aroma wird durch die Verdunstung noch konzentrierter.



- Deutschlands letzte ganzheitliche Essigkellerei
- ausgesuchte, regionale Rohstoffe
- alte Rezepturen
- Hergestellt ganz natürlich aus biologisch, vergorener Säuregärung.
- Hergestellt ganz ohne Schwefel, Farbstoff, Kaliumbisulfit, Antioxidationsmittel und technische Hilfsstoffe
- Hergestellt ganz ohne Entkeimungsfiltration oder Hitzebehandlung



- 511050 Balema 501**
Traditionell Balsam
3,0 l pro Karton / Bag in Box
Würzkomposition aus Weinessig und Traubenmost
- 511051 Balema 502**
Weissgold Balsam
3,0 l pro Karton / Bag in Box
Weißer Traubenmost
„auf frischen Blüten“ gebettet, direkt vergoren und als Krönung im Holzfass gereift.
- 511052 Balema 503**
Apfelessig
3,0 l pro Karton / Bag in Box
Frisch, fruchtig, harmonisch. Dieser meisterliche Essig überzeugt durch sein vollmundiges Bouquet.
- 511053 Balema 504**
Weissweinessig
3,0 l pro Karton / Bag in Box
Als Basis und für das gewisse Etwas: Diese im großen 3000 Liter Holzfass vergorenen Essige.
- 511054 Balema 505**
Rotweinessig
3,0 l pro Karton / Bag in Box
Top Qualität für jeden Tag.
- 511055 Balema 003**
Holunderblüten Balsam
0,5 l pro Flasche
Neben Weißweinessig wird dieser altgoldene Lageressig aus Zucker und frischem Holunderblütenauszug gemacht.
- 511056 Balema 013**
Schwarzkirsch Balsam
0,5 l pro Flasche
Aus Kirschessig, reduziertem Schwarzkirschmost und Traubenmost entsteht dieser tiefschwarze Lageressig
- 511057 Balema 014**
Apfel-Bernstein Balsam
0,5 l pro Flasche
Aus dem Kirschholzfass, hat als Basis handgekochten Apfelmost und Apfelwein.
- 511058 Balema 015**
Apfel-Limousin Balsam
0,5 l pro Flasche
Der Essigklassiker auf gehobenerem Niveau: Moderate, aber dennoch prägnante Apfelaromen ergänzen bei diesem aus Apfelessig und reduziertem Apfelmost hergestellten.
- 511060 Balema 010**
BIO Rubin Balsam
0,5 l pro Flasche
- 511106 Balema 030**
Himbeer Balsam
0,5 l pro Flasche
Ohne künstliche Zusätze und Industrialkohol. Unsere wertvolle biologische "Essigsäure" entsteht nur aus den Nährstoffen der Früchte und Pflanzen.
- 511118 Balema No.027**
Pflaumen Balsam
0,5 l pro Flasche
- 511119 Balema 022**
Birnen Balsam
0,5 l pro Flasche
Aus Apfelessig und reduziertem Birnenmost entsteht der kupferfarbene Birnen Lageressig. In ihm paart sich die Süße der Birnen harmonisch mit der Säure des Essigs, die Fruchtaromen entwickeln sich eher dezent.
- 511120 Balema 017**
Whiskey Single Malt Balsam
0,2 l pro Flasche
Auf Feuer reduzierter Traubenmost und Weinessig sind die Basis dieses bernsteinfarbenen Lageressigs, der seine Reifung im Single-Malt-Fass erfuhr.
- 511183 Balema 050**
Weissweinessig
0,5 l pro Flasche
Gereift im Eichenholzfass. Ein milder Weinessig aus der Riesling und Müller-Thurgau Traube
- 511219 Balema No. 19**
Granatapfel Balsamico
0,2 l pro Flasche
Im Eichenfass gereift.



JRE
ORIGINS



NIHON MONO

Das kulinarische Japan wie es wirklich ist: Bei Nihon Mono gibt es ausschließlich handgemachte, handverlesene Qualität. Hinter jedem Produkt stecken ein japanischer Hersteller, eine Geschichte und eine Herstellungsmethode, die über Jahrhunderte perfektioniert wurde. Das Resultat ist Qualität, die man riechen, fühlen und schmecken kann. Hinter Nihon Mono stehen Köche, Sake Sommeliers und Sake Ausbilder für den Wine & Spirit Education Trust, die in Sake Brauereien und traditionellen Küchen gearbeitet und das Handwerk direkt an der Quelle gelernt haben: in Japan. Nihon Mono teilt die Expertise und Leidenschaft für Sake, Shōchū und Japanische Küche mit anspruchsvollen Genießern weltweit.

JAPANISCHE GENUSSKULTUR

Die Qualität der Zutaten ist das Herzstück japanischer Genusskultur. Für Nihon Mono zählt der gute Geschmack, der kulinarische Produkte zu einer besonderen Erfahrung macht. Das Team pflegt den persönlichen Kontakt zu japanischen Herstellern, die den Anspruch und die Leidenschaft von Nihon Mono teilen. Das Portfolio umfasst authentische Köstlichkeiten aus Japan. Im Fokus steht auch die Bewahrung traditioneller kulinarischer Handwerkskunst. So gibt es Sake, Umeshu und Shōchū von kleinen Brauereien und Brennereien sowie Feinkost wie Dashi, Saucen, Pasten und Reissessig aus familiengeführten Manufakturen, die zu den Besten ihrer Zunft zählen. Sake der fernab in den Hügeln der Insel Shikoku gelegenen Tosa Brauerei lädt ein zu einer Meditation über die unglaubliche Aromenvielfalt von Reis. Und erstklassiger Shōchū lässt sich pur, on the rocks sowie mit heißem (Oyuwari) oder kaltem (Mizuwari) Wasser verlängert genießen. Oishii!

JAPAN IM GLAS &



AUF DEM TELLER

JAPANISCHE DELIKATESSEN - NIHON MONO

532561 Essig Sushi 360 ml pro Stück		532558 Sesampaste Gold 80 g pro Stück		532542 Soja Sauce nicht pasteurisiert 1,0 l pro Stück	
532550 Katsubushi - Bonito Flocken 500 g pro Stück		532555 Sesampaste Schwarz 80 g pro Stück		532546 Tafelsake 1,8 l pro Stück	
532549 Kombu Alge (Ne Kombu) 500 g pro Stück		532556 Sesampaste Schwarz 1,0 kg pro Beutel		532622 Tafelsake / Kochsake 15 % Vol. 720 ml pro Stück	
532544 Mirin Hon 1,8 l pro Stück		532557 Sesampaste Weiß 1,0 kg pro Stück		532554 Ume Boshi Paste 100 g pro Stück	
532543 Misopaste (Barley - Gersten Miso) Arisanal 300 g pro Stück		532548 Shiitake - Pulver 200 g pro Stück		532552 Yuzu Kosho Grün Yuzu & Chili 200 g pro Stück	
532545 Misopaste, fermentiert 500 g pro Schale		532547 Shiitake - Stiele 500 g pro Stück		532553 Yuzu Kosho Rot 200 g pro Stück	
532560 Reissig Genmai, braun 500 ml pro Stück		532590 Soja Sauce, hell 200 ml pro Flasche		532551 Yuzu Sirup 300 ml pro Stück	
532559 Reissig Junmai, hell 360 ml pro Stück		532541 Soja Sauce nicht pasteurisiert 500 ml pro Packung		532677 Yuzu Sirup 600 ml pro Beutel	



- Handverlesene japanische Delikatessen
- Authentische Genusskultur aus Japan
- Handwerkliche Herstellung nach alter Tradition
- Familienbetriebe, die zu den Besten ihrer Zunft zählen
- Im Glas: Sake, Shochu, Umeshu und Tee
- Auf dem Teller: Saucen, Pasten, Reissig und Dashi





SCHWARZWALD MISO

Schwarzwald-MISO ist der einzige Hersteller von natürlich fermentiertem Miso aus regionalen, bio-zertifizierten Rohstoffen in Deutschland. Inhaber Peter Koch verbindet mit seinem Unternehmen Schwarzwälder Pioniergeist und jahrtausende alte japanische Handwerkskunst der traditionellen MISO Herstellung: MISO Pasten und MISO Pulver aus Deutschland nach dem Originalrezept eines japanischen Zen-Meisters, hergestellt aus biologischen Rohstoffen aus der Region. Philosophie und Fazit von Schwarzwald-MISO: Qualität ist nicht verhandelbar. MISO unterstützt den Eigengeschmack fast aller Speisen. Lokales Superfood, natürlich fermentiert.

FAMILIENTRADITION

Echte Handarbeit: 2006 beginnt die Mutter von Peter Koch im Schwarzwald mit der Herstellung von Miso, nachdem sie die traditionelle Herstellung von einem Zen-Meister aus Kyoto gelernt hat. Peter Koch wird ihr Lehrling und verfeinert seine Methode auf Reisen durch Japan, wo er sich von Miso-Meistern inspirieren lässt.





515848 BIO Lupinen Paste
220 g pro Stück

515851 BIO Lupinen Pulver
30 g pro Stück

515846 BIO Reis Paste
220 g pro Stück

515849 BIO Reis Pulver
30 g pro Stück

515847 BIO Soja Paste
220 g pro Stück

515850 BIO Soja Pulver
30 g pro Stück



- Ausgezeichnete MISO-Pasten und MISO-Pulver
- Japanische Handwerkskunst & Schwarzwälder Pioniergeist
- Regionale, biozertifizierte Rohstoffe
- Langsame Fermentierung

MISO MIT MEHRWERT

Miso gibt es fruchtig, würzig, scharf oder blumig – je nach Rezept. Das Sortiment umfasst zahlreiche Spezialsorten. Biologisch zertifizierte Rohstoffe, handwerkliche Herstellung und eine natürliche Fermentationszeit von einem bis drei Jahren: Das ist das Geheimnis dieses Würzmittels, dessen Herstellung abhängig ist vom natürlichen Reifeprozess, der Umgebungstemperatur und den Jahreszeiten.

REGIONALE ZUTATEN

Sojabohnen vom Bodensee, Lupinen aus Wertheim oder Gerste aus Bayern: Nur biologisch zertifizierte Rohstoffe von ausgesuchten Landwirten kommen in das Schwarzwald-MISO. Natürlich sind alle Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe oder Gentechnik. Ideal zum Würzen von Speisen, zum Marinieren & Einlegen von Gemüse, Fleisch, Fisch oder traditionell als Miso-Suppe.



ÖLMÜHLE GARTING

Die Wertigkeit von Speiseölen bestimmt auch das Herstellungsverfahren. Die Öle sind ausschließlich nativ kalt gepresst, das heißt, die Früchte und Samen werden nicht behandelt, ebenso wenig die fertigen Öle, die bei Temperaturen zwischen 35 und 60° C in unserer Schneckenpresse schonend gewonnen werden. Nur so gelingt die Herstellung von Speiseölen, die reich an Nähr- und Vitalstoffen sind und ihren natürlichen Geschmack und ihre typische Farbe behalten.



FEINSTE ÖLE, FÜR JEDEN GESCHMACK.

Ausgesuchte Zutaten aus regionalem oder eigenem Anbau - natürlich ohne Gentechnik - garantieren die hervorragenden Eigenschaften der feinen Speiseöle der Ölmühle Garting.

511312 Haselnuss-Öl
0,5 Liter pro Flasche

511310 Kürbiskern-Öl
0,5 Liter pro Flasche

511311 Leindotter-Öl
0,5 Liter pro Flasche

511306 Mohn-Öl
0,5 Liter pro Flasche

511307 Raps-Öl
0,5 Liter pro Flasche

511308 Sonnenblumen-Öl
0,5 Liter pro Flasche

511309 Traubenkern-Öl
0,5 Liter pro Flasche

511310 Walnuss-Öl
0,5 Liter pro Flasche



- nativ - kalt gepresst
- natürlich & regional aus umweltschonendem Anbau
- ohne Gentechnik



CASTILLO DE CANENA

Castillo de Cañena ist ein spanisches Traditionsunternehmen, das seit 1780 hochwertige Olivenöle produziert. 2003 übernahmen die Brüder Rosa und Francisco Vañó die Leitung des Familienbetriebs.

Das namensgebende Gut liegt in der andalusischen Ortschaft Cañena, unweit von Jaén, umringt von den weitläufigen Olivenhainen in Familienbesitz. Das mehrfach preisgekrönte Olivenöl Reserva Familiar ist der Stolz der Manufaktur. Alle Öle, die als Reserva Familiar abgefüllt werden, sind sortenreine, handwerklich hergestellte Spitzenöle: Typisch für die jeweilige Olivensorte, Ausdruck des Terroirs und voller Aromen.

SCHONENDE PRESSUNG

Unmittelbar nach der Ernte werden die Oliven zur Ölmühle gebracht. Dort werden sie mit größter Sorgfalt kalt gepresst und natürlich gefiltert, wobei modernste Maschinen zum Einsatz kommen. 2022 wurde die Ölmühle von Castillo de Cañena vom Spanischen Verband der Olivengemeinden als „Beste Ölmühle der Welt“ ausgezeichnet.

ERNTE REIFER OLIVEN

Bei Castillo de Cañena wird auf jedes Detail geachtet, damit die Öle von der Ernte bis zur Auslieferung exzellent sind. Die Ernte der Oliven erfolgt nach einem parzellierten Verfahren zum jeweils optimalen Reifezeitpunkt. Einer der Schlüssel des Erfolgs und Voraussetzung für die Herstellung eines in jeder Hinsicht hervorragenden Endprodukts.



- Spanisches Familienunternehmen
- Oliventradition seit 178
- Mehrfach preisgekrönte Öle
- "Beste Ölmühle der Welt"
- Nachhaltige Produktion



OLIVENÖL - CASTILLO DE CANENA



515839 Ahumado
250 ml pro Flasche

515858 Amontillado Barriques
250 ml pro Flasche

515838 Family Reserve Arbequino
250 ml pro Flasche

515837 Family Reserve Picual
250 ml pro Flasche

515840 Harissa
250 ml pro Flasche

515857 Plankton
250 ml pro Flasche

SPEZIALITÄTEN AUS OLIVENÖL - CAVIAROLI

532681 Caviar
Arbequino Olivenöl
200 g pro Glas

532688 Caviar Balsamico Modena
200 g pro Glas

532685 Caviar Basilikum
200 g pro Glas

532684 Caviar Chili
200 g pro Glas

532683 Caviar Himbeere
200 g pro Glas

532682 Caviar Mango
200 g pro Glas

532686 Caviar Trüffel
200 g pro Glas

532687 Caviar Wasabi
200 g pro Glas

532689 Sphären Güne Oliven
5 g pro Stück
18 Stück pro Glas

532690 Olivensaft
Grün, Natur
500 ml pro Flasche

532691 Olivensaft
Chipotle Chili
500 ml pro Flasche

CAVIAROLI

Seit 2009 tüftelten Vater und Sohn Ramón mit Erfahrung in Biotechnologie und Interesse an Molekularküche an ihrer Innovation: Ölverkapselung. 2011 war ihre Erfindung und damit das Unternehmen Caviaroli geboren: Die Verkapselung erstklassigen Olivenöls extra vergine, ohne Qualitätseinbußen des Ausgangsproduktes. Mit Caviaroli lässt sich Olivenöl als verkapselte Perlen einsetzen. Die goldene Farbe der feinen Kügelchen und das unverfälschte Aroma setzen kulinarische Akzente. Die zartschmelzenden Perlen erlauben eine sparsame, gezielte Dosierung, beispielsweise als Topping zu Suppen, Fingerfood, Saucen und Salaten.

VON SPITZENKÖCHEN EMPFOHLEN

Ferran Adrià überzeugte sich als Erster von der Qualität der innovativen Zutat und setzte sie in seiner Küche ein. Fasziniert von der Einzigartigkeit und der Qualität der Olivenölkapseln wurden schnell weitere Spitzenköche auf die Delikatesse aufmerksam. Caviaroli überzeugt nicht nur mit Geschmack, sondern macht auch optisch einiges her.

INNOVATIVE VERKAPSELUNGSTECHNOLOGIE

Die Produkte von Caviaroli werden durch eine Verkapselungstechnologie gewonnen, die es ermöglicht, feine Kugeln mit kaviarähnlicher Konsistenz zu erhalten. Kaviar aus Olivenöl wird aus erstklassigem, kalt gepresstem Olivenöl extra vergine hergestellt. Die Explosion von Geschmack und der Aroma bietet eine breite Palette an kulinarischen Möglichkeiten. Die Perlen zergehen auf der Zunge.



- Olivenöl-Kaviar extra vergine
- Innovative Verkapselungstechnologie
- Zartschmelzende Perlen
- Durchmesser 4-5 mm
- Hochwertige Inhaltsstoffe



KALAMATA OLIVEN

Die Königin der Oliven ist die weltberühmte KALAMATA Olive, die es nur in Griechenland gibt: Eine fruchtig- aromatische Olive mit natürlicher dunkelvioletter bis schwarzer Farbe, höchster Qualität, sorgfältig ausgewählt und von Hand gepflückt.

OLIVEN

530102 grün Chalkidiki PET
3,0 kg pro Stück

532324 grün mit Stein
in Salzlake
5,0 kg pro Eimer

530104 grün ohne Kern
Chalkidiki PET
3,0 kg pro Stück

530112 Nice Pitchounette
2,5 kg pro Eimer

530103 schwarz entsteint
0,85 l pro Dose

530110 schwarz
Kalamata PET
3,0 kg pro Stück

530107 schwarz ohne Kern
Kalamata PET
3,0 kg pro Stück

511191 grün mit Stein, Eléia
2,0 kg pro Stück

511190 grün, entsteint, Eléia
2,0 kg pro Stück

531251 grün, mit Mandel
gefüllt, Eléia
280 g pro Stück

531252 grün, mit Stein, Eléia
280 g pro Stück

511192 Kalamon, entsteint,
Eléia
2,0 kg pro Stück

511193 Kalamon, mit Stein,
Eléia
2,0 kg pro Stück



ANTIPASTI

530247 Artischocken eingelegt, gegrillt 1,0 kg pro Schale		530243 Zucchini eingelegt, gegrillt 1,0 kg pro Schale		530261 Sardellenfilets eingelegt 1,0 kg pro Schale	
530236 Balsamico Zwiebeln eingelegt 1,0 kg pro Schale		530242 Paprika eingelegt, gegrillt 1,0 kg pro Schale		530230 Peperoni gefüllt mit griechischem Käse 1,0 kg pro Schale	
530245 Auberginen gegrillt eingelegt 1,0 kg pro Schale		530239 rote Paprika mit Frischkäse eingelegt, gefüllt 2,0 kg pro Schale		530235 Tomaten getrocknet 1,0 kg pro Schale	
531073 Champignon eingelegt, gegrillt 1,0 kg pro Schale					



KAPERN

515790 Capotes 0,72 l pro Stück
511049 Nonpareilles 0,72 l pro Stück
515742 Kapernfrüchte mit Stiel 3,1 l pro Stück





ALTES GEWÜRZAMT

2001 gründete Spitzenkoch Kilian Holland sein Familienunternehmen am bayerischen Untermain. Heute betreibt er das Gewürzamt mit seinem Sohn Ingo. Zusammen haben sich die beiden bester Qualität, authentischer Herkunft und Transparenz ihrer Produkte verschrieben. Bei allen Produkten wird auf Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder künstlich hergestellte Aromen verzichtet. So erhält sich der unverstellte Geschmack der hochwertigen Rohprodukte. Gewürze sind empfindlich, darum werden bei den Hollands alle Produkte in grüne Dosen aus Weißblech abgefüllt. Dieses Material wurde bewusst gewählt: Das Blech schützt die Gewürze vor Licht, Feuchtigkeit und Fremdgerüchen. Die Produktpalette des Alten Gewürzamtes reicht von hochwertigen Einzelgewürzen bis hin zu einfallreichen Mischungen. Ihre exklusiven Gewürze und Mischungen entwickeln, rösten, mischen und mahlen die Hollands in Klingenberg selbst.





OHNE KÜNSTLICHE ZUSÄTZE

Bei allen Produkte wird auf Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder künstlich hergestellte Aromen verzichtet. So erhält sich der unverstellte Geschmack der hochwertigen Rohprodukte



- Familienunternehmens mit Sitz in Klingenberg am Main
- Gegründet wurde die Manufaktur im Jahre 2001 von Ingo Holland
- Manufaktur statt Massenproduktion
- Hochwertigen Grundprodukte
- Frische durch kleinen Mengen

GEWÜRZE - ALTES GEWÜRZAMT

515612	Anissamen ganz 70 g in der Dose	511201	Garam Masala 65 g in der Dose	511216	Pfeffer lang ganz 70 g im Dose
511213	BBQ Beef 100 g in der Dose	511239	Gemüseschmacks 80 g in der Dose	511229	Pfeffer schwarz Sarawak, ganz 90 g in der Dose
511235	Café de Paris Gewürzmischung 25 g in der Dose	511230	Kardamomsaat, ganz 110 g in der Dose	511237	Pfeffer Tasmanischer, ganz 25 g im Beutel
511267	Chili gemahlen 60 g in der Dose	511292	Kardamom, ganz grün 45 g in der Dose	511164	Piment d' Espelette gemahlen 40 g im Glas
511163	Chilifäden 20 g in der Dose	511238	Kartoffelstampfgewürz 85 g in der Dose	511203	Quatre Épices 70 g in der Dose
511236	Curry Goa 70 g in der Dose	511221	Kümmel schwarz, ganz 75 g in der Dose	511210	Raz el Hanout 70 g in der Dose
511200	Curry Jaipur 65 g in der Dose	511211	Kurkuma gemahlen 80 g in der Dose	511161	Sumach gemahlen 80 g in der Dose
511305	Curry Mumbai 70 g in der Dose	511202	Lavendelblüten 15 g im Beutel	511244	Tikka Masala 65 g in der Dose
511247	Curry Purple 85 g in der Dose	511315	Macis ungemahlen 20 g in der Dose	511243	Tonkabohnen ganz 30 g in der Dose
511196	Ducca 80 g in der Dose	511176	Pfeffer echter roter Kampot 40 g im Beutel	511209	Wildgewürz 75 g in der Dose
511212	Fenchelsaat, ganz 55 g in der Dose	511347	Pfeffer wilder Assam, ganz 30 g im Beutel	511208	Zimtblüte gemahlen 70 g in der Dose



CORNISH SEA SALT

Cornish Sea Salt wurde gegründet, um die alte und die moderne Welt zu verbinden.

Die Produktion ist immer noch von den ursprünglichen Methoden der Ernte der Güte des Ozeans inspiriert. Unter Bezugnahme auf jahrhundertealte Techniken nahmen Cornish Sea Salt uns mit auf eine Reise um die Welt, um Elektrolyte aus natürlichen Meersalzen zu gewinnen, um die Solen anzureichern und die richtigen Bedingungen für die Bildung der Meersalzflöcken zu ermöglichen.

Im Cornish Sea Salt ist die Frische und Reinheit des Atlantischen Ozeans eingefangen.

Die Kombination aus dem reinsten Wasser und der seltenen Geologie der Küste geben dem Salz eine Komplexität und Intensität des Geschmacks, sowie einen Mineralreichtum, der nirgendwo anders auf der Welt zu finden ist.



- Von Hand geerntet, nur acht Meter vom klarsten Grade A klassifizierten Gewässer
- Das Ergebnis der Jahrhunderte alten Techniken sind strahlend weiße, flockige Meersalzkristalle
- schmelzen im Mund und fügen eine echte Geschmacksintensität zu jedem Gericht hinzu.
- Cornish Sea Salt enthält über sechzig natürlich vorkommende Spurenelemente



GEWÜRZE UND SALZE - CORNISH SEA SALT


511107 Sea Salt Flakes

1,0 kg pro Päckchen
Zutaten: 100% Meersalz

511109 Sea Salt Original, Crystals

1,5 kg pro Päckchen
Zutaten: 100% Meersalz

511111 Sea Salt, smoked

75 g pro Päckchen
Meersalz über Eichen,
Apfel- und Kirschholz
geräuchert.
Zutaten: 100% geräuchertes
Meersalz.

511113 Sea Salt, Lemon & Thyme

55 g pro Päckchen
Zutaten: 70% Meersalz, 20%
Zwiebeln, 3% gerösteter
Knoblauch, 2% Zitronenschale,
2% Thymian, 2% Zitronenöl,
1% Petersilie.

532387 Sea Salt and Pepper

140 g pro Päckchen





HÜLSENFRÜCHTE, GETREIDE UND REIS

BOHNEN & HÜLSENFRÜCHTE

- 511228 **Bohne - Borlotti BIO**
0,5 kg pro Beutel
- 511232 **Bohne - Cannellini**
0,5 kg pro Beutel
- 511231 **Bohne - schwarz BIO**
0,5 kg pro Beutel
- 510379 **Kichererbsen getrocknet**
1,0 kg pro Päckchen

GETREIDE

- 511263 **Bulgur, fein**
1,0 kg pro Päckchen
- 515731 **Cous-Cous**
0,5 kg pro Päckchen
- 511094 **Dinkel, ganz, BIO**
1,0 kg pro Päckchen
- 510304 **Hartweizen-Grieß
doppelt gemahlen**
500 g pro Päckchen
- 510967 **Maisgrieß / Polenta**
1,0 kg pro Päckchen
- 515741 **Perlgraupen, mittel**
5,0 kg pro Päckchen
- 510767 **Quinoa, hell, BIO**
1,0 kg pro Päckchen
- 511002 **Quinoa, rot, BIO**
1,0 kg pro Päckchen
- 511001 **Quinoa, schwarz, BIO**
1,0 kg pro Päckchen

LINSEN

- 511122 **Linsen Champagner**
1,0 kg pro Päckchen
- 511123 **Linsen, gelb, BIO**
1,0 kg pro Beutel
- 511124 **Linsen, grün**
1,0 kg pro Päckchen
- 511125 **Linsen, rot**
1,0 kg pro Beutel
- 511126 **Linsen, schwarz**
1,0 kg pro Beutel

REIS

- 510946 **Basmati Reis Indien**
5,0 kg pro Beutel
- 510945 **Basmati Reis Indien, A++**
1,0 kg pro Beutel
- 510944 **Duftreis ‚Jasmin‘**
1,0 kg pro Beutel
- 510268 **Langkornreis Parboiled**
10,0 kg pro Sack
- 515614 **Milch-Reis / Rundkornreis**
10 kg pro Beutel
- 511108 **Risotto Reis
Acquerello Carnaroli
1 Jahr alt**
2,5 kg pro Beutel
- 510185 **Roter Reis
aus der Camargue**
1,0 kg pro Päckchen
- 515841 **Schwarzer Risotto-Reis**
500 g pro Päckchen
- 511265 **Sushi-Reis**
1,0 kg pro Beutel
- 510144 **Sushi-Reis Nishiki**
1,0 kg pro Beutel
- 510145 **Wildreis Kanada
1er Qualität
aus biologischem Anbau**
1,0 kg pro Päckchen

KLOSSTEIG

- 531142 **Klöße gedreht**
90 g pro Stück
20 Stück pro Päckchen
- 531305 **Kloßteig**
2,5 kg pro Beutel
- 530285 **Kloßteig, fertig**
5,0 kg pro Päckchen
- 562024 **Klöße gedreht
tiefgekühlt**
40 g pro Stück
76 Stück pro Päckchen







BASICS UND TEXTUREN

- 515769 **Air bag patata farina**
- rohe Kartoffel, getrocknet
feines Granulat
650 g pro Packung 
- 511152 **Alginat (E401)**
750 g pro Packung 
- 532636 **Azuleta (aromatisierter
Veilchenzucker)**
Ferran Adrià
1,0 kg pro Packung 
- 530645 **Basics**
1,5 kg pro Schale 
- 511150 **Calazon (Calciumlactat)**
400 g pro Packung 
- 511149 **Citras (Natriumcitrat)**
600 g pro Packung 
- 511151 **Clorur (Calciumchlorid)**
750 g pro Packung 
- 532643 **Crispy - Erdbeer**
gefriergetrocknet
1-3 mm, Sosa
250 g pro Packung 
- 532642 **Crispy - Joghurt**
gefriergetrocknet, Sosa
280 g pro Packung
- 532645 **Elastic Pulver (Gelatine)**
Sosa
550 g pro Packung
- 515772 **Fruit Pectin NH**
(Fruchtpektin)
500 g pro Packung 
- 511147 **Gellan (E418)**
500 g pro Packung 
- 532640 **Getrocknete Kornblumen**
blüten, blau, unkandierte
40 g pro Packung 

- 532637 **Getrocknete Rosenblüten**
blätter, unkandierte, Sosa
80 g pro Packung 
- 511154 **Glicemul (Mono-diglycerine)**
500 g pro Packung
- 515786 **Knallbrause, natur**
Ferran Adrià
210 g pro Packung
- 511115 **Knistazoon (Knallbrause)**
Texturgeber von Biozoon
350 g pro Packung
- 511246 **Maltodextrin**
500 g pro Packung 
- 515776 **Maltosec**
(Maltodextrin
aus Tapioka)
500 g pro Packung 
- 515781 **Ovoneve-Eiweiß**
-Pulver (Albumina)
500 g pro Packung
- 532641 **Peta Crispy, Neutral**
(Knall Brause), Sosa
700 g pro Packung
- 511145 **Pro Espuma, heiß**
500 g pro Packung
- 511144 **Pro Espuma, kalt**
700 g pro Packung
- 511296 **Sojalecithin (E322)**
400 g pro Packung 
- 511153 **Sucro Air**
Creative Cuisine
600 g pro Packung
- 511097 **Texturas Xantan**
Ferran Adrià, E415
600 g pro Packung 
- 511155 **Xanthan, (E 415)**
600 g pro Packung 
- 515696 **Xanthan, (E 415)**
Louis Francois
1,0 kg pro Packung 

HONIG

- 515814 **Bienenwabenhonig im**
Holzrahmen
3,5 kg pro Packung
- 510250 **Bio, Akazienhonig**
1,0 kg pro Stück
- 510251 **Bio, Lindenhonig**
1,0 kg pro Stück
- 510249 **Bio**
Sommerblütenhonig
1,0 kg pro Stück
- 510571 **Honig im Eimer**
2,5 kg pro Eimer
- 510252 **Honig, Bio, Feldblüte**
1,0 kg pro Stück
- 510811 **Lavendelhonig**
0,5 kg pro Stück
- 532646 **Löwenzahnhonig**
500 g pro Stück
- 510378 **Trüffelhonig**
120 g pro Stück

SIRUP

- 510316 **Ahorn-Sirup**
0,25 l pro Stück 
- 510341 **Glucosesirup**
5,0 kg pro Eimer 
- 532362 **Holunderblüten Sirup**
700 ml pro Stück 
- 515778 **Melasse aus Zuckerrohr, hell,**
Golden Sirup, Lyle's 
454 g pro Stück

PILZE GETROCKNET

- 531182 **Spitzmorchelköpfe**
getrocknet 
100 g pro Päckchen
- 515625 **Steinpilze getrocknet** 
500 g pro Dose

WEITERE ASIAPRODUKTE

510943 Austernsauce 600 ml pro Stück		530938 Kokosmilch 1,0 l pro Stück		510305 Soja-Sauce Kikkoman 1,0 l pro Flasche	
511351 Char Siu Sauce 397 g pro Glas		515611 Kokosnussöl, virgin, BIOASIA 250 ml pro Flasche		515672 Sriracha Mayoo Sauce Flasche, Flying Goose Thailand 455 ml pro Flasche	
515668 Chilisauce - Sriracha Flying Goose, Thailand 455 ml pro Flasche		510204 Krupuk 200 g pro Stück		510381 Tandoori-Paste, rot 280 ml pro Glas	
511266 Chili-Sauce, grün 0,7 pro Flasche		531107 Mayonnaise, Japanische Art 500 g pro Flasche		510917 Tapiokaperlen weiß, ca. 2 mm 400 g pro Beutel	
510948 Chili-Sauce Sweet Chicken 0,7 l pro Flasche		511135 Mirin, süßer Reiswein 1,0 l pro Flasche		511355 Tee, Aloe Vera 400 g pro Glas	
510321 Chinesische Mie-Eiernudeln 0,25 kg pro Päckchen		510745 Miso Paste, weiß 1,0 kg pro Glas		511354 Tee, Yuzu 400 g pro Glas	
511352 Erdnussauce 226 g pro Glas		510941 Panko Paniermehl 1,0 kg pro Päckchen		510556 Thai-Currypaste, gelb 400 g pro Packung	
510942 Fischsauce Thai 0,725 l pro Flasche		511350 Pekingensauce 1950 ml pro Flasche		510529 Thai-Currypaste, grün 400 g pro Packung	
515669 Hoi Sin Sauce, Flying Goose Thailand 730 ml pro Flasche		511068 Reisessigwürze Japan 0,5 l pro Flasche		510525 Thai-Currypaste, rot 400 g pro Packung	
510950 Hoi Sin-Sauce 397 g pro Stück		515609 Sambal Oelek - sehr scharf 750 g pro Glas		515813 Udon Nudeln, vorgekocht 200 g pro Stück	
532328 Ingwer „Gari“ eingelegt rosa 1,0 kg pro Beutel		511353 Schwarze Bohnen - Knoblauchsauce 368 g pro Glas		510374 Wasabi Paste, grün 43 g pro Packung	
530939 Ingwer eingelegt 1,0 kg pro Stück		515619 Sesamöl, geröstet 250 ml pro Flasche		511013 Wasabi Pulver, Hakata 200 g pro Dose	
532374 Kim Chee - eingelegter Chinakohl 160 g pro Stück		515785 Soja-Sauce - Shoyu Pearl River Bridge, dunkel mit Pilzen, China 500 ml pro Stück		515603 Yakinori-Blätter 50 Stück pro Päckchen	

SAUCEN UND CHUTNEYS

510256 Aprikosen-Senf-Sauce Original Tessin 0,2 l pro Stück		510618 Ketchup Werder 5,0 kg pro Eimer		511281 Senf Estragon 210 g pro Glas	
510109 Bayrischer Süßer Senf Händlmaier 5,0 kg pro Eimer		515801 Ketchup, Tomate, BIO, Curtice Brothers 40 ml pro Glas 84 Gläser pro Karton		510615 Senf mittelscharf Bautzen 5,0 kg pro Eimer	
510405 Birnen-Senf-Sauce Original Tessin 0,2 l pro Stück		510396 Mango Chutney Sweet 340 g pro Stück		511280 Senf Violette 200 g pro Glas	
510203 Dijon Senf fein 1,1 kg pro Eimer		530402 Mayonnaise 5,0 kg pro Eimer		511290 Senf, BIO, Curtice Brothers 57 ml pro Glas 60 Gläser pro Karton	
511016 Dijon Senf grob 1,0 kg pro Eimer		532535 Mayonnaise, BIO Curtice Brothers 40 ml pro Glas 84 Gläser pro Karton		532632 Senfsauce-Amarena Kirschen Tessiner 200 ml pro Stück	
510255 Feigen-Senf-Sauce Original Tessin 0,2 l pro Stück		510964 Orangen-Senf-Sauce Original Tessin 0,2 l pro Stück		532537 Trüffel Ketchup 180 g pro Stück	
510572 Ketchup Heinz 0,875 l pro Stück		510313 Pommery Senf im Tontopf 500 g pro Stück		532540 Trüffel Mayonnaise 900 g pro Stück	
				532538 Trüffelsenf 180 g pro Stück	



HAPPY FOIE

Hergestellt mit großer Sorgfalt und der Leber von freilaufenden und glücklichen Tieren ist Happy Foie die bio-zertifizierte Alternative zu konventioneller Foie Gras. Kulinarischer Genuss ohne Stopfen und mit gutem Gewissen.

GESCHMACKLICH AUF AUGENHÖHE

Mithilfe eines eigens dafür entwickelten Verfahrens ist es Happy Foie gelungen, eine Alternative zu konventioneller Foie Gras zu schaffen, die geschmacklich auf Augenhöhe ist und die ethische Problematik umgeht.

Bei der Herstellung von Happy Foie werden den Lebern glücklicher Tiere von zertifizierten Bio-Höfen hochwertige Fette hinzugefügt und mit viel Liebe verarbeitet.





HAPPY FOIE

532578 Entenleber
130 g pro Glas

532580 Entenleber-Rolle
500 g pro Packung

532577 Gänseleber
130 g pro Glas

532576 Entenleber mit Trüffel
130 g pro Glas

532581 Entenleber-Rolle mit Trüffel
500 g pro Packung

532625 Gänseleber-Rolle (Freiland)
250 g pro Packung



WAS MACHT HAPPY FOIE ANDERS?

Genießen mit gutem Gewissen - ohne Stopfen

Hergestellt mit großer Sorgfalt und den Lebern von freilaufenden Tieren ist Happy Foie die bio-zertifizierte Alternative zu Foie Gras

Geschmacklich auf Augenhöhe

Entwickelt vom ehemaligen Küchenchef eines Sternerestaurants und erfolgreich in Doppel- und Blindverkostung gegenüber konventioneller Foie Gras.

Mit viel Liebe - Made in Germany

Die von ausgewählten Partner-Biohöfen bezogenen Lebern werden in einem eigens von Happy Foie entwickelten Verfahren mit hochwertigen Fetten angereichert.



TERRINEN

530201 Entenfleisch mit Orangen
1,0 kg pro Stück

531118 Entenmousse
465 g pro Stück

531121 Entenmousse mit Cognac
490 g pro Stück

531123 Fasan mit Pfirsichen
520 g pro Stück

530169 Flußkrebse Bretonische Art
840 g pro Stück

531120 Förster Art
500 g pro Stück

530214 Geflügelleber-Saveurs
1,0 kg pro Stück

530142 Gemüse 
500 g pro Stück

530172 Hummer mit Whisky
840 g pro Stück

**530170 Jakobsmuscheln
mit Sancerre Wein**
840 g pro Stück

531091 Kaninchen Mediterrane
500 g pro Stück

531228 Krebsen und Garnelen
840 g pro Stück

531116 mit grünem Pfeffer
510 g pro Stück

530783 Pute und Gemüse
500 g pro Stück

531115 Reh
535 g pro Stück

**531093 Schwein & Reh
mit Gänseleber**
500 g pro Stück

530228 Tafelspitzszülchen
500 g pro Stück

**530623 Terrine mit
Ziegenfrischkäse
und Gemüse**
500 g pro Stück

531117 Wildschwein
515 g pro Stück



PASTETEN

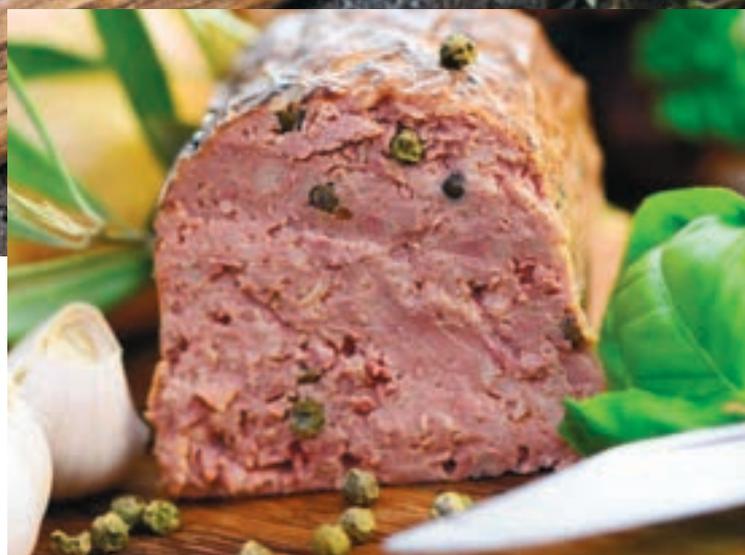
530206 Hirschpastete
620 g pro Stück

530205 Pute-Gemüsepastete
500 g pro Stück

530215 Wildpastete
500 g pro Stück

530207 Kalbsfleischpastete
620 g pro Stück

530218 Trüffelpastete mini
500 g pro Stück





FANGST

Fangst ist ein kleines Unternehmen mit Sitz in Dänemark, das sich die Weiterentwicklung der nordischen Esskultur auf die Fahne geschrieben hat. Traditionelle nordische Lebensmittel und vergessene Zubereitungsmethoden sollen wiederentdeckt und der heutigen Zeit angepasst werden. Dazu gehört auch die Kunst der Konservierung von Fisch und Meeresfrüchten. Mit Respekt vor der Natur und gastronomischer Handwerkskunst produziert das skandinavische Unternehmen in Dosen konservierte Feinkost aus dem nordischen Atlantik.

NACHHALTIGKEIT ALS GEBOT

Die meisten der von Fangst konservierten Fische und Schalentiere sind Wildfänge aus den nordischen Meeren und Fjorden. Da jeder Fischfang in industriellem Maßstab Auswirkungen auf die Natur hat, konzentrieren sich die Dänen auf den Fang und die Konservierung von kleinen Fischen wie Sprotten und Muscheln.

ZUTATEN IN BIO-QUALITÄT

Öl und Kräuter der konservierten Fische und Meeresfrüchte sind aus kontrolliert biologischem Anbau. Das kaltgepresste Rapsöl stammt von dänischen und schwedischen Landwirten, die Kräuter kommen von einem kleinen Importeur der Insel Fünen. Die verwendeten Aluminiumdosen sind zu 100 % recycelbar.



KONSERVIERTEN FISCHE UND MEERESFRÜCHTE - FANGST

532587 Herzmuscheln
Limfjord cockles
100 g pro Dose

532586 Miesmuscheln, Blamusling
No. 1, mariniert
100 g pro Dose

532585 Sardinen, Brisling No. 1,
geräuchert über Heidekraut
und Kamille in Rapsöl
100 g pro Dose

532584 Sardinen, Brisling No. 2,
geräuchert über Buchenholz
in Rapsöl
100 g pro Dose

532583 Sardinen, Brisling No. 4
Natur in Rapsöl
100 g pro Dose



NORDISCHE ESSKULTUR

Ostseesprotten pur in Rapsöl und leicht
geräuchert oder Herz- und Miesmuscheln aus
dem dänischen Limfjord : Durch die Konser-
vierung in Dosen sind die maritimen Köstlich-
keiten lange haltbar.

Entdecken Sie mit Fangst nordische Esskultur:
Nachhaltig, natürlich und einmalig lecker.



- Dänisches Unternehmen für nordische Esskultur
- Konservierte Fische und Meeresfrüchte
- Konservierte Sardinen und Muscheln aus Wildfang
- Öl und Kräuter aus biologischem Anbau

PÂTISSERIE



BROT
PRALINEN
SCHOKOLADE
NÜSSE
BACKEN UND MEHR...

KULINARISCHER ABSCHLUSS

Pâtisserie – schon das Wort zergeht auf der Zunge. Hochwertige Schokolade, feine Pralinen oder frisches Gebäck machen einfach glücklich. Wir haben handgemachte Köstlichkeiten im Sortiment. Kosten Sie naturreine Gourmetschokoladen aus seltenen Kakaosorten. Wie viele Baumfrüchte nimmt Kakao das Aroma seiner Umgebung auf: Jede Sorte hat ihre eigene Geschichte. Natürlich sind pure Schokoladen frei von Sojalecithin und anderen Zusatzstoffen. Entdecken Sie ausgefallene Kreationen wie Kardamom-Kaffee, Olivenöl-Aprikose oder Rotwein-Tamarinde. Bei uns finden Sie auch alles zum Backen. Erstklassige Zutaten machen hier wie immer den Unterschied.





ORIGINAL BEANS

Seit 2008 begibt Original Beans sich in die abgelegensten Regenwälder, um dort die seltensten und fairsten Kakaobohnen der Welt zu beschaffen mit dem Ziel die Kultur von Schokolade, Essen und Luxus auf dem Fundament echter Fairness neu zu etablieren.

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Echte Schokolade ist regenerativ. Und Original Beans ist der kostbare Real Deal – reine Schokolade, die so köstlich ist, wie sie gut ist – für den Menschen und für den Planeten.

Als Gewinner aller wichtigen Taste Awards und fester Bestandteil in den Küchen von Spitzenköchen weltweit sind ihre Schokoladen ein (klima-)positiver Beweis dafür, dass wir gemeinsam das, was wir konsumieren, regenerieren können.





SCHOKOLADE, KUVERTÜRE - ORIGINAL BEANS

511249	Drops, Piura, 75% 2,0 kg pro Packung		515810	Edelweiß Drops, Yuna, 37% 2,0 kg pro Packung		511250	Vollmilch Drops Esmeraldas, 42% 2,0 kg pro Packung
511254	Drops, Arhuaco, 82% 2,0 kg pro Packung		511300	Kakaobohnensplitter Grué de Kakao 1,25 kg pro Packung		511253	Vollmilch Drops Femmes de Virunga, 55% 2,0 kg pro Packung
511248	Drops, Beni, 66% 2,0 kg pro Packung		511299	Simply Dark, 62% 2,0 kg pro Packung			
511252	Drops Virunga, 70% 2,0 kg pro Packung		511297	Simply Milk, 40% 2,0 kg pro Packung			
511255	Drops Esmeraldas, 65% 2,0 kg pro Packung		511298	Simply White, 36% 2,0 kg pro Packung			

Impact mit Inspirationskraft

Havelland Express

CHOCOLATE FOODPRINT 2022

Die wachsende Original Beans Community aus Schokoladen-Liebhabern und Kakao-Bauern bewirkt immer größere Veränderungen. Unser gemeinsames Credo auf dem Weg in eine regenerative Zukunft: Dare to be rare. Unser Ziel: große Wälder wachsen lassen und kleine Fußabdrücke hinterlassen.



Bohnenzähler

4.009kg

Schokolade gekauft. Das entspricht der Ernte von 2.580.923 Kakaobohnen und 73.741 Kakaofrüchten.

Kostbar & Rein

100%

sortenreine (Bio-)Bohnen

Fair+

100%

existenzsicherndes Einkommen für die Bauern

0

Fälle von Kinderarbeit

Klima+

10.480

Bäume in den Ursprungsgebieten

13.887

kg CO₂ abgebaut

Abfall

18kg

Verpackungsmüll vermieden

WWW.ORIGINALBEANS.DE

Mit Deinem Kauf von Original Beans Schokolade...

- bekommst Du reinsten Kakao ohne Zusatzstoffe
- lässt Du mit jeder Tafel einen Baum wachsen
- sicherst Du faire, existenzsichernde Löhne, ein diversifiziertes Einkommen und fortlaufende Bildung für die Bauern, die den Kakao für Deine Schokolade anbauen
- fällst Du weder Marketing-Blabla noch falschen Behauptungen zum Opfer
- stärkst Du eine klimapositive Lieferkette
- genießt Du 100 % Transparenz





CANDIDE PRALINEN

Schokolade, so echt wie Berlin: Candide stellt Pralinen her, die Schokolade abseits des "Belohnungshäppchens" neu erfinden. Die Mission: Mutige Kombinationen, kreative Geschmacksrichtungen und gute Zutaten. Dafür arbeitet das Team von Candide ausschließlich mit den außergewöhnlichen und fairen Kakaobohnen von Original Beans.

"THE SPIRIT OF BERLIN"

Neben außergewöhnlichen Kreationen und viel kreativer Freiheit legt das Team von Candide auch besonderen Wert auf ausgewählte Zutaten und maximale Transparenz. Aus diesem Grund kommt ausschließlich fairer & nachhaltiger Kakao in die Pralinen. Und auch sonst setzt Candide auf frische Zutaten und verzichtet auf unnötigen "Schnick Schnack". Deshalb müssen die Schokoladen auch innerhalb von zwei Wochen verzehrt werden.

Candide
BERLIN



- Berliner Schokoladenmanufaktur
- von Hand in Berlin hergestellt
- Für die Herstellung einer Praline werden mindestens 26 Stunden Zeit benötigt
- Ohne Zuckerschock, ohne Palmöl, ohne Konservierungsstoffe
- ausschließlich mit unbehandelten und frischen Zutaten
- Zucker und Alkohol werden ausschließlich für den Geschmack verwendet, nicht aber als Konservierungsmittel.
- halten sich bis zu 14 Tage lang im Kühlschrank
- Die Rohschokolade für die Kreationen bezieht Candide von Original Beans.



PRALINEN - CANDIDE

562222 Macaronmischung, Vegan 
8 Sorten
tiefgekühlt
72 Stück pro Karton

562340 Pralinenmischung 
„Perigordtrüffel“
Original Beans Premium
tiefgekühlt
120 Stück pro Karton

511274 Pralinenmischung Candide
120 Stück pro Karton

511303 Pralinenmischung Candide
4 Stück pro Päckchen

532481 Pralinenmischung Candide -
Original Beans
80 Stück pro Karton



PATISSERIE WALTER

Vorspeisen, Desserts, Finger-Food, Eis-Kreationen, Kuchen, Törtchen, Schnitten. Frisch, handwerklich, mit guten Zutaten, schön anzuschauen und lecker. In einer Qualität, wie sie normalerweise nur ein Profi mit Profi-Equipment erreicht. In Mengen, wie sie ein einzelner Profi in seiner Küche nicht schafft. Der Anspruch: Qualitätsmarktführer.



KÖSTLICHKEITEN FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLE GASTRONOMIE

Von zwei Brüdern 1998 in Kleinheubach gegründet, macht die Patisserie mit rund 80 Mitarbeitern auf 7.000 qm Produktionsfläche Köstlichkeiten für jede Art von anspruchsvoller Gastronomie von 50 bis 5.000 Gästen: Für Spitzenhotels, Eventveranstalter, Sterneküche, Caterer, Kreuzfahrten, Dinner-Shows, First Class Airlines, VIP Logen, anspruchsvolle Betriebsgastronomie, Restaurants und Bars.





- Familienunternehmen seit 1998
- Keine Geschmacksverstärker oder Aromen
- Edle Zutaten, beste Rohstoffe
- Kreative Umsetzung und optische Raffinesse
- Optimierte Anwendbarkeit

DESSERTS - PATISSERIE WALTER

**562097 Baukasten
Veganer Schwarzwald
tiefgekühlt**
0,125 kg pro Stück
25 Stück pro Karton



**562095 Mousse Frankfurter Grüne
tiefgekühlt**
0,062 kg pro Stück
21 Stück pro Karton

**562152 Pralinenlollis
tiefgekühlt**
0,013 kg pro Stück
64 Stück pro Karton

**562113 Baukasten Zen Garden
tiefgekühlt**
0,115 kg pro Stück
28 Stück pro Karton

**562096 Paprika-Rauch-Törtchen
tiefgekühlt**
0,068 kg pro Stück
25 Stück pro Karton

**562107 Schokoladenfondant
tiefgekühlt**
0,107 kg pro Stück
40 Stück pro Karton

**562112 Beeren-Mascarpone
Törtchen
tiefgekühlt**
0,060 kg pro Stück
35 Stück pro Karton

**562180 Patilove Cheesecake
Cranberry, Popcorn
tiefgekühlt**
3 Stück pro Päckchen

**562202 Schokoladenmousse Dunkel
im Spritzbeutel
tiefgekühlt**
600 g pro Beutel
4 Beutel pro Karton

**562094 Beerenmousse mit Skyr
tiefgekühlt**
0,493 kg pro Stück
6 Stück pro Karton

**562181 Patilove Schokolade, Beeren,
Butterstreusel
tiefgekühlt**
3,0 Stück pro Päckchen

562197 Sorbet - Exotic
3,0 l pro Packung



**562093 Cheesecake San Sebastian
tiefgekühlt**
0,113 kg pro Stück
18 Stück pro Karton

**562129 Patilove Schokolade, Beeren,
Butterstreusel
tiefgekühlt**
3 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton

**562201 Schokoladenmousse
Weiß im Spritzbeutel
tiefgekühlt**
500 g pro Beutel
4 Beutel pro Karton

562198 Eis - Salzkaramell
3,0 Liter pro Packung

**562182 Patilove Vegane Kokos,
Mango-Chia, Dattel
tiefgekühlt**
3 Stück pro Päckchen



**562186 Schokoladentarte
Vanille Mascarpone
tiefgekühlt**
24 Stück pro Karton

562199 Eis - Sauerrahm
3,0 Liter pro Packung

**562102 Persische Cassisfeigen
tiefgekühlt**
1,0 l pro Dose

**562114 Topfen-Kirsch Törtchen
tiefgekühlt**
0,058 kg pro Stück
25 Stück pro Karton

**562100 Gemüsequiche
tiefgekühlt**
0,107 kg pro Stück
16 Stück pro Karton

**562101 Petits four
tiefgekühlt**
0,021 kg pro Stück
50 Stück pro Karton

**562099 Vegane Apfel-Tarte
tiefgekühlt**
0,076 kg pro Stück
45 Stück pro Karton



**562108 Grießflammerie
tiefgekühlt**
0,045 kg pro Stück
30 Stück pro Karton

**562115 Pfirsich mit Knusperboden
tiefgekühlt**
0,0115 kg pro Stück
15 Stück pro Karton

**562098 Veganer
Chocolate-Passion-Cake
tiefgekühlt**
0,084 kg pro Stück
25 Stück pro Karton



**562105 Grüne Milchschnitte
tiefgekühlt**
0,036 kg pro Stück
35 Stück pro Karton

532461 Pralinenlollis
0,013 kg pro Stück
64 Stück pro Karton

**562104 Kaffeemousse-Baumkuchen
tiefgekühlt**
0,486 kg pro Stück
4 Stück pro Karton



DARBO



EINMALIGER GESCHMACK

So schmecken nur die besten Früchte. So schmeckt nur erlesener Honig. So schmeckt nur Darbo. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Fruchtaufstriche, Gelees, Kompotte, Fruchtsirupe und Honig-Spezialitäten bekannt. In Darbo Naturrein kommt nur Natur rein.



BESTE ROHSTOFFE

Zarte Marillen oder wildwachsende Preiselbeeren: Bei Darbo werden nur vollaromatische Früchte der weltweit besten Anbauggebiete verarbeitet. Diese werden schonend erwärmt und gerührt. So bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten. Der hohe Fruchtanteil der Darbo-Produkte sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



- Qualität seit 1879
- Feinste Konfitüren, Sirupe & Honig
- Früchte der besten Anbauggebiete
- Sorgfältige Veredelung

ERFOLGSGE-SCHICHTE

Heute kann Darbo auf eine Erfolgsgeschichte zurückblicken, in der von Generation zu Generation Erfahrung und Know-how weitergegeben und perfektioniert werden. Familienrezepte und verfeinerte Verarbeitungsprozesse garantieren erlesene Fruchtkompositionen.

AUFSTRICHE - DARBO

532304 Blütenhonig
28 g pro Glas
60 Gläser pro Karton

532299 Erdbeer Konfitüre
28 g pro Glas
60 Gläser pro Karton

532305 Himbeer Fruchtaufstrich
330 g pro Glas
6 Gläser pro Tray

532300 Himbeer Konfitüre
28 g pro Glas
60 Gläser pro Karton

532303 Kirsch Konfitüre
28 g pro Glas
60 Gläser pro Karton

532307 Marillen Fruchtaufstrich
330 g pro Glas
6 Gläser pro Tray

532301 Marillen Konfitüre
28 g pro Glas
60 Gläser pro Karton

532308 Naturrein Erdbeer Konfitüre
640 g pro Glas
6 Gläser pro Tray

532309 Naturrein Himbeer Konfitüre
640 g pro Glas
6 Gläser pro Tray

532310 Naturrein Orangen Konfitüre
640 g pro Glas
6 Gläser pro Tray

532311 Naturrein Sauerkirsch (Weichsel)
640 g pro Glas
6 Gläser pro Tray

532302 Schwarze Johannisbeer Konfitüre
28 g pro Glas
60 Gläser pro Karton





PAN EXPERT

panExpert mit Sitz in Markt Taschendorf ist Spezialist für Tiefkühl- und Delikatessbackwaren. Seit mehr als 20 Jahren bietet das Unternehmen handgearbeitete Brotspezialitäten aus besten Rohstoffen.

Das vielfältige Sortiment mit über 500 Artikeln wird laufend um innovative Brot- und Feinbackwaren erweitert. Bäckerqualität, die man sieht, riecht und schmeckt: Die Produkte von panExpert können jederzeit unkompliziert und ofenfrisch zubereitet werden. Das macht sie bestens geeignet für die gehobene Gastronomie und Hotellerie sowie anspruchsvolle Genießer.

EINMALIGE PRODUKTVIELFALT

Vom zart-blättrigen Buttercroissant bis zum rustikalen Brot, von vielfältigen Brötchen über mediterrane Spezialitäten bis hin zu feiner Patisserie – sie alle haben eins gemeinsam: Sie alle sind erstklassige Bäckereiprodukte / Backwaren mit gleichbleibend hoher Qualität und sorgfältig ausgewählten Zutaten.

LAPANIZZA SNACKPRODUKTE

Pizzazungen, Pizzabaguettes, Flammkuchen und Tiroler Spezialitäten mit Gemüse, Salami oder Schinken: Snacks sind praktisch und bieten Freiraum abseits fester Küchen- und Essenszeiten. Ob zum Lunch, als Imbiss zwischendurch oder als spätes Abendessen: Die vielfältigen LaPanizza Snackprodukte frisch aus dem Ofen sind unwiderstehlich.



BROTGENUSS AUS ALLER WELT

panExpert lädt zu einer internationalen kulinarischen Brotreise: Französische Baguettes, Tiroler Nussbrot, knuspriges Ciabatta mit grünen Peperoni ... Jede Flute ist handgerollt und im Steinofen halbbebacken. Die handgearbeiteten Brotdelikatessen von panExpert machen bei Qualität keine Kompromisse und werden europaweit geliefert.



- Hochwertige Tiefkühlbackwaren, Snacks & Delikatessen
- Einmalige Produktvielfalt aus besten Rohstoffen
- Handgearbeitete Qualität
- Innovative Produktentwicklungen
- 48-Stunden-Express-Service

BROT, TIEFGEKÜHLT - PANEXPERT

560602 Ciabatta Mix Box
30 Stück pro Karton
250 g pro Stück



560732 Burger Brioche Natur
45 Stück pro Karton
85 g pro Stück

560603 Steinofen-Baguette
ca. 400 g pro Stück
15 Stück pro Karton



560606 Venezia Brotkonfekt
Peperonibrötchen,
Olivenbrötchen,
Tomate/Basilikumbrötchen,
Kräuterbrötchen
Naturbrötchen
ca. 35 g pro Stück,
350 Stück pro Karton



560601 Walnuss-Baguette
ca. 700 g pro Stück
15 Stück pro Karton





HANDWERKS- BÄCKEREI MACK

Die Handwerksbäckerei Mack wurde 1925 von Anna und Eugen Mack in Aufhausen in der Ostalb gegründet. Fünfzig Jahre später übernahm der heutige Inhaber Hans Günter Mack das Familienunternehmen in dritter Generation und verlegte im Jahr 2000 den Produktionsstandort nach Westhausen. Seit fast hundert Jahren steht der Firmename Mack für eine große Auswahl frischer hausgemachter Backwaren. Altes Bäckerwissen trifft hier auf frische Ideen und Leidenschaft für traditionelles Bäckerhandwerk.

BESTE REGIONALE ROHSTOFFE

Die Bäckerei ist eng mit der Region verbunden. Die hochwertigen Rohstoffe für die Backwaren stammen von Feldern heimischer Bauern und werden in der Region gemahlen. Spritzmittel und Dünger sind auf ein Minimum reduziert, das Getreide wird ständig auf Rückstände kontrolliert. Beim Dinkel kommen nur reine Sorten ohne Einkreuzungen zum Einsatz.

BROTBACKEN IST HANDWERK

Am Klang der Kruste erkennt ein geschulter Brot-Sommelier wie Hans Günther Mack, ob ein Laib gut ausgebacken ist. Brot backen ist eine Kunst: Die Brote der Handwerksbäckerei bestechen durch eine überragende Qualität. Die ist schon von Weitem erkennbar: Am Knacken der Kruste, dem saftigen oder kernigen Inneren und am unwiderstehlichen Duft.



- Traditionsreiches Familienunternehmen aus der Oberalb
- Vielfältige Backwaren von höchster Qualität
- Handwerkliche Herstellung
- Ausgesuchte regionale Rohstoffe

VIelfÄLTIGE BROt-SPEZIALITÄTEN

Echtes Backen, bestes Brot: Berühmt ist die Handwerksbäckerei Mack für Brot-Spezialitäten wie Schwäbische Urkruste oder Holzfäller Roggenkästle, die aus regionalem Roggenmehl gebacken sind. Die handwerklich hergestellten Köstlichkeiten überzeugen mit kräftigem Geschmack und perfekter Textur: Das gibt es so nur bei traditioneller Brotkultur.

BROT, TIEFGEKÜHLT - HANDWERKS-BÄCKEREI MACK

560784 Brioche Premium
1,2 kg pro Stück
6 Stück pro Karton

560785 Foccacia Rosmarin
2 Stück à 1,2 kg pro Karton

560789 Foccacia Tomate
2 Stück à 1,5 kg pro Karton

560793 Früchtebrot
ca. 500 g pro Stück
20 Stück pro Karton



560817 Dinkelbrot
10 × 500 g pro Karton



560818 Brotsinfonie
6-fach Sortiert
Korntalerbauernbrot
Holzfällerstange
Pfundskurbrot
Aufhauserstange
Dinkelstange
Vollkornstange
1,25 kg pro Stück





ED & FRED NUSSDEPOT

Der Röster-Beruf seiner Vorfahren hat den Berliner Nicolas Tasrini mit libanesischen Wurzeln nicht losgelassen. Innerhalb seiner Familie wurde diese Tradition leidenschaftlich gelebt. Rezepte und Geheimnisse wurden von einer Generation an die nächste weitergegeben. 2002 eröffnete Nicolas Tasrini seinen ersten Laden in Berlin. In der Hauptstadt hat das Ed & Fred Nussdepot eine Marktlücke erobert. Dank der fettfreien, handwerklichen Röstung gewinnt das innovative Unternehmen immer mehr Anhänger. Die Manufaktur mit Sitz in Berlin-Tempelhof steht für stets frisch veredelte Produkte in Spitzenqualität.

TRADITIONELLE RÖSTUNG

Im Ed & Fred Nussdepot wird die traditionelle Röstung zu einer Kunstform erhoben. Hier wird nach libanesischen Familienrezepten von Röstmeister Nicolas Tasrini von Hand geröstet: Fettfrei und auf den Punkt. So wird das Beste aus jeder Rohware herausgeholt. Die Manufaktur legt Wert auf beste Zutaten und allerhöchste Qualität.



MEISTERMANDELN

Die Manufaktur wird besonders mit den so genannten Meistermandeln in Verbindung gebracht. Diese Mandeln, die bevorzugt aus dem sonnigen Spanien stammen, werden während der Röstung mit Vanille, Zimt und Zucker verfeinert. Beim Öffnen entweicht der Verpackung ein unwiderstehlicher Duft.

511259 **Cashewkerne, ungesalzen**
1,0 kg pro Päckchen

531181 **Cranberries, getrocknet**
1,0 kg pro Päckchen

511260 **Erdnüsse, geschält ungesalzen**
1,0 kg pro Päckchen

510363 **Getrocknete Äpfel**
1,0 kg pro Päckchen

510366 **Getrocknete Aprikose**
1,0 kg pro Päckchen

532289 **Getrocknete französische Pflaumen**
1,0 kg pro Päckchen

532449 **Getrockneter Ingwer gezuckert, lose**
1,0 kg pro Päckchen

510951 **Haselnüsse, geschält**
1,0 kg pro Päckchen

511256 **Kürbiskerne, geschält**
1,0 kg pro Päckchen

511261 **Macadamia-Kerne**
1,0 kg pro Päckchen

511262 **Mandeln, geschält**
1,0 kg pro Päckchen

532693 **Maestro Mandeln**
1,0 kg pro Eimer

532060 **Nussmix Havelland Express**
1,0 kg pro Eimer

510352 **Pecannüsse, geschält**
1,0 kg pro Päckchen

510958 **Rauchmandeln ganz, gesalzen**
1,0 kg pro Päckchen

515624 **Sultaninen / Rosinen**
1,0 kg pro Päckchen

511317 **Walnusskerne**
500 g pro Päckchen



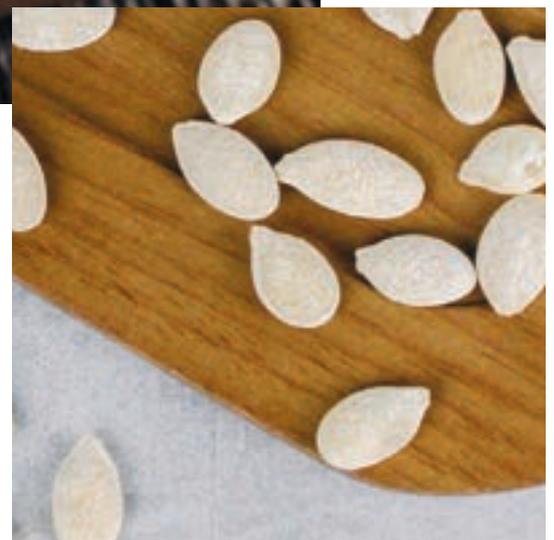
PREMIUM SORTIMENT

Geröstet werden im Ed & Fred Nussdepot neben Mandeln, Erdnüssen, Macadamia, Pistazien und Pekannüssen auch Kichererbsen, Mais oder Melonenkerne. Diese Vielfalt garantiert Genießern reichlich Abwechslung. Das Sortiment wird laufend erweitert, beispielsweise um getrocknete Früchte, Nougat, orientalische Backwaren und Premium-Kaffee.



- Berliner Röst-Manufaktur
- Handwerklicher Röst-Prozess
- Hochwertige Rohstoffe
- Libanesishe Familienrezepturen
- Kreatives Sortiment





NÜSSE, KERNE UND GETROCKNETES OBST

510364 Getrocknete Birnen
1,0 kg pro Päckchen

511258 Getrocknete Feigen
1,0 kg pro Päckchen

515618 Haselnüsse, geröstet
NOCCIOLA PIEMONTE
500 g pro Beutel

511043 Pinienkerne
500 g pro Eimer

510539 Pistazien grün
500 g pro Beutel

510358 Sonnenblumenkerne
1,0 kg pro Päckchen

ESSPAPIER - LA COCINA DE SENÉN

515843 Esspapier aus Kartoffeln
vegetarisch
10 Blatt pro Beutel
100 g pro Beutel

515845 Esspapier Kartoffeln mit
rotem Pfeffer & Paprika
vegetarisch
10 Blatt pro Beutel
110 g pro Beutel

515844 Esspapier aus Kartoffeln
mit Spinat
vegetarisch
10 Blatt pro Beutel
100 g pro Beutel



ESSPAPIER

Das knusprige, bunte Esspapier vom Tapas-Spezialisten La Cocina de Senén aus dem Baskenland ist ebenso überraschend wie vielseitig einsetzbar.

Es besteht aus hochwertigen natürlichen Zutaten, beispielsweise entwässertem saisonalen Gemüse wie Spinat, Paprika oder Kartoffel.

Mit Wasser befeuchtet kann das Esspapier auch gebraten oder zu Spaghetti, Ravioli und mediterranem Sushi verarbeitet werden.

Inspirierend, lecker und gesund. Ohne Konservierungsstoffe.

WEITERE PATISSERIEPRODUKTE

560115 Baumkuchen
tiefgekühlt
2,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
1 Stück pro Kiste

562253 Blätterteigplatten
backfertig, tiefgekühlt
2,5 mm pro Stück
16 Stück pro Karton
16 Stück pro Karton

510312 Blatt-Gelatine
1,0 kg pro Päckchen

530217 Blattgold 
25 Blatt pro Packung

511357 Bourbon Vanille Extrakt
Paste, mit Stippen,
Taylor & Colledge, BIO 
320 g pro Stück

520282 Bratapfel frisch
gefüllt mit Marzipan
Rosinen und Mandeln
12 Stück pro Packung

510383 Brauner Rohrzucker 
500 g pro Päckchen

530188 Brick Teig
27 cm pro Blatt
10 Blatt pro Kiste
10 Blatt pro Kiste

510547 Buchweizenmehl 
500 g pro Päckchen

530667 Couverture dunkel
als Calets, 74,2% 
1,0 kg pro Stück

530174 Couverture Halbbitter
als Calets
2,5 kg pro Beutel

532429 Couverture Karamell
als Calets, 35,1%
2,5 kg pro Beutel
4 Beutel pro Karton
4 Beutel pro Karton

530175 Couverture Vollmilch
als Calets, 35,1%
2,5 kg pro Beutel

530176 Couverture Weiß als Calets
29,5%
2,5 kg pro Beutel

532353 Dinkelmehl Typ 630 
1,0 kg pro Beutel

560598 Frühlingsrollen Teig
tiefgekühlt
21,5 x 21,5 cm pro Stück
550 g pro Päckchen
550 g pro Päckchen

515787 Gelatine-Pulver, vegetarisch
500 g pro Stück

562349 Gyoza Teig
runde Nudelblätter
Tokyo Wantan
tiefgekühlt
8,5 cm Durchmesser
40 g pro Stück
40 g pro Stück

530377 Hefe-Würfel frisch 
42 g pro Stück
24 Stück pro Päckchen

511300 Kakaobohnensplitter
Grué de Kakao 
Original Beans, BIO
1,25 kg pro Packung

510427 Kakaobutter pulverisiert
Callebaut
0,6 kg pro Dose

532662 Kakaopulver Valrhona
3,0 kg pro Karton

532341 Kanaki Filo-Teig 
480 g pro Stück

560375 Kanaki Filo-Teig Rolle 
tiefgekühlt
40 x 50 cm pro Stück
450 g pro Päckchen
450 g pro Päckchen

560116 Kartoffelbaumkuchen
tiefgekühlt
3,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste
1 Stück pro Kiste

560388 Kataifi Teig 
tiefgekühlt
450 g pro Päckchen

530198 Marzipan-Rohmasse 
1,0 kg pro Päckchen



- 510206 **Puderezucker Diamant**
250 g pro Stück 
- 560428 **Strudelteig gezogen tiefgekühlt**
800 g pro Päckchen 
- 510339 **Tartelettes salzig**
4,2 cm pro Stück
160 Stück pro Kiste
160 Stück pro Kiste
- 510271 **Tartelettes süß**
3,8 cm pro Stück
270 Stück pro Kiste
270 Stück pro Kiste
- 530196 **Tempura Teig Mischung**
1,5 kg pro Päckchen
- 560830 **Topfenknödel mit Nougatfüllung tiefgekühlt**
30 x 50 g pro Beutel
1,5 kg pro Beutel
1,5 kg pro Beutel
- 531114 **Vanillepulver**
35 g pro Stück 
- 530731 **Vanilleschoten**
2 Stück pro Glas 
- 531113 **Vanilleschoten Bourbon Madagaskar**
50 g pro Box 
- 560358 **Wan Tan Blätter tiefgekühlt**
500 g pro Päckchen 
- 511031 **Weizenmehl Typ 405**
1,0 kg pro Päckchen
10 Päckchen pro Kiste
10 Päckchen pro Kiste 
- 510335 **Würfelsucker La Perruche braun**
750 g pro Stück 
- 510336 **Würfelsucker La Perruche weiss**
750 g pro Stück 
- 511032 **Zucker Raffinade**
1,0 kg pro Päckchen
10 Päckchen pro Kiste
10 Päckchen pro Kiste 
- 511012 **Zucker, Muscovado, dunkel**
1,0 kg pro Beutel 

ANSCHRIFT

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Straße 20/21
12099 Berlin

KONTAKT

t +49 (0)30 32 00 32 00
f +49 (0)30 32 00 32 99
post@havelland-express.de

GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER

Michael Kunzmann

HANDELSREGISTERNUMMER

AG Berlin-Charlottenburg HRB 9024

STEUERNUMMER

29/010/00447
Finanzamt für Körperschaften III, Berlin
USt.-ID-Nr. DE 136 765 632



GESTALTUNGSKONZEPT

Havelland Express: Jessica Lünstroth, Anita Schumann

LAYOUT UND SATZ

Havelland Express: Jessica Lünstroth, Anita Schumann,
Gesine Last

BILDQUELLEN

Bilder von Dominique Apeitos dos Santos
www.instagram.com/dominiqueads/

Duroc Schwein / Garimori Ibérico / Wolowina / Fleischerei Lehmann / Vercelli / True Wilderness / Norddeutsche Färse / Vinzenmurr / Irish Nature / Greater Omaha Packers / Silver Fern Farms / La Pastoril / Peters Farm / Büffel Bill / Welsh Lamb / Spindler Wildhandel / Silver Hill Duck / Dithmarscher Geflügel / Borgmeier Geflügel / Ucker-Ei / Mairé / Müritzfischer / Forellen Abel / Loch Duart / Berliner Lachsmanufaktur / Dublaix / David Herve / LA FAMILLE BOUTRAIS / Imperial Caviar GmbH / Antonius Caviar / Keltenhof / Fresh Tasia / Wittenberg Gemüse / Terra di Tartufi / Dresdener Berle / Butter Boyz / Milchhof Sterzinger / MondoPasta / La Pastaia / Pasta di Aldo / Redfine Meat / Beyond Meat / Nihon Mono / Schwarzwald Miso / Fangst / Patisserie Walter / Lose-Terrinen / Pan Expert / Essigmeisterei / Ölmühle Garing / Altes Gewürzamt / Original Beans / Candide Pralinen / Bäckerei Mack / Fotolia: © Maria Moroz / Fotolia: © sabino.parente / Michael Ebert-Hanke/

Foto 4440/Shutterstock.com, spiro/Shutterstock.com, J_K/Shutterstock.com, Ostancov Vladislav/Shutterstock.com, DimaSid/Shutterstock.com, Poring Studio/Shutterstock.com, udra11/Shutterstock.com, Palatinate Stock/Shutterstock.com, barmalini/Shutterstock.com, Palatinate Stock/Shutterstock.com, LightField Studios/Shutterstock.com, LightField Studios/Shutterstock.com, GCapture/Shutterstock.com, marcin jucha/Shutterstock.com, casanisa/Shutterstock.com, Boris-B/Shutterstock.com, AlenD/Shutterstock.com, Sofia Royo/Shutterstock.com, beats1/Shutterstock.com, Claudio Rampinini/Shutterstock.com, Raimunda-losantos/Shutterstock.com, Jiri Hera/Shutterstock.com, Mix Tape/Shutterstock.com, Katia Vasileva/Shutterstock.com, HandmadePictures/Shutterstock.com, Bon Appetit/Shutterstock.com, Ekaphop Duangkham/Shutterstock.com, AlenKadr/Shutterstock.com, Gulcin Ragiboglu/Shutterstock.com, Pixel-Shot/Shutterstock.com, Goskova Tatiana/Shutterstock.com, photocrew1/Shutterstock.com, Eakrat/Shutterstock.com, Dionisvera/Shutterstock.com, HandmadePictures/Shutterstock.com, Raimunda-losantos/Shutterstock.com

Shutterstock_1840855990 / Shutterstock_1910810920 / Shutterstock_2108285669 / Shutterstock_2245317407 / Shutterstock_278972888 / Shutterstock_1561251970 / shutterstock_797338966 / shutterstock_1743305591 / photocaseh8pnf-pac53099502 / photocasei4ycxcwk53099333 / Fotolia_180703526_XL_Hummer_Lobster / Fotolia_73744848_XL_Enten / Fotolia_40070791_XS_fasan / Fotolia_74065626_XS_Pasta / Fotolia_68487056_S_dithmarscher_gaense / Fotolia_66913132_XS_kartoffeln / Fotolia_5625939_XL

Stand: März 2023

**In dieser Broschüre erhalten Sie einen Einblick in unser Sortiment von mehr als 3.500 Produkten.
Guten Appetit !**