HAVELLAND
EXPRESS



EINZIGARTIGE HERKUNFT

Wir kennen unsere
Produzenten persönlich

GANZ NAH DRAN

freakstotable –
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.


HAVELLAND
EXPRESS



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 landweilig 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 Heraus-forderung 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 grade 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 Frischelieferung maximal innerhalb Deutschlands

KUNDEN UND PRODUKTE

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

25 % unserer Produkte stammen aus regionaler Produktion

5000 Produkte umfasst unser exklusives Vollsortiment

10.000 Quadratmeter umfasst unser modernes Frischezentrum in Berlin

500 Tonnen Lagerkapazität stehen zur Verfügung für regionale und internationale Waren

15 temperaturgeführte LKW-Andockstationen garantieren die lückenlose Kühlkette

−25° ist die kälteste der zehn Temperaturzonen 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



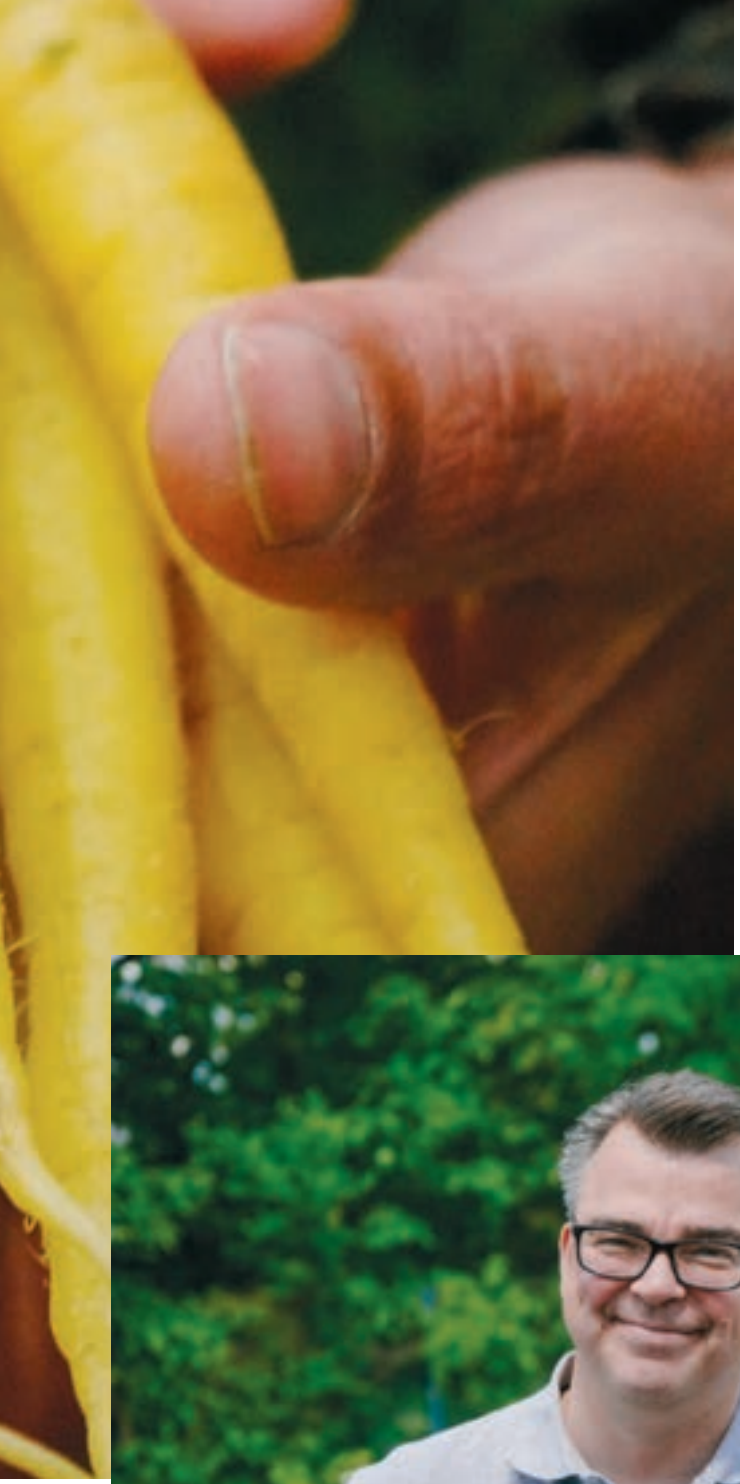
180 verschiedene Länder liefern Produkte an Havelland Ex-

80 Frischelieferungen 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 uns Saisionalität setzt, ist es manchmal schwierig, an Ware zu kommen. Da ist es schön, wenn man einen Partner wie Havelland Express hat.«



DANIEL SCHMIDTHALER

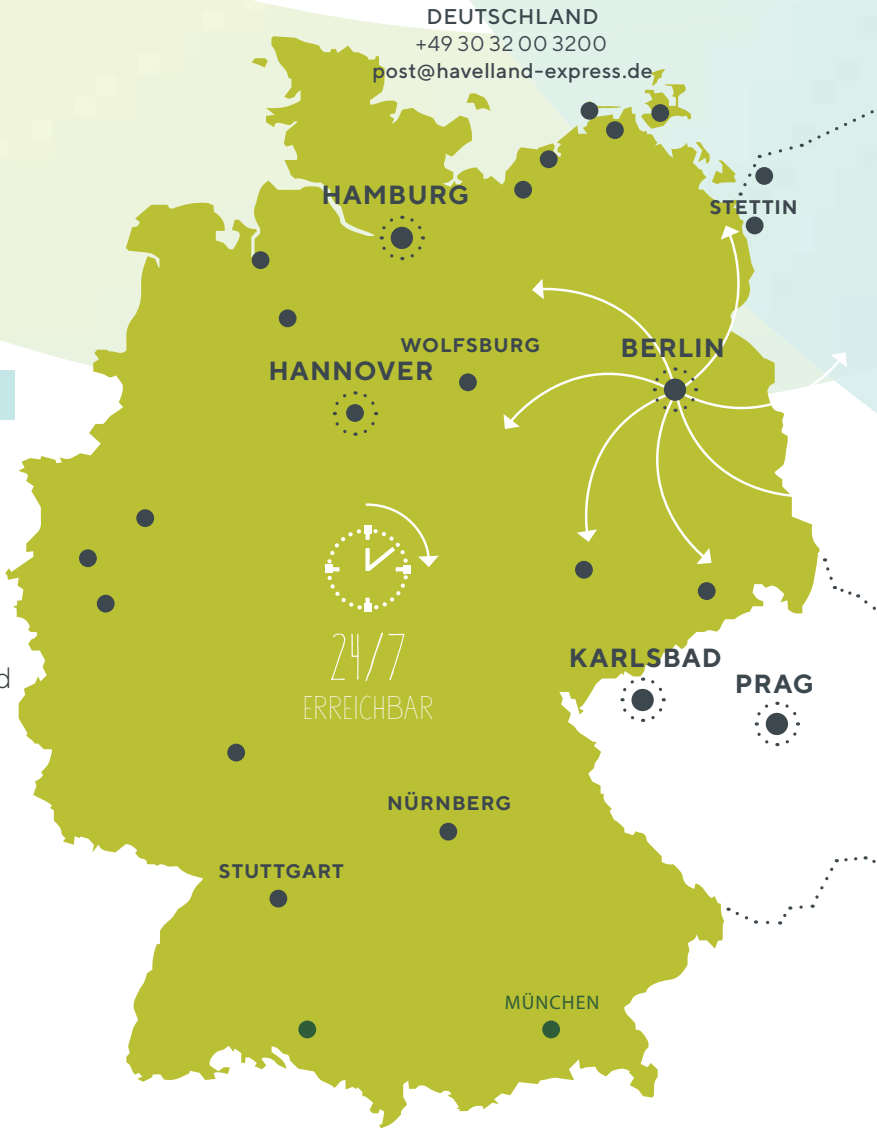
Alte Schule Fürstenhagen



»Qualität ist kein Merkmal, Qualität ist Standard«

MAX GÜNTHER

Küchenchef Restaurant Diekmann

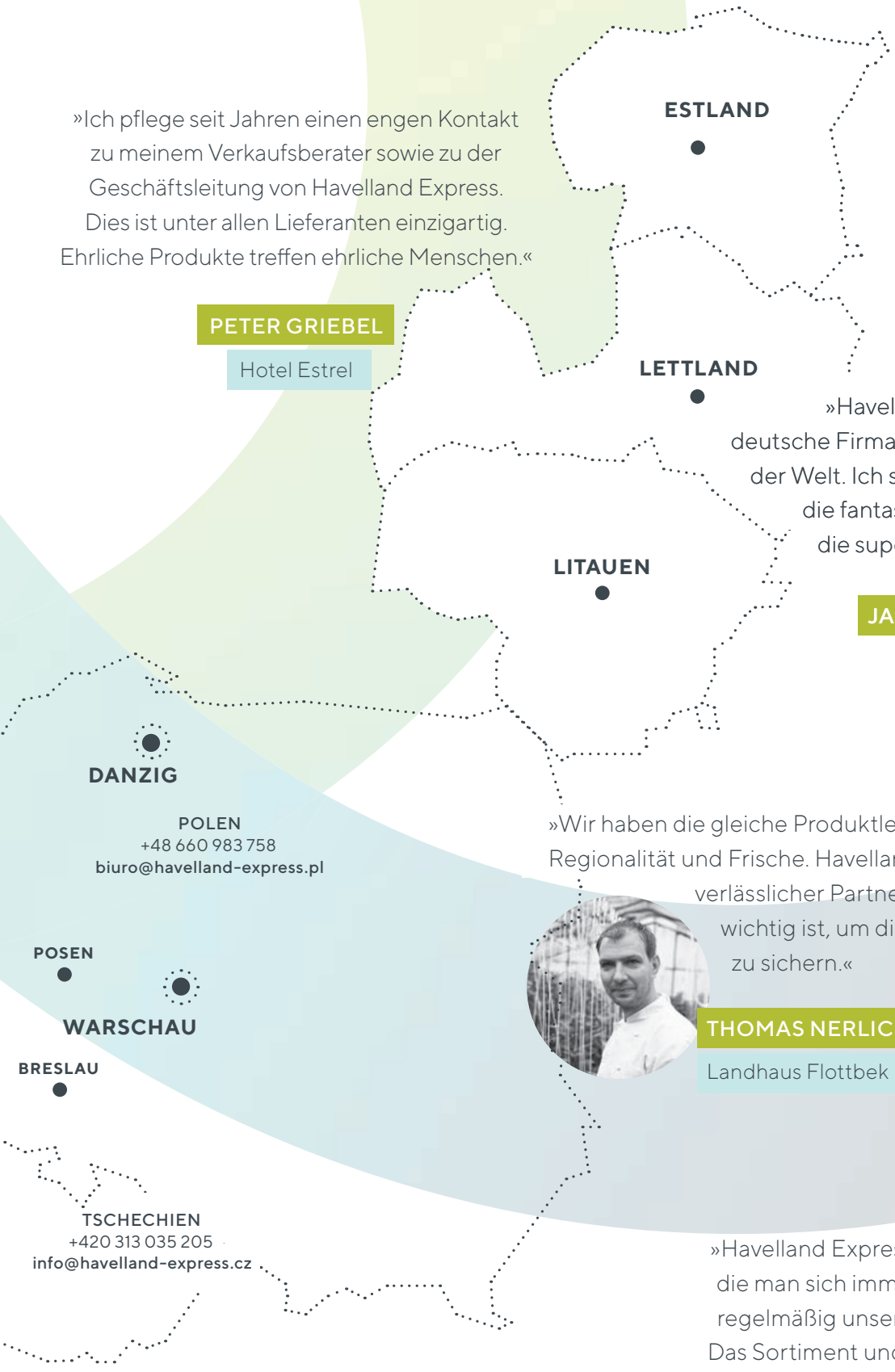


»Seit mittlerweile über zwanzig Jahren arbeite ich mit Havelland zusammen. Die Produktqualität und Professionalität der Mitarbeiter, vom Verkäufer bis zum Fahrer, hat mich nie enttäuscht. So ist Havelland Express einer meiner wichtigsten Wegbegleiter geworden.



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

»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 PUNCOCHÁŘ
U Matěje

»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 GRUSZ

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 Hannnes 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 SCHMIDTHALER

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 Lieferantens. 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.

HAVELLAND
EXPRESS

WEIL WIR LIEBEN,
WAS WIR TUN

JRE
ORIGINS

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.





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 | PATISSERIE 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 puren 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



JRE ORIGINS

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 Havellland 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 beispielshaft 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.«

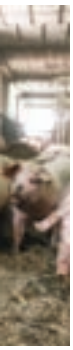
MICHAEL KUNZMANN

geschäftsführender Gesellschafter









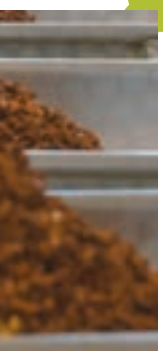
Kober Käse
Spindler Wild
Mecklenburger Landpute
Müritzfischer
Ucker-Ei
Norddeutsche Färse
Mondo Pasta
Ed & Fred
Forellen Abel
Gut Hesterberg
Candide Pralinen
Berliner Lachsmanufaktur
True Wilderness
HAVELLAND EXPRESS
Nihon Mono
Brandenburger Landente
Dithmarscher Gans
Prignitzer Maishähnchen
Duroc Schwein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





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









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

IFS Wholesale





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

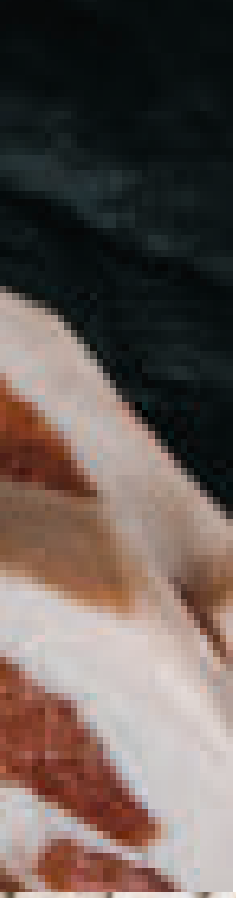
Nähe ist für uns viel mehr als Kilometerangaben auf der Landkarte: Wir suchen überall das Besondere und überzeugen uns vor Ort persönlich von Herstellung und Qualität der Produkte. Alle Produkte erreichen unser Lager in maximal 48 Stunden. Frische ist Vertrauenssache. Und da machen wir keine Kompromisse.

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

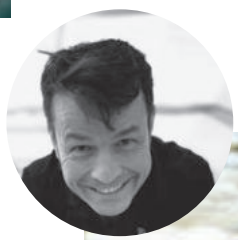
»Mit Havelland haben wir einen Partner auf Augenhöhe, mit einer ausgezeichneten Fachkompetenz, einer Hingabe bei der Arbeit und einem leidenschaftlichen Team dahinter.«



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.«



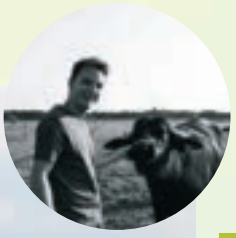




CANDIDE SCHOKOLADEN

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.«







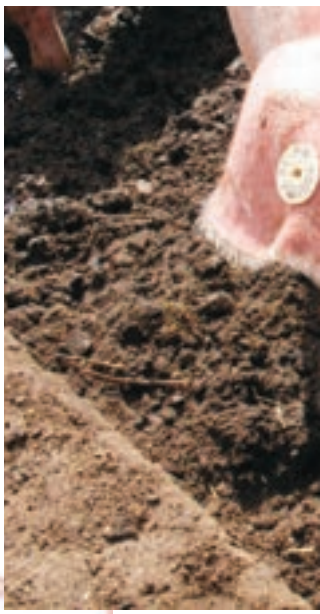
PATISSERIE WALTER

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.

> Mehr ab Seite 62

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

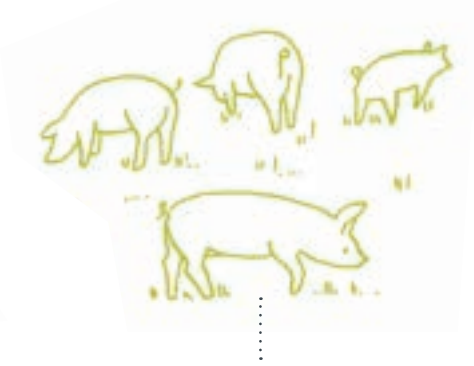
DAS HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN



Das Schwein
isst Äpfelreste



Das Pektin der Äpfel
schafft Platz für Fett
in den Muskeln

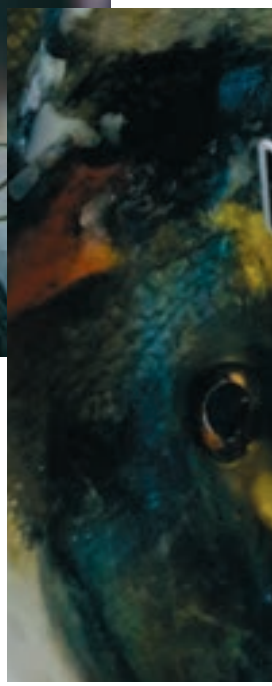


Der Auslauf der Schweine
sorgt für den Aufbau
von viel Muskelfleisch

LA CRIÉE
– QUALITÄT DER EXTRAKLASSE

Fangfrischer Fisch
in ausgewählter Spitzenqualität.





FISCH UND MEERESFRÜCHTE

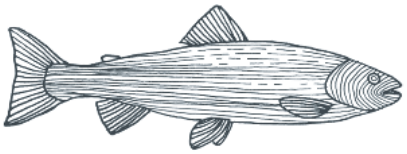
Für alle Fischliebhaber ist La Criée, der Fischmarkt, ein absolutes Highlight. Hier gibt es traditionell den frischsten Fisch und köstliche Meeresfrüchte.





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



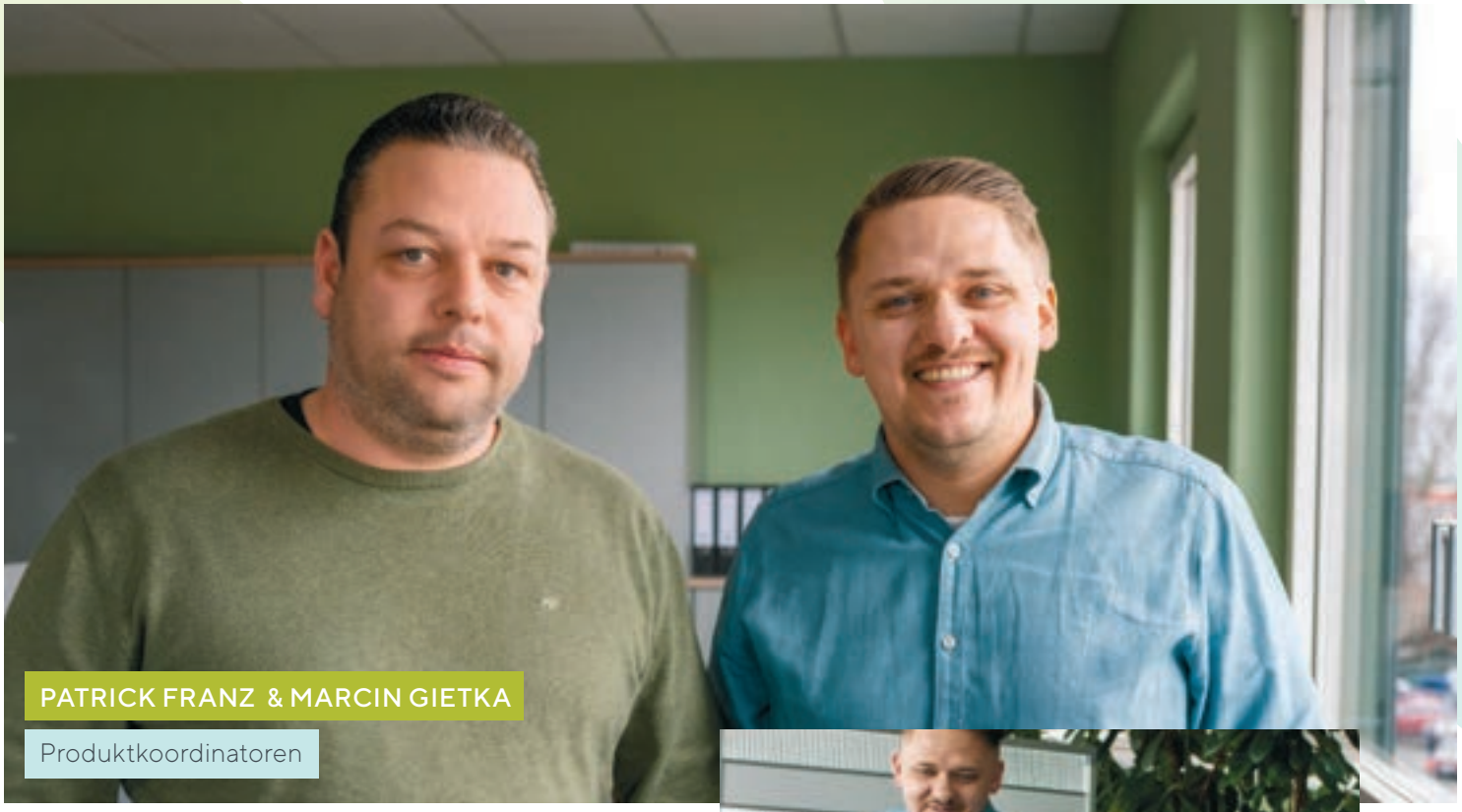
FLEXIBEL UND KUNDEN-ORIENTIERT





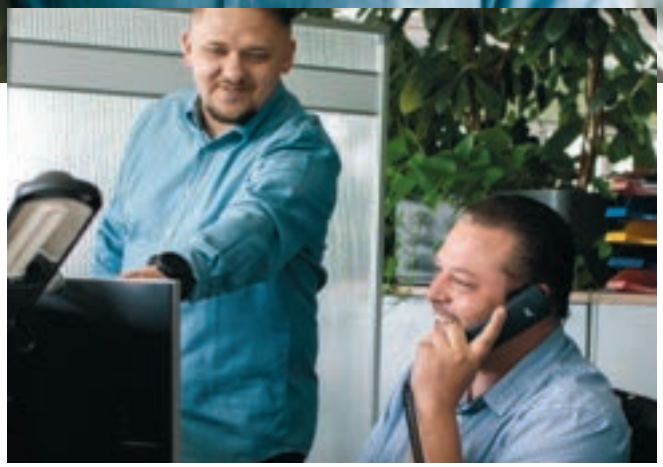
KUNDENORIENTIERTE PRODUKTSUCHE

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 verschieden 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.

EXZELLENTE BASIS

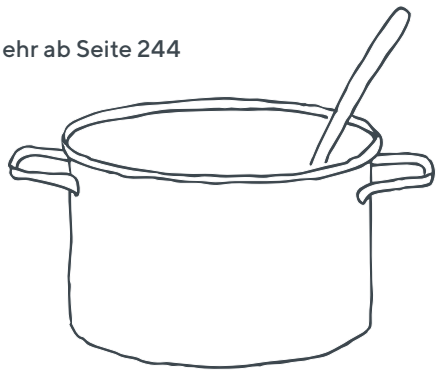
Manufaktur Produkte bieten eine exzellente Basis zur weiteren Verfeinerung. Alle Gerichte werden aus Rohwaren und Produkten des Sortiments von Havelland-Express hergestellt. Wir wissen somit genau, dass ausschließlich hochwertige Lebensmittel verwendet werden. Nur so können wir garantieren, dass unsere 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.



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





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.



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.



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



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!



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 Qualitätsmanagments 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 einfach 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 Stellschraube 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 ein 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 Färse
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 Mairet 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





186 OBST UND GEMÜSE

188 Keltenhof Salate und Kräuter
192 Beelitzer Spargel
194 Fresh Tasia
196 Gemüsebau Horst Krämer
198 Wachsumszeit
200 Wittenberg Gmüse
202 Prince de Bretangne
208 Kräuter
210 Wald- und Zuchtpilze
214 Obst und Gemüse aus Verona
216 Obstsortiment
218 Les Vegers Boiron – Frucht- und Gemüsepüree
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

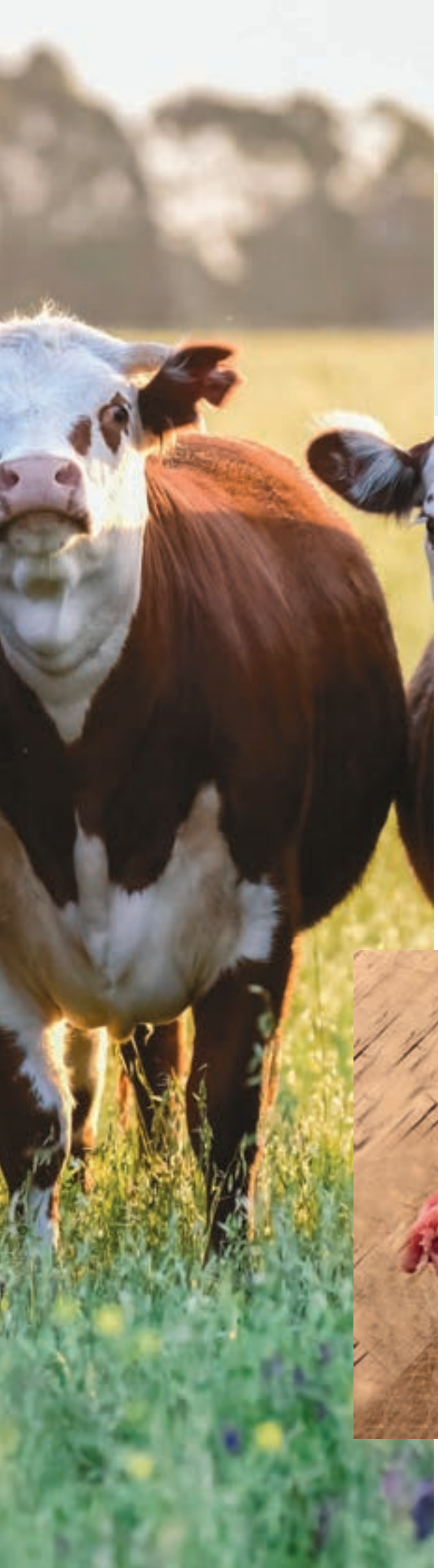
292 PATISSERIE

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

FLEISCH



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 Hofleischerei, 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
produziert von
GUT HESTERBERG





ECHT HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN - GUT HESTERBERG

541097 Apfelschweinefilet mit Kopf
650 g pro Stück

541099 Apfelschweinekotelette mit langen Rippenknochen
3,0 - 4,0 kg pro Stück

541100 Apfelschweinekamm ohne Knochen
2,5 kg pro Stück

541101 Apfelschweineoberschale ohne Deckel
2,0 kg pro Stück

541102 Apfelschweinekrustenbraten
4,5 - 5,5 kg pro Stück

541103 Apfelschweineschaufelbraten mit Schwarte
3,0 - 4,0 kg pro Stück

543337 Apfelschweinevordereisbein mit Knochen
1,0 kg pro Stück

541324 Apfelschweinelummerstück
1,0 - 1,5 kg pro Stück

300039 Apfelschweineschnitzel
180 g pro Stück
5 Stück pro Päckchen

300045 Apfelschweinelummerstück
1,0 kg pro stück

543202 Apfelschweineschaufelbraten mit Schwarte
3,5 - 5,5 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

543287 **Bierschinken vom Apfelschwein geschnitten**
500 g pro Päckchen

543307 **Bierschinken vom Apfelschwein mit Kapern**
500 g pro Päckchen

543300 **Blutwurst vom Apfelschwein frisch**
125 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen

543301 **Blutwurst vom Apfelschwein im Ring**
260 g pro Stück
3 Stück pro Päckchen

543315 **Bullenmett**
50 g pro Stück
21 Stück pro Päckchen

543308 **Corned Beef**
1,1 kg pro Stück

543292 **Fleischkäse vom Apfelschwein**
1,8 kg pro Stück

543293 **Kassler vom Apfelschwein geschnitten**
500 g pro Päckchen

543326 **Kochschinken vom Apfelschwein natur**
1,15 kg pro Stück

543318 **Kochschinken vom Apfelschwein natur, geschnitten**
500 g pro Päckchen

543299 **Leberwurst vom Apfelschwein frisch**
125 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen

543285 **Leberwurst vom Apfelschwein im Glas**
180 g pro Glas

543304 **Leberwurst vom Apfelschwein im Ring, fein**
1,3 kg pro Stück

543305 **Leberwurst vom Apfelschwein im Ring, grob**
1,3 kg pro Stück

543306 **Leberwurst vom Apfelschwein im Ring, Röstzwiebel**
115 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen

543294 **Paprikalyoner vom Apfelschwein**
500 g pro Päckchen

543309 **Rindersaftschinken, rosa**
1,0 kg pro Stück

543316 **Rindersaftschinken rosa, geschnitten**
500 g pro Päckchen

543310 **Rindersalami**
450 g pro Stück

543313 **Rindersalami geschnitten**
500 g pro Päckchen

543286 **Rotwurst vom Apfelschwein im Glas**
180 g pro Glas

543295 **Salami vom Apfelschwein geschnitten**
500 g pro Päckchen

543284 **Wacholderschinken vom Apfelschwein, geräuchert**
1,15 kg pro Stück

543311 **Wildsalami**
450 g pro Stück

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 Strohstall 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 tiefgekühlt**
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 Strohstall 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

543039 Altdeutscher Kochschinken geschnitten
500 g pro Stück

543040 Bauernsalami, geschnitten
500 g pro Stück

541850 Hausmacher Blutwurst
250 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

543004 Hausmacher Blutwurst im Glas
160 g pro Stück

541864 Hausmacher Leberwurst
250 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

543005 Hausmacher Leberwurst im Glas
160 g pro Stück

543006 Hausmacher Zwiebelmettwurst
250 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

543007 Jagdwurst
120 g pro Stück
5 Stück pro Päckchen

541851 Kochschinken mit Fett
2,0 kg pro Stück

541865 Lachsschinken
1,0 kg pro Stück

541866 Landsalami geräuchert
500 g pro Stück

543008 Leberwurst Pfälzer Art
500 g pro Stück

541880 Rostbratwurst Apfel grob, ungebrüht
80 g pro Stück
15 Stück pro Päckchen

543217 Rostbratwurst fein
100 g pro Stück
10 Stück pro Päckchen

543317 Rostbratwurst grob, ungebrüht
100 g pro Stück
15 Stück pro Päckchen

541868 Rostbratwurst grob
100 g pro Stück
20 Stück pro Päckchen

541881 Rostbratwurst „Trockenpflaume“ grob, ungebrüht
80 g pro Stück
15 Stück pro Päckchen

543009 Schinken luftgetrocknet
1,5 kg pro Stück

543010 Stracke luftgetrocknet
500 g pro Stück



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 Saftigkeitdes 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 kg pro Päckchen
tiefgekühlt

WEITERES SCHWEINEFLEISCH

SCHWEINEFLEISCH

541239 Bäckchen
ca. 2,0 kg pro Päckchen

540537 Eisbeinfleisch, gepökelt
ohne Knochen
ohne Schwarte

540479 Filet ohne Kopf
ca. 2,0 - 2,5 kg pro Päckchen

540416 Grillhaxe
ca. 600 – 800 g pro Stück

540405 Hackfleisch
ca. 1,0 kg pro Päckchen

540378 Hintereisbein gepökelt
ca. 1,0 kg pro Stück

540377 Hintereisbein
ungepökelt
ca. 1,0 kg pro Stück

540531 Kamm
ca. 2,5 kg pro Stück

540395 Kasselerkamm ohne Knochen
ca. 2,5 kg pro Stück

540396 Kasselerkotelett
ca. 6,0 kg pro Stück

540409 Kasselerlachs
ca. 3,5 kg pro Stück

540625 Krustenbraten
ca. 5,0 – 7,0 kg pro Stück

540450 Lachs
ca. 3,5 kg pro Stück

540371 Oberschale
ca. 2,0 kg pro Stück

540473 »Prager« Schinken, frisch
ca. 6,0 kg pro Stück

540539 Schulter ohne Knochen, ohne Schwarte
ca. 4,0 kg pro Stück

540407 Spare Ribs, dicke Bauchrippe

540477 Spare Ribs, mariniert
ca. 1,0 kg pro Stück

540616 Spare Ribs, natur
ca. 1,0 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



PREMIUM DRY AGED QUALITÄT
NORDISH FÄRSE

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
- Schlachtalter: 4 - 6 Jahre

True WILDERNESS
DRY-AGING PIONIER



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 Trockenreifung 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

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

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



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 Rinderschaufelbraten
1,5 - 2,5 kg pro Stück

543208 Rindersemer-Rollschier
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 Färse**
ca. 3,0 kg pro Stück

543190 **Dry Aged - Rinderfilet Bayerische Färse ohne Kopf**
ca. 1,0 kg pro Stück

543189 **Dry Aged - Roastbeef Bayerische Färse**
ca. 3,0 kg pro Stück

543192 **Entrecôte - Bayerische Färse**
ca. 3,0 kg pro Stück

543193 **Rinderfilet - Bayerische Färse ohne Kette**
ca. 2,0 kg pro Stück

543194 **Rinderschaufelstück Bayerische Färse**
ca. 1,5 kg pro Stück

543195 **Roastbeef - Bayerische Färse**
ca. 3,0 kg pro Stück

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

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.

Wołowina

RINDFLEISCH - WOLOWINA

541248 Bavette
700 g pro Stück

541298 Entrecôte
2,5 - 3,0 kg pro Stück

541250 Falsches Filet
1,5 kg pro Stück

543017 Flap Meat
1,2 kg pro Stück

541457 Fledermausstück / Spider Steak
2,0 kg pro Stück

541532 Rinderbacken
4,0 - 5,0 kg pro Stück

543269 Rinderbacken geputzt
2,0 - 3,0 kg pro Stück

541426 Rinderbrust
4,5 kg pro Stück

541249 Rinderbürgermeisterstück
1,5 kg pro Stück

541301 Rinderfilet
1,8 -2,2 kg pro Stück

541302 Rinderfilet
2,3 - 3,2 kg pro Stück

543332 Rindernacken (Zungenstück)
4,0 kg pro Stück

541553 Rindernierenzapfen - Onglet
3 Stück pro Päckchen

541407 Rinderoberschale mit Deckel
6,0 kg pro Stück

540898 Rinderschaufelbraten
2,5 - 4,0 kg pro Stück

541424 Rindersemer-Rolle schier
2,0 - 3,0 kg pro Stück

540419 Rindersteakhüfte
2,5 kg pro Stück

540555 Rindertafelspitz
1,5 kg pro Stück

541299 Roastbeef
6,0 kg pro Stück

541251 Short Ribs
1,5 kg pro Stück
2 Stück pro Päckchen

541630 T-Bone ganz
ca. 6,5 kg pro Stück

541428 T-Bone Steak Bulle
ca. 500 g pro Stück

562307 Knochenmark
1,0 kg pro Stück

560775 T-Bone Steak Bulle tiefgekühlt
500 g pro Stück

560774 Tomahawk Steak tiefgekühlt
0,8 - 1,0 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 I 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 Rindersteakhüfte
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 einzig-artig. 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

SILVER FERN® FARMS



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.

LA PASTORIL
ARGENTINE MEAT
grass run farms
100% grass fed beef

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

543094 **Brisket**
5,0 - 8,0 kg pro Stück

562118 **Burger tiefgekühlt**
200 g pro Stück
50 Stück pro Karton

543115 **Bürgermeisterstück**
1,5 kg pro Stück

543112 **Entrecôte**
2,0 kg pro Stück

562305 **Fett gewolft tiefgekühlt**
2,7 kg pro Stück

543111 **Filet**
1,5 - 2,3 kg pro Stück

543100 **Flanksteak**
1,2 kg pro Stück

543102 **Flat Iron**
800 g pro Stück

543108 **Gulasch**
2,5 kg pro Stück

543097 **Inside Skirtsteak**
500 - 750 g pro Stück

543334 **Leberwurst (100% Rind) im Glas**
180 g pro Stück

543109 **Oberschale**
6,0 kg pro Stück

562306 **Rinderhackfleisch tiefgekühlt**
1,0 kg pro Stück

543107 **Roastbeef**
3,0 - 4,0 kg pro Stück

543113 **Steakhüfte**
3,0 - 4,0 kg pro Stück

543110 **Tafelspitz**
2,0 - 3,0 kg pro Stück

543099 **Teppanyaki Cut**
4,0 kg pro Päckchen

RINDFLEISCH – WAGYU - AUSTRALIEN

561260 **Burger tiefgekühlt**
200 g pro Stück
12 Stück pro Karton

540569 **Entrecôte**
ca. 5,0 kg pro Stück

540546 **Filet**
ca. 2,0 – 3,0 kg pro Stück

541624 **Flanksteak**
800 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen

540545 **Roastbeef**
ca. 3,0 – 5,0 kg pro Stück

541620 **Schaufelstück**
2,5 kg pro Stück



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 - 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 **Kalbsschaufelbraten**
1,0 kg pro Stück

541661 **Kalbssemerrolle**
0,8 kg pro Stück

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

541589 **Kalbssteakhüfte entvliest**
1,5 kg proStück

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 Schlachtalter 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 Kalbsfleischs 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 Kalbsschaufelbraten
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 Kalbsfleisch 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

541730 Kalbsbrustspitze ohne Knochen
3,0 kg pro Stück

540427 Kalbscarré auf 7 Rippen geschnitten
2,0 - 3,5 kg pro Stück

541505 Kalbsfilet
1,0 - 1,2 kg pro Stück

541049 Kalbsherz
1,0 kg pro Stück

540440 Kalbskutteln
1,0 kg pro Päckchen

541462 Kalbsleber halb
2,0 kg pro Stück
in der Schale

541512 Kalbsoberschale ohne Deckel
3,5 kg pro Stück

540265 Kalbsrücken ohne Knochen mit Deckel
4,5 - 5,5 kg pro Stück

541511 Kalbsrücken ohne Knochen mit Deckel
4,5 kg pro Stück

542966 Kalbsschaufelbraten
3 Stück pro Päckchen
2,8 kg pro Päckchen

541040 Kalbsschaufelbraten
0,8 - 1,2 kg pro Stück

541510 Kalbstafelspitz
1,0 kg pro Stück

540553 Kuheuter
5,0 kg pro Stück

KALBFLEISCH - HOLLAND

540614 Kalbsbacken Premium
1,0 kg pro Päckchen

543086 Kalbsbries
1,0 kg pro Stück

543085 Kalbsbriesherzen
1,0 kg pro Stück

540380 Kalbsbrust ohne Knochen
3,0 kg pro Stück

540752 Kalbsbürgermeisterstück
0,5 - 0,9 kg pro Stück

540864 Kalbscarre auf 5 Rippen geschnitten
1,7 - 2,2 kg pro Stück

540433 Kalbsentrecote
1 - 1,4 kg pro Stück

540566 Kalbsfilet
1 - 1,4 kg pro Stück

540513 Kalbsfüße
1,5 kg pro Päckchen

540476 Kalbshackfleisch
1,5 kg pro Päckchen

540899 Kalbshinterhaxe
2,0 kg pro Stück

540435 Kalbskamm ohne Knochen
4,5 kg pro Stück

540387 Kalbskugel
3,0 kg pro Stück

540428 Kalbsleber rosé
0,5 kg pro Päckchen

540390 Kalbsnieren
1,0 kg pro Stück

543281 Kalbsoberschale entvliest
2,5 - 3,5 kg pro Stück

541448 Kalbsoberschale ohne Deckel
3,5 kg pro Stück

540447 Kalbsoberschale Premium
3,5 kg pro Stück

541288 Kalbsonglet
1,0 kg pro Päckchen

540989 Kalbs-Ossobuco Scheiben
6 Scheiben pro Päckchen

540265 Kalbsrücken ohne Knochen mit Deckel
4,5 - 5,5 kg pro Stück

540550 Kalbsrücken schier
2,5 kg pro Stück





KALBFLEISCH - HOLLAND

540629 Kalbsrückenlachs 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 entvliest
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

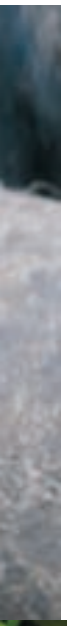
FEINKOST - BÜFFEL BILL

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

BÜFFEL BILL

JRE ORIGINS



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 Tierschutz-standards
- 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

541793 Lammfilet
500 g pro Päckchen

541791 Lammhüfte ohne Deckel
200 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

541789 Lammkeule mit Knochen
1,4 kg pro Stück

541861 Lammkeule mit Knochen
1,6 kg pro Stück

541790 Lammkeule ohne Knochen
1,6 kg pro Stück

541862 Lammkeule ohne Knochen
1,4 kg pro Stück

561122 Lammlachse
tiefgekühlt
500 g pro Päckchen

560264 Lammfilet
tiefgekühlt
1,0 kg pro Stück

562260 Lammfilet
tiefgekühlt
ca. 300 g pro Päckchen

560254 Lammhinterhaxe
tiefgekühlt
3 Stück pro Päckchen

562261 Lammhinterhaxe
tiefgekühlt
3 Stück pro Päckchen

562262 Lammhüfte mit Deckel
tiefgekühlt
1,2 kg pro Päckchen

561428 Lammhüfte mit Deckel
tiefgekühlt
1,2 kg pro Stück

560259 Lammkeule mit Knochen
tiefgekühlt
1,6 kg pro Stück

562264 Lammkeule ohne Knochen
tiefgekühlt
1,6 kg pro Stück

560266 Lammlachse
tiefgekühlt
250 g pro Päckchen

560667 Lammschulter mit Knochen
tiefgekühlt
1,0 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
- keine Fütterung von Tiereiweissen
- von Geburt an in Wales gehalten
- ernähren sich ausschliesslich von den natürlichen Weiden in Wales
- bewegen sich frei im natürlichen Lebensraum des Landes



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 Edelgulasch, 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 Schlachterei. 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 Kaninchengulasch.

GANZJÄHRIGE 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

543128 **Bresaola geschnitten**
250 g pro Schale

543123 **Coppa**
0,8 kg pro Stück

543127 **Coppa geschnitten**
250 g pro Schale

543131 **Guanciale**
1,0 kg pro Stück

543125 **Prosciutto Crudo geschnitten**
500 g pro Schale

543130 **Lardo**
1,3 kg pro Stück

543121 **Mortadella Castello**
3,0 kg pro Stück

543129 **Pancetta flach**
1,5 kg pro Stück

543124 **Pancetta rund**
2,5 kg pro Stück

541799 **Parmaschinken in Scheiben**
300 g pro Päckchen

543105 **Salami Felino**
0,8 kg pro Stück

543118 **Salami Fenchel**
1,5 kg pro Stück

543117 **Salami Milano**
3,5 kg pro Stück

543126 **Salami Milano geschnitten**
300 g pro Schale

543215 **Salami mit schwarzem Trüffel**
2,5 kg pro Stück

543119 **Salami Spianata Dolce**
2,0 kg pro Stück

543120 **Salami Spianata piccante**
2,0 kg pro Stück

543106 **Salami Strolghino**
0,25 kg pro Stück

543103 **Schinken Fiocco di Prosciutto**
0,9 kg pro Stück

543104 **Schinken Prosciutto die Parma Disossato**
5,0 kg pro Stück

543132 **Trüffelschinken**
4,0 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 Maishähnchenbrust-filet 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 Schlachterei 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

541107 **Paderborner Hähnchen „Big Polli“**
2,0 - 2,4 kg pro Stück
4 Stück pro Karton

541521 **Paderborner Hähnchen Suprême**
3,0 kg pro Päckchen

543188 **Paderborner Hähnchen Suprême**
2,0 kg pro Päckchen

540220 **Paderborner Hähnchen Suprême**
200 - 300 g pro Stück
7 - 10 Stück pro Päckchen

541176 **Paderborner Hähnchenkeule ohne Rückenstück**
240 - 270 g pro Stück
3,0 kg pro Päckchen

541370 **Paderborner Hähnchenschenkel ohne Knoche, mit Haut**
280 g pro Stück
3,0 kg pro Päckchen

543319 **Paderborner Hähnchenoberkeule mit Haut ohne Knochen**
3,0 kg pro Stück

541174 **Paderborner Hähnchendrumsticks ungewürzt**
3,0 kg pro Päckchen

541548 **Paderborner Maishähnchen Drumsticks**
120 g pro Stück
3,0 kg pro Päckchen

541412 **Paderborner Chicken Wings natur**
80 g pro Stück
3,0 kg pro Schale

541763 **Paderborner Hähnchen Innenfilets**
3,0 kg pro Schale

541615 **Paderborner Hähnchenleber**
1,0 kg pro Päckchen

541536 **Paderborner Hähnchenherzen**
1,0 kg pro Päckchen

541874 **Paderborner Hähnchenmägen**
1,0 kg pro Beutel

541046 **Paderborner Hähnchen gewürzt**
1,2 kg pro Stück
8 Stück pro Karton

540854 **Paderborner Hähnchendrumsticks gewürzt**
3,0 kg pro Päckchen

541090 **Paderborner Hähnchenspieß gewürzt**
1,0 kg pro Päckchen

540900 **Paderborner Chicken Wings gewürzt**
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 Schlachterei 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

541128 **Paderborner Maishähnchen**
1,3 - 1,8 kg pro Stück

543333 **Paderborner Maishähnchen Suprême**
4 - 7 Stück pro Päckchen
3,0 kg pro Päckchen

540210 **Paderborner Maishähnchen Suprême**
4 - 7 Stück pro Päckchen
2,0 kg pro Päckchen

562157 **Paderborner Maishähnchen Suprême, tiefgekühlt**
220 - 260 g pro Stück
5,0 kg pro Karton

541353 **Paderborner Maishähnchenbrustfilet**
250 g pro Packung

541447 **Paderborner Maishähnchenbrust ohne Haut, ohne Knochen**
3,0 kg pro Schale

540211 **Paderborner Maishähnchenschenkel ohne Knochen mit Haut**
170 - 220 g pro Stück
2,0 kg pro Päckchen

541819 **Paderborner Maishähnchenoberkeule ohne Knochen, mit Haut**
160 g pro Stück
3,0 kg pro Schale

541548 **Paderborner Maishähnchen Drumsticks**
120 g pro Stück
3,0 kg pro Päckchen

541656 **Paderborner Maishähnchen Chicken Wings, natur**
80 g pro Stück
3,0 kg pro Päckchen

541535 **Paderborner Maishähnchenkarkassen, frisch**
10,0 kg pro Karton

541836 **Paderborner Maishähnchenhaut, frisch**
10,0 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% RÜCKVERFOLGBARKEIT

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

WEITERES GEFLÜGEL

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



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.

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.

PERLHUHN - FRANKREICH

540123 **Perlhuhn**
1,2 kg pro Stück
8 Stück pro Karton

541696 **Perlhuhn Suprême**
180 - 220 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

540130 **Perlhuhn Suprême**
160 - 180 g pro Stück
4 Stück pro Päckchen

540779 **Perlhuhnkeule**
4 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton

560216 **Perlhuhnkarkassen**
5,0 kg pro Karton

541618 **Perlhuhn Suprême Challans**
180 - 220 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen

541619 **Perlhuhnkeule Challans**
180 - 220 g pro Stück
2 Stück pro Päckchen



MAISHÄHNCHEN - FRANKREICH

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, weibllich
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 Flugentenmägen
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.





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.

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

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



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



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

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

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

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
- Fischspezialitäten der Extraklasse
- Vielfältiger Räucherfisch
- Klassische Rezepturen

FISCHSPEZIALITÄTEN DER EXTRAKLASSE

Sandelmann bietet eine große Auswahl an erstklassigem Räucherfisch und feinster 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.

SANDELMANN



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

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

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.

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 k g 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

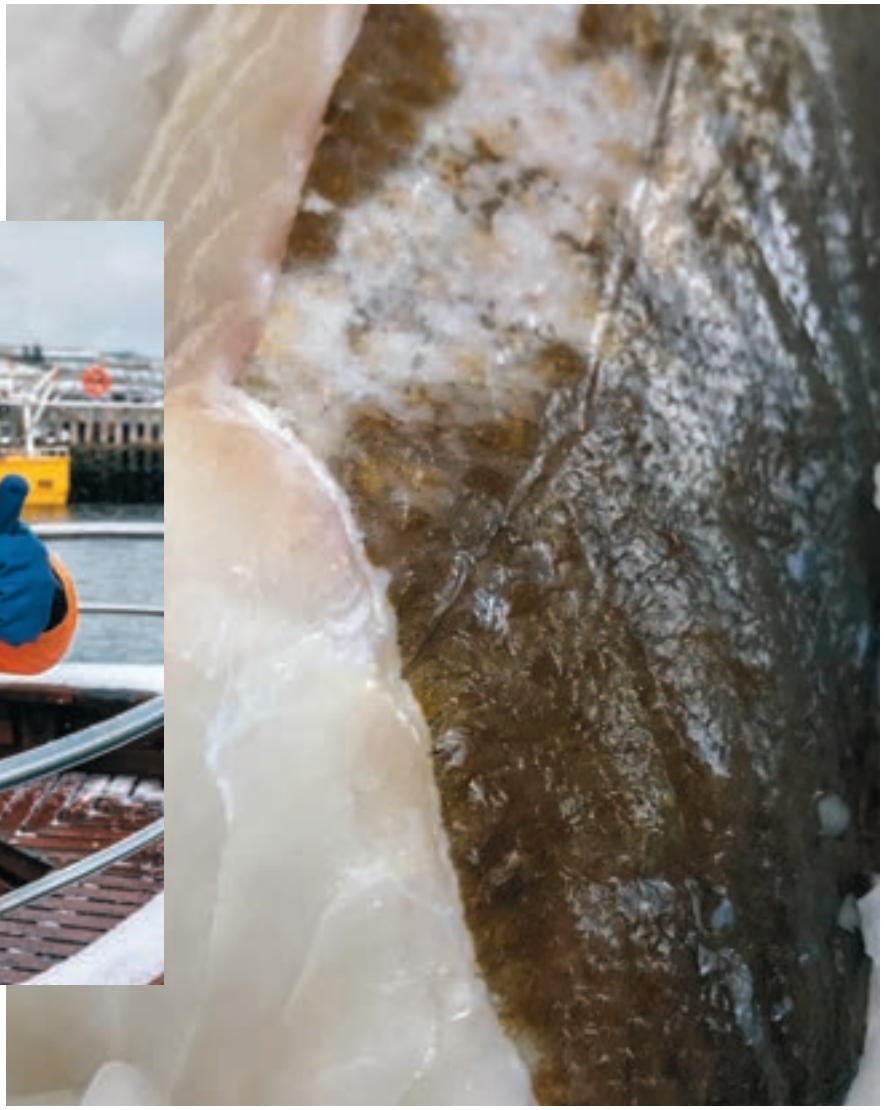
550841 ausgenommen
Omble Chevalier
ca. 1,0 – 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste

550255 ausgenommen
Omble 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

SCHELLFISCH

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 kg pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

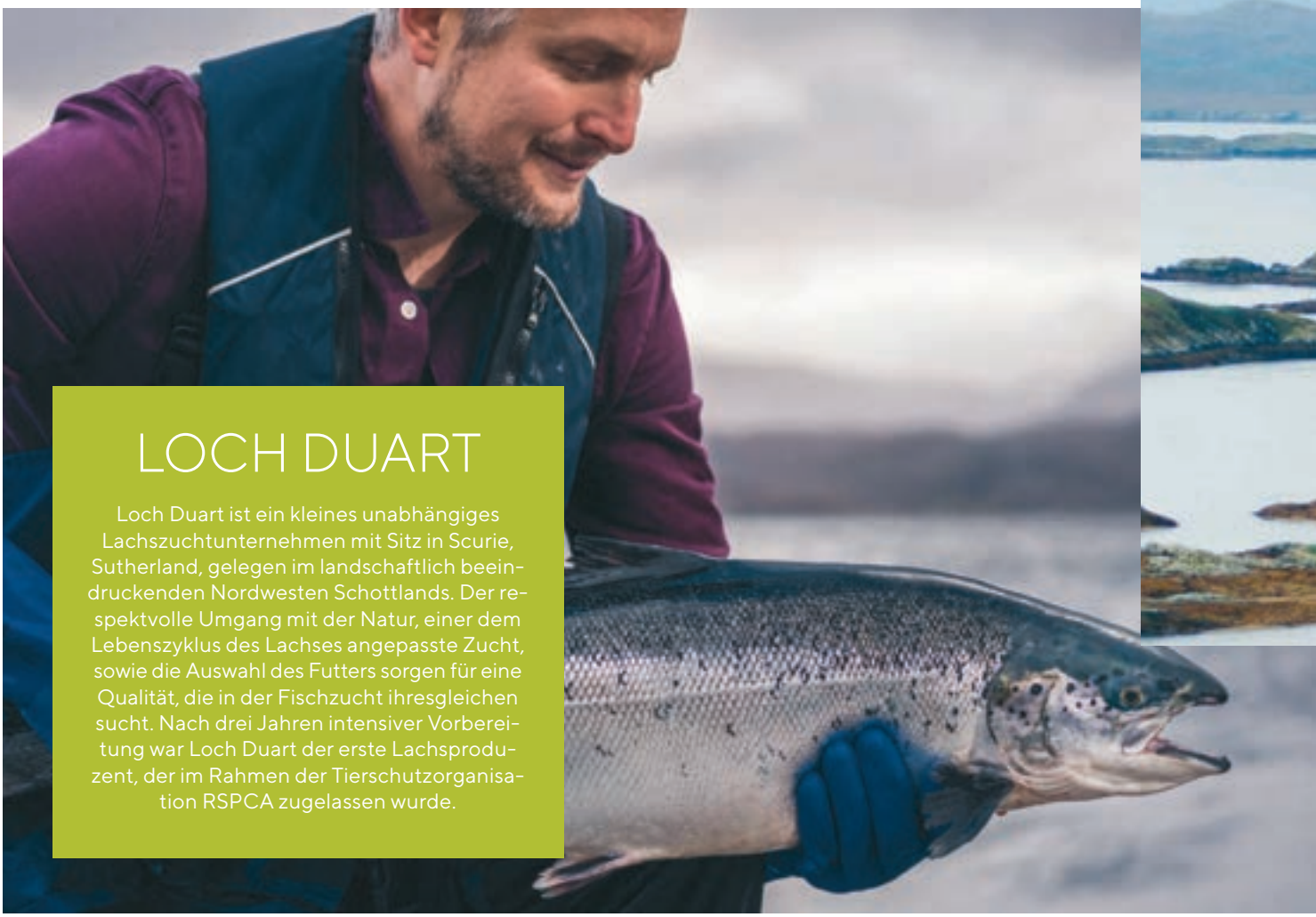
550673 **Filet mit Haut**
ca. 150 – 200 g pro Stück
ca. 3,0 kg pro Kiste

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 kg 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 Wärmeentstehung 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

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

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

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

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



FÄRÖER LACHS

Lachs von herausragendem, klarem Geschmack und allerbester Qualität – das ist Färöer Lachs. Sein festes Fleisch mit gleichmäßiger Fettmaserung und würzig-kräftigem 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
- Schnellgefriertechnologie als Frische- und Aromatresor



MODERNSTE TECHNOLOGIE

Die vom Unternehmen verwendete Schnellgefriertechnologie mit flüssigem Stickstoff und extrem niedrigen Temperaturen sorgt auch bei gefrorenen Fjordforellen für eine optimale Textur.
Das frische Aroma und die lebhafte 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

550928 **Calamari, geputzt**
6 - 10 Stück pro kg
3,0 kg pro Kiste

550927 **Calamari-Streifen**
6 - 11 Stück pro kg
2,5 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.

la criée

SCOUTED BY
HAVELLAND EXPRESS



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. Paixos 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
- Frischfrisch & Meeresfrüchte auf Abruf
- Ausgewählte Lieferanten weltweit
- Frischegarantie dank durchdachter Logistik

OPEN SEAS
ENJOY SAFE & SUSTAINABLE SEAFOOD



OPEN SEAS

551245 Bonito pro Skipjack Malediven
2,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550761 Black Cod - Kohlenfisch
2,0 - 4,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550240 Filet vom Schwertfisch vakuumiert
2,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551095 Filet vom Heilbutt, weiß mit Haut
1,0 kg+ pro Stück
1 Stück pro Kiste

551190 Filet vom Thunfisch Malediven
2,5 kg+ pro Stück
1 Stück pro Kiste

550301 Filet vom Thunfisch rot
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551182 Rosenberg - Garnele
200 g+ pro Stück
5,0 kg pro Kiste

OPEN SEAS

551076 IKE JIME Hamachi Japan
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551077 IKE JIME Dorade Rose pro Madai Japan
1,5 - 2,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551078 IKE JIME Zackenbarsch Japan
0,8 - 1,5 kg pro Stück
3,0 kg pro Kiste

550782 Mahi Mahi pro Goldmakrele
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

551229 Rainbow Runner Malediven
1,0 - 2,0 kg pro Stück
2 Stück pro Kiste

550365 Red Snapper
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550414 Papageifisch ausgenommen
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

550444 Zackenbarsch
3,0 - 5,0 kg pro Stück
1 Stück pro Kiste

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.

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 Meeresfrüchten und Frischfisch zuverlässig und nachhaltig.

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 Wärmeentstehung die Muskulatur geschont und eine optimale Fleischqualität erreicht.



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 Aquariana 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
- Großer Altantischer Wolfsbarsch
- Fang gemäß Nachfrage das ganze Jahr über
- Langsames Wachstum für beste Qualität

AQUANARIA

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

BOUILLABAISSE-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 × 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 „Claires" – 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 „Claires" – 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.

DAVID HERVÉ®

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

Famille 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 Superieur ‚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

550581 Bigorneaux ‚L' Strandschnecke
1,0 kg pro Netz

550543 Bouchot - Muscheln
1,0 kg pro Schale

550475 Bouchot-Muscheln MORISSEAU
5,0 kg pro Sack

550488 Bulot (Wellhornschnecke)
1,0 kg pro Netz

550478 Coques Herz-Muschel
3,0 kg pro Korb

550869 Herzmuscheln
1,0 kg pro Schale

550868 Teppichmuscheln
1,0 kg pro Schale

550512 Miesmuschel D EXTRA
1,0 kg pro Schale

550640 Miesmuschel Föhrer „Jumbo"
2,0 kg pro Schale, vakuumiert

550641 Miesmuscheln SUPER
1,0 kg pro Schale

550483 Palourdes Teppichmuschel „G"
3,0 kg pro Korb

550473 Palourdes Teppichmuschel „M"
1,0 kg pro Schale

550518 Percebes (Felsen-Entenmuschel)
3,0 kg pro Kiste

550474 Vongole Veraci „L"
1,0 kg pro Netz

550855 Muscheln ‚Praires'
1,0 kg pro Schale

551006 Venusmuschel, braun
1,0 kg pro Netz

551209 Scheidemuscheln - Pieds de Couteau
1,0 kg pro Netz



JAKOBSMUSCHELN

550983 Jakobsmusche in der Schale Norwegen
ca. 25 Stück pro Kiste
5,0 kg pro Kiste

550464 Jakobsmusche 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



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)

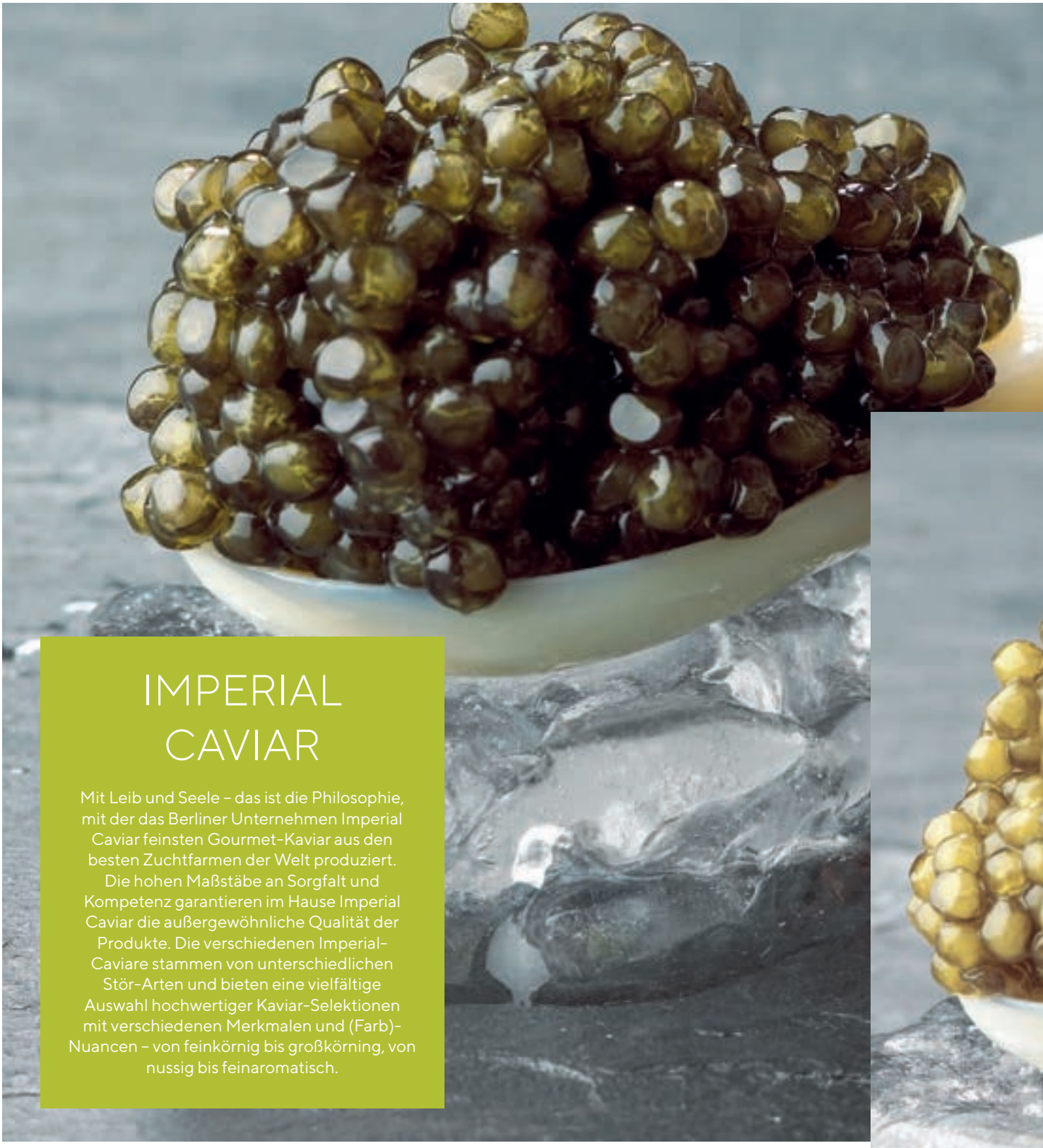
560401 **Muschelfleisch**
1,0 kg pro Beutel
(10 % Glasur)

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 großkörning, 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.

ANTONIUS Caviar

OSCIETRA CAVIAR

Gewonnen aus dem russischen Stör (lat. Acipenser gueldenstaedtii). Die Perle unter den Perlen – von den bekanntesten Chefkochs 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

532491 **Siberian 5***
50 g pro Dose

532492 **Siberian 5***
125 g pro Dose

532493 **Oscietra 5***
30 g pro Dose

532494 **Oscietra 5***
50 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 Eigröße: 2,3 mm Farbe: Gold, cremefarben.
Textur: fest

FEINKOST FISCH & SEAFOOD

550103 Hummerbutter
370 g pro Dose

550102 Krebsbutter
370 g pro Dose

550463 Krebsschwänze 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

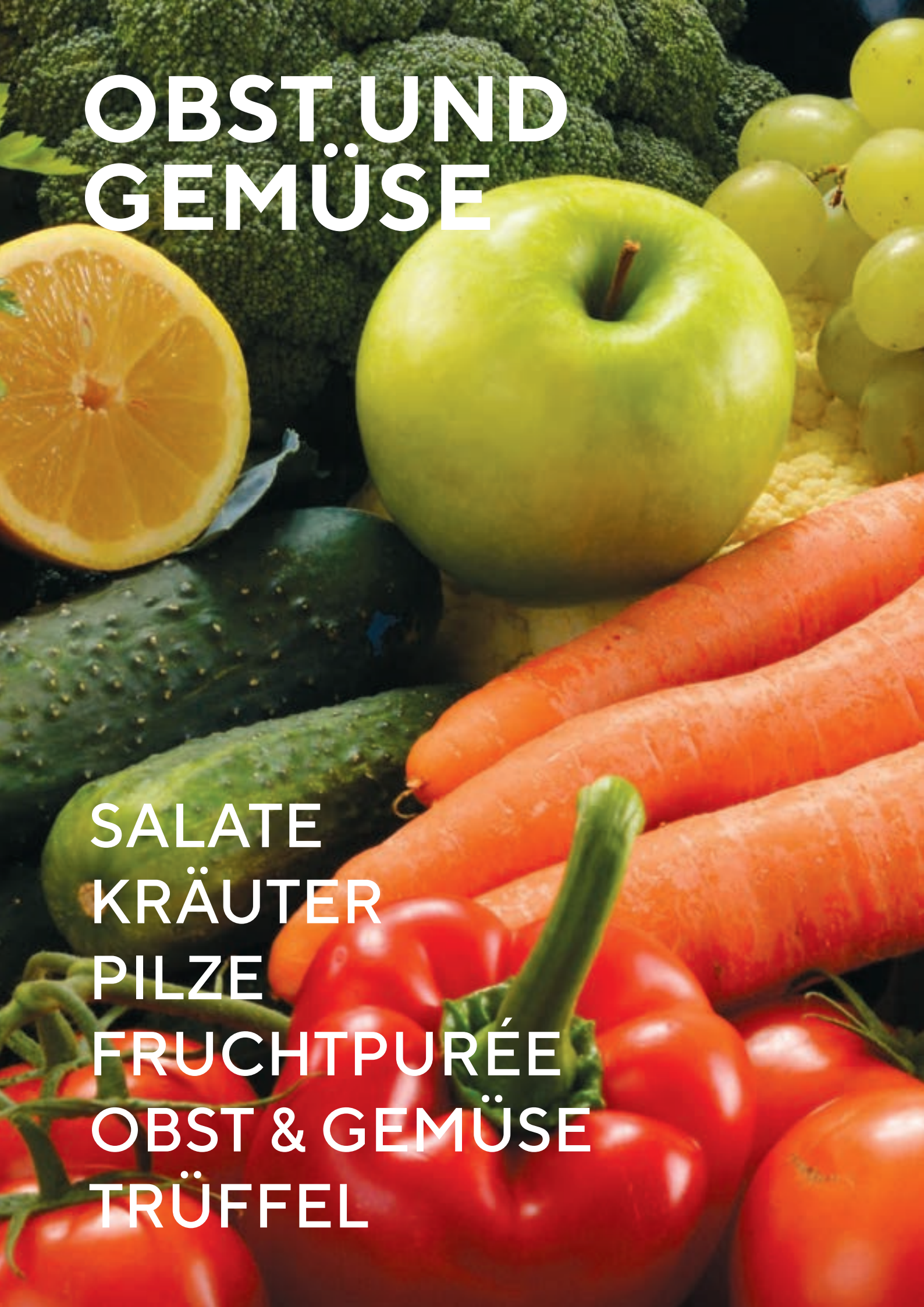
WAKAME & CO.

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



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 Spizenqualität. So erkennt beispielsweise ein optischer Sortierer über ausgefeilte Laser- und Kameratechnik Fremdstoffe oder Farbveränderungen im Erntegut. Die speziellen Verpackugen 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.

KELTENHOF
SALATE



- 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

521217 Baby Leaf Mizuna grün
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521052 Baby Leaf Roter Mangold
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521320 Baby Leaf Roter Mizuna
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521117 Baby Leaf Roter Senf
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521013 Baby Spinat
250 g pro Beutel
6 Beutel pro Kiste

521146 Feldsalat
250 g pro Beutel
6 Beutel pro Kiste

521016 Frisee fein gelb, 60%
250 g pro Beutel
4 Beutel pro Kiste

521105 Kale grün
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521170 Kale rot
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521230 Kleiner Koriander
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521178 Micro Feldsalat
30 g pro Schale

521020 Mischsalat Rapunzel
500 g pro Beutel
2 Beutel pro Kiste

521241 Mischsalat Salinas
1,0 kg pro Beutel
4 Beutel pro Kiste

521506 Pak Choi wild
100 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521294 Peashoots (Erbsentriebe)
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521136 Rucola
250 g pro Beutel
6 Beutel pro Kiste

521023 Salatmischung Little Champ
900 g pro Kiste

521022 Salatmischung Super Food
250 g pro Beutel
6 Beutel pro Kiste

521044 Wasabi Rauke
250 g pro Schale
4 Schalen pro Kiste

521015 Wiesenkräutermix
250 g pro Beutel

521014 Wildkräutersalat
250 g pro Schale
2 Schalen 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 **Vogelmiere**
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 - FREH 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

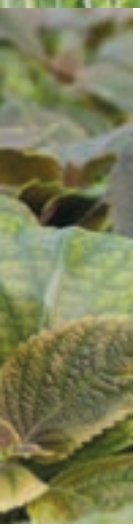
521535 Stangen-Salatspargel
500 g pro Beutel

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 on Magdeburg selbst anbaut 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 FrizzyLizzy
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

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

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



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 Sauter 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

521592 Bete Forono
6,0 kg pro Kiste

521285 Bete-Mix, 5 Sorten
6,0 kg pro Kiste

521541 Broccoli wild
1,0 kg pro Kiste

521453 Chioggia Bete
5,0 kg pro Kiste

520761 Feldsalat rot
1,0 kg pro Kiste

521597 Flower Sprout
1,0 kg pro Kiste

520483 Gelbe Bete
5,0 kg pro Kiste

521599 Haferwurzel
10 Stück pro Kiste

521444 Kartoffel, blaue St. Galler
2,5 kg pro Beutel

521296 Kartoffel, Drilling, festkochend
5,0 kg pro Kiste

521451 Kartoffel, Rosa Tannenzapfen
2,5 kg pro Beutel

520184 Knollensellerie gewaschen
5,0 kg pro Kiste

521262 Möhren Parisienne
5,0 kg pro Kiste

521595 Möhren Ur-Havelland
5,0 kg pro Kiste

520507 Möhren, violett
5,0 kg pro Kiste

521449 Möhren-Mix Rainbow
5,0 kg pro Kiste

520436 Pastinaken
5,0 kg pro Kiste

521591 Petersilie mit Wurzeln
3,0 kg pro Kiste

521593 Portulak (Winterpostelein)
1,0 kg pro Kiste

521450 Schwarzwurzeln
3,0 kg pro Kiste

520386 Spaghetti Kürbis
1,0 kg pro Stück
10 Stück pro Kiste

520147 Spitzkohl
10,0 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 grundliegenden 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

GEMÜSE - PRINCE DE BRETAGNE

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





KNOLLENSELLERIE, GEWASCHEN

520184 ca. 5,0 kg pro Kiste

KOHL

520438 Cima di Rapa
ca. 5,0 kg pro Kiste

520137 Rosenkohl
ca. 5,0 kg pro Sack

520138 Rotkohl
ca. 15,0 kg pro Sack

520147 Spitzkohl
ca. 10,0 kg pro Kiste

520873 Schwarzkohl
ca. 3,0 kg pro Kiste

520329 Spitzkohl rot
8 Stück pro Kiste

520151 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 Kiste

520871 Atsina
16 Schalen pro Kiste

520807 Citra Leaves
4 Schalen pro Kiste

520895 Crazy Pea
2 Schalen pro Kiste

520216 Daikon
16 Schalen pro Kiste

520164 Garten
18 Schalen pro Kiste

520857 Ghoa
12 Schalen pro Kiste

520815 Havelland-Mix
8 Schalen pro Kiste

521295 Hippo Tops
2 Schalen pro Kiste

520815 Honny
16 Schalen pro Kiste

521357 Koppert-Anise Blossom
2 Schalen pro Kiste

521356 Koppert-Kikuna Leaves
2 Schalen pro Kiste

520814 Kresse Limonen
16 Schalen pro Kiste

521290 Lupine
16 Schalen pro Kiste

520720 Oyster Leaves
2 Schalen pro Kiste

521280 Paztizz Tops
2 Schalen pro Kiste

520858 Persinette
16 Schalen pro Kiste

520504 Purpur
16 Schalen pro Kiste

520806 Rucola
16 Schalen pro Kiste

520491 Sakura-Mix
18 Schalen pro Kiste

520791 Salicorn
16 Schalen pro Kiste

521291 Salty Fingers
2 Schalen pro Kiste

520797 Scarlet
16 Schalen pro Kiste

521271 Senf-grün
16 Schalen pro Kiste

521272 Senf-rot
16 Schalen pro Kiste

520968 Shiso Leaves green
12 Schalen pro Kiste

521218 Shiso Leaves purple
12 Schalen pro Kiste

520408 Shiso-Mix
16 Schalen pro Kiste

520813 Shiso Purple
16 Schalen pro Kiste

520795 Tahoon
16 Schalen pro Kiste

521220 Vene
16 Schalen pro Kiste

520855 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 **Zucchiniblüten**
15 Stück pro Kiste

520501 **Zucchiniblüten**
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 Goldkäppchen. 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.

ZUCHTPILZE - MAGDEBURGER PILZMANUFAKTUR

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 Goldkäppchen, 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

MPM Magdeburger PilzManufaktur

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

520782 **Kaiserlinge, mittelfallend**
1,0 kg pro Kiste

520835 **Krause Glucke**
1,0 kg pro Kiste

520651 **Mai-Ritterlinge**
1,0 kg pro Korb

520622 **Maronen-Pilze**
1,0 kg pro Kiste

521332 **Pfifferlinge küchenfertig**
1,0 kg pro Kiste

521333 **Pfifferlinge küchenfertig, kleinfallend**
1,5 kg pro Kiste

521342 **Pfifferlinge küchenfertig, mittelfallend**
1,5 kg pro Kiste

521123 **Pfifferlinge, extra kleinfallend**
1,0 kg pro Kiste

521125 **Pfifferlinge, mittelfallend**
1,0 kg pro Kiste

521054 **Pfifferlinge,kleinfallend**
1,0 kg pro Kiste

520951 **Pied Bleu**
1,0 kg pro Kiste

520639 **Rotkappen**
1,0 kg pro Korb

520652 **Schafspilze (Semmelstoppel)**
1,0 kg pro Kiste

520640 **Spitzmorcheln frisch**
1,0 kg pro Korb

521501 **Spitzmorcheln frisch**
1,0 kg pro Korb

521195 **Spitzmorcheln Premium**
1,0 kg pro Korb

520628 **Steinpilze Champagnekorken**
1,0 kg pro Korb

520679 **Steinpilze ungeschnitten**
1,0 kg pro Korb

520701 **Steinpilze, geschnitten**
1,0 kg pro Korb

521439 **Trompetenpfifferling**
1,0 kg pro Kiste

520841 **Trompetenpilze**
1,0 kg pro Kiste

OBST UND GEMÜSE - VERONA

520099 Äpfel Christ
8,0 kg pro Kiste

521540 Äpfel Granny Smith
4,5 kg pro Kiste

520098 Äpfel Red Delicous
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

520438 **Cima di Rapa**
5,0 kg pro Kiste

520278 **Clementinen mit Blatt**
6,0 kg pro Kiste

521550 **Clementinen, Satsuma grün, kernarm**
5,0 - 6,0 kg pro Kiste

520392 **Erbsen, grün in der Schote**
5,0 kg pro Kiste

521426 **Feigen gelegt**
2,5 kg pro Kiste

521145 **Feigen grün**
3,0 kg pro Kiste

520762 **Fenchel**
5,0 kg pro Kiste

521349 **Granatapfel**
14 - 16 Stück pro Kiste

521381 **Kartoffel, Neue Ernte festkochend**
12,0 kg pro Kiste

521487 **Knoblauch rosa**
8,0 kg pro Kiste

521304 **Kumquats**
5 kg pro Kiste

521584 **Kürbis, Butternuss - Zerbinati**
1,3 kg pro Stück

521583 **Kürbis, Delica - Zerbinati**
4,0 - 6,0 kg pro Stück

520751 **Löwenzahn grün**
10,0 kg pro Kiste

520247 **Maronen/Eßkastanien**
5,0 kg pro Sack

521119 **Melone Jolly (Glattmelone)**
5 - 8 Stück pro Kiste

521254 **Melone Zerbinati (Glattmelone)**
5 - 8 Stück pro Kiste

520929 **Mini-Auberginen purpur**
3,0 kg pro Kiste

520975 **Mönchsbart**
5,0 kg pro Kiste

521598 **Navel Orangen mit Blatt**
10,0 kg pro Kiste

521150 **Nektarinen, gelb**
10,0 kg pro KIste

520498 **Nektarinen, weiß, flach**
6,0 kg pro Kiste

520223 **Pfirsiche gelb**
5,0 kg pro Kiste

520494 **Pfirsiche Paraguayos, flach**
5,0 kg pro Kiste

521149 **Pflaumen, rosa**
8,0 kg pro Kiste

521361 **Pflaumen, rosa**
5,0 kg pro Kiste

520945 **Puntarelle**
8,0 kg pro Kiste

521548 **Quitten, mit Blatt**
5,0 - 6,0 kg pro Kiste

520113 **Radicchio**
3,0 kg pro Kiste

520684 **Radicchio**
3,0 kg pro Kiste

520421 **Radicchio „Castelfranco"**
2,5 kg pro Kiste

520723 **Radicchio „Trevisiano"**
3,0 kg pro Kiste

520270 **Radicchio Tardivo**
3,5 kg pro Kiste

521239 **Radicchio, Rosso**
3,0 kg pro Kiste

520978 **Radicchio, Verona rosa**
1,5 kg pro Kiste

520502 **Renekloden, grün**
8,0 kg pro Kiste

520742 **Rucola gewaschen**
800 g pro Kiste

520748 **Schluppen rot**
9 Bund pro Kiste

520873 **Schwarzkohl Blätter**
3,0 kg pro Kiste

520655 **Spargel grün**
500 g pro Bund
8 Bund pro Kiste

520753 **Spinat**
5,0 kg pro Kiste

521601 **Tomate Camone**
3,0 kg pro Kiste

521379 **Tomate Marinda**
3,0 kg pro Kiste

520887 **Tomaten Datterino am Strauch**
3,0 kg pro Kiste

520884 **Tomaten, Datterino lose**
3,0 kg pro Kiste

521610 **Tomaten, Mini Tomatenmix**
4,0 kg pro Kiste

520738 **Tomaten, Minicocktailstrauch**
3,0 kg pro Kiste

521249 **Tomaten, Ochsenherz**
5,0 kg pro Kiste

521267 **Tomaten, Ochsenherz**
3,0 kg pro Kiste

521248 **Tomaten, Olivetti/Ovetto**
7,0 kg pro Kiste

521126 **Tomaten, Piccadilly an der Rispe**
3,0 kg pro Kiste

521546 **Tomaten, Piennolo Vesuvo**
3,0 - 4,0 kg pro Kiste

520378 **Tomaten, Strauch a.d. Rispe**
6,0 kg pro Kiste

520254 **Topinambur**
5,0 kg pro Kiste

520704 **Wassermelon, mini rot**

521207 **Weintrauben Fragola (Erdbeertraube)**
6,0 kg pro Kiste

520805 **Zitronen Amalfi**
8,0 kg pro Kiste

521039 **Zucchini grün**
5,0 kg pro Kiste

520935 **Zucchini grün rund**
4,0 kg pro Kiste

521008 **Zwiebel Borettane**
350 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

521417 **Zwiebel Tropea rot im Zopf**
2,0 kg pro Kiste

WEITERES OBST

OBSTSORTIMENT

520692 Ananas, Extra Sweet
8 - 10 Stück pro Kiste

521163 Äpfel - Mini, Frankreich
2,0 kg pro Kiste

520116 Äpfel Boskoop
10,0 kg pro Kiste

520279 Äpfel Braeburn
6,5 kg pro Kiste

520689 Äpfel Elstar
6,0 kg pro Kiste

521406 Äpfel Fudji
12,0 kg pro Kiste

520118 Äpfel Golden Delicious
13,0 kg pro Kiste

521048 Äpfel Jonagold 70/80
5,0 kg pro Kiste

521405 Äpfel Topaz
12,0 kg pro Kiste

520203 Bananen
9,0 kg pro Kiste

520224 Beeren Mix
125 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

520252 Birne Abate/Carmen
4,0 kg pro Kiste

520290 Birne Forelle
6,3 kg pro Kiste

521440 Birne- Mini, Frankreich
6,0 kg pro Kiste

520304 Birne, Nashi
10,0 kg pro Kiste
40 Stück pro Kiste

520206 Blaubeeren
500 g pro Korb

520230 Brombeere
125 g pro Schale
12 Schalen pro Kiste

520308 Brombeeren
250 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

520258 Cranberries
340 g pro Beutel
24 Beutel pro Kiste

520315 Datteln
5,0 kg pro Kiste

520238 Erdbeeren
500 g pro Schale

520552 Feigen
14 - 16 Stück pro Kiste

520303 Feigen grün
24 Stück pro Kiste

521193 Finger - Limes
100 g pro Schale

521310 Granatapfel
9 Stück pro Kiste

520954 Granatapfelkern frisch
100 g pro Schale

520168 Grapefruit weiß
50 Stück pro Kiste

520167 Grapefruit, rot
35 Stück pro Kiste

520395 Heidelbeeren
125 g pro Schale
12 Schalen pro Kiste

520236 Himbeeren
125 g pro Schale
12 Schalen pro Kiste

520228 Johannisbeeren
125 pro Schale
12 Schalen pro Kiste

521514 Johannis-Mix
250 g pro Schale

521211 Johannisrot
250 g pro Schale
8 Schalen pro Kiste

520426 Kaki
10 Stück pro Kiste

521201 Kirschen
2,0 kg pro Kiste

520181 Kirschen, Sauer-
500 g pro Schale
10 Schalen pro Kiste

520246 Kiwi Grün
48 Stück 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

560547 Aprikose
1,0 kg pro Schale

562075 Bergamotte, ungezuckert
1,0 kg pro Schale

560567 Birne
1,0 kg pro Schale

560568 Blaubeere
1,0 kg pro Schale

560558 Blutorange
1,0 kg pro Schale

560542 Brombeere
1,0 kg pro Schale

560546 Cassis
1,0 kg pro Schale

560562 Erdbeere
1,0 kg pro Schale

560566 Feige
1,0 kg pro Schale

560569 Granatapfel
1,0 kg pro Schale

560549 Grüner Apfel
1,0 kg pro Schale

560548 Guave
1,0 kg pro Schale

560544 Himbeere
1,0 kg pro Schale

560862 Johannisbeere rot
1,0 kg pro Schale

560559 Kalamansi
1,0 kg pro Schale

560643 Kirsche schwarz
1,0 kg pro Schale

562076 Kiwi, ungezuckert
1,0 kg pro Schale

560555 Kokosnuss
1,0 kg pro Schale

560560 Limette
1,0 kg pro Schale

560644 Lychees
1,0 kg pro Schale

560561 Mandarine
1,0 kg pro Schale

560582 Mango
1,0 kg pro Schale

560550 Mirabelle
1,0 kg pro Schale

560645 Papaya
1,0 kg pro Schale

560557 Passionsfrucht
1,0 kg pro Schale

560551 Rhabarber
1,0 kg pro Schale

560545 Sauerkirsche
1,0 kg pro Schale

560990 Waldfrucht
1,0 kg pro Schale

560642 Wassermelone
1,0 kg pro Schale

560553 Weisser Pfirsich
1,0 kg pro Schale

560838 Yuzu
1,0 kg pro Schale

560991 Zitrone, Früchte aus Sizilien ungezuckert
1,0 kg pro Schale

560756 Zwetschge
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

531085 Weisser Pfirsich
1,0 kg pro Päckchen

532322 Mandarine
1,0 kg pro Päckchen

532323 Apfel grün
1,0 kg pro Päckchen

FRUCHTPÜREES – LA FRUITIERE

Die natürlichen Fruchtpürees bestehen aus ausgewählten Früchten und einer Nuance Rohrzucker. Ein innovatives Herstellungsverfahren verleiht dem Fruchtpüree die typischen Eigenschaften einer Frucht, womit die Qualität und der Geschmack bewahrt werden. Dadurch bleibt die natürliche Frische erhalten.

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

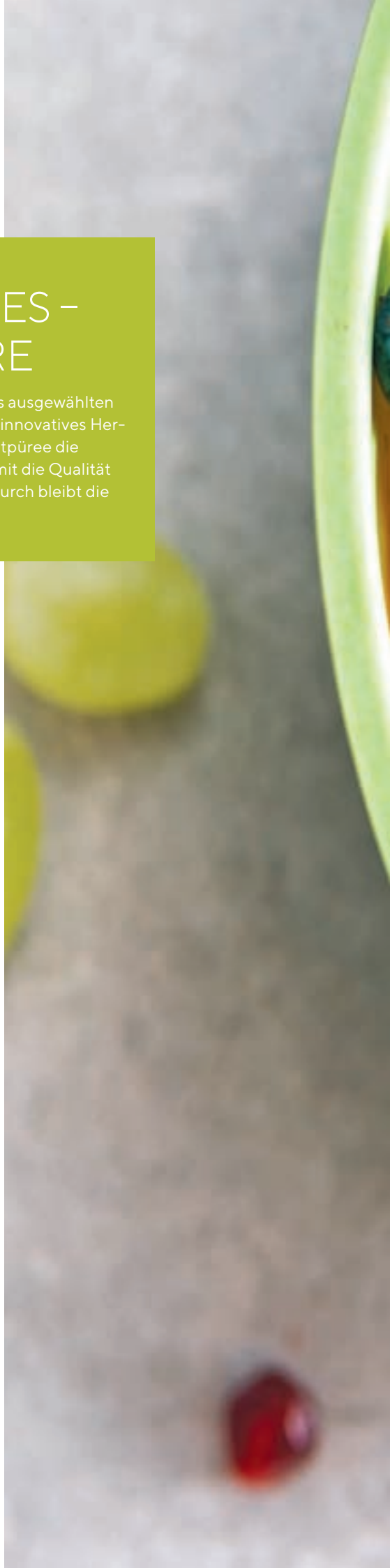
532425 Grapefruit, frisch gepresst
3,05 l pro Packung

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

520757 Ananaswürfel, ohne Aufguss
2,0 kg pro Schale

520446 Cantaloupemelonenkugeln
5,0 kg pro Eimer

520372 Cantaloupemelonen-segmente
5,0 kg pro Eimer

520758 Cantaloupemelonenwürfel
5,0 kg pro Eimer

520370 Grapefruit rot Filets
5,0 kg pro Eimer

520371 Grapefruit rot Scheiben
5,0 kg pro Eimer

520443 Grapefruit rot Segmente
3,0 kg pro Eimer

520369 Grapefruit rot Segmente
5,0 kg pro Eimer

520367 Honigmelonenwürfel
3,0 kg pro Eimer

520756 Honigmelonenwürfel ohne Aufguss
2,0 kg pro Schale

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

521547 Melonenwürfel Mix
5,0 kg pro Eimer

520553 Obstsalat MALLORCA
5,0 kg pro Eimer

520685 Obstsalat MANDALA
5,0 kg pro Eimer

520702 Obstsalat ohne Aufguss
2,0 kg pro Schale

520771 Obstsalat SELECT
5,0 kg pro Eimer

521009 Obstsalat Sommermix
5,0 kg pro Eimer

520432 Orangen Filets
5,0 kg pro Eimer

521607 Orangen ganz, ohne Schale ohne Aufguss
2,0 kg pro Schale

520434 Orangen Scheiben
5,0 kg pro Eimer

520754 Orangen Scheiben ohne Aufguss
2,0 kg pro Schale

520435 Orangen Segmente
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



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, affiniert 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 affiniert.

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

532589 **Bauerngouda**
500 g pro Stück

532512 **Beaufort**
500 g pro Stück

532504 **Bierkäse**
600 g pro Stück

531219 **Blaue Kornblume**
500 g pro Stück

532675 **Brillat aux Truffes**
600 g pro Stück

531235 **Brillat aux Truffes**
600 g pro Stück

532671 **Brillat Savarin**
500 g pro Stück

531227 **Brillat Savarin**
500 g pro Stück

532506 **Camembert Bauckhof**
180 g pro Stück

532515 **Camembert de Normandie AOP**
250 g pro Stück

532518 **Chällerhocker**
500 g pro Stück

532510 **Comté Mons**
500 g pro Stück

531169 **Cre Meer**
220 g pro Stück

532670 **Crottin de Chavignol AOP fermier**
80 g pro Stück

532676 **Deichkäse 12 Monate gereift**
500 g pro Stück

532327 **Deichkäse GOLD**
550 g pro Stück

532366 **Dersauer Bauernkaas 50 % Fett**
200 g pro Stück

532630 **Dersauer Bauernkaas 50 % Fett i.Tr.**
500 g pro Stück

532365 **Fabro 50 % Fett aus Kuhrohmilch**
500 g pro Stück

531167 **Flachlandtiroler**
500 g pro Stück

532593 **Freiburger Vacherin**
1,0 kg pro Stück
10 Stück pro Karton

531168 **Friesisch Blue**
450 - 500 g pro Stück

532294 **Grisette Ziegenkäsetaler Asche**
80 g pro Stück

532591 **Gruyère AOP 10 Monate gereift**
500 g pro Stück
10 Stück pro Karton

532505 **Hamburger Kapitänskäse**
500 g pro Stück

532364 **Hein Lütt 50 % Fett**
700 g pro Stück

532363 **Holsteiner Garten**
700 g pro Stück

531176 **Jamei Bergkäse, 15 Monate**
1,25 - 1,50 kg pro Stück

532666 **Käsesortiment, Frankreich**
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
2,7 kg pro Stück

532534 **Käsesortiment Hofkäse, Deutsch**
Deichkäse. Weinbauernkäse, Dersauer Bauernkaas, Husu mer BIO, Westwindkäse
2,4 kg pro Karton

532507 **Kleiner Bengel**
180 g pro Stück

532508 **Kleiner Roter Brodowiner**
200 g pro Stück

532293 **Kobunder Ziegenkäse**
500 g pro Stück

532417 **Mau&Tai BIO**
500 g pro Stück

532514 **Mons 1924**
500 g pro Stück

532516 **Ovalie**
200 g pro Stück

532673 **Ovalie Cendrée**
200 g pro Stück

532517 **Petit Reblochon AOP**
250 g pro Stück

532674 **Petit Reblochon AOP**
250 g pro Stück

531171 **Pirschbachbrie**
500 g pro Stück

532511 **Pyrenées Brebis**
500 g pro Stück

531174 **Remeker**
1,0 kg pro Stück

532509 **Rundfranzoos**
200 g pro Stück

532297 **Schafscamembert, Cam Mäh**
200 g pro Stück

532519 **Schweizer Emmentaler AOP**
500 g pro Stück

531230 **Thybo**
1,25 kg pro Stück

532368 **Tief im Wald 60% fett**
700 g pro Stück

532513 **Tomme de Savoie**
750 g pro Stück

532592 **Vacherin Mont d´Or AOP Ofenkäse**
400 g pro Stück
10 Stück pro Karton

532672 **Vacherin Mont d´Or AOP Ofenkäse**
400 g pro Stück
10 Stück pro Karton

532367 **Weinbauernkäse 45 % Fett 3 Monate gereift**
200 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 herzhafte 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

531237 **gesalzen**
20 g pro Stück
30 Stück pro Päckchen

531238 **natur**
20 g pro Stück
30 Stück pro Päckchen

531246 **Piment & Röstzwiebel**
20 g pro Stück
30 Stück pro Päckchen

531277 **Piment & Röstzwiebel**
250 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen

531248 **Rote Beete**
20 g pro Stück
30 Stück pro Päckchen

531278 **Rote Beete**
250 g pro Stück
6 Stück pro Päckchen

531229 **Mixkiste, 5 x 6 Sorten**
20 g pro Stück
30 Stück pro Päckchen



JRE ORIGINS

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 Casearia 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

DIANOCASEARIA
MAESTRI CASARI DAL 1933

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

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 ‚Sfoglia' Francia**
1,0 kg pro Stück

532563 **Stracciatella**
300 g pro Schale



MOZZARELLA PAOLELLA

Seit 2019 gibt es Wasserbüffel in Mittenwalde. Die Büffelfarm Mozzarella Paolella im Dahme-Spreewald produziert hochwertige Büffelmilchprodukte aus italienischer Meisterhand. Die Familie Paolella 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 Paolella dieses Erbe fort. Das ca. 200 Hektar große Land bietet ausreichend Platz für die rund 500 Wasserbüffel. Bei Mozzarella Paolella 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 Käserei Paolella trifft Handarbeit auf italienische Tradition. Käsemeister Gino Paolella 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 Paolella 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 Kühlspedition.

- Büffelmilchprodukte nach italienischer Tradition
- Spreewald-Manufaktur mit eigener Käserei
- 100% regionales Produkt
- Maximale Frische, vollmundiger Büffelmilchgeschmack
- Ausgeklügelte Frischelogistik

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

531023 **Erdbeer**
150 g pro Glas

531100 **Heidelbeer BIO**
150 g pro Glas

531026 **Honig**
150 g pro Glas

531027 **Kaffee**
150 g pro Glas

531028 **Mager 0,1% Fett**
150 g pro Glas

532528 **Mager BIO Erdbeere /Zitrone**
150 g pro Glas

532526 **Mager, Natur**
250 g pro Stück

531101 **Mango-Vanille BIO**
150 g pro Glas

531024 **Joghurt, Sterzinger, Natur**
150 g pro Glas

531166 **Natur, laktosefrei**
150 g pro Glas

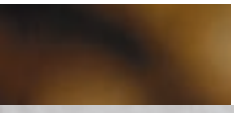
531098 **Orange BIO**
150 g pro Glas

531070 **Vanille BIO**
150 g pro Glas

532527 **Vollmilch, Natur**
250 g pro Stück

531021 **Waldfrucht**
150 g pro Glas

531022 **Zitrone**
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

STERZING·VIPITENO
MILCHHOF STERZING
LATTERIA VIPITENO

- 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 Milchhof Sterzing ist Spitzenreiter was die Qualität der verarbeiteten Milch anbelangt.

WEITERE KÄSESORTEN - FRANKREICH

530572 Bleu d´Auvergne
1,4 kg pro Stück

530511 Bleu des Neiges
500 g pro Stück
7 Stück pro Karton

531190 Brie de Meaux
750 g pro Stück
4 Stück pro Karton

532395 Brie, Trüffel 2,5%
1,4 kg pro Stück

531008 Brillat Savarin ca.
500 g pro Stück

531195 Brillat Savarin gereift
200 g pro Stück
6 Stück pro Karton

530547 Buchette de Chevre Cendrée
150 g pro Stück
6 Stück pro Karton

530545 Camembert Calvados
250 g pro Stück

530954 Camembert de Normandie AOP
250 g pro Stück
12 Stück pro Karton

530928 Chaource
500 g pro Stück

531011 Comté, 12 Monate, 1/2 Rad
16,0 kg pro Stück

531012 Comté, 18 Monate, 1/4 Rad
10,0 kg pro Stück

531186 Comté, 8 Monate gereift
200 g pro Stück
10 Stück pro Karton

531191 Crottin de Chavignol pasteurisiert
60 g pro Stück
12 Stück pro Kiste

530501 Epoisses AOC Berthaut
250 g pro Stück

531187 Fougerous Petit
250 g pro Stück

530458 Fourme d' Ambert Käse
2,0 kg pro Stück

530463 Langres
180 g pro Stück

531188 Mimolette
190 g pro Stück
16 Stück pro Karton

531193 Morbier
220 g pro Stück
8 Stück pro Karton

531189 Munster
500 g pro Stück
6 Stück pro Karton

530469 Munster Tradition Lait Cru
500 g pro Stück
4 Stück pro Karton

530933 Pont L'Eveque
220 g pro Stück

530468 Reblochon Souple AOC
550 g pro Stück
6 Stück pro Karton

531184 Roquefort
600 g pro Stück
4 Stück pro Karton

531240 Tête de Moine
900 g pro Stück

530514 Tommette de Savoie
250 g pro Stück
12 Stück pro Karton

530506 Tortenbrie franz. 50%
2,0 - 3,0 kg pro Stück

530460 Vacherin Mont-d'Or
500 g pro Stück
10 Stück pro Karton

530922 Vacherin Mont-d'Or
435 g pro Stück
10 Stück pro Karton

530916 Ziegenfrischkäse Buche Soignon
1,0 kg pro Stück

530949 Ziegenkäse gereift
1,0 kg pro Stück

531218 Ziegenkäsetaler
40 g pro Stück
24 Stück pro Karton

WEITERE KÄSESORTEN - ITALIEN

530489 Fontina Käse
2,0 kg pro Stück

530428 Gorgonzola Käse D.O.P.
1,5 kg pro Stück

532661 Grana Biraghi Petali, Italienischer Hartkäse gehobelt
500 g pro Stück

530453 Grana Padano D.O.P.
1,0 kg pro Stück

532536 Grana Padano D.O.P. Trentingrana
1,0 kg pro Stück

532473 Grana Padano gerieben 32% Fett
1,0 kg pro Beutel

530521 Grana Padano, ganzer Laib
ca. 40,0 kg pro Stück

530683 Grana Padano, halber Laib
ca. 40,0 kg pro Stück

530931 Parmigiano Reggiano
1,0 kg pro Stück

530932 Pecorino Romano
3,0 kg pro Stück

531056 Pecorino Romano D.O.C.
3,4 kg pro Stück

530513 Provolone, Zylinder
0,93 kg pro Stück

530927 Scamorza geräuchert
300 g pro Stück
1,2 kg pro Päckchen

530536 Taleggio-Käse D.O.P.
500 g pro Stück
8 Stück pro Karton

530564 Taleggio-Käse D.O.P.
2,2 kg pro Stück



WEITERE KÄSESORTEN

530491 Appenzeller Bayernland
1,7 kg pro Stück

531051 Belper Knolle
70 g pro Stück
12 Stück pro Karton

532567 Bergkäse Tiroler mild min. 3 Monate gereift
2,0 kg pro Stück

532566 Bergkäse Tiroler sehr würzig Extra 2 Jahre gereift
2,0 kg pro Stück

532564 Bergkäse Tiroler würzig min. 5 Monate gereift
2,0 kg pro Stück

532565 Bergkäse Tiroler würzig min. 10 Monate gereift
2,0 kg pro Stück

530519 Cheddar - Käse
500 g pro Stück

531006 Cheddar - Käse weiß
2,5 kg pro Stück

530556 Emmentaler geschnitten
1,0 kg pro Stück

530539 Emmentaler Käse gerieben
1,0 kg pro Päckchen

532582 Emmentaler, original bayrisch
2,8 kg pro Stück

530401 Feta-Käse
2,0 kg pro Stück

532470 Fetakäse aus Kreta
2,0 kg pro Stück

532471 Fetakäse aus Kreta mit Trüffel in Salzlake
1,5 kg pro Stück

530554 Gouda geschnitten
1,0 kg pro Stück

530496 Gouda Holland, 45%
3,0 kg pro Stück

530504 Greyerzer Schweiz.
2,0 kg pro Stück

530557 Halloumi-Käse
250 g pro Stück

530541 Manchego-Käse
1,0 kg pro Stück

530563 Obazda
1,5 kg pro Stück

530516 Ricottakäse
1,5 kg pro Stück

531000 Wildblütenkäse 45%
3,5 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, Fougerous, 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., Stilfser 50%, Aperitivokäse 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 %
500 g 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

561237 **Kalbshaxe „Sous Vide“ tiefgekühlt**
6,0 kg pro Karton

562091 **Kalbsschaufel „Sous Vide“ mit Sauce tiefgekühlt**
1,7 - 3,0 kg pro Stück
4 Stück pro Karton

561232 **Kalbstafelspitz „Sous Vide“ tiefgekühlt**
6,0 kg pro Karton

562125 **Lammhaxe „Sous Vide“ tiefgekühlt**
6,0 kg pro Karton

562124 **Lammschulter „Sous Vide“ mit Sauce tiefgekühlt**
1,2 kg pro Stück
5 Stück pro Karton

561233 **Maishähnchenbrust „Sous Vide“ tiefgekühlt**
6,0 kg pro Karton

561214 **Pastrami tiefgekühlt**
1,5 kg pro Stück

562242 **Pulled Pork tiefgekühlt**
2,0 - 2,7 kg pro Stück
3 Stück pro Karton

560982 **Rehgulasch tiefgekühlt**
6,0 kg pro Kiste

561985 **Rinderbacke „Sous Vide“ mit Sauce tiefgekühlt**
6,0 kg pro Karton

560950 **Rindergulasch tiefgekühlt**
6,0 kg pro Kiste

562318 **Rinderschaufel geschmort tiefgekühlt**
6,0 kg pro Karton

561242 **Rinderschaufel geschmort tiefgekühlt**
12,0 kg pro Karton

562064 **Rotkohl, Apfel-Preiselbeer tiefgekühlt**
2,0 l pro Beutel
6,0 kg pro Karton

561998 **Schweine Spare Ribs tiefgekühlt**
1,0 kg pro Stück
6 Stück pro Karton

560954 **Schweinebäckchen „Sous Vide“ mit Sauce tiefgekühlt**
6,0 kg pro Kiste

562092 **Spare Ribs vom Schwein tiefgekühlt**
1,0 kg pro Stück
4 Stück pro Karton

562089 **Tatar Marinade tiefgekühlt**
1,0 kg pro Beutel
6 Beutel pro Karton

562179 **Tatar vom Rind tiefgekühlt**
2 x 90 g pro Beutel
20 Beutel pro Karton
3,6 kg pro Karton

562339 **Gans, gegart tiefgekühlt**
2,5 kg pro Stück
2 Stück pro Karton





JUS, FONDS, SAUCEN

515701 **BBQ-Sauce, Honig**
2,0 l pro Beutel

532465 **Bolognese Sauce**
2,0 l pro Beutel

531286 **Enten-Jus**
6,0 l pro Karton

532456 **Geflügelkraftbrühe**
2,0 l pro Beutel

515703 **Grundsauce, weiß, vegan**
2,0 l pro Beutel

562360 **Grundsauce, weiß, vegan tiefgekühlt**
2,0 l pro Beutel

515708 **Kalbs-Jus**
2,0 l pro Beutel

515704 **Kalbs-Jus, Premium**
2,0 l pro Beutel

562326 **Kalbs-Jus, Premium**
2,0 l pro Beutel

511076 **Ponzu Sauce**
1,0 kg pro Beutel

531287 **Rinderkraftbrühe**
6,0 l pro Karton

532463 **Sauce á la Hollandaise**
2,0 l pro Beutel

511075 **Teriyaki Sauce**
1,0 kg pro Beutel

515706 **Thai-Curry Sauce gelb**
2,0 l pro Beutel

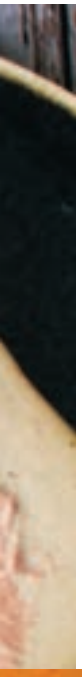
515705 **Thai-Curry Sauce rot**
2,0 l pro Beutel

562291 **Kalbs-Jus tiefgekühlt**
2,0 l pro Beutel

562346 **Kalbs-Jus, Premium tiefgekühlt**
6,0 l pro Karton

562119 **Vitello Tonnato Sauce tiefgekühlt**
1,0 l pro Beutel

531289 **Tomatengrundsauce grob**
2 l pro Beutel
3 Beutel pro Karton
6,0 kg pro Karton



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.

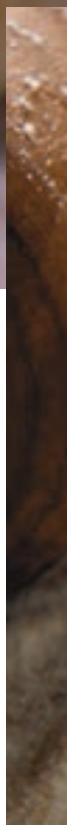




LA PASTAIA

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 weß
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 Rondoni 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

510998 **Casareccia No. 88**
500 g pro Päckchen

510983 **Conchiglioni Rigate No. 126**
500 g pro Päckchen

532411 **Mafaldine No. 2**
500 g pro Päckchen
24 Päckchen pro Karton

510993 **Farfalle No. 93**
500 g pro Päckchen

515803 **Farina di Grano Duro Hartweizenmehl**
1,0 kg pro Päckchen

510984 **Fusilli No. 34**
500 g pro Päckchen

515744 **Fusilli No.34**
3,0 kg pro Päckchen

510997 **Garganelli**
250 g pro Päckchen

510995 **Lasagne No.114, grün**
500 g pro Päckchen

510977 **Lasagne weiß No.112**
500 g pro Päckchen

511064 **Linguine Integrale No. 7**
500 g pro Päckchen

510986 **Linguine No. 7**
500 g pro Päckchen

510978 **Orecchiette No. 91**
500 g pro Päckchen

510988 **Pappardelle No. 201**
500 g pro Päckchen

510979 **Pasta Riso No. 74**
500 g pro Päckchen

510990 **Penne Rigate No. 41**
500 g pro Päckchen

515745 **Penne Rigate No.41**
3,0 kg pro Päckchen

511241 **Penne Vollkorn**
500 g pro Päckchen

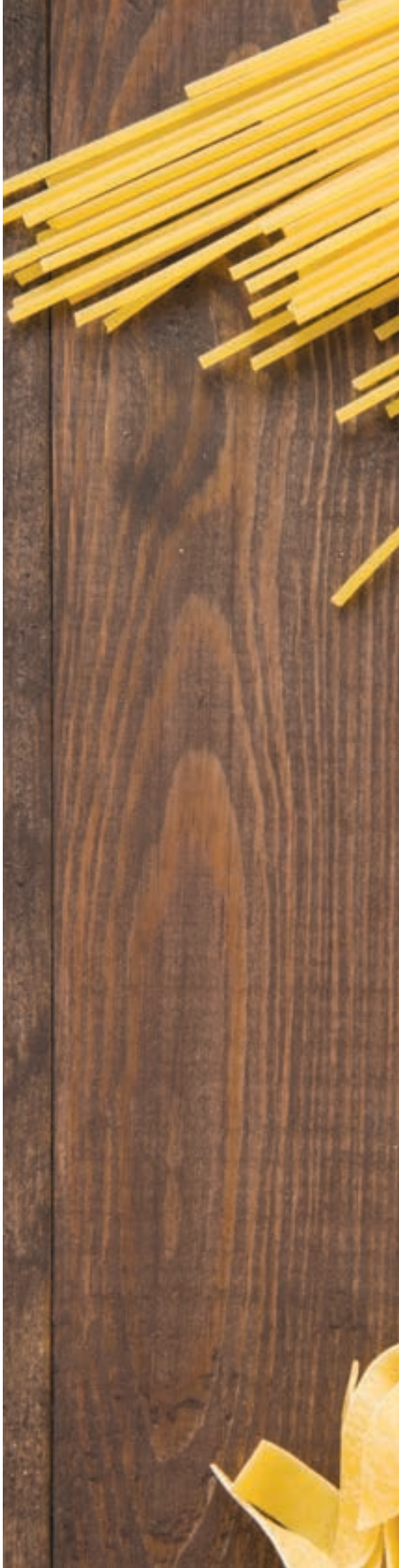
510981 **Rigatoni No. 24**
500 g pro Päckchen

510994 **Rotelle No. 54**
500 g pro Päckchen

515852 **Sedani Rigati No. 57**
500 g pro Päckchen

515804 **Semola di Grano Duro Hartweizengrieß**
1,0 kg pro Päckchen

510989 **Spaghetti No. 12**
500 g pro Päckchen





510987 **Spaghettini No. 11**
500 g pro Päckchen

511046 **Strozzapreti No.116**
250 g pro Päckchen

515743 **Taglerini 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

REDEFINE 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 Fleischs. 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 Fleischalterntiven 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

562219 Beyond Chicken Tenders
tiefgekühlt
2,0 kg pro Stück

562373 Beyond Meatballs
tiefgekühlt
25 g pro Stück
1,0 kg pro Beutel

562374 Beyond Mince (Hackfleisch)
tiefgekühlt
484 g pro Stück
4 x 250 g pro Karton

562217 Beyond Sausage
tiefgekühlt
100 g pro Stück
10 Stück pro Packung
5 Packungen 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 Cashewella 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

532572 Vamembert mit Kalamata
Bio, vegan
155 g pro Stück

532571 Vamembert mit Pfeffer
Bio, vegan
155 g pro Stück

532573 Vamembert mit Trüffel
Bio, vegan
155 g pro Stück

532570 Vamembert Natur
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



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.

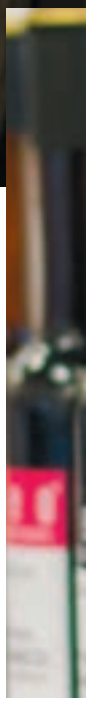
QUALITÄT

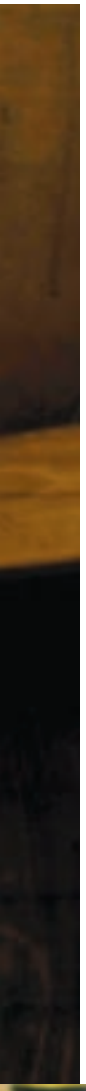
Die komplette Herstellung der Essigmeisterei-Produkte ist " Made in Germany". Die Rohwaren stammen von Bauern und Winzern aus Deutschland. Entgegen der industriellen Lebensmittelfertigung stellt die Essigmeisterei ihre Produkte ausschließlich in Handarbeit her. Bei allen Produkte wird auf künstliche 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 Hilfstoffe
- Hergestellt ganz ohne Entkeimungsfiltration oder Hitzebehandlung





ESSIGMEISTEREI – THEO DER ESSIGBRAUER

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 über zeugt 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 Traubemost 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 gehobenem Niveau: Moderate, aber dennoch präsente 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 Industriealkohol. 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 Reisessig 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 Aromen-Vielfalt 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 &

NIHON MONO

AUF DEM TELLER



JAPANISCHE DELIKATESSEN - NIHON MONO

532561 **Essig Sushi**
360 ml pro Stück

532550 **Katsuobushi - Bonito Flocken**
500 g pro Stück

532549 **Kombu Alge (Ne Kombu)**
500 g pro Stück

532544 **Mirin Hon**
1,8 l pro Stück

532543 **Misopaste (Barley - Gersten Miso) Arisanal**
300 g pro Stück

532545 **Misopaste, fermentiert**
500 g pro Schale

532560 **Reisessig Genmai, braun**
500 ml pro Stück

532559 **Reisessig Junmai, hell**
360 ml pro Stück

532558 **Sesampaste Gold**
80 g pro Stück

532555 **Sesampaste Schwarz**
80 g pro Stück

532556 **Sesampaste Schwarz**
1,0 kg pro Beutel

532557 **Sesampaste Weiß**
1,0 kg pro Stück

532548 **Shiitake - Pulver**
200 g pro Stück

532547 **Shiitake - Stiele**
500 g pro Stück

532590 **Soja Sauce, hell**
200 ml pro Flasche

532541 **Soja Sauce nicht pasteurisiert**
500 ml pro Packung

532542 **Soja Sauce nicht pasteurisiert**
1,0 l pro Stück

532546 **Tafelsake**
1,8 l pro Stück

532622 **Tafelsake / Kochsake 15 % Vol.**
720 ml pro Stück

532554 **Ume Boshi Paste**
100 g pro Stück

532552 **Yuzu Kosho Grün Yuzu & Chili**
200 g pro Stück

532553 **Yuzu Kosho Rot**
200 g pro Stück

532551 **Yuzu Sirup**
300 ml pro Stück

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, Reisessig 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.

SCHWARZWALD MISO

MISO - SCHWARZWALD MISO

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



JRE ORIGINS

- 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.



ÖLE - 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

CASTILLO DE CANENA 1780

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 VERKAPSELUNGS-TECHNOLOGIE

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

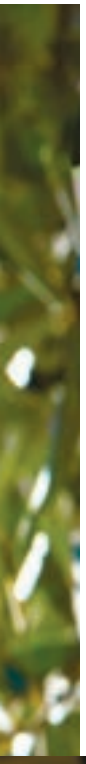
511190 **grün, entsteint, Eléia**
2,0 kg pro Stück

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

530236 **Balsamico Zwiebeln eingelegt**
1,0 kg pro Schale

530245 **Auberginen gegrillt eingelegt**
1,0 kg pro Schale

531073 **Champignon eingelegt, gegrillt**
1,0 kg pro Schale

530243 **Zucchini eingelegt, gegrillt**
1,0 kg pro Schale

530242 **Paprika eingelegt, gegrillt**
1,0 kg pro Schale

530239 **rote Paprika mit Frischkäse eingelegt, gefüllt**
2,0 kg pro Schale

530261 **Sardellenfilets eingelegt**
1,0 kg pro Schale

530230 **Peperoni gefüllt mit griechischem Käse**
1,0 kg pro Schale

530235 **Tomaten getrocknet**
1,0 kg pro Schale



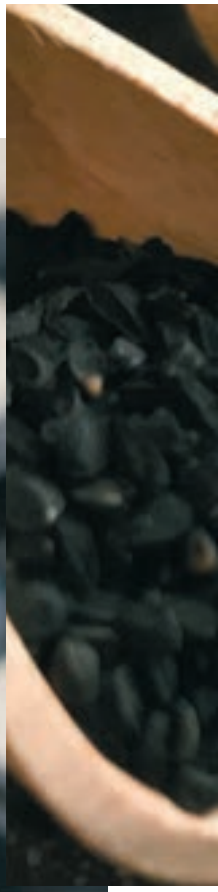
KAPERN

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 einfallsreichen 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

511213 **BBQ Beef**
100 g in der Dose

511235 **Café de Paris**
Gewürzmischung
25 g in der Dose

511267 **Chili gemahlen**
60 g in der Dose

511163 **Chilifäden**
20 g in der Dose

511236 **Curry Goa**
70 g in der Dose

511200 **Curry Jaipur**
65 g in der Dose

511305 **Curry Mumbai**
70 g in der Dose

511247 **Curry Purple**
85 g in der Dose

511196 **Ducca**
80 g in der Dose

511212 **Fenchelsaat, ganz**
55 g in der Dose

511201 **Garam Masala**
65 g in der Dose

511239 **Gemüseschmackes**
80 g in der Dose

511230 **Kardamomsaat, ganz**
110 g in der Dose

511292 **Kardamom, ganz**
grün
45 g in der Dose

511238 **Kartoffelstampfgewürz**
85 g in der Dose

511221 **Kümmel schwarz, ganz**
75 g in der Dose

511211 **Kurkuma gemahlen**
80 g in der Dose

511202 **Lavendelblüten**
15 g im Beutel

511315 **Macis ungemahlen**
20 g in der Dose

511176 **Pfeffer echter roter Kampot**
40 g im Beutel

511347 **Pfeffer wilder Assam, ganz**
30 g im Beutel

511216 **Pfeffer lang ganz**
70 g im Dose

511229 **Pfeffer schwarz Sarawak, ganz**
90 g in der Dose

511237 **Pfeffer Tasmanischer, ganz**
25 g imBeutel

511164 **Piment d' Espelette gemahlen**
40 g im Glas

511203 **Quatre Épices**
70 g in der Dose

511210 **Raz el Hanout**
70 g in der Dose

511161 **Sumach gemahlen**
80 g in der Dose

511244 **Tikka Masala**
65 g in der Dose

511243 **Tonkabohnen ganz**
30 g in der Dose

511209 **Wildgewürz**
75 g in der Dose

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 Meersalzflocken 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

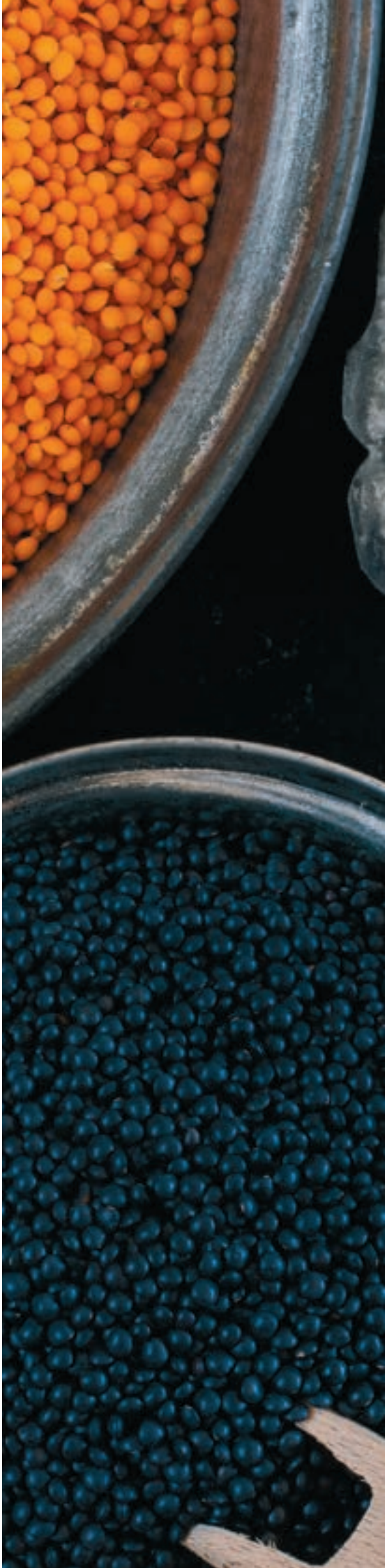
KLOSSTEIG

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 **Calazoon (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, unkandiert**
40 g pro Packung

532637 **Getrocknete Rosenblüten blätter, unkandiert, 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

511351 **Char Siu Sauce**
397 g pro Glas

515668 **Chilisauce - Sriracha Flying Goose, Thailand**
455 ml pro Flasche

511266 **Chili-Sauce, grün**
0,7 pro Flasche

510948 **Chili-Sauce Sweet Chicken**
0,7 l pro Flasche

510321 **Chinesische Mie-Eiernudeln**
0,25 kg pro Päckchen

511352 **Erdnusssauce**
226 g pro Glas

510942 **Fischsauce Thai**
0,725 l pro Flasche

515669 **Hoi Sin Sauce, Flying Goose Thailand**
730 ml pro Flasche

510950 **Hoi Sin-Sauce**
397 g pro Stück

532328 **Ingwer „Gari" eingelegt rosa**
1,0 kg pro Beutel

530939 **Ingwer eingelegt**
1,0 kg pro Stück

532374 **Kim Chee - eingelegter Chinakohl**
160 g pro Stück

530938 **Kokosmilch**
1,0 l pro Stück

515611 **Kokosnussöl, virgin, BIOASIA**
250 ml pro Flasche

510204 **Krupuk**
200 g pro Stück

531107 **Mayonnaise, Japanische Art**
500 g pro Flasche

511135 **Mirin, süßer Reiswein**
1,0 l pro Flasche

510745 **Miso Paste, weiß**
1,0 kg pro Glas

510941 **Panko Paniermehl**
1,0 kg pro Päckchen

511350 **Pekingentensauce**
1950 ml pro Flasche

511068 **Reisessigwürze Japan**
0,5 l pro Flasche

515609 **Sambal Oelek - sehr scharf**
750 g pro Glas

511353 **Schwarze Bohnen - Knoblauchsauce**
368 g pro Glas

515619 **Sesamöl, geröstet**
250 ml pro Flasche

515785 **Soja-Sauce - Shoyu Pearl River Bridge, dunkel mit Pilzen, China**
500 ml pro Stück

510305 **Soja-Sauce Kikkoman**
1,0 l pro Flasche

515672 **Sriracha Mayoo Sauce Flasche, Flying Goose Thailand**
455 ml pro Flasche

510381 **Tandoori-Paste, rot**
280 ml pro Glas

510917 **Tapiokaperlen weiß, ca. 2 mm**
400 g pro Beutel

511355 **Tee, Aloe Vera**
400 g pro Glas

511354 **Tee, Yuzu**
400 g pro Glas

510556 **Thai-Currypaste, gelb**
400 g pro Packung

510529 **Thai-Currypaste, grün**
400 g pro Packung

510525 **Thai-Currypaste, rot**
400 g pro Packung

515813 **Udon Nudeln, vorgekocht**
200 g pro Stück

510374 **Wasabi Paste, grün**
43 g pro Packung

511013 **Wasabi Pulver, Hakata**
200 g pro Dose

515603 **Yakinori-Blätter**
50 Stück pro Päckchen

SAUCEN UND CHUTNEYS

510256 **Aprikosen-Senf-Sauce Original Tessin**
0,2 l pro Stück

510109 **Bayrischer Süßer Senf Händlmaier**
5,0 kg pro Eimer

510405 **Birnen-Senf-Sauce Original Tessin**
0,2 l pro Stück

510203 **Dijon Senf fein**
1,1 kg pro Eimer

511016 **Dijon Senf grob**
1,0 kg pro Eimer

510255 **Feigen-Senf-Sauce Original Tessin**
0,2 l pro Stück

510572 **Ketchup Heinz**
0,875 l pro Stück

510618 **Ketchup Werder**
5,0 kg pro Eimer

515801 **Ketchup, Tomate, BIO, Curtice Brothers**
40 ml pro Glas
84 Gläser pro Karton

510396 **Mango Chutney Sweet**
340 g pro Stück

530402 **Mayonnaise**
5,0 kg pro Eimer

532535 **Mayonnaise, BIO Curtice Brothers**
40 ml pro Glas
84 Gläser pro Karton

510964 **Orangen-Senf-Sauce Original Tessin**
0,2 l pro Stück

510313 **Pommery Senf im Tontopf**
500 g pro Stück

511281 **Senf Estragon**
210 g pro Glas

510615 **Senf mittelscharf Bautzen**
5,0 kg pro Eimer

511280 **Senf Violette**
200 g pro Glas

511290 **Senf, BIO, Curtice Brothers**
57 ml pro Glas
60 Gläser pro Karton

532632 **Senfsauce-Amarena Kirschen Tessiner**
200 ml pro Stück

532537 **Trüffel Ketchup**
180 g pro Stück

532540 **Trüffel Mayonnaise**
900 g pro Stück

532538 **Trüffelsenf**
180 g pro Stück

285



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

HAPPY FOIE

532578 **Entenleber**
130 g pro Glas

532576 **Entenleber mit Trüffel**
130 g pro Glas

532580 **Entenleber-Rolle**
500 g pro Packung

532581 **Entenleber-Rolle mit Trüffel**
500 g pro Packung

532577 **Gänseleber**
130 g pro Glas

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 ehmaligem 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 **Flußkrebsen 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 **Tafelspitzsülzchen**
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

530207 **Kalbsfleischpastete**
620 g pro Stück

530205 **Pute-Gemüsepastete**
500 g pro Stück

530218 **Trüffelpastete mini**
500 g pro Stück

530215 **Wildpastete**
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 Konservierung in Dosen sind die maritimen Köstlichkeiten 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.

ORIGINAL BEANS

TASTE THE RARE
PRESERVE IT

SCHOKOLADE, KUVERTÜRE - ORIGINAL BEANS

511249 **Drops, Piura, 75%**
2,0 kg pro Packung

511254 **Drops, Arhuaco, 82%**
2,0 kg pro Packung

511248 **Drops, Beni, 66%**
2,0 kg pro Packung

511252 **Drops Virunga, 70%**
2,0 kg pro Packung

511255 **Drops Esmeraldas, 65%**
2,0 kg pro Packung

515810 **Edelweiß Drops, Yuna, 37%**
2,0 kg pro Packung

511300 **Kakaobohnensplitter Grué de Kakao**
1,25 kg pro Packung

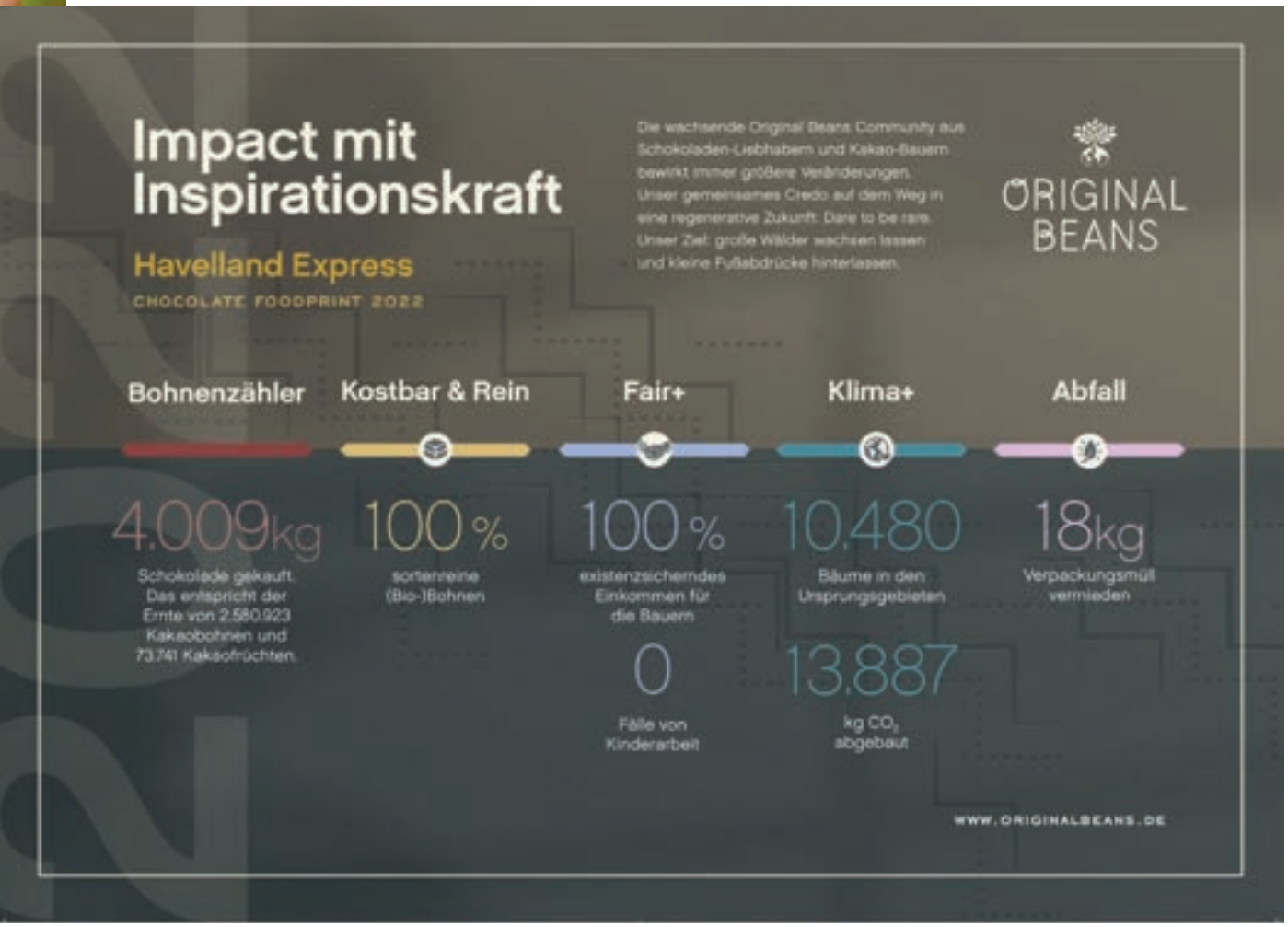
511299 **Simply Dark, 62%**
2,0 kg pro Packung

511297 **Simply Milk, 40%**
2,0 kg pro Packung

511298 **Simply White, 36%**
2,0 kg pro Packung

511250 **Vollmilch Drops Esmeraldas, 42%**
2,0 kg pro Packung

511253 **Vollmilch Drops Femmes de Virunga, 55%**
2,0 kg pro Packung



Mit Deinem Kauf von Original Beans Schokolade...

- bekommst Du reinsten Kakao ohne Zusatzstoffe
- sicherst Du faire, existenzsichernde Löhne, ein diversifiziertes Einkommen und fortlaufende Bildung für die Bauern, die den Kakao für Deine Schokolade anbauen
- stärkst Du eine klimapositive Lieferkette
- lässt Du mit jeder Tafel einen Baum wachsen
- fällst Du weder Marketing-Blabla noch falschen Behauptungen zum Opfer
- genießt Du 100 % Transparenz

JRE ORIGINS



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 einerQualität, 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.

JRE ORIGINS

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.

PATISSERIE
VOR & NACH TISCH KULTUR



- 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

562113 **Baukasten Zen Garden tiefgekühlt**
0,115 kg pro Stück
28 Stück pro Karton

562112 **Beeren-Mascarpone Törtchen tiefgekühlt**
0,060 kg pro Stück
35 Stück pro Karton

562094 **Beerenmousse mit Skyr tiefgekühlt**
0,493 kg pro Stück
6 Stück pro Karton

562093 **Cheescake San Sebastian tiefgekühlt**
0,113 kg pro Stück
18 Stück pro Karton

562198 **Eis - Salzkaramell**
3,0 Liter pro Packung

562199 **Eis - Sauerrahm**
3,0 Liter pro Packung

562100 **Gemüsequiche tiefgekühlt**
0,107 kg pro Stück
16 Stück pro Karton

562108 **Grießflammerie tiefgekühlt**
0,045 kg pro Stück
30 Stück pro Karton

562105 **Grüne Milchschnitte tiefgekühlt**
0,036 kg pro Stück
35 Stück pro Karton

562104 **Kaffeemousse-Baumkuchen tiefgekühlt**
0,486 kg pro Stück
4 Stück pro Karton

562095 **Mousse Frankfurter Grüne tiefgekühlt**
0,062 kg pro Stück
21 Stück pro Karton

562096 **Paprika-Rauch-Törtchen tiefgekühlt**
0,068 kg pro Stück
25 Stück pro Karton

562180 **Patilove Cheesecake Cranberry, Popcorn tiefgekühlt**
3 Stück pro Päckchen

562181 **Patilove Schokolade, Beeren, Butterstreusel tiefgekühlt**
3,0 Stück pro Päckchen

562129 **Patilove Schokolade, Beeren, Butterstreusel tiefgekühlt**
3 Stück pro Päckchen
8 Päckchen pro Karton

562182 **Patilove Vegane Kokos, Mango-Chia, Dattel tiefgekühlt**
3 Stück pro Päckchen

562102 **Persische Cassisfeigen tiefgekühlt**
1,0 l pro Dose

562101 **Petits four tiefgekühlt**
0,021 kg pro Stück
50 Stück pro Karton

562115 **Pfirsich mit Knusperboden tiefgekühlt**
0,0115 kg pro Stück
15 Stück pro Karton

532461 **Pralinenlollis**
0,013 kg pro Stück
64 Stück pro Karton

562152 **Pralinenlollis tiefgekühlt**
0,013 kg pro Stück
64 Stück pro Karton

562107 **Schokoladenfondant tiefgekühlt**
0,107 kg pro Stück
40 Stück pro Karton

562202 **Schokoladenmousse Dunkel im Spritzbeutel tiefgekühlt**
600 g pro Beutel
4 Beutel pro Karton

562197 **Sorbet - Exotic**
3,0 l pro Packung

562201 **Schokoladenmousse Weiß im Spritzbeutel tiefgekühlt**
500 g pro Beutel
4 Beutel pro Karton

562186 **Schokoladentarte Vanille Mascarpone tiefgekühlt**
24 Stück pro Karton

562114 **Topfen-Kirsch Törtchen tiefgekühlt**
0,058 kg pro Stück
25 Stück pro Karton

562099 **Vegane Apfel-Tarte tiefgekühlt**
0,076 kg pro Stück
45 Stück pro Karton

562098 **Veganer Chocolate-Passion-Cake tiefgekühlt**
0,084 kg pro Stück
25 Stück pro Karton



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.

d'arbo seit 1879

BESTE ROHSTOFFE

Zarte Marillen oder wildwachsende Preiselbeeren: Bei Darbo werden nur vollaromatische Früchte der weltweit besten Anbaugebiete 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 Anbaugebiete
- 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 halbgebacken. 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

panExpert



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 Firmenname 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 - HANDWERKSBÄCKEREI 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
- Libanesische 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 **Puderzucker 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 **Würfelzucker La Perruche braun**
750 g pro Stück

510336 **Würfelzucker 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 / Vinzennmurr / 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 / Mairet / 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 / Loste-Terrinen / Pan Expert / Essigmeisterei / Ölmühle Garting / 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.comck.c

Shutterstock_1840855990/ Shutterstock_1910810920/ Shutterstock_2108285669/ Shutterstock_2245317407
Shutterstock_278972888/ Shutterstock_1561251970/ shutterstock_797338966/ shutterstock_1743305591/ photocaseh8pnfpac53099502/ 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 !