HAVELLAND
EXPRESS

Absolute Frische, einzigartige Herkunft.





Der Partner der Hotellerie und Gastronomie.
Familiengeführt seit über 30 Jahren.

Der Partner für die besten Produkte

Von der Lieferung über die Qualitätssicherung bis zur Beratung.



Michael Kunzmann
Gründer & Geschäftsführer
von Havelland Express

Herzlich willkommen bei Havelland Express!

Als familiengeführtes Unternehmen mit über 30 Jahren Erfahrung in der Food-Großhandlung für Hotellerie und Gastronomie ist es unser Anspruch, Ihnen die besten Produkte und den besten Service zu bieten. In diesem Katalog erhalten Sie einen Einblick in unser vielfältiges Produktsortiment, das aus über 80 Ländern stammt - stets mit einem starken Fokus auf Qualität, Regionalität und Frische.

Bei uns stehen die persönliche und kompetente Beratung sowie eine hohe Erreichbarkeit im Mittelpunkt. Bei Havelland Express treffen Profis auf Profis – mit echter Expertise, persönlicher Beratung und dem Anspruch, Ihre Wünsche punktgenau zu erfüllen.Unser Ziel ist es, der verlässliche Partner an Ihrer Seite zu sein und gemeinsam mit Ihnen erfolgreich zu wachsen.

„Absolute Frische, einzigartige Herkunft."

Herzliche Grüße,









Das sind wir

01 Vorwort
02 Inhaltsverzeichnis
06 Unsere Geschichte
08 Logistik im Fokus
10 Interview
12 Qualität aus erster Hand
14 Direkt vom Produzenten
16 Wo Frische auf Kulinarik trifft
18 Berlin Food Affair
20 Unser Kundenservice

Produkte

24 Fleisch & Geflügel
96 Fisch & Meeresfrüchte
162 Obst & Gemüse
200 Molkerei & Ei
218 Manufaktur & Convenience
226 Feinkost & Trockenlager
268 Patisserie & Backwaren
288 Vegan

ab 294 Stichwortregister



Wir über uns



»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, Regionalleiter Hamburg und Küste

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

Uwe Striegler, Fahrer



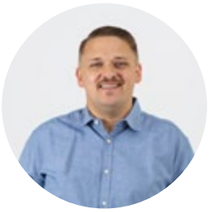


»Ich bin jetzt seit zehn Jahren dabei und freue mich immer noch, ein Teil von HavEx zu sein. Der Kontakt zu den großartigen Kunden und die Produkte begeistern mich immer wieder aufs Neue.«

Daniel Brüdgam, Key-Account-Manager

»Für mich steht hinter jedem Produkt nicht nur Qualität, sondern auch eine Geschichte – und genau diese Geschichten bringen wir mit Leidenschaft in die Küchen unserer Kunden weltweit«

Marcin Gietka, Vertriebsleitung - Leitung Export



Unsere Geschichte



Überzeugt von der Idee, mit regionalen Produkten aus dem Umland Berlins die Gastronomen der Hauptstadt begeistern zu können, gründete Michael Kunzmann vor mehr als 30 Jahren sein Familienunternehmen Havelland Express. Was zur damaligen Zeit mit der Belieferung von ausgewählten Lebensmitteln an einzelne Kunden begann, hat sich im Laufe der Jahre zu einem international agierenden Unternehmen entwickelt. Damit einhergehend haben wir uns insbesondere im Bereich der Qualität stark weiterentwickelt. Getreu unseres Mottos: Erst Qualität und dann so nah wie möglich, beziehen wir unsere Waren nun auch von ausgesuchten Produzenten weltweit. Mit unserem unverrückbarem Anspruch, unseren Kunden nur die beste Ware anzubieten, bedienen wir die gehobene Gastronomie und Hotellerie in der DACH- Region, sowie in den Metropolen Osteuropas.

Umzüge & Lagerausbau

1995
Umzug nach Berlin
Havelland Express ist gewachsen und zieht nach Berlin.

2003
Lagererweiterung
Das Haus in der Sophie-Charlotten-Straße wird zu klein. Ein Ableger in der Beusselstraße kommt dazu.

2007
Umzug
Eröffnung des Frische-Logistikzentrums in Berlin.

2025
Lageranbau
Wir erweitern unsere Lagerfläche auf nun 3.000 m².

1993 haben wir 30 Produkte im Sortiment. Darunter Kaninchen aus Beelitz, Zander aus der Havel, Brandenburger Landenten und Früchte aus Werder.

6000
Produkte
2025 Unser Sortiment umfasst inzwischen mehr als 6000 Produkte.

30
Produkte

300
Produkte

1997
haben wir 300 Produkte im Sortiment.

3000 Produkte
2008 Ein Vollsortiment mit 3000 Produkten und regionalen Spezialitäten.

1992

Gründung
Michael Kunzmann und sein Stiefvater Bernd Paech gründen Havelland Express. Alles beginnt mit einem Lieferwagen und einer Kühlzelle am Schwielowsee und Begeisterung für guten Geschmack.

Handelsbeziehung nach Paris
HavEx nimmt Handelsbeziehungen zum Pariser Großmarkt auf, dem weltweit größten Markt für frische Lebensmittel.

1995

2003
Erste Listung
Internationale Hotelketten kommen zum Kundenstamm hinzu.

2004
Ausbau in Tschechien

2005
Ausbau in Polen

Hamburg
Das Team Hamburg startet in unsem Hamburger-Büro.

2016

2015
Echt Havelländer Apfelschwein
Seit 2015 vertreibt Havelland Express mit dem "Echt Havelländer Apfelschwein" das wohl beste Produkt seiner Art.
Von der eigenen Aufzucht bis zur Produktion steht HavEx hinter der Marke.

2017
Hannover
Das Team West startet in Hannover und Umgebung.

2021
Ausgezeichnet
Dass wir mit der Zeit gehen und uns immer wieder neu erfinden, beweist die Auszeichnung „Innovator des Jahres 2021".

2022
Start im Baltikum
Auslieferung nach Estland und Lettland.

2023
München
Wir starten in Bayern mit unserem Büro in München. Im gleichen Jahr werden wir Mitglied und Botschafter des Genussnetzwerkes **„freakstotable e.V."**

2026
Start der ersten TSP
Für 2026 plant Havelland Express die Eröffnung seiner ersten Transshipment Points in Polen und Hamburg, um die Steuerung der Produktflüsse zu verbessern, Transportwege zu optimieren und die Effizienz, Flexibilität sowie Wettbewerbsfähigkeit der Lieferketten zu steigern.

Logistik im Fokus

Effizienz, die verbindet

Eine absolute Kundenorientierung und die Liebe zum Produkt – das ist unsere DNA. Wir haben große Freude daran flexibel und mit hohem Tempo zu arbeiten. Denn Geschwindigkeit bedingt Frische. Diese auch in unserer Logistik abzubilden ist ein hoher Anspruch, dem wir uns tagtäglich stellen. Mit eigenen Fahrzeugen und unseren langjährigen Partnerspeditionen liefern wir an sechs Tagen in der Woche und zu verbindlich zugesagten Zeiten. Um auch weiterhin eine größtmögliche Flexibilität beibehalten zu können und dem Anspruch unserer Kunden noch besser gerecht zu werden, sind wir aktuell dabei die ersten Transshipments in einigen Regionen aufzubauen. Damit werden wir die Effizienz der Lieferkette verbessern und gleichzeitig Kosten senken.



90 **Wareneingänge pro Tag**
Tägliche Lieferungen erreichen aktuell ein neues Hoch – im Vergleich zum vergangenen Jahr, erneut ein deutlicher Anstieg.

900 **Tonnen**
Die Lagerkapazität haben wir deutlich erweitert.

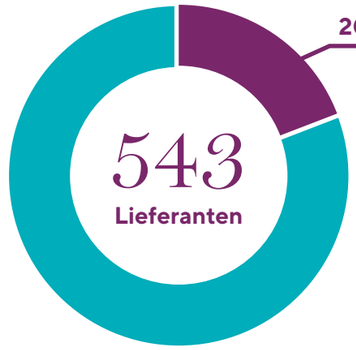
1500 **Kunden weltweit**
Dieses Vertrauen macht uns stolz und spornt uns an.

3.000 **Tonnen**
Jährlich bewegen wir mehrere tausend Tonnen Ware – ein starkes Volumen für starke Partner.

350 **Auslieferungen pro Tag**
So erreichen unsere Produkte Tag für Tag zuverlässig die Profi-Küchen.

99,9% **Fehlerfreie Auslieferungsquote**
Unsere Auslieferungen sind nahezu fehlerfrei – ein Spitzenwert, der für Qualität und Zuverlässigkeit steht.





20% regionale Produzenten

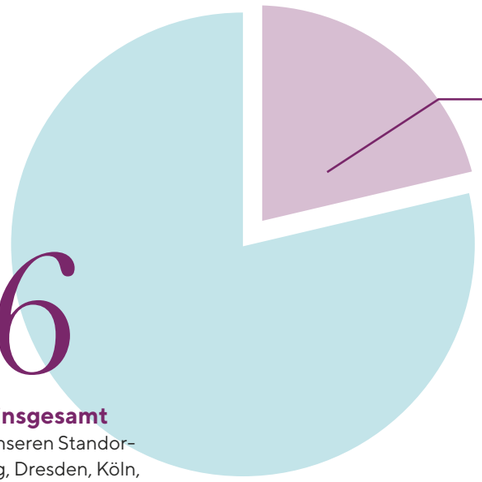
Von inzwischen 543 weltweiten Lieferanten, stammt ein Fünftel davon direkt aus der Region. Sie stehen für Nähe, Vertrauen und handwerkliche Qualität, die ihren Ursprung spüren lässt.

6240 **Artikel**

Unsere Produkte werden in zehn präzise gesteuerten Klimabereichen gelagert – von +10 °C bis –25 °C – für gleichbleibende Frische und maximale Produktsicherheit.

10 **Temperaturzonen**

3.000 **m² Lagerkapazität**
So viel Platz bietet unser Frischezentrum in Berlin.



96 **Mitarbeiter insgesamt**
96 Mitarbeiter in unseren Standorten Berlin, Hamburg, Dresden, Köln, Hannover, München, Wien, Danzig, Warschau, Prag, Tallinn, Riga

25

Personen im Innen- und Außendienst

Diese beraten unsere Kunden mit kulinarischem Fachwissen und Leidenschaft.

82% davon sind gelernte Köche



Stand: September 2025

»Qualität an erster Stelle – direkt vom Ursprung«

Interview mit Michael Kunzmann, geschäftsführender Gesellschafter von Havelland Express

Was hat Sie damals motiviert, Havelland Express zu gründen, und wie hat sich das Unternehmen in den letzten über 30 Jahren entwickelt?
Ursprünglich wurde Havelland Express ins Leben gerufen, um den Bedürfnissen nach einer verbesserten Versorgung zwischen Berlin und seinem Umland nach dem Mauerfall gerecht zu werden. Dabei lag der Fokus darauf, hochwertige Produkte sowie die gehobene Gastronomie in die Region zu bringen, um die alten Versorgungskanäle wiederherzustellen. Unser Prinzip, Qualität an erster Stelle zu setzen und möglichst direkt vom Ursprung der Produkte zu beziehen, begleitet uns bis heute. Über die mehr als 30 Jahre hinweg hat sich das Unternehmen erheblich weiterentwickelt: Wir bedienen inzwischen zahlreiche Regionen und beziehen Produkte aus aller Welt. Trotz dieser Expansion bleibt das Engagement für regionale Produkte bestehen, um Frische und Qualität stets gewährleisten zu können.

Was macht Havelland Express aus Ihrer Sicht einzigartig im Vergleich zu anderen Food-Logistikunternehmen in der Branche?
Aus meiner Sicht zeichnet sich Havelland Express durch seine Familienführung und den starken Mittelstandscharakter aus. Wir sind mit großer Leidenschaft bei der Sache und streben täglich danach, das bestmögliche Produkt für unsere Kunden zu liefern. Dabei legt Havelland Express besonderen Wert auf Innovation und kreative Ideen, um uns ständig weiterzuentwickeln. Ein weiterer wichtiger Fokus liegt für mich darauf, kleinen Manufakturen eine Plattform zu bieten, ihre Produkte erfolgreich am Markt zu platzieren.

Bild links: Michael Kunzmann mit seinen Kindern Nina Kunzmann und Maximilian Kunzmann

Was ist Ihre persönliche Leidenschaft an der Arbeit bei Havelland Express, und wie spiegelt sich diese in Ihrer Unternehmensphilosophie wider?
Meine persönliche Leidenschaft besteht darin, mit hochwertigen Lebensmitteln zu arbeiten und mit Menschen zusammenzuwirken, die diese mit viel Engagement produzieren. Es erfüllt mich mit Freude, diese Produkte zu verkosten und sie deutschlandweit – mittlerweile auch international – an unsere Kunden zu bringen. Es begeistert mich, die Kunden mit unseren Produkten zu überzeugen und zu sehen, dass sie einen Mehrwert auf ihren Speisenkarten bieten.

Wie sieht die Partnerschaft zu Ihren Kunden in der Hotel- und Gastronomiebranche aus, und was sind die besonderen Merkmale, die diese Zusammenarbeit auszeichnen?
Unsere Partnerschaft mit Kunden in der Hotel- und Gastronomiebranche basiert auf gegenseitigem Respekt und Ehrlichkeit. Wir setzen auf Offenheit und den festen Willen, den Kunden bestmöglich zu unterstützen und ihm zu helfen. Unser Ziel ist es, genau die Lösungen zu liefern, die er braucht, damit er stets Spitzenleistungen erzielen kann. Dieses Prinzip begleitet uns rund um die Uhr, sieben Tage die Woche.

Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit und Partnerschaft mit den ausgewählten Manufakturen und Produzenten, und was macht diese Zusammenarbeit für Sie besonders?
Auch hier ist es ähnlich: Wir begegnen unseren Partnern auf Augenhöhe und streben keine Konkurrenz unter ihnen an. Stattdessen unterstützen wir sie darin, ihre Produkte bestmöglich herzustellen und auf den Markt zu bringen, wobei Fairness stets im Mittelpunkt steht. Bei der Preisgestaltung bemühen wir uns, eine Balance zu finden, die sowohl den Produzenten gerecht wird als auch für unsere Kunden fair bleibt. Diese partnerschaftliche Herangehensweise ist für mich besonders wichtig, weil sie die Grundlage für nachhaltige Qualität und stabile Strukturen in der Lebensmittelproduktion schafft.

Welche Vision haben Sie für die Zukunft des Unternehmens und wie möchten Sie die Zusammenarbeit mit Ihren Kunden und Partnern weiter gestalten?
Meine Vision für die Zukunft unseres Unternehmens bleibt im Kern konstant. Ein zentraler Fokus wird weiterhin auf der Digitalisierung liegen, um unsere Prozesse noch effizienter zu gestalten und dort, wo es möglich ist, Automatisierung einzuführen. Mein Ziel ist es, unsere Lieferfelder weiter auszubauen und in allen Bereichen präsent zu sein, in denen hochwertige Produkte gefragt sind. Zudem ist es mir wichtig, ein Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem zufriedene Mitarbeiter mit Leidenschaft und Berufung bei der Sache sind – nicht nur als Job von 9 to 5. Schließlich strebe ich an, das Unternehmen erfolgreich in die nächste Generation, also an meine Kinder, zu übergeben.



»Zertifizierung ist unser Versprechen für Qualität – Garant für erstklassige Ware.«

Felix Müller, Qualitätsmanagement

Qualität aus erster Hand

Unsere hauseigene Qualitätssicherung

Wir verstehen uns als Vollsortimenter im Premiumsegment und sind stolz auf unsere Position als Anbieter höchster Qualität. Um Produkte auf Premiumniveau zu gewährleisten, sind alle Abläufe und Prozesse präzise aufeinander abgestimmt. Gemeinsam mit unseren Partnern setzen wir konsequent hohe Qualitätsstandards um, unterstützt durch vielfältige Maßnahmen der Qualitätssicherung, wie Verkostungen, regelmäßige Vor-Ort-Überprüfungen und kontinuierliche Kontrollen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Produktentwicklung bis zur Auslieferung. Unser Qualitätsmanagement stellt sicher, dass nur die besten Produkte unsere Kunden erreichen.

Zur Sicherstellung und Weiterentwicklung dieser hohen Standards schulen wir unsere Mitarbeitenden regelmäßig und lassen uns extern zertifizieren. Für uns ist Qualität gleichbedeutend mit Vertrauen. Deshalb fördern wir ein Bewusstsein für Lebensmittel, bei dem die Herkunft der Produkte eine zentrale Rolle spielt. Transparenz ist uns wichtig: Wir verfolgen das Prinzip, die beste Qualität möglichst nahe am Produktionsort zu erzeugen – sei es bei unseren Spezialitäten aus dem Havelland oder bei unseren internationalen Angeboten.

Nachhaltigkeit ist für uns kein bloßes Wort, sondern integraler Bestandteil unserer Unternehmenskultur. In Produktion und Logistik sind wir nach internationalen Standards wie IFS und Ecovadis zertifiziert.



Laszlo Birresborn, Qualitätssicherung

EcoVadis:
EcoVadis ist eine globale Bewertungsplattform, die die Nachhaltigkeitsleistung von Unternehmen in den Bereichen Umwelt, Soziales, Ethik und nachhaltige Beschaffung bewertet. Unsere gute Bewertung bei EcoVadis zeigt, dass wir verantwortungsvoll handeln und nachhaltige Praktiken in unserer gesamten Lieferkette integrieren.

IFS (International Featured Standards):
IFS ist ein international anerkannter Standard für die Lebensmittelsicherheit und -qualität. Er legt strenge Anforderungen an unsere Produktionsprozesse, Hygiene und Produktkontrollen fest. Durch die Zertifizierung nach IFS stellen wir sicher, dass unsere Lebensmittel sicher, hygienisch einwandfrei und von hoher Qualität sind.

Weitere Zertifikate und Auszeichnungen
Alle aktuellen Zertifikate und Auszeichnungen rund um das Thema Qualitätssicherung sind über den QR-Code abrufbar.

Direkt vom Produzenten

Unsere persönliche Verbindung



Unterstützt die Kleinen:
Unsere Partnerschaft mit Manufakturen

Selbst familiengeführt, entspricht es in großem Maße unserer Philosophie und Überzeugung, traditionsreiche und oft ebenfalls seit Generationen geführte Betriebe nach Kräften zu unterstützen. Wir pflegen unsere Partnerschaften mit ausgesuchten Produzenten teils seit Jahrzehnten mit Verbindlichkeit, Zuverlässigkeit und hohem Engagement. In enger Zusammenarbeit mit Fischern sowie Land- und Tierwirten entwickeln wir nachhaltige Konzepte. Im Mittelpunkt steht dabei das Wohl der Tiere und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen. Unser gemeinsames Werteverständnis und das daraus gewachsene Vertrauensverhältnis sorgen für unkomplizierte, direkte Wege und am Ende für verlässliche Qualität.

Qualität aus der Nähe: Frisch, nachhaltig und persönlich

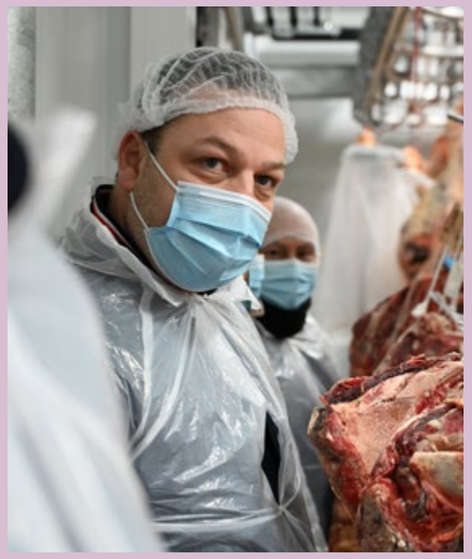
Um eine Sache wirklich zu verstehen, muss man ganz nah dran sein. Für uns als Lebensmittelhändler heißt das: Näher an der Quelle der Produkte. Wir glauben an ein neues Bewusstsein für Lebensmittel. Das Wissen vom Ursprung spielt hier eine zentrale Rolle. Wir wissen genau, woher unsere Produkte kommen und wie sie hergestellt, angebaut und aufgezogen wurden. Nähe heißt für uns aber auch eine enge persönliche Verbindung zu unseren Lieferanten und Produzenten aufzubauen und diese auch beständig zu halten.



„Freakstotable" – Unsere Produkte, unsere Produzenten, mit Verantwortung

Als Mitglied und Botschafter der „freakstotable e.V.", vertreten wir diese einzigartige Vereinigung von kulinarischen Visionären mit ganzem Herzen. Deren Ziel, eine nachhaltige, ethische und inklusive Lebensmittelkultur zu schaffen, ist auch der Anspruch, dem wir uns tagtäglich stellen. Teil dieses besonderen Netzwerkes zu sein heißt für uns aber auch sehr schnell auf Produktinnovationen/ und -kreationen zugreifen zu können und damit unserem guten Ruf als Partner für ‚das besondere Produkt' gerecht werden zu können. Dem fühlen wir uns verpflichtet, so dass wir auch künftig kleine und interessante Lieferanten mit Produkten listen werden, die es sonst nirgendwo zu finden gibt.





Unsere Produkte: Von der Idee bis auf den Teller

Kundenorientierte Produktsuche, das beschreibt wohl am ehesten, welchen hohen Fokus wir darauf legen, stetig neue und innovative Produkte zu finden. Dafür sammeln wir Informationen aus allen Abteilungen unseres Unternehmens, von unseren Kunden und Lieferanten und versuchen daraus Trends für die Zukunft abzuleiten. Während wir früher hauptsächlich nach den Kernprodukten gesucht haben, kommt jetzt dem Grunde nach, jedes Produkt infrage. Speziell bei der Feinkost gibt es inzwischen viele Artikel, die so hochwertig sind, dass sie auch in die Tellermitte kommen. Zu unseren größten Herausforderungen zählt dabei definitiv, bei der großen Anzahl von Produzenten und Lieferanten stets die Produkte mit der höchsten Qualität zu finden – und im besten Fall auch noch als erster. Das gelingt uns immer besser.

»Das oberste Thema ist die Qualität. Daneben sind uns auch Transparenz und Innovation besonders wichtig.«

Patrick Franz, Produktmanagement



Links: Bonvivant Cocktail
Bistro in Berlin

Wo Frische auf Kulinarik trifft.

Bei uns stehen Qualität, Innovation und eine enge Partnerschaft im Mittelpunkt. Wir schätzen die wertvollen Beziehungen zu unseren Lieferanten und Kunden gleichermaßen und bauen auf ein starkes Netzwerk, das den Grundstein für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse legt. Täglich leben wir dieses Netzwerk, um kontinuierlich neue Produktideen und Kreationen zu erhalten, die unseren Kunden höchste Qualität, Individualität und Exklusivität bieten. Zugleich nehmen wir dankbar die Wünsche, Vorstellungen und Trends unserer Kunden auf, um stets bestmöglich auf den Markt einzugehen und ihre Erwartungen zu erfüllen.





Oben: Der Player in Hamburg
Links: Bilderbuch Bellevue Hotel in Dresden



Links: Patio Restaurant am
Wasser in Berlin

Wir sind überzeugt, dass wir mit Unterstützung unserer Partner unsere Philosophie der Frische und der einzigartigen Herkunft noch überzeugender zum Ausdruck bringen können. Unser Fokus liegt auf den Profis in Gastronomie, Hotellerie und Catering, die mit Leidenschaft und Expertise täglich außergewöhnliche Geschmackserlebnisse kreieren. Für sie liefern wir frischen Fisch, hochwertiges Fleisch und exklusive Spezialitäten zuverlässig und schnell – stets begleitet von kompetenter Beratung und individuellem Service.

Jeder unserer Kunden ist Meister seines Fachs, versteht sein Handwerk bis ins kleinste Detail und schafft mit Engagement und Leidenschaft kulinarische Höhepunkte.

Unser Anspruch ist es, Produkte zu liefern, die höchsten Ansprüchen genügen, und so die Basis für erfolgreiche Kreationen zu schaffen. Ähnlich wie kleine, edle Manufakturen setzen wir auf Qualität, Frische und Innovation – für kreative Köche und Gastronomen, die das Beste für ihre Gäste wollen.

Es macht uns stolz, mit unseren frischen, exklusiven Produkten, neuen Ideen und der starken Bindung zu unseren Kunden täglich dazu beizutragen, Teil ihrer Erfolgsgeschichte zu sein. Mit hochwertigen Produkten und professionellem Service schaffen wir die Grundlage für kulinarische Meisterwerke.

Rechts: Hyatt Glashaus in Köln
Unten: Hygge Brasserie & Bar in Hamburg





Berlin



Wo Frische auf Kochkunst trifft.

Am 3. März 2025 feierte die Berlin Food Affair ihre Premiere – eine B2B-Netzwerkveranstaltung mit Foodmessecharakter, die Produzenten und Gastronomen auf höchstem Niveau zusammenbringt. Ins Leben gerufen von Havelland Express, eat!Berlin und freakstotable, bot die Veranstaltung eine Plattform für den direkten Austausch zwischen hochwertigen Lebensmittelproduzenten, Spitzenköchen und führenden Akteuren der Gastronomiebranche.

Als Veranstaltungsort diente das Kalle Neukölln, ein ehemaliges Kaufhaus, das derzeit in ein vielseitiges Kreativ- und Gewerbezentrum umgestaltet wird. Für die Berlin Food Affair wurde die beeindruckende Halle mit einem durchdachten Lichtkonzept und atmosphärischer Food-Fotografie in Szene gesetzt – der perfekte Rahmen für Begegnungen und kulinarische Erlebnisse.



Affair

Inspiration. Begegnung. Statement.

Rund 850 Gäste folgten der Einladung und erlebten einen Tag voller Inspiration, Verkostungen und wertvolle Kontakte. Herr Kunzmann, Geschäftsführer von Havelland Express, bringt es auf den Punkt:

„Die richtige Mischung aus hochwertigen Produzenten, tollen Köchen und Gerichten sowie sehr interessierten und wertigen Gästen hat ein deutliches Statement gesetzt."

Mit dieser gelungenen ersten Ausgabe hat die Berlin Food Affair einen vielversprechenden Grundstein gelegt – und wird auch in Zukunft Raum für inspirierende Begegnungen und den Austausch innerhalb der Branche schaffen.

Food

Die Berlin Food Affair bot ein abwechslungsreiches Programm mit spannenden Panel-Diskussionen, Vorträgen und Networking-Möglichkeiten. Moderiert von Jens Herrmann und Patrice Bouédibéla, wurden zentrale Branchenthemen diskutiert – von wirtschaftlichem Erfolg in der Gastronomie über die Bedeutung nachhaltiger Manufakturen bis hin zu Berlins Rolle als kulinarische Vorreiterstadt. Renommierte Experten wie Markus Herbicht, Philipp Vogel und Björn Moschinski teilten wertvolle Einblicke, während das Team von freakstotable ihre Vision für eine nachhaltigere Food-Branche vorstellte. Abgerundet wurde der Tag mit einem entspannten Come Together bei DJ-Sounds sowie einer exklusiven Secret Celebration mit Open Bar.





Alle Updates zur Berlin Food Affair
und den nächsten Terminen auf Instagram



Persönliche Beratung auf höchstem Niveau

Unser Vertriebsteam hat den Anspruch, den Bedürfnissen unserer Kunden jederzeit gerecht zu werden. Dabei setzen wir auf eine professionelle, fachkundige Betreuung durch ausgebildete Köche, die ihre Leidenschaft für hochwertige Zutaten und Küchenkompetenz in die Beratung einbringen. Unser engagiertes Team versteht es, individuelle Wünsche zu erfassen und optimal zu unterstützen, um gemeinsam die besten Lösungen zu finden.

Ein besonderes Novum im Markt ist unser stetig wachsender Innendienst, der auch während der Nachtzeiten telefonisch erreichbar ist. Das ermöglicht eine schnelle und flexible Bestellung von Waren sowie die zeitnahe Lösung auftretender Probleme – ganz gleich, zu welcher Tages- oder Nachtzeit. Bestellungen können rund um die Uhr bequem per Telefon oder E-Mail aufgegeben werden, sodass wir stets für unsere Kunden da sind.

Unser Kunden

Der wöchentlicher Newsletter

Angebote, Saisonales & Produktnews



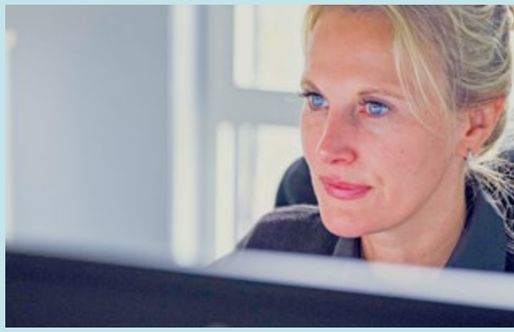
Jede Woche stehen frische Angebote, saisonale Spezialitäten und spannende Neuentdeckungen im Fokus. Jetzt anmelden und bequem unsere Highlights der Woche per E-Mail bekommen.

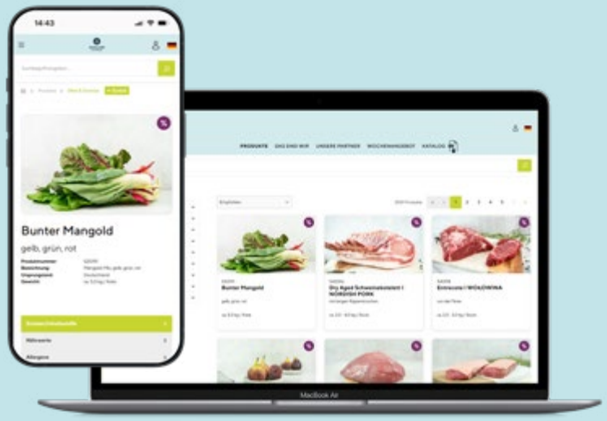
Webshop

Für Köche und Gastronomen

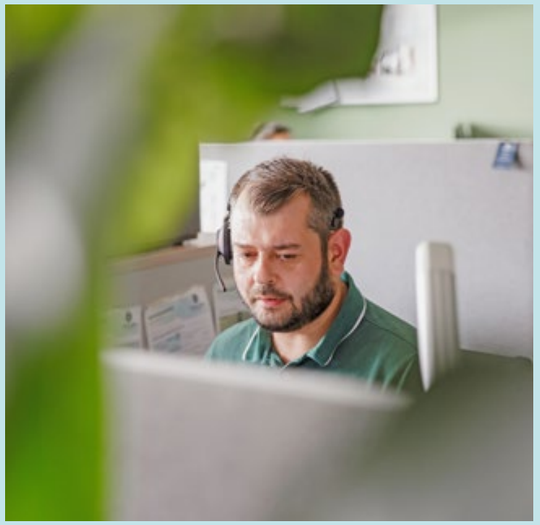
Um unseren Kunden die Flexibilität und Effizienz bei der Bestellung von ausgesuchten Produkten weiter zu erhöhen, haben wir in diesem Jahr unseren Webshop gelauncht. In einer großen Auswahl unserer Kernprodukte sowie innovativer und exklusiver Sortimentsartikel, laden wir hier zur ‚Order per Knopfdruck' ein. Wir glauben fest daran, dass dieses zusätzliche Tool die hervorragende Arbeit unserer VertriebsmitarbeiterInnen sinnvoll ergänzt und dem hohen Anspruch unserer Kunden noch mehr gerecht wird.

havelland-express.de/produkte
Bestellungen können 24/7 eingegeben werden





Service



Selbstverständlich sind wir auch persönlich bei unseren Kunden vor Ort. Wir beraten zu Produkten, stellen neue vor, helfen bei der Gestaltung von Karten und verbessern logistische Abläufe. Wir sind überzeugt, dass gerade diese persönliche Nähe unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das vertrauensvolle Verhältnis stärkt und die Kundenbindung festigt. Mit persönlichem Service, Fachkompetenz und einer kontinuierlichen Präsenz sind wir stets bestrebt, jedes Projekt professionell zu begleiten und die Zufriedenheit unserer Kunden zu sichern.

Kundenbetreuung:
Telefon: +49 (0) 30 – 3200 3200
E-Mail: salessupport@havelland-express.de

Montag - Freitag: 9.30 – 4.30 Uhr
Samstag: 8.00 – 12.30 Uhr

Icons

❄ tiefgefroren

msc Siegel für verantwortungsvolle Wildfischerei. Prüfnummer: **MSC-C-56871**

asc Siegel für verantwortungsvolle Aquakultur. Prüfnummer: **ASC-C-01994**

BIO Das Produkt stammt aus kontrolliert ökologischem Landbau. Prüfnummer: **BIO DE-ÖKO-003**

Vegan

Unternehmenssitz unserer Produzenten

Abkürzungen

AOP Französisches Herkunftssiegel: „Appellation d'Origine Protégée" steht für eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

ASC Internationales Nachhaltigkeitssiegel für Fisch aus verantwortungsvoller Aquakultur.

Bio Kennzeichnung für kontrolliert ökologischem Landbau.

BMS „Beef Marbling Score" beschreibt die Fettverteilung im Rindfleisch – ein Indikator für Qualität und Geschmack.

DOP Italienisches Herkunftssiegel: „Denominazione di Origine Protetta" garantiert die geschützte Herkunft.

EZP „Easy Peel" bedeutet: Die Schale lässt sich besonders leicht entfernen.

Fett i. Tr. Fettgehalt bezogen auf die Trockenmasse – Reifegrad-unabhängiges Qualitätsmerkmal.

g.g.A. Geschützte geografische Angabe (EU-Qualitätssiegel)

HPP Verfahren High pressure processing – ein schonendes Verfahren zur Haltbarmachung.

IGP Französisches Herkunftssiegel: „Indication Géographique Protégée" steht für eine geschützte geografische Angabe.

IQF „Individually quick frozen" – schnelles Einfrieren einzelner Stücke für bessere Qualität und Handhabung.

Funktionen

Alle Obst & Gemüse Produkte und Details im Webshop

Produktkategorie Inhaltsverzeichnis

Jede Produktkategorie beginnt mit einem eigenen Inhaltsverzeichnis – und einem QR-Code, der direkt in unseren Webshop führt. So gelangst du mit einem Scan genau dorthin, wo du die passenden Produkte findest.

Zum Video

Chef's Choice

Chef's Choice

Dieses Element öffnet die Tür zur Küche eines unserer Partnerrestaurants: Der QR-Code führt zu einem kurzen Video auf unserer Webseite, in dem ein Koch zeigt, wie er mit einem unserer Produkte arbeitet – mit Leidenschaft, Können und einer Idee, die inspiriert.

LDPE Low-Density Polyethylen – flexibles Verpackungsmaterial aus Kunststoff.

MAP Modified Atmosphere Packaging mind. Abkürzung für „mindestens" – z. B. bei Mengen- oder Haltbarkeitsangaben.

MSC International anerkanntes Siegel für Fisch aus nachhaltiger Wildfang-Fischerei.

PBI „Pin Bones In" – das Produkt enthält noch Stehgräten.

PBO „Pin Bones out" – das Produkt ist grätenfrei.

PE Polyethylen – ein weit verbreiteter Kunststoff für Verpackungen.

PVC Polyvinylchlorid – robuster Kunststoff, z. B. für Folien oder Behälter.

QBE Quebracho-Holzkohle – hochwertige Grillkohle aus südamerikanischem Hartholz.

TK Tiefgefroren

UHP „Ultra High Pressure" – Hochdruckverfahren zur Haltbarmachung ohne Hitzeeinwirkung.

UHT „Ultra High Temperature" – Hitzebehandlung zur Haltbarmachung, z. B. bei Milchprodukten.





»Fleisch ist mein Gemüse! Ich liebe die Produkte für die Tellermitte, sie sind das Highlight jedes Menüs. Es macht Spaß, gemeinsam mit unserem Verkaufsteam und unseren Lieferanten kreative Lösungen zu finden, die unseren Kunden echten Genuss auf den Teller bringen.«

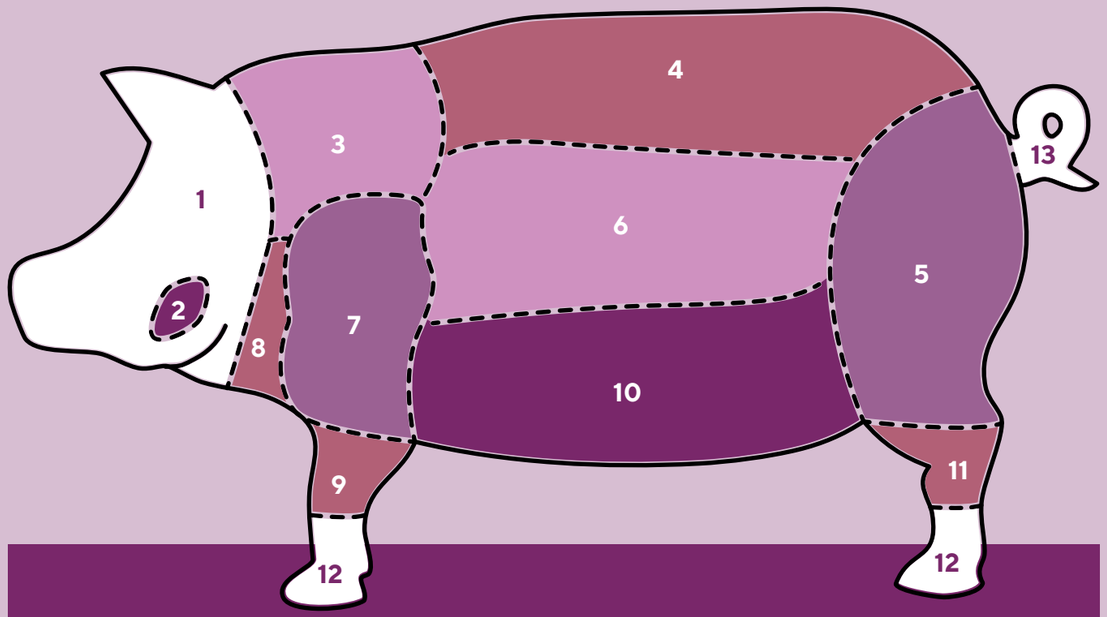
Frederic Gibard, Einkauf und Fleischsommelier

Fleisch & Geflügel

26 Schweinefleisch - Zuschnitte
27 Gut Hesterberg
30 Nordish Pork
31 Metzgerei Max
32 Fleischerei Lehmann
34 Beck Spanferkel Spezialitäten
35 Ibericoschwein von Iberdeli
36 Jamones Ibericos Blazquez
38 Schwein - weitere Auswahl
42 Rindfleisch - Zuschnitte
43 Black Ranch
44 Taurus Gold
46 AlmOxx
47 Peter Mattfeld & Sohn
48 John Stone
50 Nordish Beef
52 Nordish Färse
53 Irish Nature
54 Greater Omaha US Beef
56 Wolowina
58 Rind - weitere Auswahl
60 Wagyu - Die Sprache der Qualität
62 Nice to Meat International
64 Kalbsfleisch - Zuschnitte
65 Nordish Veal
66 Peters Farm
68 Kalb - weitere Auswahl
72 Büffelfleisch - Zuschnitte
73 Büffel Bill
74 Lammfleisch - Zuschnitte
75 Dunbia Silver
76 Fern Farms
78 Schwäbisch Hall
79 Lamm - weitere Auswahl
80 Beelitzer Kaninchen
81 Prignitzer Maishähnchen
82 Borgmeier Frischgeflügel
84 Dithmarscher Geflügel
85 Geflügelhof Nobis
86 Silver Hill
87 Geflügel - weitere Auswahl
92 Spindler Wild
94 Wild - weitere Auswahl

Alle Fleisch und Geflügel Produkte und Details im Webshop

Schweinefleisch Zuschnitte



1. Kopf
2. Backen
3. Kamm
4. Rücken / Kotelett / Speck
5. Ober- / Unterschale / Kugel
6. Spareribs
7. Schulter / Schaufel
8. Brust
9. Vorderhaxe
10. Bauch
11. Hinterhaxe
12. Spitzbein
13. Schwanz



Gut Hesterberg

ECHT HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN

STANDORT: Deutschland, Brandenburg

- **Mehr Bewegung, besseres Fleisch:**
  Das Apfelschwein wächst tierwohlorientiert mit viel Bewegung (50x mehr als in Massentierhaltung) und natürlichem Rhythmus auf – für besonders aromatisches, fein marmoriertes Fleisch.
- **Duroc für Aroma & Fett:**
  Ein hoher Duroc-Anteil sorgt für exzellente Fettqualität und intensive Geschmacksfülle.
- **Regional & transparent:**
  Die Produktion von Gut Hesterberg: regional, transparent und stressfrei – Von der Schlachtung bis zur Verarbeitung in der hofeigenen Manufaktur.
- **Traditionelle Veredelung:**
  Traditionelle Veredelung mit Naturgewürzen und Buchenrauch garantiert handwerkliche Qualität und Authentizität.

Schwein

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bierschinken	am Stück	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543641
	geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	1 Stück pro Päckchen	543287
Bratwurst	grob, ungebrüht, natur	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543373
	grob, ungebrüht, Provence	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543381
	grob, ungebrüht, Bacon Cheese	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543387
	grob, ungebrüht, Zitrone Thymian	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543386
	grob, vorgebrüht, natur	ca. 100 g pro Stück	12 Stück pro Päckchen	543297
Currywurst	mit Darm	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543289
	mit Darm	ca. 160 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543291
	ohne Darm	ca. 160 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543290
	ohne Darm	ca. 105 g pro Stück	11 Stück pro Päckchen	543288
Leberwurst	im Glas	ca. 180 g pro Glas	1 Glas	543285
	im Ring, fein	ca. 1,3 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543304
	im Ring, grob	ca. 1,3 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543305
	im Ring, Röstzwiebel	ca. 115 g pro Stück	6 Stück pro Päckchen	543306
Rind	Saftschinken, rosa	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543309
	Saftschinken, rosa, geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	1 Päckchen	543316
	Salami	ca. 450 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543310
	Salami, geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	1 Päckchen	543313

Gut zu wissen

Die spezielle Fütterung mit Apfeltrester macht das **Echt Havelländer Apfelschwein** besonders geschmacksintensiv und das Fett bei der Zubereitung vielseitig einsetzbar.

Schwein - Wurst und Schinken

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bacon mit Schwarte		ca. 500 g pro Päckchen	543643
Bauernsülze	ca. 2,5 kg pro Stück		543312
Blutwurst, im Ring	ca. 260 g pro Stück	3 Stück pro Päckchen	543301
Bockwurst	ca. 100 g pro Stück	12 Stück pro Päckchen	543282
Corned Beef	ca. 1,1 kg pro Stück		543308
Fleischkäse	ca. 1,8 kg pro Stück		543292
Gutshoffrühstück im Glas		1 Glas	543338
Kassler, geschnitten		ca. 500 g pro Päckchen	543293
Kochschinken, natur	ca. 1,15 kg pro Stück		543326
Kochschinken, natur, geschnitten		ca. 500 g pro Päckchen	543318



Chef's Choice

»Wir schätzen die Herzlichkeit des Teams sehr, ebenso die hochwertigen Produkte, die stets eine ausgezeichnete Qualität bieten, sowie die Flexibilität und die kompetente Beratung.«

Phillip Vogel, Managing Director & Culinary Chef
& Kevin von Werthern, Küchenchef - Orania.Berlin, Berlin

Schwein - Wurst und Schinken

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Krustenrohschinken	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543454
Krustenrohschinken, geschnitten		ca. 500 g pro Päckchen	543380
Paprikalyoner	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543642
Paprikalyoner, geschnitten		ca. 500 g pro Päckchen	543294
Rotwurst im Glas	ca. 180 g pro Glas	1 Glas	543286
Salami, geschnitten		ca. 500 g pro Päckchen	543339
Schinkenknacker	ca. 75 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen	543296
Wacholderschinken, geräuchert	ca. 1,15 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543284
Wiener	ca. 65 g pro Stück	18 Stück pro Päckchen	543298
Wildsalami	ca. 450 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543311
Zwiebelmett	ca. 50 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen	543314

Schwein - Echt Havelländer Apfelschwein

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bauch, natur, ohne Knochen	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543203
Currywurst, ohne Darm	ca. 130 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen	563163
Filet mit Kopf	ca. 650 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541097
Kamm, ohne Knochen	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541100
Kammsteak, mariniert grün	ca. 160 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543376
Kammsteak, mariniert rot	ca. 160 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543375
Kotelett, mit langer Rippe	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541099
Krustenbraten , mit Schwarte	ca. 4,5 - 5,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541102
Lachs, mit Knochen	ca. 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543457
Lachs, Schwein	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541098
Lummerstück	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541324
Oberschale, ohne Decke	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541101
Schaufelbraten, mit Schwarte	ca. 3,5 - 5,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543202
Schnitzel	ca. 180 g pro Stück	5 Stück pro Päckchen	300039
Spareribs, Baby Back	ca. 0,8 - 1,5 kg pro Stück	1 Päckchen	543644
Vordereisbein, mit Knochen	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543337

Thomas Nerlich vom Hygge, Brasserie & Bar, Hamburg kocht ebenfalls mit den Produkten von Gut Hesterberg.
Mehr auf Seite 101

Zum Video



Kotelett mit langer Rippe



Nordish Pork

VON TRUE WILDERNESS

STANDORT: Deutschland, Niedersachsen

- **Ursprüngliche Rassen, echter Geschmack:** Nordish Pork setzt auf alte Schweinerassen wie Bentheimer & Sattelschwein – das Fleisch besitzt eine feine Marmorierung und einen intensiven Eigengeschmack.
- **Herkunft mit Haltung:** Die Tiere stammen aus zertifizierten Betrieben in Niedersachsen mit offener Stallhaltung und Getreidefütterung – Qualität, die man schmeckt.
- **Veredelung & Reifung:** Bis zu 21 Tage Trockenreifung am Knochen bringt eine nussige Note, zarte Textur und außergewöhnliche Fleischqualität.
- **Regional & nachhaltig:** Nordish Pork verbindet Handwerk, Herkunft und Produktveredelung auf Spitzenniveau. Eine hervorragende Alternative zu klassischem Rind – etwa für Degustationsmenüs, Nose-to-Tail-Konzepte oder moderne Landhausküche mit Tiefgang.

Schwein

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Entrecôte	ca. 2,0 kg pro Stück	543351
Kotelett mit langen Rippen	ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück	543356
Pluma	ca. 1,0 kg pro Stück	543352
Porterhouse Steak	ca. 500 g pro Stück	543353
Secreto	ca. 1,0 kg pro Stück	543354



Kotelett



»Ich arbeite seit sechs Jahren mit Havelland Express zusammen und bin sehr zufriedener. Die Qualität ist stets erstklassig, der Service immer freundlich und zuverlässig. Ich kann nichts Negatives sagen.«

Ralf Wolf, Küchenchef – Carolaschlösschen, Dresden



Metzgerei Max

STANDORT: Deutschland, Bayern

- **Handwerk mit Herkunft:** Vier Generationen Fleischertradition treffen auf moderne Innovation – Metzgerei Max vereint echte Handwerkskunst mit zeitgemäßem Qualitätsanspruch.
- **Tierwohl im Fokus:** Die Tiere wachsen naturnah auf und erhalten fast doppelt so viel Futter wie in der industriellen Haltung – das steigert Gesundheit, Fleischqualität und Geschmack.
- **Regional & saisonal:** Kurze Transportwege, regionale Landwirtschaft und saisonale Verfügbarkeit garantieren Frische, Nachhaltigkeit und maximale Transparenz.
- **Fair & fein abgestimmt:** Alle Produkte entstehen nach Fair-Trade-Prinzipien – mit ausgewählten Gewürzen und Rohstoffen für ein aromatisch ausgewogenes Endprodukt auf Spitzenniveau.

Schwein

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Apfelschinken, luftgetrocknet vom Apfelschwein	ca. 1,3 kg pro Stück	543600
Fenchelschinken, luftgetrocknet vom Apfelschwein	ca. 1,3 kg pro Stück	543601



Fenchelschinken

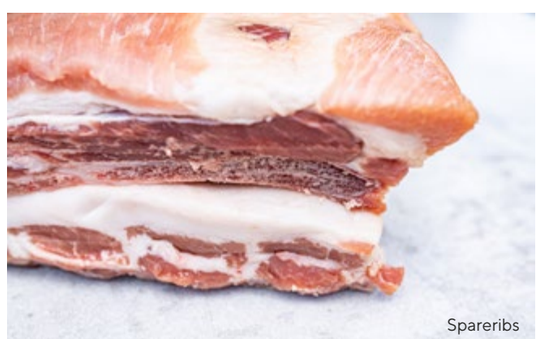


Fleischerei Lehmann

DUROC SCHWEINE VOM FLÄMING

STANDORT: Deutschland, Brandenburg

- **Traditionsbetrieb mit Qualitätsfokus:**
  Fleischerei Lehmann verbindet langjährige Handwerkstradition mit modernem Qualitätsmanagement , das Resultat sind konstant erstklassige Fleischprodukte.
- **Duroc-Schweine als Qualitätsmerkmal:**
  Die Duroc-Rasse steht für besonders zartes, marmoriertes Schweinefleisch mit intensiver Geschmacksfülle – ideal für anspruchsvolle Kreationen in der gehobenen Küche.
- **Regionalität & Transparenz:**
  Unser Produzent setzt auf kurze Lieferketten und transparente Herkunft und garantiert so Frische, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit.
- **Artgerechte Haltung & Nachhaltigkeit:**
  Die Duroc Schweine werden unter natürlichen Bedingungen aufgezogen. Der Stress wird reduziert, Fleischqualität und Geschmack werden so deutlich optimiert.



Spareribs



Bauernsalami

Schwein

Produktbeschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bäckchen ❄	ca. 1,0 kg pro Päckchen	1 Päckchen	561282
Bauch, ohne Knochen, zugeschnitten	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541855
Filet, mit Kopf	ca. 500 g pro Stück	ca. 2,0 kg pro Beutel	541856
Kamm, ohne Knochen	ca. 2,5 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541857
Kotelett, mit langen Rippen	ca. 4,0 - 4,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541858
Kotelett, mit langen Rippen, portioniert	ca. 300 - 350 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543159
Lachs	ca. 3,0 - 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541863
Nackensteak, grün	ca. 180 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543627
Nackensteak, rot	ca. 180 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543628
Nuss, geputzt	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543078
Oberschale	ca. 1,7 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541859
Spareribs	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541860



Schweinelachs



Schweinefilet

Schwein - Wurst und Schinken

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bauernsalami, geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	1 Stück pro Päckchen	543040
Boulette, frisch, gebraten	ca. 120 g pro Stück	5 Stück pro Päckchen	543372
Hausmacher Blutwurst	ca. 250 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	541850
Hausmacher Leberwurst	ca. 250 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	541864
Kochschinken, altdeutsch, geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	1 Stück pro Päckchen	543039
Kochschinken, mit Fett	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541851
Lachsschinken	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541865
Landsalami, geräuchert	ca. 500 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541866
Leberwurst 'Pfälzer Art'	ca. 500 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543008
Rostbratwurst, fein	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543217
Rostbratwurst, grob und ungebrüht	ca. 100 g pro Stück	15 Stück pro Päckchen	543317
Schinken, luftgetrocknet	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543009
Speck, geräuchert	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540496
Stracke, luftgetrocknet	ca. 500 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543010



Beck Spanferkel Spezialitäten

BESTES AUS HOHENLOHE

STANDORT: Deutschland , Baden-Württemberg

- **Traditionsreicher Familienbetrieb:**
  Seit 1967 steht Beck als Familienunternehmen für höchste Qualität und echte Handwerkskunst bei Spanferkel & Fleischwaren.
- **Moderne Hightech-Produktion:**
  Beck betreibt einen der modernsten Ferkelschlachthöfe weltweit – mit vollklimatisierten Räumen bei 8 °C und computergesteuerten Prozessen.
- **Regionale Herkunft & Kontrolle:**
  Die Tiere stammen ausschließlich aus Hohenlohe – streng überwacht, QS- und IFS-zertifiziert, mit lückenlos rückverfolgbarer Herkunft.
- **Vielfältige Spanferkelprodukte:**
  Das Sortiment reicht von Schulter, Hals, Bauch, Koteletts bis zu Party-Stücken – verfügbar als Frisch- oder Tiefkühlware mit langen Haltbarkeiten.

Schwein

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bäckchen		ca. 0,5 kg pro Päckchen	540444
Bauch, ohne Knochen	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543610
Bauch, ohne Knochen, gerollt	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543611
Filet		ca. 500 g pro Päckchen	540452
Hinterhaxen	ca. 450 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	540549
Kamm, ohne Knochen	ca. 1,0 - 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541445
Keule, mit Knochen	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543185
Keule, ohne Knochen	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541305
Kotelett	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540442
Koteletts, gehackt	ca. 70 g pro Stück	1,25 kg pro Päckchen	543205
Rack, mit Schwarte	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	542995
Rollbraten, aus der Schulter	ca. 0,8 - 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541274
Rücken, ohne Knochen	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540355
Rücken, am Knochen	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540356
Spanferkel, ganz	ca. 15 - 20 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541313



Ibericoschwein von Iberdeli

STANDORT: Spanien

- **Globale Premium-Auswahl:**
  Iberdeli importiert seit 2005 luxuriöse Fleischspezialitäten aus fünf Kontinenten – von Ibérico-Schinken über galicisches Rind bis zu japanischem Wagyu.
- **Höchste Qualitätsansprüche:**
  Alle Produkte stammen von zertifizierten Partnern mit hohen Standards in Tierwohl, Hygiene und Qualität – ideal für Gourmet-Küchen.
- **Modernes Logistikzentrum:**
  Seit 2020 kombiniert Iberdeli Büro, 1.600 m² Kühllager, Präsentationsküche und Reifeschrank unter einem Dach – für perfekte Qualitätssicherung.
- **Verlässlicher Service & Flexibilität:**
  Als etablierter Partner bietet Iberdeli klare Vereinbarungen sowie schnellen, transparenten Lieferservice.

Schwein

Produkt		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Backen	❄		ca. 1,0 kg pro Päckchen	560483
Bauch, ohne Knochen	❄	ca. 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	561256
Filet	❄	ca. 350 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	560204
Karree, French Rack, 10 Rippen	❄	ca. 2,4 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	563106
Kinn, mit Fett	❄		ca. 1,0 kg pro Päckchen	561429
Lachs	❄	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	560205
Pluma	❄	ca. 140 - 190 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	562429
Presa	❄	ca. 450 g pro Stück	3 Stück pro Päckchen	560794
Secreto	❄	ca. 500 g pro Stück	3 Stück pro Päckchen	560484
Spareribs	❄	ca. 850 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	560749



Jamones Ibericos Blazquez

STANDORT: Spanien

- **Familientradition seit 1932:**
  Jamones Blázquez vereint in vierter Generation traditionelles Handwerk mit moderner Technik – für konstant hohe Qualität bei Ibérico-Fleisch und -Schinken.
- **Zertifizierte Ibérico-Herkunft:**
  Alle Tiere stammen aus reiner iberischer Zucht und erfüllen die strengen Kriterien der Ibérico-Norm – für höchste Produkttransparenz und Spitzenqualität.
- **Eichelmast für exzellenten Geschmack:**
  Die naturnahe Eichelmast sorgt für nussiges, aromatisches Fleisch – ideal für Signature Dishes mit unverwechselbarem Geschmack.
- **Langsame Reifung für perfekte Marmorierung:**
  Durch längere Aufzuchtzeit entsteht eine exzellente Fettverteilung – für besonders zartes, saftiges Fleisch mit ausgewogenem Geschmack.



Iberico Kotelett



Iberico Secreto

Gut zu wissen

Jamones Blázquez produziert in Guijuelo (Salamanca), einer Region mit idealem Mikroklima für die natürliche Schinkenreifung. Trockene Höhenluft und langsame Reifeprozesse fördern intensive Aromen – ein Vorteil für Küchen, die auf authentischen Geschmack und hohe Produktqualität setzen.

Schwein

	Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Dry Aged Iberico	Kotelett	ca. 4,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	563223
		ca. 250 g pro Stück	3 Stück pro Päckchen	563224
Iberico	Karree	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	563225
	Pluma	ca. 250 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Päckchen	563227
	Secreto	ca. 400 - 600 g pro Stück	3 Stück pro Päckchen	563228
	Presa	ca. 600 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	563230
	Secreto	ca. 450 g pro Stück	3 Stück pro Päckchen	563231
	Backen	ca. 1,3 - 2,0 kg pro Stück	ca. 1,0 kg pro Päckchen	563222
	Bauch ohne Knochen	ca. 1,3 - 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Päckchen	563260
	Filet	ca. 250 g pro Stück	3 Stück pro Päckchen	563232



Iberico Pluma



Iberico Presa



Schwein
weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Schwein - Brüh- & Kochwürste

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bayerischer Leberkäse	ca. 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540651
Blutwurst im Ring, geräuchert	ca. 500 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	540669
Bregenwurst (Braunschweiger) geräuchert	ca. 150 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	541884
Münchner Weißwurst in Lake	ca. 150 g pro Paar	7 Paar pro Päckchen	543232
Pinkel (Schlemmer)	ca. 200 g pro Stück	8 Stück pro Päckchen	540768
Pinkelwurst	ca. 80 g pro Stück	ca. 1,2 kg pro Päckchen	541716
Wiener Würstchen	ca. 45 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen	540676
Wiener Würstchen	ca. 70 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen	543084

Schwein - Brat- & Grillwürste

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Rostbratwurst	ca. 25 g pro Stück	ca. 450 g pro Päckchen	543389
Rostbratwurst, Original Thüringer, gebrüht	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540742
Toulouser Bratwurst	10 Stück pro Päckchen	ca. 1,6 kg pro Päckchen	543637



Grobe Bratwurst, ungebrüht



Leberwurst vom Apfelschwein

Schwein - Wurst & Aufschnitt

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Guanciale	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543131
Lardo	ca. 1,3 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543130
Mortadella Original	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540672
Mortadella Castello	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543121
Pancetta rund	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543124
Pancetta flach	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543129
Pancetta, flach	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540706
Salsiccia pikant	ca. 100 g pro Stück	5 Stück pro Päckchen	542957
Salsiccia Rohmasse		ca. 2,0 kg pro Päckchen	543210
Coppa	ca. 0,8 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543123
Coppa, geschnitten	250 g pro Schale	1 Schale	543127

Schwein - Kochschinken & Vorderschinken

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Altdeutscher Kochschinken	ca. 2,0 - 2,5 kg pro Stück	543003
Hinterkochschinken	ca. 1,9 kg pro Stück	540324
Hinterkochschinken, geschnitten	ca. 500 g pro Schale	540658
Prager Schinken	ca. 6,0 kg pro Stück	540473
Rosmarinschinken	ca. 2,5 kg pro Stück	540666
Virginia Honigschinken	ca. 2,5 kg pro Stück	540737



Spareribs

Schwein - Rohschinken

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Katenschinken	ca. 3,5 kg pro Stück	540734
Parma Schinken	ca. 5,0 - 7,0 kg pro Stück	540675
Parma Schinken Block	ca. 2,5 kg pro Stück	541390
Parmaschinken, geschnitten	300 g pro Päckchen	541799
Parmaschinken, ohne Knochen, mit Schwarte	ca. 3,0 kg, 1/2 Stück	540712
Pata Negra, mit Knochen	ca. 7,0 kg pro Stück	540741
Pata Negra, ohne Knochen , 22-28 Monate	ca. 3,0 kg pro Stück	540661
Prosciutto Crudo, geschnitten	ca. 500 g pro Schale	543125
San Daniele Schinken, ohne Knochen, mit Schwarte	ca. 5 - 6 kg pro Stück	540674
Schwarzwälder Schinken, geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	540690
Serrano, ganz	ca. 7,5 kg pro Stück	540681
Serrano Schinken	ca. 2,0 kg pro Stück	540670
Serrano, geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	541707
Südtiroler Schinkenspeck	ca. 2,0 kg pro Stück	540327
Trüffelschinken	ca. 4,0 kg pro Stück	543132

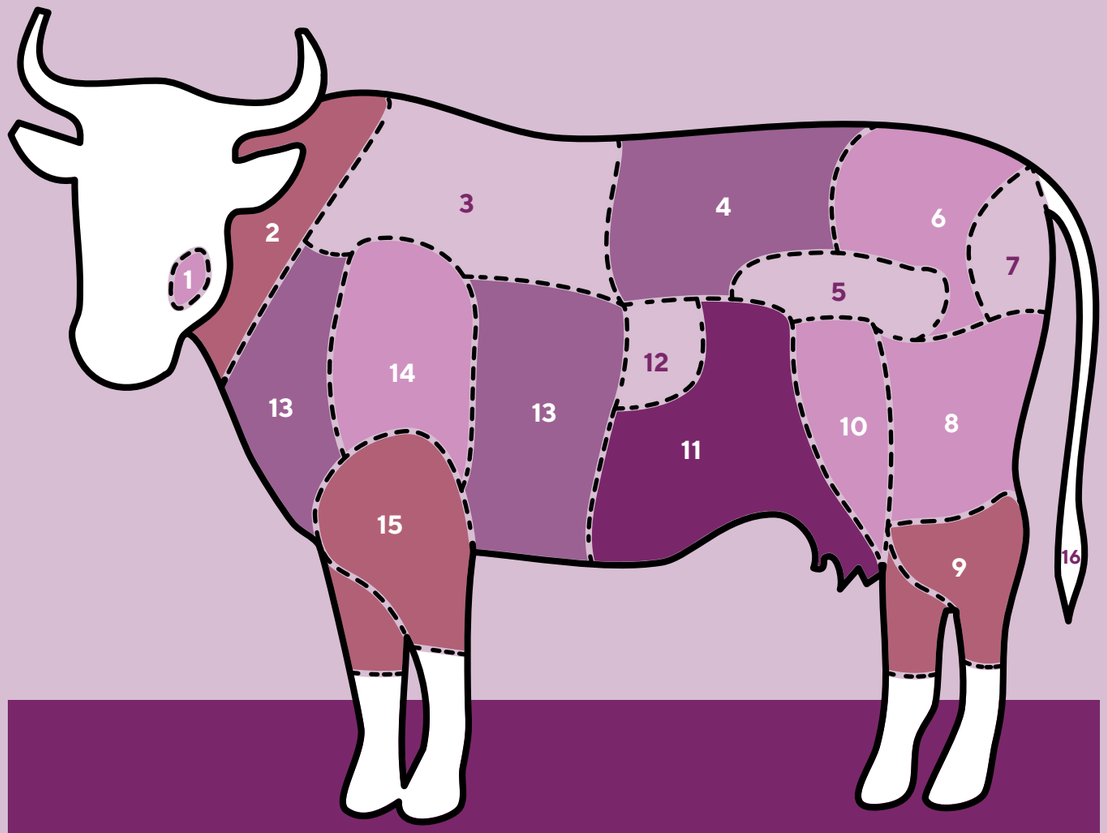
Schwein - Frischfleisch, Speck & Braten

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bacon in Scheiben		ca. 1,0 kg pro Päckchen	560470
Bacon in Scheiben, gelegt	ca. 1,0 kg pro Stück		543016
Eisbein	ca. 800 g pro Stück		540575
Eisbeinfleisch	ca. 1,0 kg pro Päckchen		540537
Grillhaxe	ca. 600 - 800 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540416
Hackfleisch	ca. 1,0 kg pro Päckchen		540405
Hintereisbein, gepökel	ca. 1,0 kg pro Päckchen	1 Stück pro Päckchen	540378
Hintereisbein, ungepökelt	ca. 1,0 kg pro Päckchen	1 Stück pro Päckchen	540377
Iberico Secreto ❄	ca. 400 - 600 g pro Stück	2 -3 Stück pro Päckchen	563187
Kasselerkamm	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540395
Kasselerkotelett	ca. 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540396
Netze, lose	ca. 1,0 kg pro Päckchen	1 Stück pro Päckchen	560212
Sauerbraten	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540500
Schulter	ca. 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540539
Schnitzel	ca. 180 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	541643
Schnitzel	ca. 80 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	541840
Schnitzel	ca. 160 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540821
Spareribs	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540407
Spareribs	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540616
Spanferkeleisbein, gepökelt ❄	ca. 250 - 350 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540582

Schwein - Rohwürste

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Chorizo	ca. 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541805
Landjäger	ca. 800 g pro Päckchen		540730
Mini Cabanossi	ca. 35 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen	540323
Mini-Chorizo	ca. 300 g pro Päckchen	1 Stück pro Päckchen	540697
Rügenwalder Teewurst fein	ca. 625 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540642
Rügenwalder Teewurst grob	ca. 625 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540641
Salami Fenchel	ca. 1,5 kg pro Stück		543118
Salami Milano	ca. 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543117
Salami Milano, geschnitten	ca. 300 g pro Schale	1 Stück pro Päckchen	543126
Salami Spianata Dolce	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543119
Salami Spianata Piccante	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543120
Salami, Trüffel, geschnitten	ca. 300 g pro Schale	1 Schale	543461
Salami, Trüffel, geschnitten	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543215
Schinkenknacker	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	541802
Krakauer	ca. 150 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540711
Zwiebelmettwurst	ca. 800 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541801

Rindfleisch Zuschnitte



1. Backen
2. Nacken
3. Entrecôte
4. Roastbeef
5. Filet
6. Hüfte
7. Tafelspitz
8. Oberschale / Unterschale
9. Hinterbein / Hinterhesse
10. Kugel
11. Bauchlappen / Düngung
12. Bavette
13. Brust
14. Schulter / Schaufel
15. Vorderbein / Hesse
16. Schwanz



Black Ranch

GUTES FLEISCH. ARTGERECHT. NATÜRLICH.

STANDORT: Argentinien

- **Natürliche Aufzucht:**
  Angus- und Hereford-Rinder weiden ganzjährig in den Pampas – über 100 Gräser und Wildkräuter sorgen für einen optimalen Nährwert und den besten Fleischgeschmack.
- **Authentisches Aroma:**
  Black Ranch steht für kernigen Geschmack, feurige Aromen und argentinische Lebensfreude – ideal für charakterstarke Fleischgerichte.
- **Premiumqualität mit Herkunft:**
  Alle Züchter sind persönlich bekannt und arbeiten langjährig mit dem Produzenten – volle Transparenz für den Vertrieb.
- **Zartes Fleisch, das überzeugt:**
  Artgerechte Haltung unter freiem Himmel garantiert außergewöhnlich zartes, aromatisches Fleisch für anspruchsvolle Küchen.

Rind

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Filet 3/4 lbs	ca. 1,6 kg pro Stück	543408
Roastbeef	ca. 4,0 kg pro Stück	543410
Entrecôte	ca. 2,0 kg pro Stück	543406
Steakhüfte	ca. 2,5 kg pro Stück	543409
Tafelspitz	ca. 1,3 kg pro Stück	543411



Roastbeef



Taurus Gold

STANDORT: Uruguay

- **Natürliche und ethische Tierhaltung:**
  Die Rinder grasen ganzjährig in freier Natur, werden ohne Hormone oder leistungssteigernde Mittel aufgezogen, stammen aus kontrollierter und nachhaltiger Zucht.
- **Hochwertige Fütterung:**
  Eine außergewöhnlich lange Fütterung (über 200 Tage) mit hochwertigem Getreide (Grain Fed) macht das Fleisch besonders zart und saftig.
- **Nachhaltige Landwirtschaft:**
  Der Produzent setzt auf umweltfreundliche Praktiken wie regenerative Energien und Aufforstung, achtet auf einen geschlossenen und nachhaltigen Agrarkreislauf.
- **Herkunft & Qualität:**
  Das Fleisch stammt ausschließlich von Angus- und Hereford-Rindern aus dem Süden Uruguays, die unter idealen klimatischen Bedingungen aufwachsen. Das Fleisch hat eine ausgeprägte Marmorierung, das intramuskuläre Fett sorgt für einen angenehm kräftigen Fleischgeschmack.



Entrecôte

Gut zu wissen

In **Uruguay** ist der Einsatz von Hormonen und anderen leistungssteigernden Substanzen in der Viehzucht gesetzlich verboten – dadurch bleibt das Fleisch frei von Rückständen.

Rind

Weitere Wagyu Produkte von Taurus **ab Seite 63**

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Entrecôte	ca. 5,0 kg pro Stück	543418
Flanksteak	ca. 650 g pro Stück	543591
Brust	ca. 4,2 kg pro Stück	543506
Filet 4/5 lbs	ca. 2,0 kg pro Stück	543412
Nacken	ca. 5,0 kg pro Stück	543507
Schaufelbraten	ca. 2,0 kg pro Stück	543416
Steakhüfte	ca. 2,6 kg pro Stück	543597
Roastbeef	ca. 4,9 kg pro Stück	543414



Chef's Choice

»Als Koch strebt man stets nach einzigartigem Geschmack – dafür ist der Havelland Express der perfekte Partner. Mit ihrer Kompetenz und ihrem Verständnis sorgen sie dafür, dass wir stets zufrieden sind.«

Christopher Schlang, Chef de Cuisine - Weissenhaus Private Nature Luxury Hotel

Ribeye - Entrecôte





AlmOxx

STANDORT: Deutschland, Bayern

› **Alm- und Weidehaltung:**
AlmOxx arbeitet mit kleinen Bauern aus Bayern. Die Tiere grasen auf Bergwiesen und erhalten im Winter gentechnikfreies Futter und leben in artgerechten Ställen.

› **Natürliches Wachstum:**
Die Tiere wachsen über drei Jahre mit natürlichem Futter heran. Das sorgt für eine feine Marmorierung und intensiven Geschmack des Fleisches.

› **Reifung am Knochen:**
Unser Produzent lässt das Fleisch 3–6 Wochen (dry aged bzw. wet aged) am Knochen reifen. Dieser traditionelle Reifeprozess intensiviert Aroma, Zartheit und das nussige Geschmackserlebnis.

› **Regional & Nachhaltig:**
Sie verarbeiten ausschließlich Fleisch aus Bayern – stressarm geschlachtet, lokal zerlegt und verpackt. Das garantiert kurze Wege, transparente Herkunft und regionale Wertschöpfung.

Rind

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Entrecôte	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	543502
Filet	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	543549
Steakhüfte	ca. 2,5 - 3,5 kg pro Stück	543504
Roastbeef	ca. 4,0 - 6,0 kg pro Stück	543548
Rücken ganz, mit Knochen	ca. 25,0 - 35,0 kg pro Stück	543536



Entrecôte - Färse



Peter Mattfeld & Sohn

QUALITÄT UND FRISCHE AUS TRADITION – SEIT 1950

STANDORT: Deutschland, Hamburg

› **Frische nonstop:**
Die Fleischzerlegung läuft durchgehend von Sonntagabend bis Freitag – täglich frische Ware ab 4 Uhr direkt vom Haken.

› **Global & regional:**
Das Familienunternehmen Mattfeld, seit 1950 auf dem Fleischgroßmarkt Hamburg in vierter Generation, importiert weltweit Spitzenfleisch und verarbeitet regionales Fleisch handwerklich für die Gastronomie.

› **Logistik mit System:**
Temperaturkontrollierte Lieferung in ganz Europa – zuverlässig, flexibel und perfekt für individuelle Kundenbedürfnisse.

› **Vier starke Säulen:**
Fleischzerlegung, Import-Großhandel, Cash & Carry Frischemarkt & Convenience-Manufaktur – alles aus einer Hand für maximale Sortimentsbreite.

Gut zu wissen

Das Entrecôte und das Roastbeef sind 10 Tage am Knochen gereift.

Rind

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Entrecôte	ca. 3,0 - 4,5 kg pro Stück	543523
Bürgermeisterstück	ca. 1,8 kg pro Stück	542992
Filet	ca. 1,8 kg pro Stück	541908
Metzgerstück - Terres Major	ca. 400 g pro Stück	542990
Schaufelbraten	ca. 1,5 - 2,5 kg pro Stück	543083
Semerrolle	ca. 3,0 kg pro Stück	543402
Tafelspitz	ca. 1,8 kg pro Stück	542991
Roastbeef	ca. 4,0 kg pro Stück	541906



Rinderfilet



John Stone

STANDORT: Irland

- **Familienbetrieb mit Tradition:**
  Seit 1974 lebt die irische Metzgerfamilie John Stone das Handwerk in siebter Generation und steht für Qualität und Erfahrung.
- **Dry Aged Beef – Reifung zur Perfektion:**
  Das Rindfleisch reift mindestens drei Wochen am Knochen unter kontrollierten Bedingungen, was zu intensivem, nussigem und buttrigem Geschmack führt.
- **Beste Rassen und Weidehaltung:**
  Verwendet werden Angus- und Hereford-Rinder, die das ganze Jahr auf irischen Weiden grasen, was die Fleischqualität und Marmorierung verbessert.
- **Strenge Auswahl und Rückverfolgbarkeit:**
  Zusammenarbeit mit ausgewählten Züchtern in Irland garantiert vollständige Herkunftstransparenz und höchste Qualitätsstandards.

Rind - Dry-Aged

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Entrecote	ca. 2,5 - 3,5 kg pro Stück	543532
T-Bone Steak	ca. 0,9 - 1,1 kg pro Stück	543534
Tomahawk Steak	ca. 0,9-1,1 kg pro Stück	543529
Tomahawk ganz	ca. 4,5 - 6,0 kg pro Stück	543530
Rinderfilet mit Kette	ca. 3,0 - 3,5 kg pro Stück	543531
Roastbeef, „Center Cut“	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	543533
Short Ribs	ca. 1,0 kg /Stk., 2 Stk. /Beutel	543655



Filet



Chef’s Choice

»Neben der tollen Produktauswahl schätze ich an Havelland-Express am meisten, dass sie ein Familiengeführter Betrieb sind und keine großen Konzerne im Rücken haben wie andere Lebensmittellieferanten«

Philipp Below, Managing Director - Usagi, München

T-Bone Steak





Nordish Beef

VON TRUE WILDERNESS

STANDORT: Deutschland, Niedersachsen

- **Dry Aged für intensiven Geschmack:**
  Die mehrwöchige Reifung am Knochen sorgt für zartes Fleisch mit dunkler Farbe und nussig-buttrigem Aroma – ideal für Premium-Steaks.
- **Regionale Herkunft – volle Rückverfolgbarkeit:**
  Die Rinder stammen ausschließlich von Weiden in Norddeutschland – perfekt für Gäste und Kunden, die auf Regionalität achten.
- **Garantierte Qualität durch enge Bauernpartnerschaft:**
  True Wilderness arbeitet mit Landwirten, die höchste Standards in Tierhaltung und Fütterung garantieren – für natürlichen Geschmack.
- **Vielfalt für jede Küche und Theke:**
  Ob Tomahawk, Flank Steak oder Burger – das Sortiment bietet hochwertige Cuts für die kreative Küche und vielseitige Verkaufsformate.



Chef's Choice

»Wir können uns stets auf den Havelland Express verlassen. Die Zusammenarbeit ist uns sehr angenehm, und wir sind stets zufrieden.«

Dominik Penkert, Küchenchef - Dinzler Kaffeerösterei, Irschenberg



T-Bone Steak

Gut zu wissen

Nordish Beef setzt konsequent auf Rinder aus Norddeutschland – das stärkt nicht nur die regionale Landwirtschaft, sondern erfüllt auch den wachsenden Wunsch nach Herkunftstransparenz und lokalem Premiumfleisch.

Rind - Dry Aged Nordish Beef

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Chain of Tenderloin		ca. 1,0 kg pro Päckchen	543254
Chateaubriand	ca. 400 - 500 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543255
Chateaubriand	ca. 500 - 600 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543256
Chateaubriand	ca. 600 - 700 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543257
Club Steak	ca. 500 - 700 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543238
Côte de Boeuf	ca. 500 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543241
Cowboy Steak	ca. 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543244
Delmonico Steak	ca. 300 - 400 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543243
Entrecôte	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543251
Flank Steak	ca. 1,5 kg pro Stück	2 - 3 Stück pro Päckchen	543248
Flat Iron	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543250
Gulasch, handgeschnitten, fein		ca. 2,0 kg pro Päckchen	543391
Porterhouse Steak	ca. 1,1 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543239
Roastbeef	ca. 5,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543253
Rinderhackfleisch gewürzt, vakuumiert		ca. 1,5 kg pro Päckchen	543520
Rinderkotelett	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543242
Rinder-Short Ribs ohne Knochen	ca. 800 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543493
Rinder-Short Ribs	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543247
Rücken ganz	ca. 20,0 - 30,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543236
T-Bone ganz	ca. 5,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543246
T-Bone Steak	ca. 600 - 800 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543240
Teres Major, Metzgerstück	ca. 300 g pro Stück	ca. 1,5 kg pro Päckchen	543249
Tomahawk Steak	ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543237



Nordish Färse

VON TRUE WILDERNESS



Irish Nature

EXPORTING PREMIUM BEEF SINCE 1989

STANDORT: Deutschland, Niedersachsen

- **Fein marmoriertes Premiumfleisch:** Kräftig rotes Fleisch mit feiner Marmorierung – aromatisch, zart und saftig durch fein verteiltes Fett als Geschmacksträger.
- **Ausgewogene Fütterung & langsames Wachstum:** Die Tiere werden mit einem hohen Grünfutteranteil gefüttert, und werden nach rund 2 Jahren, mit einem Gewicht von 350 kg, geschlachtet. – für natürliche Qualität und intensiveren Geschmack.
- **Dry Aged für geschmackliche Intensivierung:** Die Trockenreifung (dry aged) reduziert Feuchtigkeit, belässt das Fett – steigert Aroma und Zartheit im Vergleich zu grobfaserigem Bullenfleisch.
- **Regionale Herkunft & kontrollierte Veredelung:** True Wilderness nutzt deutsche Dry-Aging-Handwerkskunst (IFS-zertifiziert), verarbeitet nur Fleisch hoher Güte – alles „born, raised, aged" in Norddeutschland.

STANDORT: Irland

- **Grasgefütterte Angus- & Hereford-Rinder:** Aufgezogen in traditioneller Weidehaltung unter optimalen irischen Klimabedingungen. Die Rinder leben ganzjährig auf saftigen Wiesen, was sich positiv auf Tierwohl, Fleischqualität und Nachhaltigkeit auswirkt.
- **Natürlich nährstoffreich:** Reich an Vitamin E, B, Kalzium, Magnesium und Kalium, bei gleichzeitig niedrigem Gehalt an gesättigten Fettsäuren. Die natürliche Fütterung macht das Fleisch besonders bekömmlich und gesundheitsfördernd.
- **Patentiertes Ultra-Tender-Verfahren:** Wissenschaftlich bewiesen zarter durch innovative Reifemethode mit verlängertem natürlichen Muskelabbau. Das Verfahren ermöglicht eine besonders feine Textur und gleichbleibend hohe Produktqualität.
- **28 Tage gereift, vakuumverpackt:** Kontrollierte Trockenreifung sorgt für gleichbleibende Spitzenqualität und intensiven Geschmack. Durch die lange Reifung entwickelt das Fleisch ein ausgewogenes Aroma und bleibt extra zart.



»Uns ist es wichtig, stets eine gleichbleibende Qualität sowie besondere Produkte zu erhalten. Mit Havelland Express haben wir den zuverlässigen Partner gefunden, der genau das erfüllt.«

Phillip Schlosshauer, Executive Chef
& Moritz Busch, Küchenchef - Schloss Elmau, Krün



Entrecôte

Rind - Dry Aged Nordish Färse

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Entrecôte	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	543262
Filet mit Kette	ca. 2,3 - 3,0 kg pro Stück	543258
Filet, ohne Kette	ca. 2,5 kg pro Stück	543259
Rib Roast	ca. 4,0 - 6,0 kg pro Stück	543270
Rib-Eye-Steak mit Knochen	ca. 600 - 800 g pro Stück	543260
Roastbeef, ohne Knochen	ca. 5,0 - 7,0 kg pro Stück	543263
Tomahawk ganz, 3 Rippen	ca. 4,0 kg pro Stück	543275
Tomahawk Steak	ca. 1,2 - 2,0 kg pro Stück	543261

Rind

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Côte de Doeuf, ohne Deckel	ca. 4,0 - 5,5 kg pro Stück	540556
Entrecôte	ca. 2,0 - 2,5 kg pro Stück	541303
Filet, 3/4 lbs	ca. 1,8 kg+ pro Stück	540591
Filet, 4/5 lbs, mit Kette	ca. 2,0 kg+ pro Stück	540349
Steakhüfte	ca. 2,5 - 4,0 kg pro Stück	540552
Roastbeef	ca. 6,0 - 8,0 kg pro Stück	540626
T-Bone	ca. 550 -650 g pro Stück	540600
Tomahawk Steak	ca. 1,0 kg pro Stück	540562



STANDORT: USA, Nebraskas und South Dakota

- **Traditionsbetrieb mit Erfahrung:**
  Die Greater Omaha Packers Company (GOP) aus den USA produziert seit über 100 Jahren hochwertiges Rindfleisch – besonders von Black Angus- und Hereford-Rindern.
- **Qualitätsmerkmal Corn Belt:**
  Die Region liefert durch reines Quellwasser, reichhaltige Weiden und einen speziellen Getreidemix ein besonders fein marmoriertes Fleisch mit unverwechselbarem Geschmack.
- **Späte Getreidezufütterung:**
  Erst nach etwa zwei Jahren wird das Futter mit Getreide angereichert, welches dem Fleisch zusätzliche Qualität verleiht.
- **Freilandhaltung mit spezieller Fütterung:**
  Die Rinder leben zunächst freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas, im Anschluss erfolgt die Zufütterung von bis zu 200 Tagen Maismischfutter im Freigehege.


Ribeye Entrecôte

Rind

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Ball Tip, Kugelspitze	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541267
Brisket, Brust	ca. 5,0 - 5,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541461
Chuck Flap	ca. 750 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543088
Chuck-Flap	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Päckchen	2 Stück pro Päckchen	541367
Chuck Roll, Nacken - Zungenstück	ca. 6,0 - 8,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541200
Chuck Short Ribs, Querrippe	ca. 2,0 kg pro Stück	4 Stück pro Päckchen	541476
Filet, mit Kette	ca. 3,0 kg pro Stück	1Stück pro Päckchen	543615
Flank Steak	ca. 1,7 kg pro Päckchen	2 Stück pro Päckchen	543374
Hanging Tender, Nierenzapfen	ca. 1,0 kg pro Stück	4 Stück pro Päckchen	541531
Inside Skirt, Zwerchfell	ca. 1,5 kg pro Stück	4 Stück pro Päckchen	543089
Ribeye Entrecôte, ohne Kette	ca. 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541199
Semerrolle	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543090
Sirloin, Steakhüfte, ohne Kette	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540784
Strip Loin, Roastbeef	ca. 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540563
T-Bone, ganz	ca. 9,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543361
Tenderloin, Filet, ohne Kette	ca. 2,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540603
Teres Major, Metzgerstück	ca. 300 - 400 g pro Stück	8 Stück pro Päckchen	541813
Top Blade, Schaufelstück	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541173
Top Butt Cap, Tafelspitz	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540502
Tri Tip, Bürgermeisterstück	ca. 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540984



Wolowina

REINES RIND. REINER GESCHMACK.

STANDORT: Polen

- **Simmentaler Kreuzungen:**
  Das Wolowina Rind stammt von einer alten Rinderrasse, deren Fleisch für intensiven Geschmack und starke Marmorierung bekannt ist. Diese genetische Basis sorgt für ein besonders saftiges und aromatisches Fleisch.

- **Regionale Produktion:**
  Die Färsen werden in Polen geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt – für durchgängig hohe Qualität. Dadurch ist die gesamte Wertschöpfungskette eng kontrolliert und transparent.

- **Patentiertes Ultra-Tender®-Verfahren:**
  Das sichert garantiert zartes Rindfleisch mit ausgezeichneter Beschaffenheit und feinster Marmorierung. Das Verfahren wurde speziell entwickelt, um die natürliche Zartheit des Fleisches optimal zu fördern.

- **Kurze Transportwege:**
  Kurze Transportwege durch standortoptimierte Schlachtung und Zerlegung in nächstmöglichem Umfeld. Fahrtwege von max. 300 km minimieren den ökologischen Fußabdruck.



Entrecôte



Steakhüfte

Rind

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Backen, geputzt, nicht geschnitten		ca. 2,0 - 3,0 kg pro Päckchen	543269
Backen		ca. 4,0 - 5,0 kg pro Päckchen	541532
Brust	ca. 4,5 kg pro Stück		541426
Bürgermeisterstück	ca. 1,5 kg pro Stück		541249
Entrecôte	ca. 2,5 - 3,0 kg pro Stück		541298
Flank Steak	ca. 0,7 kg pro Stück	5 Stück pro Päckchen	541248
Falsches Filet	ca. 1,4 kg pro Stück		541250
Filet, ohne Kette	ca. 1,8 - 2,2 kg pro Stück		541301
Filet, ohne Kette	ca. 2,3 - 3,2 kg pro Stück		541302
Fledermausstück, Spider Steak		ca. 2,0 kg pro Päckchen	541457
Knochenmark ❄	ca. 1,0 kg pro Päckchen		562307
Nacken - Zungenstück	ca. 2,0 - 4,0 kg+ pro Stück		543360
Nierenzapfen , Onglet	ca. 1,0 kg pro Stück	3 Stück pro Päckchen	541553
Oberschale, mit Deckel	ca. 6,0 kg pro Stück		541407
Roastbeef	ca. 6,0 kg pro Stück		541299
Schaufelbraten	ca. 2,5 - 4,0 kg pro Stück		540898
Semerrolle, schier	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück		541424
Short Ribs	ca. 1,5 kg pro Stück	2 Stück pro Päckchen	541251
Steakhüfte	ca. 2,5 kg pro Stück		540419
Tafelspitz	ca. 1,5 kg pro Stück		540555
T-Bone, 4-5 Rippen	ca. 6,5 kg pro Stück		541630
T-Bone Steak, „Red & White“	ca. 550 - 700 g pro Stück		543625
T-Bone Steak, „Simply Steak“ ❄	ca. 550 g pro Stück		563150
Tomahawk Steak, „Red & White“	ca. 0,8 - 1,2 kg pro Stück		543626
Tomahawk Steak, „Simply Steak“ ❄	ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück		563151



Rinderfilet



Rind weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Gut zu wissen

Bündner Fleisch verliert beim Trocknungsprozess rund 50 % seines Gewichts – dadurch entsteht ein besonders intensives, konzentriertes Aroma. Ideal für Gerichte, bei denen schon kleine Mengen große geschmackliche Wirkung erzielen.



Bündnerfleisch

Rind - Schinken und Wurst

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bacon, geschnitten		ca. 1,0 kg pro Päckchen	543341
Bresaola	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543122
Bresaola geschnitten	ca. 250 g pro Schale	1 Stück pro Päckchen	543128
Bündner Fleisch	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540682
Salami	ca. 500 g pro Schale	1 Stück pro Päckchen	543599
Salami	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541218

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Rind	Brust, Europa	ca. 3,0 kg pro Stück	540359
	Brust, gepökelt, Europa	ca. 3,0 kg pro Stück	540565
	Bugstück, Deutschland	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	540399
	Entrecôte, Argentinien	ca. 2,5 kg pro Stück	540346
	Entrecôte, Charolais, Deutschland	ca. 1,5 - 2,5 kg pro Stück	540456
	Filet, 3/4, ohne Kette, Uruguay	ca. 1,6 kg pro Stück	543650
	Filet, 4/5, ohne Kette, Uruguay	ca. 1,9 kg pro Stück	543651
	Filet, 3/4 lbs, Irland	ca. 1,6 kg pro Stück	540862
	Filet, Charolais, mit Kette, Frankreich	ca. 3,4 - 4,0 kg pro Stück	543613
	Fleischknochen, gesägt ❄	ca. 5,0 kg pro Karton	560861
	Gelenkknochen, gesägt ❄	ca. 5,0 kg pro Beutel	560663
	Gulasch, aus der Keule geschnitten, Europa	ca. 2,0 kg pro Päckchen	540360
	Hackfleisch, Europa	ca. 1,0 kg pro Päckchen	540361
	Hackfleisch gemischt	ca. 1,0 kg pro Päckchen	540414
	Hochrippe, am Knochen, Deutschland	ca. 4,5 kg pro Stück	540362
	Markknochen, gesägt ❄	ca. 5,0 kg pro Beutel	560662
	Markknochen, Dry-Aged, längs halbiert ❄	ca. 5,0 kg pro Karton	551016
	Oberschale, Europa	ca. 8,0 - 10,0 kg pro Stück	540365
	Quer-Rippe, kurz	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	540536
	Roastbeef , Irland	ca. 4,0 - 7,0 kg pro Stück	540823
	Rouladen, gefüllt	ca. 200 - 250g pro Stück	541559
	Rouladen-Scheiben	nach Wunsch	540413
	Rücken, am Knochen, Irland, Hereford	ca. 20,0 kg pro Stück	543396
	Schabefleisch	ca. 1,0 kg pro Päckchen	540588
	Schaufelbraten, Europa	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	540426
	Steakhüfte, Argentinien	ca. 2,5 kg pro Stück	540347
	Tafelspitz, Europa	ca. 1,5 - 2,5 kg pro Stück	540350
	Zunge, gepökelt, Europa	ca. 2,0 kg pro Stück	540560
	Zunge, Deutschland	ca. 2,0 kg pro Stück	540400
Ochse	Backen, Irland ❄	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	562246
	Schwanz, Deutschland ❄	ca. 1,5 kg pro Päckchen	560207
	Schwanz, Deutschland ❄	ca. 1,0 kg pro Päckchen	540411
	Schwanz, gesägt, Deutschland ❄	ca. 1,0 kg pro Päckchen	560206
	Schwanz, gesägt, Deutschland	ca. 1,0 kg pro Päckchen	540506

Chef's Choice



»Im Mittelpunkt stehen selbstverständlich die Produkte. Gleichzeitig spielt auch das Zwischenmenschliche eine entscheidende Rolle. Durch die langjährige Verbindung zu Herrn Oehler von Havelland-Express gestaltet sich die Zusammenarbeit stets vertrauensvoll und konstruktiv – man ist jederzeit ansprechbar und findet gemeinsam immer eine passende Lösung.«

Lukas Markwalder, Küchenchef
& Jana Kämpfer, Gastgeberin - Manon Brasserie Nouvelle, Berlin

Wagyu

Die Sprache der Qualität



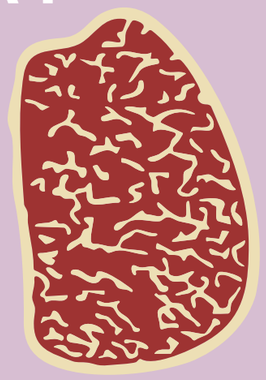
Japanisches Wagyu zählt zu den exklusivsten Rindfleischsorten der Welt. Die außergewöhnliche Fleischqualität ist Ergebnis jahrhundertelanger Zuchttradition, kontrollierter Aufzucht, einer präzisen Klassifizierung und die internationalen Standards weit voraus ist. Für die Gastronomie bietet diese Einteilung eine klare Orientierung bei Auswahl, Verarbeitung und Menügestaltung.

Die Klassifikation erfolgt durch eine Kombination aus Buchstaben- und Zahlenwert.
Der Buchstabe – **A, B oder C** – gibt Auskunft über den sogenannten **Yield Grade**, also den Fleischertrag im Verhältnis zum Körpergewicht. A steht für eine besonders hohe Ausbeute und ist bei exportierten Premiumprodukten üblich. Die daran anschließende Qualitätsstufe von **1 bis 5** basiert auf sensorischen Merkmalen wie **Fleischfarbe, Fettstruktur, Glanz und Textur.**

Diese Bewertung schafft Transparenz – nicht nur für den Handel, sondern auch für Küchen, die bewusst mit unterschiedlichen Fleischqualitäten arbeiten. Sie erlaubt eine Einordnung, welche Stücke sich etwa für zarte, fein strukturierte Gerichte oder für aromatischere Zubereitungen mit kräftigerer Textur eignen.

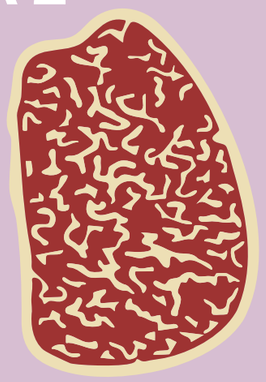
Besondere Aufmerksamkeit verdienen auch die regionalen Herkünfte: Namen wie **Kobe, Matsusaka oder Ōmi** stehen nicht nur für geografische Herkunft, sondern für spezifische Zuchtlinien, Fütterungsmethoden und charakteristische Geschmacksprofile. Diese Differenzierung eröffnet vielfältige Möglichkeiten für eine produktfokussierte Küche, bei der Herkunft und Handwerk ebenso im Mittelpunkt stehen wie Technik und Präsentation.

A 1



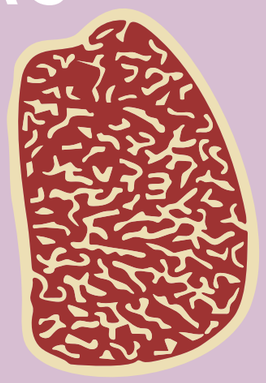
Geringe Fleischqualität trotz hoher Ausbeute
- kaum für den Premiumbereich geeignet

A 2



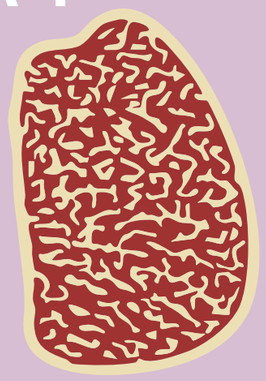
Leichte Marmorierung, etwas zähere Struktur
- begrenzter Einsatzbereich

A 3



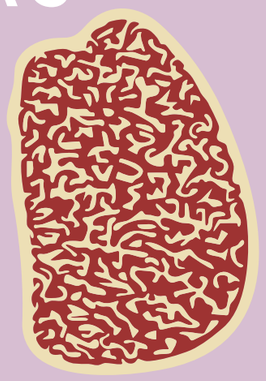
Solide Qualität, klar sichtbare Marmorierung
- gut geeignet für Braten & Grillen

A 4



Sehr gute Textur, feines Fett, geschmeidige Struktur
– ideal für anspruchsvolle Gerichte

A 5



Höchste Qualitätsstufe: Zartheit, Glanz, Farbe und Fettstruktur in Perfektion
– für rohe oder sanfte Zubereitungen (z. B. Sashimi, Tataki, Sous-vide)



Nice to Meat International

BRINGING THE FINEST MEAT TO YOU!

STANDORT: Niederlande

- **Preisgekrönte Qualität:**
  Nice to Meat gewann bei der World-Steak-Challenge 2023 insgesamt 11 Medaillen – darunter 8 × Gold – unter anderem für Stone Axe Australian Wagyu. Ihr Creekstone Ribeye, bekam die Auszeichnung „North America's Best Steak"
- **Vielfalt weltweiter Premium-Wagyu-Quellen:**
  Sie importieren Wagyu aus Japan, Australien und den USA (z. B. Stone Axe Australian Wagyu, Creekstone Farms, Ja Zennoh) – die stets direkte Beschaffung vom Produzenten garantiert maximale Rückverfolgbarkeit und Qualität.
- **Strenge Zertifikate & höchste Lebensmittelsicherheit:**
  Unser Partner ist FSSC 22000 und ISO 22000 zertifiziert und setzt auf HACCP-konforme Prozesse – für garantierte Lebensmittelsicherheit in jeder Lieferkette.
- **Exklusiver Dry-Aged-Service & maßgeschneiderte Zuschnitte:**
  Der Firmensitz in den Niederlanden (Almere) beherbergt ein eigenes Dry-Age-Lager für sorgfältige Portionierung per Hand sowie individuelle Cuts – ideal für die Spitzengastronomie und den anspruchsvollen Fachhandel.



Wagyu Schaufelstück

Wagyu aus Japan

Produkt		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Entrecôte, Gunma, A5+	❄	ca. 3,5 kg pro Stück		562344
Entrecôte, Gunma, A5+		ca. 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543522
Entrecôte, Hokkaido, A5	❄	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück		562930
Entrecôte, Hokkaido, A5+	❄	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück		562931
Rinderfilet, Gunma, A5+		ca. 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543455
Rinderfilet, Hokkaido, A5+	❄	ca. 4,0 kg pro Stück		562879



Wagyu Entrecôte

Gut zu wissen

Wagyu-Fett schmilzt bereits ab 40 °C – deutlich früher als bei herkömmlichem Rind. Dieser niedrige Schmelzpunkt ist verantwortlich für die charakteristische Zartheit, den buttrigen Geschmack und das „Melt-in-the-mouth"-Gefühl, das Wagyu weltweit so begehrt macht.



»Havelland Express vereint eine Vielzahl regionaler Produkte und fördert zahlreiche Manufakturen. Das passt perfekt zu uns.«

Michael Kempf, Küchendirektor - Restaurant Facil, Berlin

Taurus - Wagyu
„Darling Downs"

Produkt		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Flanksteak, MBS 4-5	❄	ca. 0,9 kg pro Stück	2 Stück pro Päckchen	562975
Rinderbacken	❄	ca. 0,6 kg pro Stück	2 Stück pro Päckchen	563105
Rinderschaufel	❄	ca. 2,3 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	563044
Steakhüfte		ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541155

Weitere Rind Produkte von Taurus **ab Seite 44**

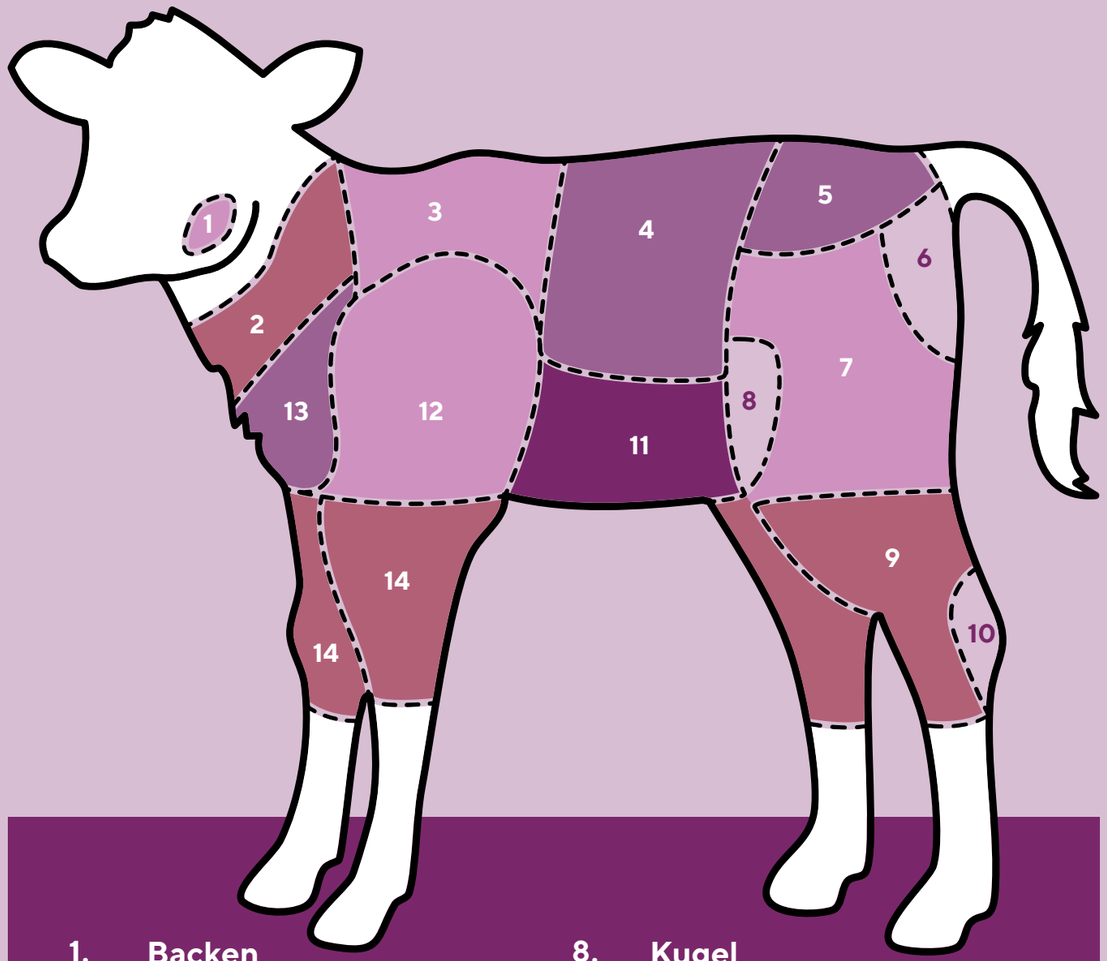
Wagyu aus Japan
„Kagoschima"

Produkt		Menge je Artikel	Artikelnummer
Entrecôte, A5+	❄	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	563090
Roastbeef, A5+	❄	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	563091
Rinderfilet, A5+	❄	ca. 4,0 kg pro Stück	562881
Rinderfilet, A5	❄	ca. 4,0 kg pro Stück	562546
Rinderfilet, A4	❄	ca. 4,0 kg pro Stück	562547



Wagyu Flat Iron

Kalbsfleisch Zuschnitte



1. Backen
2. Nacken / Kamm
3. Entrecôte
4. Roastbeef
5. Hüfte
6. Tafelspitz
7. Ober- / Unterschale
8. Kugel
9. Hinterhaxe
10. Osso Buco
11. Brust / Dünnung
12. Schulter / Schaufel
13. Brust
14. Vorderhaxe



Nordish Veal

VON TRUE WILDERNESS

STANDORT: Deutschland, Niedersachsen

- **Dry Aged Kalbfleisch:**
  Nordish Veal bietet besonders zartes, mageres Kalbfleisch mit feinem Geschmack – ideal für Feinschmeckergerichte, die sich bewusst vom kräftigen Rindgeschmack abheben.
- **Kuhgebundene Aufzucht:**
  Die Kälber werden durch Mutter- oder Ammenkühe gesäugt – das fördert Gesundheit und Wohlbefinden und sorgt für stressfreies, qualitativ hochwertiges Fleisch.
- **Veredelung auf Top-Niveau:**
  Rico Schlegel verarbeitet ausschließlich Kalbfleisch der höchsten Güteklasse – ein Garant für gleichbleibende Spitzenqualität in der gehobenen Küche.
- **Natürliches Fütterungskonzept:**
  Muttermilch und Gras statt industrieller Tränke – das macht Nordish Veal besonders bekömmlich und unterstützt eine nachhaltige, tierfreundliche Fleischproduktion.

Chef's Choice



»Seit vielen Jahren versteht es der Havelland Express, alles für uns möglich zu machen und uns zu unterstützen. Mit ihrer Ausrichtung auf Regionalität und Manufakturen passen sie perfekt zu unserem Haus.«

Ronny Siewert, Küchenchef
– Restaurant Friedrich Franz –
Grand Hotel, Heiligendamm

Kalb – Nordish Veal

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Karree	ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543349
Karree	ca. 3,0 – 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543350
Chateaubriand	ca. 300 – 400 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543344
Dry Aged Kalbs-Spareribs	ca. 550 g pro Stück	ca. 2,5 kg pro Päckchen	561955
Kotelett	ca. 350 – 400 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543347
Rücken	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543348
Roastbeef, T-Bone-Cut	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543345
T-Bone Steak	ca. 350 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543358
Tomahawk Steak	ca. 600 – 800 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543346



Peters Farm

STANDORT: Niederlande

- **Artgerechte Haltung mit Siegel:**
  Die Kälber leben in kleinen Herden mit freier Bewegung und selbstbestimmtem Fressverhalten – offiziell anerkannt durch das niederländische „Besser Leben"-Siegel.
- **Rückverfolgbarkeit garantiert:**
  Peter's Farm setzt auf transparente Herkunft und nachhaltige Tierhaltung – ein starkes Argument für verantwortungsbewusste Gastronomie und Handel.
- **Premiumqualität für Feinschmecker:**
  Zartes Kalbfleisch mit feinem Geschmack, ideal für die gehobene Küche – beliebt bei Spitzenrestaurants und weltweit geschätzt von Kennern.
- **Individuelle Betreuung & Fütterung:**
  Jedes Kalb erhält persönliche Pflege und hochwertige Ernährung aus Kälbermilch, Mehrkorn- und Rohkostfutter – für eine gesunde Entwicklung und beste Fleischtextur.



Chef's Choice

»Unsere Partnerschaft ist großartig. Die Produkte sind fantastisch, insbesondere schätze ich den Zugang zu den kleinen Manufakturen sehr.«

Joschua Tepner, Küchenchef
- The Dutch, Köln



Karree

Gut zu wissen

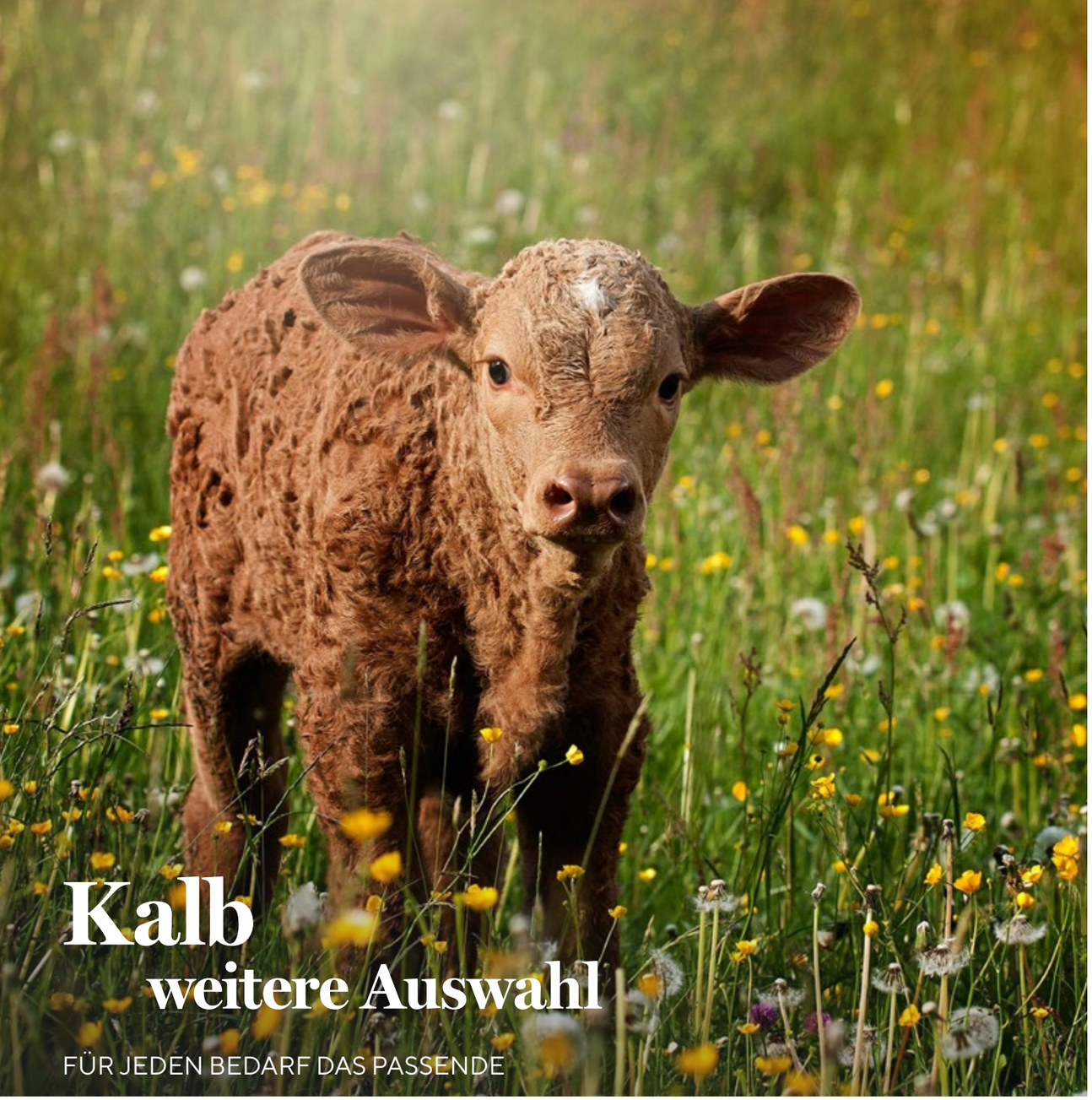
Peter's Farm steht für Premium-Kalbfleisch mit vollständiger Rückverfolgbarkeit. Die Kälber leben in kleinen Herden mit freiem Biorhythmus und selbstbestimmter Fütterung, was Stress reduziert und die Fleischqualität erhöht. Die Kombination aus artgerechter Haltung, hochwertiger Ernährung und zertifizierter Nachhaltigkeit macht Peter's Farm zu einer gefragten Wahl in der gehobenen Gastronomie.

Kalb

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Backen, hell, ohne Einschnitt		ca. 1,0 kg pro Päckchen	543223
Entrecôte	ca. 900 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543371
Filet, hell	ca. 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543164
Filet, hell, ohne Kette	ca. 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543588
Karree, hell, 6 Rippen	ca. 1,6 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543036
Kalbssteakhüfte, hell, entvliest	ca. 1,2 kg pro Stück	ca. 4,5 kg pro Päckchen	543366
Leber, hell	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543037
Oberschale, hell, entvliest	ca. 3,0 kg pro Stück	ca. 1,5 kg pro Päckchen	543585
Ossobuco, hell, 5 Scheiben	ca. 300 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543403
Rücken, hell, kurz	ca. 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543163
Semerrolle, hell	ca. 0,8 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543165
Schaufelbraten, hell	ca. 1,1 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543051
Tafelspitz, hell	ca. 0,9 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543050



Ossobuco



Kalb -Zuschnitte & Knochenware

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Karree, auf 5 Rippen geschnitten, Niederlande	ca. 1,7 - 2,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540864
Entrecôte, Niederlande	ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540433
Filet, mit Kette, Niederlande	ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540566
Filet hell, ohne Kette	ca. 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543588
Füße, Europa	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540513
Füße, gebrüht, gesägt ❄	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541841
Oberschale mit Deckel	ca. 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543364
Oberschale premium, schier entvliest	ca. 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540447
Oberschale ohne Deckel , hell	ca. 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541512
Oberschale entvliest, hell	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543585
Rückenknochen ❄		ca. 10,0 kg pro Karton	560469
Rücken ohne Kopf mit Deckel , hell	ca. 4,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541511
Rücken kurz hell		ca. 1,5 kg pro Stück	543163
Rückenlachs hell mit Silberhaut		ca. 3,5 kg pro Stück	543589
Rücken schier		ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	543636
Rückenlachs, hell, Italien	ca. 3,0 - 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541587
Rückenlachs, mit Silberhaut, Niederlande	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540629
Rückenlachs, hell, entvliest, Deutschland	ca. 3,4 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543357
Kalbsschwanz, ganz, Europa		ca. 1,0 kg pro Päckchen	540392
Kalbsschwanz, gesägt, Europa		ca. 1,0 kg pro Päckchen	540425
Kalbsschwanz, gesägt, Europa ❄		ca. 1,0 kg pro Päckchen	560211
Steakhüfte, Niederlande	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540510
Steakhüfte, hell, entvliest, Niederlande	ca. 1,2 kg pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543395
Steakhüfte, schier, entvliest, Niederlande	ca. 1,3 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540931

Kalb - Verarbeitete Produkte

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Hackfleisch, Europa		ca. 1,0 kg pro Päckchen	540476
Bratwurst, mit Darm	ca. 100 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen	540341
Gulasch, aus der Keule geschnitten, Europa		ca. 2,0 kg pro Päckchen	540459
Geschnetzeltes, aus der Keule geschnitten, Europa		ca. 2,0 kg pro Päckchen	540518


Entrecôte

Gut zu wissen

Kalbfleisch ist ideal für feine Aromenkombinationen – es nimmt Gewürze und Kräuter besonders gut auf, ohne seinen eigenen Geschmack zu verlieren.



Entrecôte

Kalb - Schmorstücke & Klassiker

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Amboss, „Golden Coin", Niederlande	ca. 350 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	543498
Brust, ohne Knochen, Europa	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540380
Bürgermeisterstück, Niederlande	0,5 - 0,9 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540752
Hinterhaxe, Niederlande	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540899
Hinterhaxe, hell, Italien	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543635
Kamm / Nacken, Niederlande	ca. 4,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540435
Kugel, Europa	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540387
Nierenzapfen / Onglet, Niederlande	ca. 0,3 - 0,4 kg pro Stück	ca. 1,0 kg pro Päckchen	541288
Ossobuco, 5 Scheiben, Niederlande	ca. 0,3 kg pro Stück	ca. 1,5 kg pro Päckchen	543404
Schaufelbraten, Niederlande	ca. 1,1 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543390
Schulter, ohne Knochen, Niederlande	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540391
Semerrolle, Niederlande	ca. 0,7 - 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540817
Semerrolle, hell, Niederlande	ca. 0,7 - 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543415
Spareribs, Niederlande	ca. 500 - 700 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	541429
Tafelspitz, Niederlande	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540952
Tafelspitz, hell, Deutschland	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541510

Kalb - Innereien

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Backen, premium, Niederlande		ca. 1,0 kg pro Päckchen	540614
Backen, hell, nicht eingeschnitten, Niederlande		1 Stück pro Päckchen	543569
Bries, Niederlande		ca. 1,0 kg pro Päckchen	543086
Briesherzen, geputzt, Niederlande		ca. 1,0 kg pro Päckchen	543085
Herz, Niederlande	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541049
Kutteln, Deutschland		ca. 1,0 kg pro Päckchen	540440
Leber, hell, Italien	ca. 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543623
Leber, Niederlande	ca. 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540428
Maske, Niederlande ❄	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	560193
Nieren, Europa		ca. 1,0 kg pro Päckchen	540390
Nierenfett, Europa		ca. 1,0 kg pro Päckchen	543046
Zunge, Europa	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540394
Zunge, gepökelt, Europa	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540541

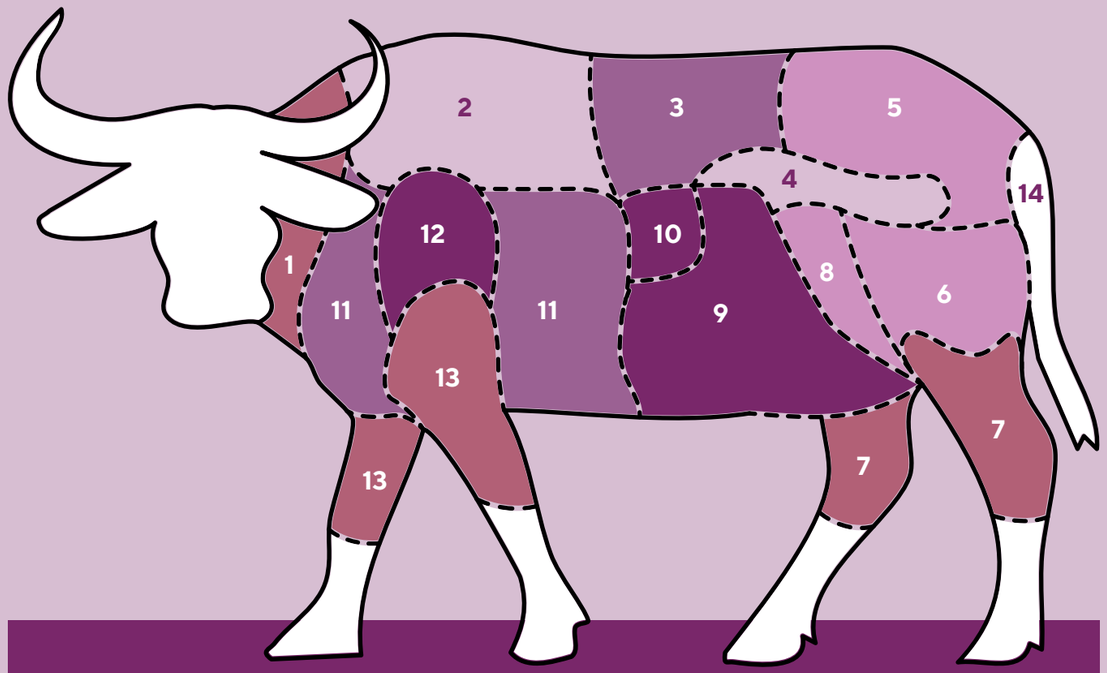


Steakhüfte

Kalb - Schnitzel

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Kalbsschnitzel	ca. 120 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540528
	ca. 140 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	541161
	ca. 160 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540793
	ca. 180 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540794
	ca. 90 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	541566
	ca. 70 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543633

Büffelfleisch Zuschnitte



1. Nacken
2. Entrecôte
3. Roastbeef
4. Filet
5. Hüfte
6. Oberschale / Unterschale
7. Hinterbein / Hinterhesse
8. Kugel
9. Bauchlappen / Düngung
10. Bavette
11. Brust
12. Schulter / Schaufel
13. Vorderbein / Hesse
14. Schwanz



STANDORT: Deutschland, Baden-Württemberg

- **Artgerechte Freilandhaltung:**
  Die Wasserbüffel leben ganzjährig draußen, ohne Kraftfutter oder Hormone – auch männliche Kälber werden großgezogen.
- **Nose-to-Tail-Verwertung:**
  Statt nur die Edelteile anzubieten, vermarktet Büffel Bill das gesamte Tier - nachhaltig und respektvoll.
- **Mozzarella di Bufala D.O.P.:**
  Der Büffelmozzarella stammt aus einer kleinen Käserei in Kampanien und wird traditionell von Hand aus 100 % Büffelmilch gefertigt.
- **Gesundes Premiumfleisch:**
  Büffelfleisch ist besonders fettarm, eiweißreich und enthält viel Eisen und Omega-3 – eine hochwertige Alternative zu Rind.



»Havelland Express kommuniziert explizit unsere einmalige Wertschöpfungskette, bei der wir die männlichen Büffel aufziehen, anstatt sie zu entsorgen – Das ist herausragend!«

Manuel Reuss, Gründer - Büffel Bill

Büffelfleisch

Weitere Produkte von Büffel Bill **ab Seite 206**

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Filet, Center Cut	ca. 600 g pro Stück	300050
Filet	ca. 2,0 kg pro Stück	541828
Rib Eye	ca. 1,5 - 2,2 kg pro Stück	542932

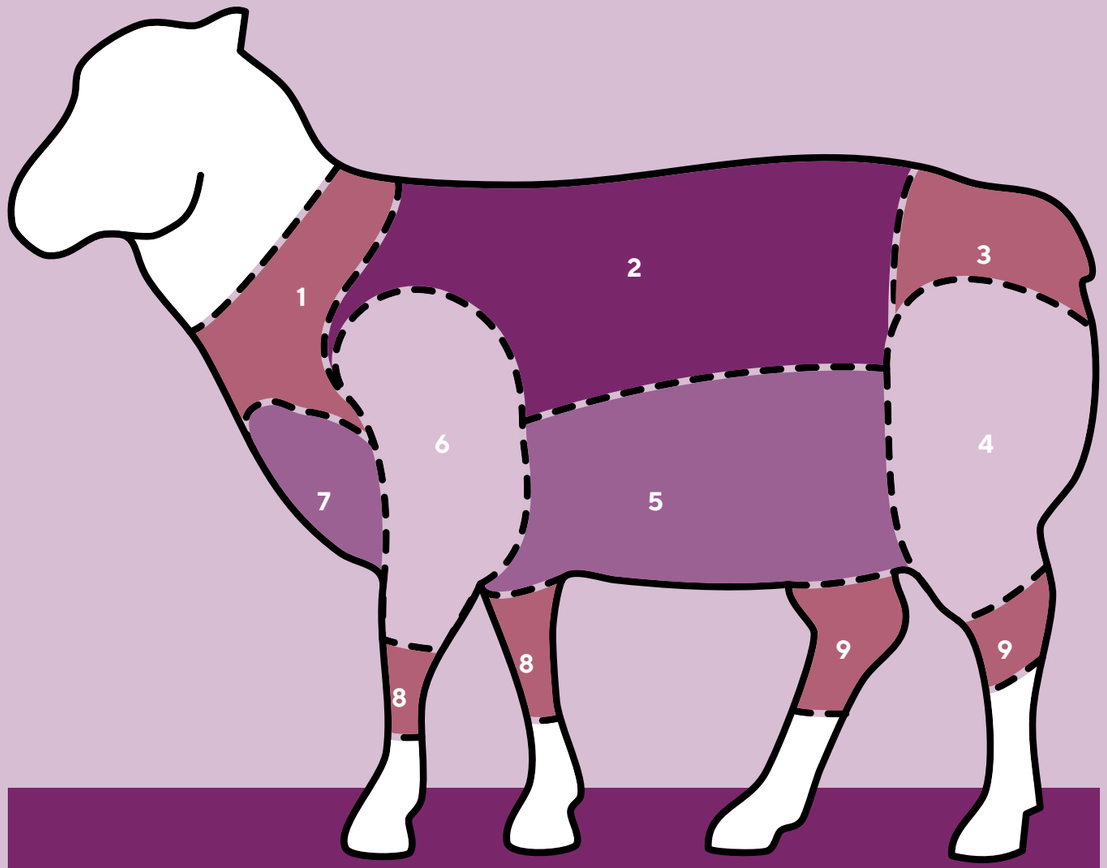
Rib-Eye



Maultaschen

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Königsmaultaschen mit Büffelfleischfüllung	ca. 100 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	532280

Lammfleisch Zuschnitte



1. Nacken
2. Karree / Rücken / Filet
3. Hüfte
4. Keule
5. Bauch / Dünnung
6. Vorderhaxe
7. Brust
8. Vorderhaxe
9. Hinterhaxe



Dunbia

LAMM IN BESTFORM

STANDORT: Vereinigtes Königreich

- **Tradition & Wachstum:**
  Seit 1976 entwickelt sich Dunbia vom Familienbetrieb zum führenden Fleischverarbeiter Europas – mit Fokus auf Qualität vom Hof bis zum Teller.
- **Starke Landwirtschaft:**
  Über 30.000 britische und irische Landwirte liefern erstklassiges Lamm und Rind – partnerschaftlich, nachhaltig und regional verbunden.
- **Innovative Verarbeitung:**
  Modernste Technik bei Entbeinung, Verpackung und Rückverfolgbarkeit sorgt für gleichbleibende Frische, Qualität und Lebensmittelsicherheit.
- **Transparente Herkunft & Qualitätssicherung:**
  Dunbia arbeitet eng mit über 30.000 britischen und irischen Landwirten zusammen. Lückenlose Rückverfolgbarkeit und nachhaltige Aufzucht garantieren gleichbleibende Qualität – essenziell für Küchen mit höchsten Ansprüchen an Produkttransparenz.

Chef's Choice



»Mit Havelland-Express, haben wir nach langem suchen einen zuverlässigen Partner auf Augenhöhe gefunden, der uns tatsächlich die Qualität liefern kann, die wir haben möchten«

Maarten Feldmeijer, Küchenchef - Hyatt-Glashaus Restaurant, Köln

Lamm

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Karree, 75mm	ca. 650 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543177
Hinterhaxen	ca. 350 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543175
Hüfte, mit Deckel	ca. 300 - 450 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	543184
Keule, mit Knochen	ca. 2,4 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543179
Keule, ohne Knochen	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543174
Lachse, ohne Silberhaut	ca. 300 g pro Stück	5 Stück pro Päckchen	543178
Nackenfilet	ca. 200 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	543219
Rücken, ohne Knochen, mit Deckel	ca. 300 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543598
Rücken	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543176
Spareribs	ca. 350 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543211
Schulter, mit Knochen	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543172
Schulter, ohne Knochen	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543173



Silver Fern Farms

NEUSEELANDS BESTES LAMM UND RIND

STANDORT: Neuseeland

- **Echte Farmtradition:**
  Silver Fern Farms wurde als Genossenschaft gegründet und ist bis heute in bäuerlicher Hand. Viele Anteilseigner sind aktive Landwirte – eine Basis für Qualität und Vertrauen.
- **Gras statt Getreide:**
  Die Tiere grasen frei auf saftigen Weiden und ernähren sich vorwiegend von Gras. Heu und Silage werden nur bei Bedarf ergänzt - Silver Fern Farms steht für eine natürliche und tiergerechte Haltung.
- **Mager & Nährstoffreich:**
  Weidefleisch enthält weniger Fett, dafür mehr Vitamin A, E, Omega-3 und konjugierte Linolsäure. Es ist nährstoffreich, fein texturiert und geschmackvoll.
- **Qualität mit Verantwortung:**
  Unser Produzent steht für nachhaltige Landwirtschaft, Transparenz und Fleisch mit Herkunft. Qualität beginnt bei der Aufzucht – und endet im Genuss.

Lamm

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Carree ❄	ca. 350 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	560258
Filet ❄		ca. 400 - 500 g pro Päckchen	560264
Hinterhaxe ❄	ca. 300 - 400 g pro Stück	3 Stück pro Päckchen	560254
Hüfte, mit Deckel ❄	ca. 300 - 400 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	561428
Hüfte, mit Deckel ❄	ca. 300 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	563109
Keule, mit Knochen ❄	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	560259
Keule, ohne Knochen ❄	ca. 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	560255
Lachse ❄		ca. 250 g pro Päckchen	560266
Schulter, mit Knochen ❄	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	560667

Lammschulter mit Knochen



Rind

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Entrecôte	ca. 3,5 - 4,0kg pro Stück	541065
Filet, 3/4 lbs	ca. 1,5 kg pro Stück	541148
Filet, 4/5 lbs	ca. 2,5 kg pro Stück	541237
Roastbeef	ca. 4,0 kg pro Stück	540619



Entrecôte



Schwäbisch Hall

WO DAS LAMM NOCH LANDSCHAFT KENNT



Lamm weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

STANDORT: Deutschland, Baden-Württemberg

- **Regional & Rückverfolgbar:**
  Lammfleisch aus artgerechter Haltung, direkt von Bauern der Region Hohenlohe. 100 % rückverfolgbar – vom Hof bis in die Küche.
- **Ohne Gentechnik & Zusatzstoffe:**
  Natürliche Aufzucht ohne Gentechnik, Antibiotika oder Leistungsförderer. Für ehrlichen, puren Fleischgenuss.
- **Geschmack durch Weidehaltung:**
  Kräuterreiche Weiden sorgen für zartes Fleisch mit feinem Geschmack – ideal für hochwertige Lammgerichte.
- **Nachhaltig & tiergerecht:**
  Weidehaltung, kurze Transportwege und hohe Standards beim Tierwohl – perfekt für nachhaltige Profiküchen.

Lamm

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet		ca. 1,0 kg pro Päckchen	543544
Hinterhaxen	ca. 0,4 kg pro Stück	5 Stück pro Päckchen	543545
Karree	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543542
Keule, mit Knochen	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543539
Kotelettstrang	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543543
Rücken, mit Knochen	ca. 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543620
Schulter, mit Knochen	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543540
Schulter, ohne Knochen	ca. 0,7 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543541

Milchlamm

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Milchlamm, ganz, Pyrenäen, Spanien	ca. 17,0 - 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540244
Milchlamm, Doppelkeule, mit Knochen, Pyrenäen, Spanien	ca. 1,8 - 2,5 kg	1 Stück pro Päckchen	543462
Milchlamm, Keule, mit Knochen, Pyrenäen, Spanien	ca. 900 - 1300 g	1 Stück pro Päckchen	543463
Milchlamm, Rücken, mit Knochen	ca. 1,6 - 3,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540238
Milchlamm, Schulter, mit Knochen, Pyrenäen, Spanien	ca. 600 - 900 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	540246
Milchzicklein, mit Knochen, Pyrenäen, Spanien	ca. 4,0 -6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540245

Lamm

Produkt		Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Knochen	❄	ca. 15,0 kg pro Karton	562417
Hackfleisch	❄	ca. 1,0 kg pro Päckchen	540262



Karree



Beelitzer Kaninchen

NATÜRLICH. REGIONAL. GENUSS PUR

STANDORT: Deutschland, Brandenburg

- **Familienbetrieb:**
  Das Beelitzer Kaninchen stammt aus einem traditionellen Familienbetrieb in Beelitz, der seit Generationen für Qualität und Regionalität steht.
- **Regionale Herkunft:**
  Zucht und Verarbeitung erfolgen komplett in Beelitz. Das garantiert kurze Wege und maximale Frische.
- **Höchste Qualität:**
  Die Fütterung erfolgt überwiegend mit regionalen Futtermitteln, was sich positiv auf den Geschmack und die Nachhaltigkeit auswirkt.
- **Zuverlässige Qualität:**
  Die Tiere werden ganzjährig unter gleichbleibenden Bedingungen gehalten, was eine konstante Produktqualität garantiert.

Kaninchen

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bratwurst, vorgebrüht	ca. 100 g pro Stück		540230
ganz, lose	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540222
ganz, lose ❄	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	562252
Keule, mit Knochen	ca. 200 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543267
Keule, mit Knochen ❄	ca. 200 g pro Stück	15 Stück pro Päckchen	562074
Knochen	ca. 1,0 kg pro Päckchen		540221
Leber	ca. 50 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Päckchen	540224
Nieren	ca. 1,0 kg pro Päckchen	1 Stück pro Päckchen	540235
Rollbraten	ca. 0,8 -1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541076
Rücken, mit Knochen ❄	ca. 300 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	562073
Rücken, mit Knochen	ca. 300 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540225
Rücken, ohne Knochen	ca. 250 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543268
Rücken, ohne Knochen	ca. 350 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	540228
Rückenfilet	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540226
Rückenfilet ❄	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	562072



Prignitzer Maishähnchen

STANDORT: Deutschland, Brandenburg

- **Natur pur & Antibiotikafrei:**
  In Freilandhaltung aufgezogen in der Prignitz, ohne künstliche Zusatzstoffe oder Antibiotika. Das Ergebnis: hervorragende Fleischqualität durch gesunde Entwicklung.
- **Langsam aufgezogen für Geschmack:**
  Mindestens 54 Tage Aufzucht plus Maisfutter verleihen dem Fleisch besondere Zartheit, Intensität und eine goldgelbe Farbe.
- **Saftigkeit durch Gewicht & Haltung:**
  Dank artgerechter Freilandhaltung erreichen die Hähnchen ein deutlich höheres Gewicht – verbunden mit außerordentlicher Saftigkeit und Premium-Flavour.
- **Regionalität & Frische garantiert:**
  Produziert in Beelitz mit täglicher Lieferung. Jedes Stück ist regional, frisch und zuverlässig verfügbar für anspruchsvolle Küchen.

Chef's Choice



»Wir haben viele passende Aspekte, die die Arbeit positiv gestalten. Wir finden die Produkte von Havelland Express großartig, die Beratung durch Hanno ist hervorragend, und sowohl wir als auch Havelland sind Freakstotable.«

Sebastian Brugger, Chef de Cuisine - Bullerei, Hamburg

Maishähnchen

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brustfilet, ohne Haut, ohne Knochen	ca. 600 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543031
Brust, Supreme	ca. 300 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543266
Brust, Supreme	ca. 250 g pro Stück	ca. 1,2 kg pro Päckchen	541812
Chicken Wings	ca. 1,0 kg pro Päckchen		543033
Flügel, dreigliedrig, vakuumiert		ca. 3,0 kg pro Päckchen	543450
Haut		ca. 500 g pro Päckchen	543030
Karkassen, vakuumiert	ca. 2,0 kg pro Beutel		541843
Keule, ohne Haut, ohne Knochen	ca. 250 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	543029
Keule, ohne Knochen, mit Haut	ca. 250 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	543032
Keule, ohne Rückenstück	ca. 220 g pro Stück	6 Stück pro Päckchen	543035
Maishähnchen	ca. 1,7 - 1,9 pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541614
Maishähnchen	ca. 1,7 - 1,9 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543605
Unterkeule, mit Knochen	ca. 120 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543034



Borgmeier
Frischgeflügel

AUS LEIDENSCHAFT FÜR BESTEN GESCHMACK.

STANDORT: Deutschland, Nordrhein-Westphalen

Tradition seit drei Generationen:
Seit über 120 Jahren steht der Familienbetrieb Borgmeier im Paderborner Land für handwerkliche Geflügelzucht mit Verantwortung. Erfahrung, Wissen und Leidenschaft sorgen für gleichbleibende Qualität und Vertrauen – von Generation zu Generation.

Regionalität mit Verantwortung:
Borgmeier arbeitet eng mit lokalen Landwirten zusammen. Kurze Wege, transparente Abläufe und tierfreundliche Haltung garantieren Frische, Qualität und nachhaltige Herkunft – ein echtes Plus für moderne Küchen.

Technik, Qualität, Kontrolle:
Moderne Anlagen, geschultes Personal und strenge QS-Kontrollen sichern Hygiene, Frische und Produktsicherheit. So erfüllt Borgmeier die Anforderungen professioneller Küchen zuverlässig und konstant.

Mehr als Geflügel:
Das Sortiment umfasst neben Frischgeflügel auch feinste Fleisch- und Wurstspezialitäten. Saisonale Produkte sorgen für Abwechslung – ideal für Küchen, die Vielfalt, Geschmack und Regionalität schätzen.

Maishähnchen

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brust, mit Haut, ohne Knochen	unkalibriert	ca. 3,0 kg pro Schale	543604
Brust, Supreme	4 - 7 Stück pro Päckchen	ca. 3,0 kg pro Schale	543333
Brust, ohne Haut, ohne Knochen	ca. 3,0 kg pro Schale		541447
Chicken Wings	ca. 80 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	541656
Haut	ca. 800 g pro Päckchen		541836
Karkassen	ca. 10,0 kg pro Karton		541535
Keule, ohne Rückenstück	ca. 240 - 270 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	543481
Maishähnchen	ca. 1,3 -1,8 kg pro Stück		541128
Maishähnchen	ca. 1,3 -1,8 kg pro Stück	4 Stück pro Karton	540205
Oberkeule, mit Haut, ohne Knochen	ca. 160 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	541819
Schenkel, ausgelöst, ohne Haut, ohne Knochen	ca. 170 - 220 g pro Stück	ca. 2,0 kg pro Päckchen	540211


Maishähnchen Supreme


Brustfilet

Gut zu wissen

Borgmeier setzt auf besonders tiergerechte Verfahren in der Verarbeitung – darunter moderne CO_2-Betäubung, die das Tierwohl stärkt und gleichzeitig für feinere Fleischstruktur sorgt. Das Ergebnis: zartes Geflügel mit konstant hoher Qualität.

Pute

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Pute	ca. 4,0 - ca. 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540124
Pute	ca. 6,0 - 9,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540150
Pute	ca. 9,0 - 11,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541073
Putenkeule	ca. 2,5 kg pro Stück	4 Stück pro Kiste	541788

Hähnchen

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Hähnchen, "Big Polli"	ca. 2,0 - 2,4 kg pro Stück	4 Stück pro Karton	541107
Hähnchenbrust, Single	ca. 600 g pro Schale	6 Schalen pro Karton	543629
Hähnchenbrust, Single	ca. 170 - 190 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	540207
Chicken Wings	ca. 80 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	541412
Drumsticks, gewürzt	ca. 130 - 150 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	540854
Drumsticks, ungewürzt	ca. 130 - 150 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	541174
Flügel, mit Spitze, lose		ca. 5,0 kg pro Karton	543465
Herzen		ca. 1,0 kg pro Päckchen	541536
Hähnchen, lose	ca. 1,2 - 1,4 kg pro Stück	4 Stück pro Karton	540853
Innenfilets		ca. 3,0 kg pro Schale	541763
Karkassen ❄		ca. 10,0 kg pro Karton	560218
Keule, ohne Rückenstück	ca. 240 - 270 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	541176
Keule, ohne Rückenstück, lose	ca. 150 - 170 g pro Stück	ca. 10,0 kg pro Karton	543564
Leber		ca. 1,0 kg pro Päckchen	541615
Mägen		ca. 1,0 kg pro Beutel	541874
Oberkeule ,mit Haut, ohne Knochen	ca. 600 g pro Schale	6 Schalen pro Karton	543630
Oberkeule, mit Haut ohne Knochen		ca. 3,0 kg pro Schale	543319
Oberkeule, ohne Haut ohne Knochen		ca. 3,0 kg pro Päckchen	543359
Schenkel, ohne Kochen , mit Haut, lose		ca. 10,0 kg pro Karton	543638
Schenkel, ohne Knochen , mit Haut	ca. 280 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Schale	541370
Schenkel, ohne Knochen, ohne Haut, lose	unkalibriert	ca. 10,0 kg pro Karton	543603
Spieß, gewürzt		ca. 1,0 kg pro Päckchen	541090
Supreme	7 - 10 Stück pro Päckchen	ca. 2,0 kg pro Päckchen	540220
Unterkeule, mit Haut mit Knochen	ca. 600 g pro Schale	6 Schalen pro Karton	543631



Dithmarscher Geflügel

TRADITION, DER MAN VERTRAUT.

STANDORT: Deutschland, Brandenburg

- **150 Jahre Zuchttradition im Norden:**
  Die „Dithmarscher Gans" steht seit über 150 Jahren für besonders vitale, weidefähige Gänse mit hervorragendem Fleisch-Fett-Knochenverhältnis.
- **Artgerechte Freilandhaltung mit viel Bewegung:**
  Alle Gänse werden in bäuerlicher Freilandhaltung mit mindestens 15 m² Auslauf pro Tier aufgezogen – ein Beitrag zu Tierwohl und Fleischqualität.
- **Naturnahe Fütterung für besten Geschmack:**
  Die Gänse erhalten eine ausgewogene Futterrezeptur aus 70 % Getreide (darunter Weizen und Mais) und viel frischem Grünfutter.
- **Schonende Trockenschlachtung & Trockenrupf:**
  Die aufwendige Trockenschlachtung mit anschließendem, teils händischem Trockenrupf sorgt für besonders zartes, hochwertiges Fleisch.

Gänse und Enten

Produkt		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Entenleber	❄		ca. 1,0 kg pro Päckchen	561291
Gänsebrust, auf der Karkasse		ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück	540153
Gänseleber	❄		ca. 1,0 kg pro Beutel	560214
Gänsekarkassen	❄		ca. 10,0 kg pro Karton	560227
Gänseklein	❄		ca. 1,9 kg pro Päckchen	560753
Gänsekeule frisch		ca. 500 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	540152
Gänsekeule	❄	ca. 500 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	560767
Hafermastgans		ca. 4,0 -6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	570100
Hafermastgans	❄	ca. 4,4 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	562914



Geflügelhof Nobis

GESCHMACK UND SORGFALT, DIE ÜBERZEUGT

STANDORT: Deutschland, Niedersachsen

- **Artgerechte Haltung:**
  Die Enten und Gänse beim Geflügelhof Nobis wachsen mit mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben, viel Einstreu und Stroh auf, das gesunde Geflügelprodukte garantiert.
- **Getreideriches Futter:**
  Die Tiere werden mit Futter auf Basis von über 2/3 Getreide und Mais aus der Region ernährt – dies fördert das feine Aroma und eine hervorragende Fleisch-Fett-Balance.
- **Trockenrupfverfahren:**
  Nobis wendet ein schonendes Trockenrupfverfahren ,ohne heißes Wasser, an. Dies bewahrt die Aromastoffe in der Haut – sichtbar und geschmacklich spürbar.
- **Komplett aus einer Hand:**
  Die Aufzucht, Schlachtung und Vermarktung erfolgen direkt auf dem Hof – lückenlose Kontrolle und Rückverfolgbarkeit vom Ei bis zum Produkt.

Oldenburger Landente

Produkt		Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Entenbrust	❄	ca. 370 - 370 g pro Stück	563047
Grill Landente, ganz	❄	ca. 2,0 kg pro Stück	563045
Grill Landente , ganz	❄	ca. 2,3 kg pro Stück	563046
Landente , ganz	❄	ca. 2,1 kg pro Stück	563096
Landente , ganz		ca. 2,1 kg pro Stück	543553

Gut zu wissen

Die **Oldenburger Landente** (oft als „Ente aus dem Oldenburger Land" bezeichnet) wird auf dem Geflügelhof Nobis sorgfältig in Bodenhaltung mit Freilauf aufgezogen. Sie stammt aus einer Region mit mildem Norden-Klima, bekommt ausschließlich pflanzliches, getreidereiches Futter und profitiert von der traditionellen Hofverarbeitung inklusive schonender Trockenrupf-Schlachtung. Das Ergebnis: besonders zartes Brustfleisch, hohe Qualität und ein authentisches norddeutsches Aroma.



Silver Hill



Geflügel weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

STANDORT: Irland

- **Premiumqualität mit Herkunft:** Silver Hill produziert seit 1962 in Irland und kontrolliert die gesamte Wertschöpfungskette – von Zucht bis Verpackung. Das garantiert gleichbleibende Qualität und volle Rückverfolgbarkeit.
- **Stressfreie Schlachtung für besseren Geschmack:** Die Enten werden vor der Schlachtung beruhigt und mit Musik entspannt – das reduziert Stresshormone und sorgt für besonders saftiges, aromatisches Fleisch.
- **Vielfältiges Sortiment für die gehobene Küche:** Von der Peking Ente, über Confit, bis zu marinierten Entenbrüsten – Silver Hill bietet frische und tiefgekühlte Produkte für kreative und anspruchsvolle Küchenkonzepte.
- **Gentechnikfreies Futter & Tierwohl im Fokus:** Die Enten erhalten eine natürliche Ernährung aus Weizen, Mais und Soja – frei von Gentechnik. Das stärkt Tiergesundheit und erfüllt höchste Nachhaltigkeitsstandards.

Ente

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brust ❄	ca. 200 g pro Stück	20 Stück pro Karton	562341
mit Kopf ❄	ca. 2,6 kg pro Stück	1 Stück pro Karton	563042
'Silver Hill Duck' ❄	ca. 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Karton	562006



»Wir arbeiten zusammen, weil Havelland Express kleine Betriebe und Familienunternehmen unterstützen. Außerdem sind sie verlässlich, was Qualität und Service betrifft.«

Lukas Bachl, Executive Chef - Ritz - Carlton Berlin

Perlhuhn
aus Frankreich

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brust, Supreme	ca. 160 -180 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	540130
Brust, Supreme	ca. 180 - 220 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	541696
Karkassen ❄		ca. 5,0 kg pro Karton	560216
Keule	4 Stück pro Päckchen	8 Stück pro Päckchen	540779
Keule, ohne Knochen, mit Haut	ca. 150 g pro Stück	20 Keulen pro Karton	543394
Perlhuhn	ca. 1,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540123

Mais-Geflügel
aus Frankreich

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Maishähnchen	ausgelöst, vakuumiert	ca. 750 - 800 g pro Stück	4 Stück pro Karton	543519
	Brust, Supreme	ca. 170 - 200 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	540104
	Brust, Supreme	ca. 230 g+ pro Stück	4 Stück pro Päckchen	540181
	Keule	ca. 250 g - 270 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	540149
Maisente	Maisente, weiblich, Effilée, lose	ca. 2,0 kg pro Stück	6 Stück pro Karton	543419
Maisküken		ca. 400 - 450 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540196
Maispoularde		ca. 1,2 - 1,4 kg pro Stück	4 Stück pro Karton	540790

Gut zu wissen

Wachteln und Tauben gelten seit Jahrhunderten als feine Geflügelspezialitäten der gehobenen Küche. Ihr zartes, aromatisches Fleisch ist besonders eiweißreich, fettarm und schnell gegart – ideal für kreative Gerichte. Wachteln stammen meist aus kontrollierter Bodenhaltung, während Tauben traditionell in kleinen Familienbetrieben aufgezogen werden – ein echtes Stück Handwerkskunst!



Tauben Royal

Tauben & Wachteln
aus Frankreich

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Tauben	Brust, Supreme	ca. 90 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	543079
	Brust, Supreme	ca. 35 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540138
	Imperiale, lose, ohne Kopf	ca. 250 g pro Stück	10 Stück pro Karton	541663
	Karkassen ❄		ca. 5,0 kg pro Karton	560242
	Keulen	ca. 20 - 40 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen, 8 Päckchen pro Karton	541522
	Miéral, Efilée	ca. 500 - 550 g pro Stück	10 Stück pro Karton	543500
	Royal	ca. 540 - 580 g pro Stück	4 Stück pro Karton	540191
Wachteln	ausgelöst, Flügel mit Flügelknochen	ca. 100 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen, 8 Päckchen pro Karton	540215
	ausgenommen, ohne Kopf	ca. 230 g+ pro Stück	10 Stück pro Karton	541209
	Eier, gekocht	48 Stück pro Glas	6 Gläser pro Kiste	530220
	Jumbo	ca. 170 - 200 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	540127
	Karkassen ❄		ca. 5,0 kg pro Karton	560239
	Keulen	ca. 25 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	540147
	Royale, mit Kopf und Kralle, lose	ca. 250 g pro Stück	10 Stück pro Karton	543546



Bresse Poularde

Geflügel
aus Frankreich

Produktbeschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bresse Poularde, Mairet, lose	ca. 1,5 kg pro Stück	6 Stück pro Karton	540168
Gänsebrust, geräuchert	ca. 600 - 800 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540698
Gänsebrust, geräuchert, geschnitten	ca. 300 g pro Stück	1 Paket	540745
Hahn, Mairet, lose	ca. 3,5 - 4,5 kg pro Stück	4 Stück pro Karton	540170
Hähnchenleber		ca. 1,0 kg pro Beutel	560877
Schwarzfederhuhnbrust Supreme	ca. 150 - 260 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	541452
Sot l'y laisse, vakuumiert	ca. 1,0 kg pro Päckchen		540164

Stubenküken
aus Frankreich

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brust, Supreme	ca. 70 g pro Stück	8 Stück pro Päckchen	543460
Stubenküken, ausgelöst	4 Stück pro Päckchen	3 Päckchen pro Karton	540135
Stubenküken	ca. 400 g pro Stück		540125
Keulen	ca. 80 -100 g pro Stück	8 Stück pro Päckchen	543459



Stubenküken



Wachtel Bratfertig

Pute


Pute

Produkt		Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Brust, weiblich, ohne Haut, ohne Knochen	BIO	ca. 1,2 kg pro Stück	543171
Oberkeule, mit Haut, mit Knochen	BIO	ca. 2,5 kg pro Packung	543145
Ganze Pute	❄	ca. 6,0 - 8,0 kg pro Stück	560249

Hafermastgänse
aus Polen

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brust	2 Stück pro Päckchen	ca. 1,05 kg pro Päckchen	560653
Keule	ca. 1,05 kg pro Stück	2 Stück pro Päckchen	560657
Gans, ganz	ca. 4,2 kg pro Stück	3 Stück pro Karton	560245
	ca. 4,4 kg pro Stück	3 Stück pro Karton	560244
	ca. 4,8 kg pro Stück	3 Stück pro Karton	560503
	ca. 4,6 kg pro Karton	3 Stück pro Karton	560476


Gans

Geflügel - Wurstwaren

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Geflügel	Bacon, geschnitten		ca. 0,25 kg pro Schale	543342
	Leberwurst, fein	ca. 900 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540732
	Leberwurst, fein	ca. 900 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540732
	Wiener	ca. 50 g pro Stück	20 Stück pro Päckchen	540740
Pute	Bierschinken, geschnitten	ca. 500 g pro Schale	1 Schale pro Päckchen	540649
	Brust, Natur, geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	1 Päckchen	540320
	Brust, Paprika, geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	1 Päckchen	540660
	Brust, geräuchert	ca. 2,2 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	541419
	Putenbrust, schier	ca. 2,0 kg pro Päckchen	1 Päckchen	543640


Mais-Entenkeule


Mais-Entenbrust


Blutente


Entenkeule

Enten

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Ente	Barbarie, weiblich, lose	ca. 1,5 kg pro Stück	6 Stück pro Karton	541584
	Ente, Polen ❄	ca. 2,2 kg pro Stück	6 - 7 Stück pro Karton	561278
	Keulenconfit	4 Stück pro Beutel	ca. 1,0 kg pro Beutel	543595
Blutente	Brust	ca. 230 - 450 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543586
	Doppelbrust, an der Karkasse	ca. 600 - 900 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	543516
	männlich, Efilée	ca. 3,1 kg pro Stück	2 Stück pro Karton	543567
Flugente	Brust, weiblich, maisgefüttert	ca. 170 - 220 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	543405
	Brust, männlich	ca. 300 - 400 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	540151
	Brust, weiblich, maisgefüttert	ca. 170 - 2 20 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	540851
	Brust weiblich ❄	ca. 200 g+ pro Stück	ca. 5,0 kg pro Karton	562136
	Herzen		ca. 1,0 kg pro Päckchen	540114
	Keulen, männlich	ca. 350 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	540136
	Keulen, männlich ❄	ca. 350 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Karton	560232
	Keulen, weiblich	ca. 200 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	540145
	Mägen		ca. 1,0 kg pro Päckchen	540200
Maisente	Brust	ca. 180-220 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen, 10 Päckchen pro Karton	541291
	Challans, weiblich, lose	ca. 1,6 -1,8 kg pro Stück	3 Stück pro Karton	543452
	Keulen	ca. 180-220 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen, 10 Päckchen pro Karton	541290



STANDORT: Deutschland, Mecklemburg-Vorpommern

- **Stressfreies Wildfleisch:**
  Freilebendes Wild, ohne Schlachtstress, liefert Fleisch mit optimaler Reifung, maximaler Zartheit und vollem Aroma – ideal für die anspruchsvolle Gastronomie.
- **Gesundes Naturprodukt:**
  Spindler Wild enthält 20 % weniger Fett als Nutztierfleisch und ist frei von Medikamentenrückständen – perfekt für gesundheitsbewusste Kunden.
- **Lückenlose Rückverfolgbarkeit:**
  Jedes Tier wird mit Wildmarke und Begleitschein angeliefert – volle Transparenz und Sicherheit für Handel und Endkunden.
- **Frische & Vielfalt aus einer Hand:**
  Frisch zerlegt und veredelt direkt im Betrieb – vom Wildbret bis zur Wildwurst aus 100 % Wildfleisch, alles aus einer Quelle.



»Eine Kommunikation erfolgt immer auf Augenhöhe. Dass Lieferanten Partner sind, merkt man bei Havelland Express.«

Joachim Jasmand, Spindler Wild

Hirsch

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Gulasch, handgeschnitten ❄	ca. 2,5 - 5,0 kg pro Beutel	560840
Gulasch, handgeschnitten	ca. 3,0 kg pro Beutel	540299
Filet ❄	ca. 1,5 kg pro Päckchen	560583
Kalbskeule, ohne Knochen ❄	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	560277
Kalbskeule, ohne Knochen	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	540315
Kalbsnuss ❄	ca. 0,7 - 1,2 kg pro Stück	562289
Kalbsrücken, mit Knochen	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	540303
Rücken, ohne Knochen	ca. 3,0 kg pro Beutel	540292

Gut zu wissen

Spindler Wild ist seit über 30 Jahren familiengeführt und EU-zertifiziert – ein verlässlicher Partner mit Erfahrung, höchsten Standards und echter Leidenschaft für Wild. Die Kombination aus Tradition und moderner Verarbeitung macht das Unternehmen besonders vertrauenswürdig für anspruchsvolle Kunden.

Wildschwein & Frischling

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bratwurst ❄	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	562220
Frischlingsrücken, ohne Knochen	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	562915
Filet ❄		ca. 1,0 kg pro Beutel	540284
Gulasch		ca. 3,0 kg pro Päckchen	540285
Kamm, ohne Knochen		ca. 3,0 kg pro Beutel	540288



Wild Gulasch

Reh

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Blatt, mit Knochen ❄	ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	2 Stück pro Päckchen	560280
Blatt, mit Knochen	ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	2 Stück pro Päckchen	540294
Karree, mit langen Knochen ❄	ca. 400 - 600 g pro Stück	1 Stück pro Päckchen	562565
Gulasch, handgeschnitten ❄		ca. 3,0 kg pro Beutel	560294
Gulasch, handgeschnitten		ca. 3,0 kg pro Beutel	540276
Haxe ❄	ca. 200 - 300 g pro Stück	ca. 2,0 kg pro Päckchen	562193
Keule, ohne Knochen	ca. 1,2 - 1,8 kg pro Stück		540278
Rücken	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	540312
Rücken ❄	ca. 1,4 - 2,4 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	560647



Wild
weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS APSSENDE

Wildschwein & Frischling

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Frischlingskeule, mit Knochen ❄	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	560285
Wildschweinbäckchen ❄	ca. 30 - 50 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Beutel	563079
Wildschweinkeule, ohne Knochen ❄	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Päckchen	561281
Wildschweingulasch, handgeschnitten ❄	ca. 2,0 kg pro Päckchen	2 Päckchen pro Karton	561994
Wildschweingulasch, handgeschnitten ❄		ca. 3,0 kg pro Beutel	540285



Rehkeule

Gut zu wissen

Wildfleisch enthält im Vergleich zu Zuchtfleisch deutlich weniger Fett, dafür mehr Omega-3-Fettsäuren und Eisen – ein echter Pluspunkt für ernährungsbewusste Gäste. Profiköche profitieren von seinem kräftigen, natürlichen Aroma, das mit wenigen Zutaten auskommt und saisonal stark punktet, z. B. im Herbstmenü. Ideal für kreative Nose-to-Tail-Verwertung und regionale Küchenkonzepte.

Hirsch

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Hirschfilet	ca. 1,0 kg pro Beutel	541214
Hirschrücken, mit Knochen ❄	ca. 5,0 - 12,0 kg pro Stück	560290
Hirschkalbsrücken, ohne Knochen ❄	ca. 1,5 - 3,0 kg pro Päckchen	560839
Hirschkalbsrücken, mit Knochen ❄	ca. 2,0 -ca. 5,0 kg pro Stück	560288

Federwild

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Fasan, ganz ❄	ca. 1,0 kg+ pro Stück	562294

Reh

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Rehkeule, mit Knochen	ca. 2,0 kg pro Stück	540277
Rehrücken, mit Knochen, PL	ca. 1,5 - 2,5 kg pro Stück	541126
Rehrücken, ohne Knochen ❄		560296



Hirschfilet



»Fisch ist für mich mehr als nur eine Warengruppe – die Nähe zum Produkt und die tägliche Vielfalt machen meinen Job besonders. Die enge Zusammenarbeit mit Logistik und Qualitätssicherung sorgt für echte Verlässlichkeit – genau das schätze ich an meiner Arbeit bei Havelland Express.«

François-Christophe Hoffmann, Einkauf

Fisch & Meeresfrüchte

98 Loch Duart
100 Müritzfischer
102 Sandelmann
103 Forellen Abel
104 Balmi Fischmanufaktur
105 Kaiserzander
106 Aquanaria
107 Cromaris
108 Culmarex
109 ISG
110 Kingfish
111 Moyseafood
112 Open Seas
113 Peixos J. Arrom
114 Cinq Degrés Ouest (5DO)
116 Groupe Barba
117 Biotuna
118 Southern Aqua
119 Royal Greenland
120 Gallen SA
122 Stolt Sea Farm
124 Fisch - weitere Auswahl
135 Don Gambero
136 Prestige Seafood SAS
137 Comeau
138 Hispamare
139 Mission Vision
140 Krijn Verwijs
142 Peixos de Palamós
143 Krustentiere - weitere Auswahl
148 Huîtres Hervé
150 Boutrais Austern
152 Gillardeau
153 Austern - weitere Auswahl
154 Antonius Caviar
156 Imperial Caviar
157 AKI
158 Fangst
160 Seafood - weitere Auswahl

Alle Fisch & Meeresfrüchte Produkte und Details im Webshop



Loch Duart

NACHHALTIGE LACHSZUCHT AUS SCHOTTLAND

STANDORT: Schottland, Scourie

Gut zu wissen

Loch Duart-Lachs wächst bis zu drei Monate länger als üblich in den kristallklaren Gewässern des UNESCO-Geoparks Sutherland – das sorgt für eine besonders feste Textur und intensiven Geschmack. Das speziell entwickelte Futter imitiert die natürliche Ernährung von Wildlachsen und stammt ausschließlich aus zertifizierten nachhaltigen Quellen.

- **Schottische Premium-Lachszucht:** Loch Duart steht seit über 20 Jahren für verantwortungsvolle Aufzucht in unberührter Natur im Nordwesten Schottlands.
- **Herkunft mit Charakter:** Die Lachse wachsen im UNESCO-Geopark Sutherland auf – die schonende und nachhaltige Aufzucht bringt eine Qualität, die nah am Wildlachs ist.
- **Nachhaltiges Futterkonzept:** In Zusammenarbeit mit Biomar wurde ein Futter entwickelt, das der natürlichen Ernährung von Wildlachsen nachempfunden ist.
- **Verantwortung bis ins Detail:** Alle Futterbestandteile stammen aus rückverfolgbaren Quellen und sind vom „Marin Trust" als verantwortungsvoll zertifiziert.



»Havelland Express ist seit langem ein vertrauenswürdiger Partner, der unser Engagement für Qualität, Nachhaltigkeit und Kundenservice teilt. Ihr umfassendes Produktwissen hat dazu beigetragen, unseren Lachs in einigen der besten Menüs der Welt zu platzieren.«

Danny Sturrock, Loch Duart

Lachs

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, mit Haut „D" Trim, geschuppt, vakuumiert	ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551299
Filet, mit Haut „D" Trim, geschuppt, vakuumiert	ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551300
Filet, mit Haut „D" Trim, geschuppt, vakuumiert	ca. 1,8 - 2,2 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550959
ganz, ausgenommen, Ikejime	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550870
ganz, ausgenommen, Ikejime	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551129
ganz, ausgenommen, Ikejime	ca. 5,0 -ca. 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551128
ganz, ausgenommen, Ikejime	ca. 6,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551135
ganz, ausgenommen, Ikejime	ca. 7,0 - 8,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550874



Lachs, ausgenommen, Ikejime



Chef's Choice

»Ein besonderes Highlight ist ein Gericht aus dem Loch Duart Lachs. Dieser spezielle Lachs stammt von der schottischen Loch Duart Fischfarm, die für ihre nachhaltigen Praktiken und die außergewöhnliche Qualität ihrer Fische bekannt ist«

Felix Dietz, Küchenchef - Restaurant Rive

Was bedeutet Ikejime

Ikejime ist eine traditionelle japanische Methode zur möglichst stressfreien und qualitätsbewahrenden Schlachtung von Fisch. Sie gilt als eine der besten Techniken weltweit, um Geschmack, Textur und Haltbarkeit von Fisch zu optimieren.

Bei Ikejime wird der Fisch in drei Schritten behandelt: Zuerst erfolgt ein schneller Stich ins Gehirn, dann wird das Rückenmark durchtrennt, und schließlich wird der Fisch ausgeblutet. Diese präzise Technik sorgt für höchste Produktqualität und wird zunehmend auch in Europa von Spitzenproduzenten angewendet.

Vorteile der Ikejime-Methode:

- **Maximale Frische:** Der Fisch wird direkt nach dem Fang fachgerecht getötet, was die Bildung von Milchsäure und Stresshormonen verhindert.
- **Feine Textur:** Durch die sofortige Unterbrechung der Nervenbahnen bleibt das Muskelgewebe entspannt.
- **Längere Haltbarkeit:** Der Fisch verdirbt langsamer, da die Zersetzung verzögert wird.
- **Intensiver Geschmack:** Die Aromen entwickeln sich klarer und feiner – ideal für die anspruchsvolle Küche.



Müritzfischer

TRADITIONELLER FISCHFANG AUS
DEUTSCHLANDS SEENLANDSCHAFT

STANDORT: Deutschland, Mecklenburg-Vorpommern

- **Größter Binnenfischereibetrieb Deutschlands:**
  Die Müritzfischer bewirtschaften überca. 90 gewässer rund um die Müritz – mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Handwerk.
- **Handwerk mit Geschichte:**
  Seit Generationen wird das Wissen rund um Fischfang, Zucht und Verarbeitung weitergegeben – tief verwurzelt in der Region.
- **Vielfalt aus eigener Produktion:**
  Ob frisch, geräuchert oder mariniert – das Sortiment reicht von Aal und Maräne bis zu Zander und Hecht.
- **Natur erleben am Wasser:**
  Auf den Fischerhöfen der Müritzfischer wird Fischerei erlebbar – mit Gastronomie, Direktverkauf und Veranstaltungen.

Frischfisch

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Aal	mit Haut	ca. 0,7 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550127
Saibling	Bachsaibling, Ikejime	ca. 400 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550882
	Kaviar	ca. 50 g pro Glas	1 Glas	532678
	Seesaibling, Ikejime	ca. 1,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	550939
Stör	ausgenommen	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550225
	ausgenommen	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550385
	Filet, mit Haut	ca. 0,5 - 1,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550246
	Ikejime	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550942
Zander	Filet, mit Haut	ca. 200-400g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550634

Zum Video

Rico Kägebein vom Hotel Adlon Kempinski kocht mit dem Zander **Mehr auf Seite 177**



Filet vom Stör, mit Haut

Räucherfisch

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Aal	Filet, geräuchert, ohne Haut	ca. 100 g pro Stück	ca. 0,5 kg pro Beutel	551443
	geräuchert, mit Haut	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550697
Lachs	BUFFET WIKINGER, heißgeräuchert, mit Haut, portioniert	ca. 1,2 - 1,6 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	560880
	ganz, geräuchert	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550755
Räucherfischsortiment PREMIUM	Makrelenfilet-Mix, Räucherrollmops vom Makrelenfilet, Heilbutt Schwarz		ca. 1,7 kg pro Kiste	551474
Rotbarsch	geräuchert	ca. 1,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550764
Stör	Filet, geräuchert	ca. 600 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	550267
	ganz, geräuchert	ca. 2,0 - 3,0 kg Stück	1 Stück pro Kiste	550791
	ganz, geräuchert	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550315



Zum Video

Chef's Choice

»Für mich ist der Stör aus der Müritz ein besonderer Fisch, da er aus meiner Heimat stammt. Ich verarbeite den Stör besonders gern, weil er oft unterschätzt wird und nicht jeder damit umgehen kann.«

Thomas Nerlich, Gastronomische Leitung & Küchenchef - HYGGE Brasserie & Bar, Hamburg



Sandelmann

RÄUCHERFISCH MIT TRADITION UND ANSPRUCH

STANDORT: Deutschland, Bremerhaven

- **Seit 1929 in Bremerhaven:**
  Sandelmann steht für über 90 Jahre Erfahrung in der Herstellung feinster Räucherfischspezialitäten.
- **Nachhaltige Rohwaren:**
  Verarbeitet wird ausschließlich Fisch aus verantwortungsvollem Fang – für Qualität mit gutem Gewissen.
- **Handwerk trifft Innovation:**
  Vom klassischen Rollmops bis zur Räucherfisch-Praline – das Sortiment verbindet Tradition mit kreativen Ideen.
- **Markenqualität aus Meisterhand:**
  Mit Produkten wie „Magnus Rauchlachs" oder „Küstenrauch" setzt Sandelmann Maßstäbe in Geschmack und Verarbeitung.

Räucherfisch

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Aal	geräuchert, einzeln vakuumiert	ca. 500 g pro Stück	551202
Forelle	„Lüneburger Heide", geräuchert	ca. 2,0 kg pro Kiste	551197
Garnelenschwänze	geräuchert	ca. 500 g pro Schale	551206
Heilbutt	Pralinen, geräuchert	ca. 1,0 kg pro Kiste	551204
	Steak, geräuchert, gemischt	ca. 2,0 kg pro Kiste	551195
Lachs	Pralinen, geräuchert	ca. 1,0 kg pro Kiste	551203
	Stremellachs, geräuchert, Pfeffer	ca. 2,0kg pro Kiste	551199
	Stremellachs geräuchert	ca. 2,0 kg pro Kiste	551198
Makrele	Filet, geräuchert, gemischt	ca. 2,0 kg pro Kiste	551194
	Filet, geräuchert, natur	ca. 2,0 kg pro Kiste	551573
	Filet, geräuchert, Paprika	ca. 2,0 kg pro Kiste	551574
	Filet, geräuchert, Pfeffer	ca. 2,0 kg pro Kiste	551575
Räucherfischpralinen	schwarzer Heilbutt, Lachsfilet ohne Haut	ca. 1,0 kg pro Kiste	551205
Räucherfischsortiment	0,4 kg schwarzer Heilbutt, 0,4 kg Stremellachs, 0,4 kg Makrelenfilet-Mix, 0,4 kg Rotbarsch	ca. 1,6 kg pro Kiste	551201
Saibling	„Lüneburger Heide", geräuchert	ca. 2,0 kg pro Kiste	551196



Forellen Abel

DEUTSCHLANDS SÜSSWASSERFISCH-SPEZIALIST MIT VERANTWORTUNG

STANDORT: Deutschland, Niedersachsen

- **Familienbetrieb seit 1973:**
  Forellen Abel ist Deutschlands größter Verarbeiter von lebendfrischem Süßwasserfisch – mit Sitz in Ganderkesee bei Bremen.
- **Breites Sortiment:**
  Von Forelle und Saibling bis zu Karpfen, Zander und Bio-Dorade – frisch, geräuchert oder als Lebendfisch.
- **Nachhaltig & effizient:**
  Mit Photovoltaik, Wärmerückgewinnung und Wasserkreislaufsystemen wird ressourcenschonend produziert.
- **Ganzheitliche Verwertung:**
  Jeder Fisch wird vollständig verarbeitet – für maximale Qualität und minimale Verschwendung.

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bachsaibling	ausgenommen	ca. 300 - 500 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550156
Forelle	ganz, „Oldenburger Land", ausgenommen	ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551090
	Filet , „Oldenburger Land"	ca. 80 - 130 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551092
Lachsforelle	geräuchert	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550754
	ganz, ausgenommen	ca. 500 g pro Stück	2 Stück pro Kiste	550434
	ganz, ausgenommen	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550245
	Filet	ca. 300 - 500 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550683
	ganz, „Oldenburger Land", ausgenommen	ca. 1,0 - 2,0kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	551093
Saibling	Elsässer, ausgenommen	ca. 1,0 -ca. 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	551432
	Elsässer, ausgenommen	ca. 2,0 kg+ pro Kiste	1 Stück pro Kiste	551431
	Filet, mit Haut, „Oldenburger Land"	ca. 150 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550200
Waller	ausgenommen	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550441
	Filet, mit Haut	ca. 500 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550399
	Filet, ohne Haut	ca. 500 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550182



Balmi Fischmanufaktur

Die Lachsräucherei

BALMI
SEIT 1976
ALBROT & MIRNIK GMBH

STANDORT: Deutschland, Berlin

- **Familienbetrieb mit Geschichte:** Seit fast 50 Jahren steht Balmi für handwerklich veredelten Fisch in Spitzenqualität – gegründet von Israel Mirnik, heute geführt von Beba Ziegler.
- **Lachs aus Norwegen & Schottland:** Verarbeitet wird ausschließlich frische Rohware aus zertifizierter Zucht.
- **Handarbeit statt Industrie:** Vom Filetieren bis zur Auswahl der besten Seiten – jeder Schritt erfolgt manuell und mit höchster Sorgfalt.
- **Räuchern nach baltischer Tradition:** Mit besonderem Know-How, geheimen Gewürzen und viel Zeit entsteht ein unverwechselbares Aroma.

Räucherlachs

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Graved Lachs TRADITIONELL	ungeschnitten ❄	ca. 1,6 - 1,8 kg pro Stück	560800
Räucherlachs No. 1	ohne Glasur ❄	ca. 300 g pro Stück	562039
Räucherlachs TRADITIONELL	geschnitten, ohne Glasur ❄	ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	560511
	ungeschnitten ❄	ca. 1,5 - 1,7 kg pro Stück	560799

Chef's Choice

»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, Culinary Director - Estrel, Berlin





Kaiserzander

TRADITIONELLE FISCHZUCHT MIT QUALITÄTSVERSPRECHEN

KAISERZANDER

STANDORT: Deutschland, Niedersachsen

- **Visionäre Gründer:** Inspiriert von der Indoor-Aquakultur starteten Stefan Glammeier und René John 2012 mit dem Ziel, hochwertigen Zander regional und nachhaltig zu produzieren.
- **Klimaschutz & Tierwohl:** Durch ein geschlossenes Kreislaufsystem (RAS) und eigene Wind- und Solaranlagen produziert Kaiserzander klimaneutral – teils sogar klimapositiv.
- **Reinheit ohne Kompromisse:** Zanderaufzucht in sauberstem Wasser – frei von Mikroplastik, Schwermetallen und Parasiten – ganz ohne Medikamente.
- **Technologie trifft Verantwortung:** Modernste Überwachungssysteme und biologische Wasserklärung sorgen für höchste Effizienz und Fischwohl.

Zander Zucht

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, mit Haut, geschuppt	ca. 200 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551501
rund	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	551499
rund	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551500

Gut zu wissen

Zander überzeugt durch sein festes, nahezu grätenfreies Fleisch und seinen mild-nussigen Geschmack – eine ideale Wahl für feine, puristische Gerichte mit regionalem Charakter..



Aquanaria

WOLFSBARSCH AUS GRAN CANARIA

STANDORT: Spanien

› **Pionier der Wolfsbarschzucht:**
Seit 1973 widmet sich Aquanaria der Aufzucht von großem Wolfsbarsch für die Haute Cuisine.

› **Aufzucht im offenen Atlantik:**
In den strömungsreichen Gewässern vor Las Palmas wachsen die Fische langsam und entwickeln eine feste, hochwertige Textur.

› **Einzigartige Qualität:**
Der Fisch überzeugt durch intensiven Geschmack, perfekte Konsistenz und höchste Lebensmittelsicherheit. 100% frei von Parasiten (Anisakis).

› **Frisch in 48 Stunden:**
Direkt nach dem Fang schockgekühlt und weltweit versendet – für maximale Frische in der Spitzengastronomie.

Loup de Mer, rund

Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
ca. 0,8 - 1,2 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551207
ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551208
ca. 1,1 - 1,3 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551567
ca. 1,8 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	551265
ca. 2,2 kg + pro Stück	1 Stück pro Kiste	551266
ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551163



Chef's Choice

»Wir sind seit mehr als zehn Jahren Partner von Havelland Express. Besonders schätzen wir den persönlichen Ansprechpartner, mit dem wir auf Augenhöhe kommunizieren können. Die Produkte überzeugen uns immer wieder durch ihre Qualität. Deshalb macht die Zusammenarbeit mit Havelland Express für uns rundum Freude.«

Sven Vogel, Küchenchef - Bülow Palais, Dresden



Cromaris

PREMIUM-FISCHZUCHT AUS DER ADRIA

STANDORT: Kroatien

› **Mediterrane Vielfalt:**
Cromaris züchtet Dorade, Wolfsbarsch, Adlerfisch, sowie exklusiv die Adriatische Zahnbrasse – alles aus eigener Aufzucht in Kroatien.

› **Höchste Standards:**
ASC-zertifizierte Aquakultur in kristallklarem Adriawasser – frei von Antibiotika, mit Fokus auf Tierwohl und Umweltverträglichkeit.

› **Ausgezeichnete Qualität:**
Mehrfach prämiert mit dem Diamond Taste Award und als „Hersteller des Jahres" – für Geschmack, Verantwortung und Innovation.

› **Starke Partnerschaften:**
Zusammenarbeit mit Spitzenköchen wie Giorgio Locatelli und Präsenz auf internationalen Messen wie der Seafood Expo Global.

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Adlerfisch	rund	ca. 1,8 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551191
	rund	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551136
	rund	ca. 4,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	551331
	Filet, mit Haut	ca. 420 - 700 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551151
Dorade Royal	rund	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	551141
	Filet, mit Haut	ca. 120 - 160 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551578
Loup de Mer	rund	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551147
	Filet, mit Haut	ca. 160 - 200 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551487
	Filet, mit Haut	ca. 200 - 300 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551149

Dorade Filet, mit Haut





Culmarex

PRÄZISIONSZUCHT IM MITTELMEER

STANDORT: Spanien

› **Pionier der Aquakultur:**
Seit 1986 züchtet Culmarex Dorade und Wolfsbarsch an der spanischen Mittelmeerküste – mit Fokus auf Qualität und Frische.

› **Standort mit Tradition:**
Hauptsitz in Águilas, Region Murcia – ideale Bedingungen für nachhaltige Meeresfischzucht in geschützten Buchten.

› **Teil der Cooke-Gruppe:**
Seit 2011 gehört Culmarex zur internationalen Cooke Seafood Group – mit höchsten Standards in Tierwohl und Rückverfolgbarkeit.

› **Mediterrane Qualität:**
Die Fische wachsen in natürlichem Meerwasser auf, mit kontrollierter Fütterung und ohne Antibiotikaeinsatz – für gesunde Ernährung und besten Geschmack.

Zuchtfisch

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Dorade Royal	rund	ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551582
	rund	ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551586
	rund	ca. 600 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551587
Loup de Mer	rund	ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551583
	rund	ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551584
	rund	ca. 600 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551585
	rund	ca. 0,8 - 1,2 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551401
	rund	ca. 1,1 - 1,4 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551402
	rund	ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551403
	rund	ca. 1,8 - 2,6 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551404
	rund	ca. 2,6 - 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551405



ISG

FRISCHFISCH AUS ISLAND

STANDORT: Deutschland, Bremerhaven

› **Direkt aus Island:**
ISG Iceland Seafood GmbH bringt frischen Fisch per Luftfracht direkt aus Island nach Deutschland – für maximale Frische.

› **Sortiment mit Herkunft:**
Kabeljau, Seelachs, Rotbarsch, Scholle, Heilbutt und mehr – frisch, tiefgekühlt oder „Frozen at Sea".

› **Zertifizierte Qualität:**
Verarbeitung nach HACCP- und FDA-Standards sowie nachhaltige Fangmethoden aus isländischen Gewässern.

› **Standort Bremerhaven:**
Mit eigener Kühlhalle und Logistikstruktur beliefert ISG Gastronomie, Handel und Feinkostkunden in ganz Deutschland.

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Rotbarsch	Filet, ohne Haut	ca. 120 - 350 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550833
Seelachs	Filet, ohne Haut	ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550226
Seesaibling - Omble Chevalier	ausgenommen	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550841
Kabeljau	Loins mit Haut	ca. 800g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550964
Steinbeisser	Bäckchen		ca. 3,0 kg pro Kiste	550418



Chef's Choice

»Ich nehme bewusst den Kabeljau von Havelland Express, weil das der einzige Lieferant ist, der es jedes mal wieder schafft, dass wir ein schneeweißes Fischfilet bekommen und die Qualität ist einfach überragend.«

Thomas Wohlfeld, Küchenchef - Handwerk, Hannover



Kingfish

DUTCH YELLOWTAIL AUS ZEELAND –
NACHHALTIG GEZÜCHTET, WELTWEIT GESCHÄTZT

STANDORT: Niederlande

Gut zu wissen

The Kingfish Company züchtet Yellowtail Kingfish in einem vollständig landbasiertem System in den Niederlanden – ganz ohne Antibiotika und mit 100 % erneuerbarer Energie.

- **Pionier der Land-Aquakultur:** Seit 2017 produziert The Kingfish Company in Kats (Zeeland, Niederlande) hochwertigen Yellowtail Kingfish in geschlossenen Kreislaufsystemen (RAS) – ganz ohne Antibiotika oder Hormone.
- **Ausgezeichnete Qualität:** Prämiert mit dem Horecava Innovation Award und dem „Green Choice"-Label – geschätzt von Spitzenköchen für Sashimi, Sushi, Ceviche und mehr.
- **Energieautark & umweltschonend:** Die Produktion erfolgt mit 100 % erneuerbarer Energie (Wind, Sonne, Biogas) und gereinigtem Oosterschelde-Meerwasser – für maximale Nachhaltigkeit und Fischwohl.
- **Wachsendes Unternehmen:** Vom Start-up zur internationalen Marke – mit geplanter Expansion und täglichem Frischeversand in ganz Europa.

Hamachi - Gelbschwanzmakrele

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
ausgenommen	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551127
Filet, mit Haut	ca. 500 - 750 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	551167
Filet, mit Haut	ca. 0,7 - 1,3 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551152



Chef's Choice

»Ich kann mich stets auf den Havelland Express verlassen. Der Kontakt zum Team von Havelland Express gestaltet sich auf Augenhöhe. Die Produkte entsprechen genau unseren Anforderungen in Bezug auf Qualität und Nachhaltigkeit.«

Christopher Kümper, Küchenchef - Patio Restaurant am Wasser, Berlin



Moyseafood

OKTOPUS-EXPERTISE AUS ANDALUSIEN

STANDORT: Spanien

- **Familientradition seit den 1940ern:** Gegründet von Hermanos Moy in Cádiz, Spanien – mit tiefen Wurzeln in der Cephalopoden-Verarbeitung.
- **Qualität mit System:** Vom Fang bis zur Verpackung – jeder Schritt unterliegt strengen Kontrollen und zertifizierten Standards (HACCP/FDA).
- **Vielfalt für Profis:** Ob gegart, roh, gehackt oder tentakelweise – Moy bietet Oktopus in vielen Varianten für den Foodservice.
- **Partnerschaftlich gedacht:** Langfristige Beziehungen zu Fischern und Partnern sichern konstante Qualität und Rückverfolgbarkeit.

Gut zu wissen

Moyseafood verarbeitet ausschließlich Oktopus aus ausgewählten Fanggründen und garantiert durch moderne Technik und familiäre Expertise eine gleichbleibend hohe Qualität – das ganze Jahr über.

Pulpo

Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
ganz	❄	ca. 1,0 kg+ pro Stück	ca. 14,0 kg pro Kiste	562928
ganz	❄	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro tray	562132
ganz	❄	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro tray	560922
ganz	❄	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro tray	562131
Tentakeln gekocht, ohne Glasur	❄	ca. 150 - 200 g pro Stück	ca. 1,5 kg pro Schale	562518



Open Seas

STANDORT: Niederlande

Erfahrung & Wachstum:
Seit über 25 Jahren beliefert Open Seas B.V. aus Hilvarenbeek (Niederlande) Groß- und Einzelhändler in ganz Europa mit Frischfisch und Seafood-Spezialitäten.

Teil der Future Fish Group:
Gemeinsam mit Schwesterfirmen wie Amacore Seafood deckt Open Seas den gesamten Markt ab – von frisch bis tiefgekühlt.

Nachhaltige Werte:
Mit der Triple-P-Strategie (Planet, People, Profit) setzt das Unternehmen auf MSC-zertifizierte Fischerei, Rückverfolgbarkeit und soziale Verantwortung.

Sortimentsvielfalt:
Von Wildfang wie Sockeye-Lachs, Red Snapper oder Schwertfisch bis zu Premium-Zuchtfischen wie Steinbutt, Seezunge oder Hamachi – auch für die exklusive Sushi-Gastronomie ein starker Partner.

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Black Cod - Kohlenfisch	ausgenommen, mit Kopf	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550761
Dorade Rosé / Madai	Ikejime	ca. 1,5 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551077
Hamachi	Ikejime	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551076
Lachs wild, Keta	ausgenommen, mit Kopf	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550605
Thunfisch	Filet, Sashimi, Center Cut	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550586
Zackenbarsch	Ikejime	ca. 0,8 - 1,5 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551078
		ca. 5,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550397



Peixos J. Arrom

VIER GENERATIONEN FISCHTRADITION – AUS BARCELONA FÜR DIE WELT

STANDORT: Spanien

Familienunternehmen mit Geschichte:
Peixos J. Arrom ist seit vier Generationen fest mit der Fischhandelsgeschichte Barcelonas verbunden – mit einem Stand auf dem berühmten Mercat de Santa Caterina.

Tradition trifft Innovation:
Als eines der ersten Unternehmen Spaniens nutzt Arrom die japanische Tiefkühltechnik bei –60 °C, um Frische, Textur und Nährstoffe optimal zu bewahren.

Verlässliche Logistik:
Mit eigenem Fuhrpark und modernsten Kühlkettenprozessen garantiert Arrom eine lückenlose Frische bis zum Kunden.

Exklusives Sortiment:
Bluefin (Wildfang & Aquakultur), Yellowfin und Big Eye-Thunfisch in einer Qualität, die ihres gleichen sucht.

Thunfisch – Bluefin

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Aquakultur, ausgenommen	ca. 30,0 kg+ pro Stück	551426
Center Cut, mit Haut	ca. 5,0 - 6,0 kg pro Stück	551509
Loin, mit Haut	ca. 4,0 - 8,0 kg pro Stück	551296
Toro, mit Haut ❄	ca. 1,2 - 1,4 kg pro Stück	562902
Toro, mit Haut	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	551297
wild, ausgenommen, mit Kopf	ca. 30 -50 kg pro Stück	551270



Chef's Choice

»Wir arbeiten gerne mit Havelland Express, weil sie großartige Produzenten, hochwertige Produkte, exzellente Qualität und zuverlässige Logistik bieten. Unser Kundenberater Hanno ist stets eine verlässliche Unterstützung.«

Patrick Kühn, Küchendirektor
- Gut Immenhof, Malente



Cinq Degrés Ouest (5DO)

PIONIERE DER MEERESFRÜCHTEVEREDELUNG

STANDORT: Frankreich

- **Familienbetrieb mit Tradition:**
  Seit 1895 widmet sich Cinq Degrés Ouest der Veredelung von Austern und Meeresfrüchten – heute mit Sitz im Hafen von Lorient.
- **Innovation mit Hochdruck:**
  Als Vorreiter in Europa nutzt 5DO das HPP-Verfahren zur schonenden Öffnung und Haltbarmachung von Schalentieren.
- **Qualität durch Kälte:**
  Die Produkte werden mittels Stickstoff schockgefrostet (Kryokonservierung bei -90°C), um Textur, Geschmack und Frische optimal zu bewahren.
- **Maßgeschneiderte Feinkost:**
  Neben Austern bietet 5DO auch gekochte Krustentiere und tiefgekühlte Fischspezialitäten für die gehobene Gastronomie.



Chef's Choice

»Ich kenne Havelland Express jetzt seit 15 Jahren – seitdem läuft alles super zwischen uns, keine großen Patzer, einfach eine echt gute Zusammenarbeit.«

Tony Hohlfeld, Inhaber & Küchenchef - Jante, Hannover

Kaisergranat

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Kaisergranat	Karkassen	❄		ca. 4,0 kg pro Karton	562927
	Schwänze "L" roh, ohne Schale	❄	ca. 18 g pro Stück	ca. 1,8 kg pro Kiste	562537

Hummer

Beschreibung	Herkunft		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Schwänze und Scheren, High Pressure, roh, geschält	Kanada	❄	ca. 150 - 170 g pro Stück	25 Stück pro Karton	562916
Schwänze und Scheren, High Pressure, roh, geschält	Kanada	❄	ca. 170 - 190 g pro Stück	25 Stück pro Kiste	563089
Schwänze und Scheren, High Pressure, roh, geschält	Europa	❄	ca. 140 - 190 g pro Stück	10 Stück pro Karton	562540
Schwänze, High Pressure, roh, mit Schale	Europa	❄	ca. 240 - 300 g pro Stück	10 Stück pro Karton	562543



Hummer Schwänze und Scheren



Groupe Barba

FRANKREICHS SPEZIALIST FÜR THUNFISCH, SCHWERTFISCH & TINTENFISCH

STANDORT: Frankreich

- **Familienunternehmen mit Tradition:** Seit 1930 steht Groupe Barba für die Verarbeitung hochwertiger Meeresprodukte – heute in fünfter Generation aktiv.
- **Spezialisiert & zertifiziert:** Fokus auf Thunfisch, Schwertfisch und Tintenfisch – mit IFS-zertifizierter Produktion, Rückverfolgbarkeit und maßgeschneiderter Verarbeitung direkt am Tag der Bestellung.
- **Logistik & Lagerung:** Mit der größten -60 °C-Tiefkühlzone Frankreichs (6.000 m²) und eigener Logistiktochter, der Barba Stockblog, bietet das Unternehmen flexible Lösungen für Frische und Tiefkühlware.
- **International vernetzt:** Langjährige Partnerschaften mit Fischereien weltweit sichern gleichbleibende Qualität und nachhaltige Beschaffung.

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Schwertfischfilet	mit Haut , vakuumiert	❄	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	562410
Thunfisch - Yellowfin	Sashimi, Center Cut, ohne Haut, vakuumiert, Ikejime	❄	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	562409



Thunfisch Yellowfin



Biotuna

SASHIMI-QUALITÄT MIT JAPANISCHER SEELE

STANDORT: Spanien

- **Wildfang aus dem Pazifik:** Biotuna verarbeitet ausschließlich wild gefangenen Thunfisch aus nachhaltiger Hakenfischerei.
- **Japanische Ikejime-Technik:** Die Fische werden nahezu leidensfrei getötet – für höchste Qualität und feine Textur.
- **Ultra-Gefrieren bei -60 °C:** Modernste Kühltechnik bewahrt Farbe, Struktur und Geschmack auf Sashimi-Niveau.
- **Lückenlose Rückverfolgbarkeit:** Vom Fang bis zur Präsentation steht Biotuna für Transparenz, Reinheit und handwerkliche Perfektion.

Gut zu wissen

Biotuna vereint jahrzehntelange Fischhandels-Erfahrung mit japanischer Präzision – für Thunfisch in kompromissloser Qualität, direkt nach dem Fang verarbeitet und tiefgekühlt.

Thunfisch

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Filet, Chunk, ohne Haut, MURAMASA, Yellowfin, AAA, aufgetaut	ca. 2,0 kg pro Stück	551591
Filet, Chunk, ohne Haut, MURAMASA, Yellowfin, AAA, aufgetaut	ca. 3,5 kg pro Stück	551594
Filet, Center Cut, ohne Haut, MURAMASA, Yellowfin, AAA, aufgetaut	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	551592
Loin, ohne Haut, MURAMASA, Yellowfin, AAA, aufgetaut	ca. 5,0 - 7,0 kg pro Stück	551593

Qualitätsstufen bei Thunfisch

Qualitätsstufen (A, AA, AAA)

Diese Klassifizierungen beziehen sich auf die Qualität und den Zustand des Thunfischs, insbesondere im Hinblick auf Frische, Marmorierung, Textur und Aussehen:

A: Grundqualität – frischer Thunfisch mit guten Eigenschaften, geeignet für viele Zubereitungsarten. Er zeigt noch deutliche Marmorierung und ist frei von größeren Fehlern.

AA: Hochwertiger Thunfisch – bessere Marmorierung, festere Textur und ein noch ansprechenderes Aussehen. Geeignet für anspruchsvollere Zubereitungen wie Sushi oder Sashimi.

AAA: Spitzenqualität – äußerst frischer, perfekt marmorierter Thunfisch mit optimaler Textur und Aussehen. Wird oft für die feinsten Sushi- und Sashimi-Gerichte verwendet und ist meist teurer.



Southern Aqua

SAQUA SEAFOOD

STANDORT: UK

- **Fokus auf Nachhaltigkeit:**
  Southern Aqua importiert ausschließlich Meeresfrüchte, die höchsten Nachhaltigkeitsstandards entsprechen – als bewusste Alternative zum Massenimport nicht nachhaltiger Ware.
- **Zwei Jahrzehnte Erfahrung:**
  Mit über 20 Jahren Expertise arbeitet das Unternehmen eng mit zertifizierten Fischereien weltweit zusammen – geprüft auf Umweltverantwortung und soziale Standards.
- **Breites Sortiment:**
  Von australischen Garnelen über Yellowtail bis zu Langusten und Black Cod – alles in Premiumqualität für die gehobene Gastronomie.
- **Verlässlicher Partner:**
  Als Teil der europäischen Seafood-Community ist Southern Aqua ein gefragter Lieferant für exklusive Sushi-Konzepte und anspruchsvolle Küchen.

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Felsengarnele Rock Shrimp	Braun, 71 / 90, geschält	❄		ca. 2,27 kg pro Karton	563160
Königslachs ORA KING	Filet, mit Haut, PBO	❄	ca. 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	562527
	Portion, mit Haut	❄	ca. 240 g pro Stück	19 Stück pro Karton	562526
Languste TRISTAN	ganz, roh	❄	ca. 471 - 540 g pro Stück	ca. 10,0 kg pro Kiste	562963
	Schwanz, roh	❄	ca. 65 - 90 g pro Stück	ca. 4,54 kg pro Kiste	562529
	Schwanz, roh	❄	ca. 90 - 115 g pro Stück	ca. 4,54 kg pro Kiste	562530
	Schwanz, roh	❄	ca. 115 - 130 g pro Stück	ca. 4,54 kg pro Kiste	562564
Schwarzer Seehecht (Toothfish), GLACIER 51	Filet	❄	ca. 0,8 - 2,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	562901
	Filet	❄	ca. 2,0 - 3,5 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	562533
	Filet	❄	ca. 150 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	562964
Seeigelrogen	in Meerwasser	❄		ca. 85 g pro Schale	563053

Lars Wolf vom Excelsior Hotel Ernst kocht mit der Tristan Languste. **Mehr auf Seite 154**

Zum Video



Royal Greenland

NORDATLANTISCHER FISCH IN PREMIUMQUALITÄT – DIREKT AUS GRÖNLAND

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland

STANDORT: Grönland

- **Tradition & Herkunft:**
  Seit über 250 Jahren steht Royal Greenland für hochwertige Wildfänge aus dem Nordatlantik – mit über 40 Anlandestellen in Grönland und Kanada.
- **Sortimentsvielfalt:**
  Von Eismeer-Garnelen, schwarzem Heilbutt und Kabeljau bis zu Schneekrabben, Hummer und Seehasenrogen – frisch oder geräuchert.
- **Nachhaltig & sozial verantwortlich:**
  Zusammenarbeit mit rund 1.000 grönländischen Fischern, eigene Ökobilanzstudien und Bildungsprogramme für Mitarbeitende in Grönland.
- **Globale Logistik:**
  Als vertikal integriertes Unternehmen vereint Royal Greenland Fang, Verarbeitung und Vertrieb – für Premiumqualität direkt vom Ursprung.

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Heilbutt	Loins, mit Haut	❄	ca. 170 - 210 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	562203
Kabeljau	Filet NUTAAQ, mit Haut, 10% Glasur	❄	ca. 227 - 454 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562317
	Filet NUTAAQ, mit Haut, 10% Glasur	❄	ca. 454 - 907 g pro Stück	ca. 10,0 kg pro Kiste	561158
Krebs	Schwänze, in Lake		ca. 1500 ml pro Becher	1 Stück pro Kiste	550463
Shrimps	Eismeergarnele, in Lake	msc	ca. 1500 ml pro Becher	1 Stück pro Kiste	551224
	Grönland, XL, Premium, 10% Glasur	❄	ca. 125 -175 Stück	ca. 2,0 kg pro Beutel	562204



Kabeljaufilet NUTAAQ, mit Haut



Gallen SA

FRISCHER FISCH AUS DER BRETAGNE
– DIREKT VOM HAFEN IN DIE KÜCHE

STANDORT: Frankreich

Gut zu wissen

Gallen SA zählt zu den traditionsreichsten Fischhändlern der Bretagne – mit einem feinen Gespür für Qualität und Frische. Als klassischer Mareyeur bringt das Unternehmen täglich fangfrischen Atlantikfisch direkt vom Hafen auf den Teller – kompromisslos in Auswahl, Verarbeitung und Partnerschaft mit lokalen Fischern. Wer französische Fischereikultur in ihrer besten Form sucht, wird hier fündig.

- **Tradition seit 1966:**
  Gallen SA wurde in Concarneau (Frankreich) gegründet und ist seit Jahrzehnten auf den Handel mit frischem Fisch spezialisiert.
- **Direkt vom Fang:**
  Als klassischer Mareyeur arbeitet Gallen eng mit lokalen Fischern zusammen – für maximale Frische und kurze Wege.
- **Verlässlicher Partner:**
  Mit rund 20–50 Mitarbeitenden beliefert das Unternehmen Gastronomie und Handel in ganz Europa – zuverlässig und qualitätsbewusst.
- **Sortimentsvielfalt:**
  Das Angebot umfasst eine breite Auswahl an Atlantikfischen – täglich frisch, sorgfältig sortiert und auf Wunsch individuell konfektioniert.



Seezunge

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bouillabaisse			ca. 5,0 kg pro Kiste	550289
Knurrhahn	rund	ca. 1,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550406
	rund	ca. 2,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	550404
	Filet, mit Haut	ca. 150 - 300 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550757
Lengfisch	Filet, ohne Haut	ca. 0,5 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550273
Makrele		ca. 300 - 500 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550145
		ca. 0,5 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550776
Meeräsche		ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550281
Merlan	Filet, mit Haut	ca. 100 - 150 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550233
Pulpo	ungeputzt	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stkück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550876
Saint Pierre		ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550159
		ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550241
Sardinen		ca. 60 - 90 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550254
Seezunge	wild	ca. 400 - 600g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550113
	wild	ca. 600 - 800g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550223
	wild	ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550206
Steinbutt	wild	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550540



Makrele



Stolt Sea Farm

ZUCHT MIT VERANTWORTUNG

STANDORT: Spanien

Gut zu wissen

Die Steinbutt-Farm erhielt 2024 als erste landbasierte Fischzucht weltweit die ASC-Zertifizierung – ein Meilenstein für nachhaltige Aquakultur.

- **Über 50 Jahre Expertise:** Gegründet von Jacob Stolt Nielsen, zählt Stolt Sea Farm zu den Wegbereitern der modernen Fischzucht.
- **Landbasierte Nachhaltigkeit:** Seit 2006 fokussiert sich das Unternehmen auf geschlossene Aquakultursysteme – ressourcenschonend und umweltfreundlich.
- **Zertifizierte Qualität:** Als erster Anbieter mit ASC-Zertifizierung für landbasierte Fischfarmen setzt Stolt neue Standards in der Branche.
- **Premiumprodukte für Profis:** Steinbutt und Seezunge unter den Marken King Turbot™ und King Sole™ begeistern die gehobene Gastronomie weltweit.

Solea - Seezunge

Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551154
ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550883
ca. 600 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550884
ca. 800 - 1000 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550885
ca. 1,0 kg + pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550893

Steinbutt Zucht

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
ganz	ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550970
ganz	ca. 600 - 800 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550969
ganz	ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551018
ganz	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550602
ganz	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551192
ganz	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550287
ganz	ca. 2,5 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550684
ganz	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550184
ganz	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550687
ganz	ca. 5,0 - 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550630
Filet, mit Haut	ca. 150 - 300 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550107



Steinbutt



Fisch
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Dorade

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Dorade	Butterfly, ohne Kopf, PBO, 10% Glasur	❄	ca. 170 - 200 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562910
	Filet, 20% Glasur	❄	ca. 70 - 120 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	560166
	Filet, mit Haut, PBO, 10% Glasur	❄	ca. 160 - 200 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	563019
Rosé	rund		ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550356
	rund		ca. 0,8 - 1,0 kg proStück	ca. 3,0 kg proKiste	550946
	rund		ca. 1,0 -ca. 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550379
	rund		ca. 2,0 -ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550186
	rund		ca. 3,0 -ca. 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550951
	rund		ca. 5,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550157
Royal	ausgenommen		ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550362
	rund, Zucht		ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550299
	rund, Zucht		ca. 1,0 -ca. 1,5 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550274
	rund, Zucht		ca. 1,2 - 1,5 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	551106

Forelle

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Fjordforelle	ausgenommen		ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550353
	ausgenommen		ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550381
	Filet, mit Haut		ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück,	3 Stück pro Kiste	550800
	Filet, TRIM A, geschuppt		ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	ca. 10,0 kg pro Kiste	551476
Forelle	Filet, mit Haut, 10% Glasur		ca. 80 - 120 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562427
Lachsforelle	ausgenommen		ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg proKiste	550126
	Filet, TRIM C, mit Haut, PBO, vakuumiert, ohne Glasur	❄	ca. 0,7 - 1,0 kg pro Stück,	ca. 17 kg pro Karton	563133

Heilbutt

Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, mit Haut, weiß, Aquakultur,		ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551601
Filet, mit Haut, weiß, Wildfang		ca. 3,0 -ca. 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550507
Filet, ohne Haut, weiß	❄	ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück	10,0 kg pro Kiste	562525
Filet, schwarz, aufgetaut		300 - 700 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550252
Filet, schwarz, ohne Haut	❄	400 - 800 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	560995
Filet, schwarz, 20% Glasur	❄	400 - 800 g pro Stück	10,0 kg pro Kiste	562411
schwarz, ohne Kopf, aufgetaut		4,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551551
weiß, mit Kopf		ca. 3,0 -ca. 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550973
weiß, mit Kopf, wild		10,0 - 1ca. 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551462
weiß, ohne Kopf		ca. 3,0 -ca. 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550256
weiß, ohne Kopf, ausgenommen		5,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551602
weiß, ohne Kopf, ausgenommen		7,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551603
weiß, ohne Kopf		5,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550357

Kabeljau

Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
ausgenommen, ohne Kopf		ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550135
ausgenommen, ohne Kopf		ca. 4,0 - 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550657
ausgenommen, ohne Kopf		ca. 5,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550655
Filet, mit Haut		ca. 0,5 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550174
Filet, mit Haut		ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550387
Loins, 20% Glasur	❄ msc	ca. 180 - 200 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562328
Loins, mit Haut		ca. 800 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550766
Loins, mit Haut, Premium, ohne Glasur	❄	ca. 0,8 - 1,2 kg pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562494

Knurrhahn

Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, mit Haut, 20% Glasur	❄	ca. 100 - 150 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	560882
Filet, mit Haut, 20% Glasur	❄	ca. 100 - 150 g pro Stück	ca. 10,0 kg pro Karton	562178
Filet vom roten Knurrhahn, mit Haut		ca. 100 - 150 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551507
rot, rund		ca. 300 - 500 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550191



Dorade Royal Rosé

Lachs

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet	„D" Trim	ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550370
	„D" Trim	ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550141
	„D" Trim, mit Haut, geschuppt	ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550249
	„D" Trim, mit Haut, Landbased	ca. 1,1 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551589
	„D" Trim, mit Haut, Landbased	ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551617
	„E" Trim, ohne Haut	ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550230
	FÄRÖER „D" Trim	ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550767
	FÄRÖER „D" Trim	ca. 1,8 - 2,2 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551448
	LABEL ROUGE „D" Trim, vakuumiert	ca. 1,0 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551564
	LABEL ROUGE „D" Trim, lose	ca. 1,4 - 1,8 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551485
FÄRÖER	ausgenommen	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551276
	ausgenommen	ca. 5,0 - 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551084
	ausgenommen	ca. 6,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551312
LABEL ROUGE	ausgenommen	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550268
	ausgenommen	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550669
	ausgenommen	ca. 5,0 - 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550376
	ausgenommen	ca. 6,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550818
	ausgenommen	ca. 7,0 - 8,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550968
Lachs	Graved Lachs, BUFFET, ohne Haut, geschnitten ❄	ca. 0,9 - 1,4 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	560180
	Superior, ausgenommen	ca. 5,0 - 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551457
	Superior, ausgenommen	ca. 6,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550438
ORA King	ausgenommen	ca. 3,0-4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550351
	ausgenommen	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551111
Seelachs	Filet, ohne Haut, ohne Glasur ❄	ca. 230 - 450 g pro Stück	ca. 6,81 kg pro Kiste	561284
	Filet, mit Haut	ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550830
	Loin, 10% Glasur ❄ msc	ca. 160 - 180 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562347
	Loins, ohne Haut	ca. 150 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550423
	Loins, ohne Haut	ca. 300 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551577



Loup de Mer - Wolfsbarsch

Lotte

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bäckchen		ca. 3,0 kg pro Kiste	550188
Filet	500 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550428
Filet, ohne Haut	ca. 1,0 -ca. 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550208
ganz	ca. 1,0 -ca. 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550160
ganz, mit Kopf	5,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550352
Leber		ca. 2,0 kg pro Kiste	550343
toptrim, ohne Bauchlappen	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550235
toptrim, ohne Bauchlappen	4,0 -ca. 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550227

Loup de Mer - Wolfsbarsch

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
ausgenommen, geschuppt, Zucht	ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550386
Butterfly, ohne Kopf, PBO, 10% Glasur ❄	ca. 170 - 200 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	562911
Filet, mit Haut	ca. 300 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551579
Filet, mit Haut	ca. 140 - 180 g pro Stück	ca. 2,0 kg pro Kiste	551277
Filet, 20% Glasur ❄	ca. 120 - 160 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	560928
Filet, mit Haut, PBO, 10% Glasur ❄	ca. 160 - 200 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	562482
rund, Angelware	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550161
rund, Angelware	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550261
rund, Angelware	ca. 4,0+ kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550410
rund, Zucht, Frankreich	ca. 1,5 - 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550971
rund, Zucht, Frankreich	ca. 1,2 - 1,5 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	551107



Chef's Choice

»Wir arbeiten bereits seit geraumer Zeit mit Havelland Express zusammen und schätzen die hohe Qualität ihrer Produkte sowie ihre Zuverlässigkeit.«

Nils Ernst - Brasserie Colette, München

Rotbarsch

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet	ca. 120 - 350 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550833
Filet, mit Haut	ca. 150 - 200 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550763
Filet, mit Haut	ca. 200 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550815
Filet, mit Haut	ca. 600 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551451
Filet ohne Haut, IQF, 10% Glasur ❄	ca. 130 g+ pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	563029
Filet, 20 % Glasur ❄	ca. 180 - 200 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562163
Loins, mit Haut, geschuppt	ca. 100g + pro Stück,	ca. 3,0 kg pro Kiste	550600
ganz	ca. 0, - 1,5 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550297
ganz, ausgenommen	ca. 2,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	550425

Red Snapper

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, mit Haut, 20% Glasur ❄	ca. 170 - 230 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	560167
ganz, mit Kopf	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550262
ganz, mit Kopf	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550263
ganz, mit Kopf	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550365
ganz, mit Kopf	ca. 5,0 - 8,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550419

Rouget Barbet

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
rund	ca. 200 - 300 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550196
rund	ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Stück	550346
rund	ca. 400 - 500 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550320

Scholle

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
küchenfertig	ca. 350 - 450 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550151
küchenfertig	ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550112
küchenfertig, 15 % Glasur ❄	ca. 425 - 475 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	561430
Filet, mit Haut, 20% Glasur ❄	ca. 120 - 160 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	560154
Filet ohne Haut	ca. 80 - 100 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550111
Filet ohne Haut	ca. 120 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550892
ganz, ausgenommen	ca. 1,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	550653
ganz, ausgenommen	ca. 2,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	551557
ganz, ausgenommen	ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550454

Räucherfisch

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Forelle	Filet, geräuchert ❄	ca. 0,5 kg pro Tray	560806
Heilbutt	geräuchert, geschnitten ❄	ca. 1,0 kg pro Stück	560134
Räucherlachs	BUFFET, geschnitten ❄	ca. 1,0 -ca. 1,6 kg pro Stück	560176
	Räucherlachs, ungeschnitten, vakuumiert	ca. 1,0 kg pro Stück	551493
Thunfisch	Filet, geräuchert	ca. 500 g pro Stück	550313

Schwertfisch

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artike	Artikelnummer
Filet, ohne Haut, vakuumiert	ca. 2,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550240
ganz	ca. 20 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	550348
ganz	ca. 15,0 - 20,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550570

Seehecht

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, mit Haut	ca. 200 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550647
Filet, mit Haut, geschuppt	ca. 300 - 500 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551479
Filet, mit Haut, PBO, ohne Glasur ❄	ca. 170 - 255 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	562886
Loins, mit Haut	ca. 200 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550887

Seezunge, Wildfang

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
ganz	ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550176
ganz	ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550113
ganz	ca. 600 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550223
ganz	ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550206
ganz	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550205



Rotbarbe

Steinbeißer

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, ohne Glasur ❄	ca. 400 - 800 g pro Stück	ca. 6,0 kg pro Kiste	560924
Filet, ohne Haut	ca. 400 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550426
Loins, ohne Haut	ca. 150 - 200 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550667

Steinbutt

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
rund, wild	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550540
rund, wild	ca. 5,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550115
rund, wild	ca. 6,0 - 8,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550452
rund, wild	ca. 7,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550322
rund, wild	ca. 10 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	550323
Fischkarkassen ❄		ca. 5,0 kg pro Kiste	562490

Zackenbarsch

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet ,mit Haut, 10% Glasur ❄	ca. 120 - 170 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Karton	563131
Filet, mit Haut, 20% Glasur ❄	ca. 170 - 230 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Karton	563149
gefleckt	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551543
rund	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück,	1 Stück pro Kiste	550444
rund	ca. 10 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	550398



Steinbutt



Thunfisch

Feinster Thunfisch – japanisch veredelt

- **Entdecken Sie unser hochwertiges AAA-Qualitätsfilet** vom Gelbflossen-Thunfisch, das durch seine exzellente Marmorierung und zarte Textur begeistert. Das Mittelstück wurde sorgfältig ohne Haut und Gräten verarbeitet, die Blutlinie entfernt. Für eine besonders schonende Handhabung sind die Filets in weißem Leinentuch gewickelt und nach japanischer Tradition im Softpack verpackt.
- **Dieses Premium-Produkt der Marke Ji Hao Gold** steht für erstklassige Meeresfrüchte, die Qualität mit Genuss verbinden. Das Thunfischfilet eignet sich perfekt für die Zubereitung von Sushi, Sashimi oder anderen eleganten Fischgerichten, die durch ihre Raffinesse überzeugen.
- **Genießen Sie mit Ji Hao Gold** ein Produkt, das höchste Anforderungen erfüllt und Ihren kulinarischen Anspruch auf bestem Niveau unterstützt.

Thunfisch

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, AA Ji Hao, ohne Haut	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551598
Filet, AAA Ji Hao Gold, Softpack, ohne Haut	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551596
Filet, AAA Ji Hao Gold, ohne Haut, vakuum verpackt	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551597
Filet, rot, aufgetaut	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550301
Filet, Sashimi Center Cut	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550586
Loin "Yellowfin" ❄	ca. 2,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	562323
ganz, mit Kopf	ca. 20,0kg+ pro Stück		550195
Sushi Block „SAKU", Großaugen-Thun, ohne Glasur	ca. 200 - 300 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	562869

Thunfisch – Fachbegriffe im Überblick

1. Sashimi: Dünn geschnittene, rohe Fischstücke, traditionell ohne Reis serviert. Beim Thunfisch stammen sie meist aus hochwertigen, fettarmen Partien – ideal, um Textur und Geschmack pur zu genießen.

2. Center Cut: Das zentrale Filet des Thunfischs: gleichmäßig dick, zart, mit feiner Fettverteilung. Besonders geeignet für Sashimi oder Steaks.

3. Chunk: Grob geschnittene, größere Stücke vom Thunfischfilet – weniger verarbeitet als Steaks und perfekt für Sushi, Salate oder Gerichte ohne feine Scheiben.

4. Loin: Das Rückenstück des Fisches – besonders zart, fettarm und geschmacksintensiv. Ein vielseitiger Cut für Steaks, Sashimi und mehr.

Zander

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Filet, mit Haut	ca. 200 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550634
Filet, 20% Glasur ❄	ca. 170 - 230 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	561937
Filet, 20% Glasur ❄	ca. 230 - 300 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562249
Filet, 20% Glasur ❄	ca. 300 - 500 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	560450
Filet, 20% Glasur ❄	ca. 500 - 800 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	560665
Filet, 20% Glasur ❄	ca. 800 g+ pro Stück	ca. 10,0 kg pro Kiste	560439
Filet, ohne Glasur ❄	ca. 400 - 450 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	560135
Ostsee, ausgenommen	ca. 1,5 - 2,5 kg pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	551116
Ostsee, ausgenommen	ca. 2,5 - 4,0 kg pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	551112
Ostsee, ausgenommen	ca. 4,0 kg+ pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	551117
rund, Zucht	ca. 1,0 -ca. 2,0 kg je Stück	2 Stück pro Kiste	550121
rund, Wildfang, Ijsselmeer	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551303
rund, Wildfang, Schweden	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551302
rund, Wildfang, Schweden	ca. 4,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	551328

Weitere Fische

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Adlerfisch		ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551072
Alfonsino	rund	ca. 0,5 - 1,0 kg pro Stück,	ca. 3,0 kg pro Kiste	550526
Black Cod	Filet, mit Haut, ohne Glasur ❄	ca. 700 - 800 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	563104
Black Cod, Kohlenfisch	ohne Kopf, ohne Glasur ❄	ca. 2,0 - 4,0 kg pro Stück	ca. 22,7 kg pro Kiste	560678
Bonito	ausgenommen	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550347
Bottarga di Muggine	Meeräschenrogen, vakuumiert	ca. 190 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	510429
Butterfisch	Filet, ohne Haut, 20% Glasur ❄	ca. 2,0 - 7,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	560578
Chapon Rascasse		ca. 0,8 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550222



Adlerfisch


Saint Pierre

Weitere Fische

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Egli	Filet, Ostsee, geschuppt, mit Haut, 10% Glasur ❄	ca. 60 - 80 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562497
Glattbutt	rund	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550646
	rund	ca. 3,0 - 4,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550234
Gelbschwanzmakrele	Filet, mit Haut, vakuumiert, ohne Glasur ❄	ca. 1,2 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	562370
Hamachi	rund, Ikejime	ca. 4,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551413
	Filet, mit Haut, vakuumiert, Ikejime	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551414
Mahi Mahi, Goldmakrele	ganz	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550782
	ganz	ca. 5,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551559
Makrele	Filet, mit Haut	ca. 50 - 100 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550720
Meerbarbe	Filet, mit Haut, ohne Kopf, mit Schale 20% Glasur, IQF ❄	ca. 80 - 120 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Kiste	562908
	Filet, mit Haut ❄	ca. 40 - 80 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Kiste	560144
	Nordsee	ca. 200 - 300 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551544
	Nordsee	ca. 300 - 400 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551545
Offiziersbarsch (Cobia)	ganz	ca. 5,0 - 10,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550437
	ganz	ca. 3,0 - 5,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551542
Papageifisch	ausgenommen	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550232
Rochenflügel	ohne Haut	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550430



Filet vom Schellfisch

Weitere Fische

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Saint Pierre	ganz	ca. 800 - 100 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550896
	ganz	ca. 1,0 - 2,0 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550159
	ganz	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	550241
Sardine	Filet, mit Haut	ca. 30 - 40 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550106
Schellfisch	Filet, mit Haut	ca. 400 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551553
Seesaibling	ausgenommen	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551502
	Filet, mit Haut, PBO, IQF, 20% Glasur ❄	ca. 400 g+ pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562481
Spiegelkarpfen	ausgenommen	ca. 1,5 - 2,5 kg pro Stück	2 Stück pro Kiste	550136
Steinköhler	Pollack, mit Kopf, Ikejime	ca. 4,0 - 6,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551488
Wels	Filet, ohne Haut, 15% Glasur, IQF ❄	ca. 200 - 500 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562504
	Filet, ohne Haut	ca. 200 - 300g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551125
	Loin, ohne Haut	ca. 150 g+ pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551454
Viktoriabarsch	Filet, ohne Haut ❄	ca. 300 - 500 g pro Stück	ca. 6,0 kg pro Kiste	562502



Don Gambero

GAMBERO ROSSO AUS SIZILIEN

STANDORT: Italien

› **Direkt aus Mazara del Vallo:**
Don Gambero ist eine Marke der Il Satiro Danzante SRL und spezialisiert auf den Fang und die Verarbeitung von Gambero Rosso – den roten Riesengarnelen aus den Tiefen des Mittelmeers.

› **Teil der Longino & Cardenal Gruppe:**
Als Tochterunternehmen einer der renommiertesten Feinkostimporteure Italiens steht Don Gambero für kompromisslose Qualität und kulinarische Innovation.

› **Nachhaltiger Tiefseefang:**
Die Garnelen werden mit selektiven Fangmethoden in über 1.000 m Tiefe gefischt – schonend für das Ökosystem und mit Fokus auf Nachhaltigkeit.

› **Sortimentsvielfalt:**
Neben dem Gambero Rosso umfasst das Sortiment über 40 mediterrane Spezialitäten – darunter Gambero rosa, Calamaretti, Scampi und Oktopus – tiefgekühlt und küchenfertig.

Produkt		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Rote Riesengarnele „Gambero Rosso“	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	16 - 18 Stück pro Schale	562521
Rote Riesengarnele „Gambero Rosso“	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	30 - 32 Stück pro Schale	562882



Riesengarnele, rot, 16/18 „Gambero Rosso“



Prestige Seafood SAS

Exklusive Obsiblue aus nachhaltiger Zucht

STANDORT: Neukaledonien

Gut zu wissen

Obsiblue-Garnelen werden ohne Glasur tiefgefroren und sind direkt nach dem Auftauen verzehrfertig – ideal für rohe Zubereitungen wie Ceviche oder Sashimi.

- **Exklusive Herkunft:** Obsiblue-Garnelen stammen aus nachhaltiger Aquakultur in Neukaledonien – fernab industrieller Fischerei.
- **Sashimi-Qualität:** Die Garnelen überzeugen mit zartem Fleisch, süßlich-jodiertem Geschmack und außergewöhnlicher Textur.
- **Natürlich blau:** Ihre charakteristische Färbung ist kein Zufall – sie entsteht durch die mineralreiche Umgebung und die besondere Zuchtmethode.
- **Für die Spitzengastronomie:** Prestige Seafood liefert rund 100 Tonnen Obsiblue jährlich – bevorzugt von Top-Köchen in Tokio, Paris und Berlin.

Blaue Südseegarnelen Obsiblue

Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
16/20 mit Kopf, mit Schale	ca. 1,0 kg pro Päckchen	563157
21/25 mit Kopf, mit Schale	ca. 1,0 kg pro Päckchen	563158



Chef's Choice

»Wir arbeiten seit fast 20 Jahren gemeinsam und kennen uns gut. Es ist die vertrauensvolle, ehrliche und offene Zusammenarbeit auf Augenhöhe, die für uns unverzichtbar ist. Für uns gibt es in Deutschland keine Alternative zu Havelland Express.«

Malte Behrmann, Food & Beverage Manager
- Bilderberg Bellevue Hotel, Dresden



Comeau

Scallops aus kanadischer Tiefe

STANDORT: Kanada

- **Familienunternehmen mit Geschichte:** Comeau Seafoods wurde 1946 in Nova Scotia gegründet und zählt heute zu den führenden Seafood-Produzenten Kanadas.
- **Tiefsee-Expertise:** Die Jakobsmuscheln stammen aus den kalten, klaren Gewässern des Nordatlantiks – handverlesen und direkt an Bord verarbeitet.
- **Qualität ohne Kompromisse:** Die Scallops sind naturbelassen, ohne Zusatzstoffe oder Wasserzusatz – für reinen Geschmack und perfekte Textur.
- **Für die gehobene Küche:** Ob roh, gebraten oder pochiert – die Muscheln eignen sich ideal für anspruchsvolle gastronomische Anwendungen.

Gut zu wissen

Comeau setzt auf das „Dry Scallop"-Verfahren – die Muscheln werden direkt nach dem Fang ohne chemische Behandlung eingefroren. Das garantiert eine besonders feste Konsistenz und intensives Aroma.

Tiefseescallops

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
10/20 Sück / lbs, roh, ohne Schale msc	ca. 1,0 kg pro Beutel	562874
20/30 Sück / lbs, roh, ohne Schale msc	ca. 1,0 kg pro Beutel	563107



Chef's Choice

»Mir ist es äußerst wichtig, mit loyalen und verlässlichen Partnern zusammenzuarbeiten. An erster Stelle steht für mich dabei Havelland Express.«

Tobias Koch, Kulinarischer Direktor
- Bachmair Weißach, Kreuth



Hispamare

CARABINERO – TIEFROT, INTENSIV, EXKLUSIV

STANDORT: Spanien

- **Familientradition seit 1953:** Hispamare betreibt eine eigene Flotte von Fangschiffen und gehört heute zur dritten Generation eines spanischen Familienunternehmens mit Sitz in Adra, Andalusien.
- **Premiumprodukte für die Spitzengastronomie:** Spezialisiert auf Carabinero, Langustinen, Garnelen und Tiefseefische – mit Fokus auf Geschmack, Frische und Herkunft.
- **Technologie für Qualität:** Tiefkühlung direkt an Bord bewahrt Farbe, Aroma und Textur – für maximale Frische und ganzjährige Verfügbarkeit.
- **Nachhaltiger Wildfang:** Gefischt in den hochgeschätzten FAO-Zonen 34 und 37 – mit Fokus auf natürliche Lebensräume und verantwortungsvolle Fischerei.

Carabinero, Garnele

Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Carpaccio "Carabinero"	❄	ca. 60 g pro Stück	10 Portionen pro Karton	562991
mit Kopf, mit Schale, ohne Glasur	❄	ca. 80g pro Stück	10 - 15 Stück pro kg	562892
mit Kopf, mit Schale, ohne Glasur	❄	ca. 200 g pro Stück	4-5 Stück pro kg	562891
Karkassen, ohne Glasur	❄		ca. 1,0 kg pro Beutel	562966
Garnelenschwanz, mit Schale	❄	ca. 40 g pro Stück	20 - 30 Stück pro kg	562498
Garnelenschwanz, mit Schale	❄	ca. 20 g pro Stück	40 - 60 Stück pro kg	562893



Carabinero,
Garnelenschwanz mit Schale



Mission Vision

68°NOORD – NORDISCHE MEERESDELIKATESSEN

STANDORT: Deutschland, Hamburg

- **Spezialisiert & handverlesen:** 68°NOORD verarbeitet Königskrabben, Schneekrabben und Jakobsmuscheln individuell und flexibel – direkt aus den kalten Gewässern Norwegens .
- **Qualität mit Herkunft:** Die Produkte stammen ausschließlich von persönlich bekannten Erzeugern und werden in Deutschland von Hand verarbeitet – für maximale Frische und Rückverfolgbarkeit .
- **Gastronomie im Fokus:** Das Unternehmen beliefert Großhandel und Gastronomie europaweit – mit maßgeschneiderten Lösungen und Beratung für Küchenprofis .
- **Fair & transparent:** Hanseatische Werte wie Ehrlichkeit, Fairness und direkter Kontakt prägen die Unternehmensphilosophie – mit Schwerpunkt auf kulinarische Perfektion .

Gut zu wissen

68°NOORD steht für kompromisslose Qualität und Leidenschaft für Meeresfrüchte. Ob Königskrabbe, Schneekrabbe oder Jakobsmuschel – jedes Produkt wird individuell verarbeitet und ist ein kulinarisches Statement.

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Jakobsmuscheln	ganz, in der Schale	❄	ca. 200 - 250 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	562387
Königskrabbe	Alaska, Beine und Scheren, gekocht, ganz, 3L, Premium	❄	ca. 0,9 - 1,1 kg pro Stück	ca. 2,5 kg pro Kiste	562523
	Alaska, Beine und Scheren, roh, ganz, 3L, Premium	❄	ca. 0,9 - 1,1 kg pro Stück	ca. 2,5 kg pro Kiste	562522
	Alaska, Beine und Scheren, M, gekocht, halbiert	❄	ca. 250 - 500 g pro Stück	ca. 2,5 kg pro Karton	563083
	Fleisch, gekocht	❄		ca. 200 g pro Päckchen	562962
Snow Crab	Combo Meat, Oberschenkel- und Beinfleisch, gekocht	❄		ca. 400 g pro Päckchen	563021
Taschenkrebs	weißes Fleisch, gekocht	❄		ca. 350 g pro Päckchen	563085



Krijn Verwijs

MUSCHELFISCHEREI MIT GESCHICHTE – AUS YERSEKE SEIT 1880

STANDORT: Niederlande

- **Familienunternehmen mit Tradition:**
  Seit 1880 steht Krijn Verwijs für nachhaltige Muschel- und Krustentierproduktion – heute in vierter Generation geführt von Bram und Caroline Verwijs.
- **Zentrum der Muschelfischerei:**
  Mit Sitz in Yerseke, dem niederländischen Herz der Schalentiere, verarbeitet das Unternehmen täglich frische Austern, Miesmuscheln, Herzmuscheln und mehr.
- **„Seafarmers by Nature“:**
  Unter dieser Philosophie vereint Krijn Verwijs Umweltbewusstsein, Transparenz und handwerkliche Verarbeitung – mit Fokus auf Qualität und Herkunft.
- **International vernetzt:**
  Mit rund 120 Mitarbeitenden und der Marke „Premier“ beliefert das Unternehmen Kunden in ganz Europa – von Feinkosthändlern bis zur Spitzengastronomie.

Austern

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Supreme, Nr. 2	ca. 86 - 120 g pro Stück	24 Stück pro Korb	551548
Fine de Claire, Nr. 2	ca. 86 - 120 g pro Stück	48 Stück pro Korb	551271
OYSRI, Nr. 2	ca. 86 - 120 g pro Stück	48 Stück pro Korb	551227
LA ZÉLANDAISE, Nr. 2	ca. 86 - 120 g pro Stück	48 Stück pro Korb	551226

Hummer, lebend

Herkunft	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Europa	ca. 400 - 600 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	551249
Europa	ca. 600 - 800 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	551250
Europa	ca. 800 - 1000 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	551251
Europa	ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551252
Europa	ca. 1,5 - 2,5 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551253
Kanada	ca. 450 - 552 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	570113
Kanada	ca. 553 - 661 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	570107
Kanada	ca. 662 - 789 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	551228
Kanada	ca. 800 - 1000 g pro Stück	1 Stück pro Kiste	570109
Kanada	ca. 1,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	570127



Kaisergranat

Krustentiere

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Kaisergranat	15 - 20 Stück pro kg	ca. 3,0 kg pro Kiste	550477
	4 - 7 Stück pro kg	ca. 3,0 kg pro Kiste	550497
Krabbenfleisch		ca. 500 g pro Päckchen	551103
Taschenkrebse	ca. 400 - 600 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550510
	ca. 600 - 800 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550462

Muscheln

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Jakobsmuscheln PREMIER	trocken, ohne Rogen, aufgetaut	ca. 1,0 kg pro Becher	551263
	trocken, ohne Rogen, aufgetaut	ca. 1,0 kg pro Becher	551264
Miesmuschel	EXTRA	ca. 1,0 kg pro Schale	550512
Palourdes Teppichmuschel	Größe M	ca. 1,0 kg pro Schale	550473
Scheidemuscheln - Pieds de Couteaux		ca. 1,0 kg pro Netz	551209

Hummer





Peixos de Palamós

FRISCHER FISCH AUS SPANIEN –
DIREKT VOM HAFEN IN DIE KÜCHE

STANDORT: Spanien

Familientradition seit über 40 Jahren:
Peixos de Palamós ist ein spanisches Familienunternehmen mit Sitz in Palamós (Katalonien) und zählt zu den führenden Exporteuren für frischen Fisch & Meeresfrüchte in Europa.

Direkt vom Ursprung:
Die Zusammenarbeit mit über 30 Fischmärkten an Atlantik und Mittelmeer garantiert täglich frische Ware mit transparenter Herkunft.

Modernste Verarbeitung:
Der Fisch wird ohne Zusätze verarbeitet, tieftiefgekühlt und küchenfertig konfektioniert – mit modernster Technologie und unter strenger Qualitätskontrolle.

Für die gehobene Gastronomie:
Ob Dorade, Wolfsbarsch, Oktopus oder Gambas – das Sortiment ist auf die Bedürfnisse von Spitzenküchen und Hotellerie zugeschnitten.

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Oktopus	Carpaccio	❄	ca. 50 g pro Stück	24 Stück pro Karton	562207
Schwertmuschel	Groß	❄	14 - 16 cm pro Stück	ca. 1,0 kg pro Karton	562493
Seeteufelbäckchen	ohne Glasur	❄		ca. 1,5 kg pro Kiste	562872



Krustentiere
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Crevette Rose	gekocht		ca. 12,5 g - 16,7 g pro Stück	ca. 2,0 kg pro Kiste	550458
Flusskrebse	gekocht, ohne Glasur	❄	ca. 500 g pro Päckchen		560168
	Schwänze, gekocht, im Block	❄	ca. 2,3 - 3,0 g pro Stück	ca. 2,0 kg pro Packung	563050
Garnelen	Carpaccio "Gambero Rosso"	❄	ca. 50 g pro Päckchen	10 Päckchen pro Karton	562967
	Spieße, Seawater, 20% Glasur	❄	ca. 100 g pro Stück	10 Stück pro Karton	560398
Kaisergranat	8/12, ganz, 25% Glasur	❄	8 - 12 Stück pro kg	ca. 1,0 kg pro Tray	562517
Mangrovenkrabbe	geriffelt - Softshellcrab, 10% Glasur	❄	ca. 100 g pro Päckchen	10 Stück pro Päckchen	563087



Flusskrebsschwänze

Garnelen

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Carpaccio "Gambero Rosso"	ca. 50 g pro Portion	10 Portionen pro Päckchen	562967

High Pressure Hummer

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Fleisch, roh, Scheren und Gelenkfleisch msc	ca. 227 g proBeutel	1 Beutel	562954
Fleisch, roh, Scheren und Gelenkfleisch msc	ca. 250 g pro Beutel	1 Beutel	563174
Fleisch, roh, Scheren und Gelenkfleisch msc	ca. 454 g pro Beutel	1 Beutel	562366
ganz, roh	ca. 400 - 450 g pro Stück	12 Stück pro Karton	562903
ganz, roh	ca. 428 - 450 g pro Stück	11 Stück pro Karton	562271
ganz, roh	ca. 500 - 550 g pro Stück	10 Stück pro Karton	563124
halbiert, roh	ca. 200 - 225 g pro Stück	22 Stück pro Karton	562280
halbiert, roh msc	ca. 250 - 300 g pro Stück	17 Stück pro Karton	562333
Schwänze, mit Schale	ca. 140 - 170 g pro Stück	ca. 4,54 kg pro Karton	562270

Hummer

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Chic, lebend	ca. 450 - 550 g pro Stück	ca. 8,0 kg pro Kiste	550848
Quarters, lebend	ca. 550 - 650 g pro Stück	ca. 8,0 kg pro Kiste	550849
im Eisblock	ca. 350 g pro Stück	10 Stück pro Kiste	563051
Karkassen, ohne Glasur		ca. 11,34 kg pro Kiste	562337
Schwänze	ca. 140 - 170 g pro Stück	ca. 4,54 kg pro Kiste	562883



High Pressure Hummer, Schwänze und Scheren



Black Tiger Riesengarnele, SW, 8/12, ohne Kopf

Riesengarnele Black Tiger

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
SW, 2/4, mit Kopf, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Karton	562489
SW, 4/6, mit Kopf, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Karton	560272
SW, 6/8, mit Kopf, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Karton	560411
SW, 6/8, ohne Kopf, easy peel, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	560409
SW, 8/12, geschält, entdarmt, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	560407
SW, 8/12, mit Kopf, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Karton	560399
SW, 8/12, ohne Kopf, easy peel, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	560424
SW, 13/15, ohne Kopf, easy peel, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	561266
SW, 16/20, geschält, entdarmt, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	562958
SW, 16/20, ohne Kopf, easy peel, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	560396
SW, 26/30, geschält, entdarmt, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	560390
SW, 31/40, geschält, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	560395
SW, 16/20, mit Kopf, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	560940

Rotgarnele

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
8/12, ohne Kopf, easy peel, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	562484
8/12, easy peel, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	562485
10/20, mit Kopf, ohne Glasur	ca. 2,0 kg pro Karton	560392
13/15, ohne Kopf, easy peel, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	562566
Premium, ohne Kopf, easy peel, 20% Glasur	ca. 1,0 kg pro Beutel	560780



Perlen der Meere

Austernvielfalt entdecken

Austern überzeugen durch ihre vielfältigen Geschmacksrichtungen und Texturen, die von zart und cremig bis hin zu salzig und kräftig reichen und somit ein einzigartiges kulinarische Erlebnis bieten.

Fin:
Mild, cremig und zart im Geschmack. Diese Austern zeichnen sich durch ihre weiche Textur und angenehme Milde aus, die sie besonders zugänglich machen..

Royal:
Vollmundig, nussig und kräftig. Sie bieten ein intensives Geschmackserlebnis mit nussigen Noten und einer deutlichen Präsenz im Aroma.

Spéciale:
Oft eine komplexe, ausgewogene Note. Diese Austern verbinden unterschiedliche Aromen zu einem harmonischen Gesamtbild und bieten eine vielschichtige Geschmackspalette.

Boudeuse:
Kräftiger, mit ausgeprägter Mineralität. Sie überzeugen durch ihre intensive Mineralität und eine kräftige Geschmackstiefe.

Ostra Regal:
Fein, frisch und ausgewogen im Geschmack. Diese Austern präsentieren sich mit einer frischen, eleganten Note und einer ausgewogenen Geschmackssymmetrie.

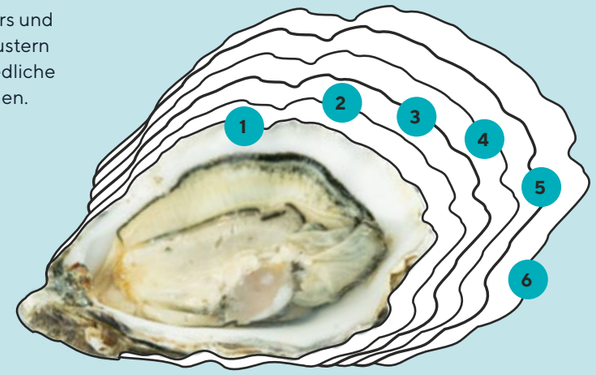
Sentinelle:
Der Geschmack ist elegant und frisch, was auf eine angenehme, leichte Fruchtigkeit und eine harmonische Balance zwischen Säure und Frische hinweist

Gillardeau:
Diese Austern sind berühmt für ihre zarte Textur, die angenehm weich und fein im Biss ist. Der Geschmack ist ausgewogen, mit einer harmonischen Kombination aus salzigen und nussigen Noten.

Tsarskaya:
Eine exklusive Sorte mit reichem, vollmundigem Aroma und einer cremigen Textur, die an Luxus und Raffinesse erinnert.

Austerngrößen

Die Austerngrößen werden anhand des Durchmessers und des Gewichts klassifiziert, wobei von kleinen Petit-Austern bis hin zu großen Trés Grand-Exemplaren unterschiedliche Verwendungszwecke und Größenordnungen bestehen.



1. TP =Trés Petit (Sehr klein) = Nr. 5

- Gewicht: 30 - 45 g

2. P = Petit (Klein) = Nr. 4

- Gewicht: 45–70 g
- Verwendung: Appetizer, einzelne Austern

3. M = Moyen (Mittel) = Nr. 3

- Gewicht: 70–ca. 90 g
- Verwendung: klassische Austern, Hauptgerichte

4. G = Grand (Groß) = Nr. 2

- Gewicht: 90–110 g
- Verwendung: besondere Anlässe, hochwertige Austern

5. TG = Trés Grand (Sehr groß) = Nr. 1

- Gewicht: über 110 g
- Verwendung: besonders große Austern, oft als Spezialität

6. Extra große Austern

- Gewicht: 150 g



Huîtres Hervé

AUSTERN AUS DEM HERZEN DER MARENNES

HUÎTRES HERVÉ

STANDORT: Frankreich, Marennes



Chef's Choice

»Wir freuen uns sehr, mit Havelland Express zusammenzuarbeiten, da sie eine abwechslungsreiche Auswahl an Austern anbieten, die ideal zu unserer Austernbar passen. Für uns sind sie ein zuverlässiger Partner, auf den wir uns stets verlassen können.«

Jacob Tracy,
Department Manager & Executive Chef - KaDeWe - Die Sechste, Berlin

- **Familienbetrieb mit Tradition:**
  Huîtres Hervé - Seit 1939 züchtet die Familie Hervé Austern – heute in dritter Generation mit modernen, nachhaltigen Methoden.
- **Optimale Bedingungen:**
  Die Austern wachsen in flachen Becken mit Süß- und Salzwasser, das Resultat ist ein zartes Fleisch und ein mild-nussiger Geschmack.
- **Handverlesene Qualität:**
  Jede Auster wird sorgfältig selektiert und überzeugt durch ihre ausgewogene Balance aus Jod, Süße und Mineralität.
- **Für die gehobene Gastronomie:**
  Von „Fine de Claire" bis „Spéciale N°2" – jede Sorte bietet einzigartige Textur, Farbe und Geschmack für die Spitzengastronomie

Auster Boudeuse

Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Nr. 4	12 Stück pro Korb	551525
	48 Stück pro Korb	551527
	96 Stück pro Korb	551528
Nr. 5	48 Stück pro Korb	551530

Auster Fine

Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Nr 1	48 Stück pro Korb	551515
Nr. 2	12 Stück pro Korb	551517
	24 Stück pro Korb	551518
	48 Stück pro Korb	551519
	96 Stück pro Korb	551520
Nr. 3	24 Stück pro Korb	551522
	48 Stück pro Korb	551523

Austern

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Baby-Peter	Nr. 5	48 Stück pro Korb	551533
Ronce	Nr. 2	48 Stück pro Korb	551535
Royale	Nr. 2	48 Stück pro Korb	551536
	Nr. 3	48 Stück pro Korb	551566
Spéciale	Nr. 2	48 Stück pro Korb	551537
	Nr. 3	48 Stück pro Korb	551563

Krustentiere und Muscheln

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Crevette Impériale	40/60	ca. 1,0 kg pro Kiste	551614
Palourdes		ca. 1,0 kg pro Korb	551539



Auster Royale



Auster Fine

Gut zu wissen

In diesen Becken trifft nährstoffreiches Süßwasser aus Flüssen auf mineralhaltiges Meerwasser – eine natürliche Symbiose, die ideale Bedingungen für die Veredelung der Austern schafft.



Boutrais Austern

AUSTERNKULTUR AUS DER BRETAGNE UND IRLAND

STANDORT: Frankreich

- **Familienbetrieb mit Tradition:**
  Gegründet von Pascal Boutrais, heute geführt von Sohn Hugo – mit fünf eigenen Austernfarmen in der Bretagne.
- **Eigene Aufzucht in Irland:**
  Der Austernnachwuchs wächst in der nährstoffreichen Clew Bay auf – für optimale Qualität von Anfang an.
- **Handverlesene Premiumsorten:**
  Ostra Regal, Sentinelle und Sélection Marine überzeugen durch feinen Meeresgeschmack und feste Textur.
- **Gold veredelt:**
  Die Sélection Gold wird mit 22-karätigen Blütenblättern aus Lebensmittelgold bestäubt – ein echtes Highlight für die Spitzengastronomie.



Sentinelle Nr. 2

Boutrais Austern ist ein familiengeführtes Unternehmen mit Sitz in der Bretagne. Mit fünf eigenen Austernfarmen und einer einzigartigen Aufzuchtbucht in Irland steht die Familie Boutrais für kompromisslose Qualität, handwerkliche Sorgfalt und eine tiefe Verbundenheit zur Natur. Ihre Austern sind das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung und echter Leidenschaft für das Produkt.

Frankreich

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Céline	Nr. 2	48 Stück pro Korb	551124
Sentinelle	Nr. 2	48 Stück pro Korb	551122
	Nr. 3	48 Stück pro Korb	551284
Plates	TTG	25 Stück pro Korb	551620
	G	50 Stück pro Korb	551621
	M	50 Stück pro Korb	551622

Irland

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Ostra Amulette	Nr. 4	48 Stück pro Korb	551572
Ostra Regal	Nr. 2	24 Stück pro Korb	551412
	Nr. 2	48 Stück pro Korb	551121
	Nr. 3	48 Stück pro Korb	551283
Ostra Regal GOLD	Nr. 2	24 Stück pro Korb	551123
	Nr. 2	48 Stück pro Korb	551120
	Nr. 4	24 Stück pro Korb	551285



Plates M

Gut zu wissen

Boutrais Austern vereinen französische Handwerkskunst mit irischer Natur. Die Kombination aus eigener Zucht, sorgfältiger Selektion und exklusiven Sorten wie der Ostra Regal machen sie zu einer festen Größe auf den besten Speisekarten Europas.



Ostra Regal GOLD Nr. 2



Gillardeau

AUSTERNKULTUR MIT FAMILIENGESCHICHTE



Austern
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

STANDORT: Frankreich, Marennes-Oléron

Gut zu wissen

Die Austern von Gillardeau sind so begehrt, dass sie weltweit kopiert werden – das Familienunternehmen schützt seine Originale mit einem Lasergravur-System, das jede einzelne Auster markiert.

- **Tradition seit vier Generationen:** Die Familie Gillardeau züchtet Austern seit über 100 Jahren – mit Hingabe und handwerklicher Präzision.
- **Beste Bedingungen:** Gillardeau Austern wachsen zunächst neun Monate in Brutcontainern und anschließend drei Jahre in nährstoffreichen Gewässern. Während dieser Zeit werden sie über 60-mal gepflegt, gewendet und gereinigt.
- **Handverlesene Selektion:** Jede Auster wird sorgfältig geprüft und trägt das berühmte „G"-Branding als Zeichen für Herkunft und Exzellenz.
- **Unverwechselbarer Geschmack:** Gillardeau Austern zeichnen sich durch ihr festes, fleischiges Inneres und einen besonders reinen, leicht süßlich-nussigen Geschmack aus. Sie gelten weltweit als Delikatesse der Spitzenklasse.

Austern

Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Nr. 1	48 Stück pro Korb	550902
Nr. 2	48 Stück pro Korb	550853
Nr. 2	96 Stück pro Korb	551484
Nr. 3	12 Stück pro Korb	551183
Nr. 3	48 Stück pro Korb	551184
Nr. 4	48 Stück pro Korb	551085
Nr. 4	96 Stück pro Korb	551280
Nr. 5	48 Stück pro Korb	551281

Zubehör für Austern

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Austernmesser	Austernöffner	1 Stück	550468

Austern

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Belon	G	ca. 66 - 85 g pro Stück	50 Stück pro Korb	551623
Belon	TG	ca. 86 - 105 g pro Stück	50 Stück pro Korb	551624
Belon	TTG	ca. 106 - 165 g pro Stück	50 Stück pro Korb	570110
Belon	PDC	ca. 166 g+ pro Stück	50 Stück pro Korb	551626
Cork	Nr. 2		50 Stück pro Korb	570121
Muirgen	Nr. 3		50 Stück pro Korb	570125
TARBOURIECH - La Réserve	Nr. 2		48 Stück pro Korb	551510
Tsarskaya	Nr. 2		50 Stück pro Korb	550505
	Nr. 3		50 Stück pro Korb	570122
Utah Beach	Nr. 2		48 Stück pro Korb	550941

Gut zu wissen

Belon-Austern reifen in der Mündung des Flusses Bélon, wo sich Süß- und Salzwasser vermischen. Diese besondere Umgebung verleiht ihnen ihren charakteristischen nussigen Geschmack mit einer cremigen Textur – ein Profil, das sie von anderen Austern deutlich abhebt



STANDORT: Polen

Gut zu wissen

Antonius Caviar produziert ausschließlich aus eigenen Störfarmen – ein seltener Qualitätsansatz in der Branche. Die Rogenperlen stammen aus nachhaltiger Zucht und werden frisch verarbeitet, ohne Pasteurisierung. Das Ergebnis: seidig-weiche Textur, intensives Aroma und höchste Reinheit – direkt aus Polen, direkt für die gehobene Gastronomie.

- **Europäische Spitzenzucht:** Antonius Caviar zählt zu den führenden Störkaviar-Produzenten weltweit – mit Produkten ausschließlich aus eigener Zucht.
- **Reinheit ohne Kompromisse:** Der Kaviar wird frisch und nicht pasteurisiert aus nicht ovulierten Störeiern gewonnen – für feinste Textur und Geschmack.
- **Handwerk mit Herkunft:** Die Produktion folgt traditionellen Ritualen, geprägt von Respekt gegenüber Natur und Tier.
- **Geschätzt in der Spitzengastronomie:** Mit perfekter Beschaffenheit und ausgewogener Aromatik überzeugt Antonius Caviar anspruchsvolle Küchen weltweit.

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Albino	ca. 30 g pro Dose	532631



Chef's Choice

»Ich bin stets wieder begeistert von unserer Zusammenarbeit. Sie bieten einzigartige Produkte an, die nicht überall erhältlich sind. Ich freue mich sehr auf die weiterhin erfolgreiche Partnerschaft.«

Lars Wolf, Küchenchef - Excelsior Hotel Ernst, Köln

Oscietra

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
5*	ca. 20 g pro Dose	532833
5*	ca. 30 g pro Dose	532493
5*	ca. 50 g pro Dose	532494
5*	ca. 125 g pro Dose	532495
5*	ca. 250 g pro Dose	532788
5*	ca. 500 g pro Dose	532789
6*	ca. 30 g pro Dose	532797
6*	ca. 50 g pro Dose	532798
6*	ca. 125 g pro Dose	532799
6*	ca. 500 g pro Dose	532850

OSCIETRA KAVIAR
Hochwertige Perlen vom russischem Stör (Acipenser gueldenstaedtii), die mit einem Durchmesser von 2,9 bis 3,0 (5*), bzw. 3,0 bis 3,5 mm (6*) überzeugen. Der Kaviar besticht durch einen vollmundigen Geschmack mit einer harmonischen, milden (Nussnote) Nussigkeit. Die Farbpalette reicht von elegantem Grau über warmes Braun und Olivgrün bis hin zu strahlendem Gold – ein wahrer Genuss für die Sinne.





Siberian

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
5*	ca. 20 g pro Dose	532832
5*	ca. 30 g pro Dose	532490
5*	ca. 50 g pro Dose	532491
5*	ca. 125 g pro Dose	532492
5*	ca. 250 g pro Dose	532808
5*	ca. 500 g pro Dose	532853
5*	ca. 1,0 kg pro Dose	532852
6*	ca. 30 g pro Dose	532800
6*	ca. 50 g pro Dose	532801
6*	ca. 125 g pro Dose	532802

SIBERIAN KAVIAR
Unser Siberian Kaviar stammt vom sibirischen Stör (Acipenser baerii) und überzeugt mit mittelgroßen, elastischen Perlen von 2,6 bis 2,7 mm (5*), bzw. 2,7 bis 3,2 mm (6*)Durchmesser. Die Farbpalette reicht von elegantem Schwarz über Grau bis hin zu Braun- und Olivtönen. Geschmacklich bietet er ein vielschichtiges Profil mit frischen, umami-geprägten Noten und einem klaren, lang anhaltenden Abgang – ideal für Feinschmecker, die Tiefe und Raffinesse suchen.



Imperial Caviar

KAVIAR MIT HERKUNFT – EXKLUSIV, NACHHALTIG, MEISTERHAFT VEREDELT

STANDORT: Deutschland, Berlin

Gut zu wissen

Imperial Caviar verbindet jahrzehntelange Erfahrung mit einem klaren Qualitätsversprechen: Nur die besten Rogen schaffen es ins Sortiment.

› **30 Jahre Expertise:**
Imperial Caviar GmbH zählt zu den führenden Kaviar-Importeuren Deutschlands – mit Wurzeln in der persischen Kaviartradition und Sitz in Berlin.

› **Handverlesene Qualität:**
Das Sortiment umfasst feinsten Störkaviar aus nachhaltiger Aquakultur – mit Fokus auf Reinheit, Geschmack und Rückverfolgbarkeit.

› **Feinkost für Kenner:**
Neben Kaviar bietet Imperial Caviar auch edlen Lachs und weitere Delikatessen – für die gehobene Gastronomie und den anspruchsvollen Handel.

› **Verlässlicher Partner:** Als inhabergeführtes Unternehmen mit internationalem Netzwerk steht Imperial Caviar für persönliche Beratung, schnelle Lieferung und kompromisslose Frische.

Kaviar

Gewicht pro Stück	Artikelnummer
ca. 10 g pro Dose	532775
ca. 30 g pro Dose	532776
ca. 50 g pro Dose	530600



AKI

ALTONAER KAVIAR IMPORT HAUS

STANDORT: Deutschland, Hamburg

› **Fast 100 Jahre Expertise:**
AKI zählt zu den traditionsreichsten Kaviarhäusern weltweit – gegründet in Altona, Hamburg.

› **Nachhaltige Herkunft:**
Die Produkte stammen aus zertifizierter Aquakultur und erfüllen höchste Standards wie „Friends of the Sea“.

Kaviar

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Arenkha, aus geräuchertem Hering	ca. 120 g pro Glas	531165
Felchen	ca. 100 g pro Glas	532525
Forellen	ca. 100 g pro Glas	530140
Hecht	ca. 100 g pro Glas	530128
Keta	ca. 100 g pro Glas	530139
Original Tobiko, Fliegender Fisch Rogen, rot	ca. 90g pro Glas	531224
Saibling	ca. 100 g pro Glas	530231
Seehasenrogen	ca. 100 g pro Glas	531052



Hechtkaviar

Mini Blinis

Beschreibung		Menge je Artikel	Artikelnummer
5,5 cm	❄	16 Stück pro Päckchen, 10 Päckchen pro Karton	563159



Fangst

NORDISCHE FISCHKONSERVIERUNG NEU GEDACHT

STANDORT: Dänemark

- **Dänisches Feinkostunternehmen:**
  Fangst verbindet traditionelle Konservierungsmethoden mit moderner nordischer Esskultur.
- **Nachhaltiger Wildfang:**
  Kleine Fischarten wie Sprotten und Muscheln stammen aus verantwortungsvoller Fischerei in nordischen Gewässern.
- **Zutaten in Bio-Qualität:**
  Verfeinert mit kaltgepresstem Rapsöl und Kräutern aus kontrolliert biologischem Anbau.
- **Umweltfreundliche Verpackung:**
  100 % recycelbare Aluminiumdosen unterstreichen den ganzheitlich nachhaltigen Ansatz.

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Forelle	Regnbue Ørred , geräuchert	ca. 100 g pro Dose	515882
Hering	Sild No. 1geräuchert	ca. 100 g pro Dose	515880
Herzmuscheln	Limfjord cockles	ca. 100 g pro Dose	532587
Lachs	FÆRØSK LAKSgegrillt	ca. 100 g pro Dose	515883
Miesmuscheln	Blamusling No. 1mariniert	ca. 100 g pro Dose	532586
Sardinen	Brisling No. 2 , geräuchert über Buchenholz in Rapsöl	ca. 100 g pro Dose	532584
Sardinen	Brisling No. 4 , Natur in Rapsöl	ca. 100 g pro Dose	532583



Miesmuscheln, Blamusling





Seafood
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Meeresdelikatessen

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Algen	für Dekoration		ca. 5,0 kg pro Sack	551464
Hummer	Hummerbutter	ca. 370 g pro Dose	1 Stück pro Kiste	550103
	Hummersuppenpaste	ca. 450 g pro Dose	1 Stück pro Kiste	550300
Krebs	Krebsbutter	ca. 370 g pro Dose	1 Stück pro Kiste	550102
Passepierre	frischer Meeresspargel		ca. 1,0 kg pro Kiste	550284
Seeigel			ca. 3,0 kg pro Kiste	550494
Tobiko - Kaviar vom Fliegenden Fisch	grün, Wasabi ❄	ca. 500 g pro Schale	1 Stück pro Kiste	560387
	orange ❄	ca. 500 g pro Schale	1 Stück pro Kiste	560977
Wakame	Algensalat ❄	ca. 1,0 kg pro Päckchen	1 Stück pro Kiste	560473

Muscheln & Schnecken

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Amandes Seemandel			ca. 3,0 kg pro Sack	550491
Bouchot-Muscheln	Miesmuscheln „Morisseau"		90 Stück pro kg, ca. 5,0 kg pro Sack	550475
Bulot	Wellhornschnecke			550488
Grüne Muscheln	ohne Glasur ❄		ca. 1,0 kg pro Päckchen	560402
Jakobsmuscheln	in der Schale, getaucht	ca. 200 - 250 g pro Stück	ca. 6,0 kg pro Korb	551541
	in der Schale, 10-11 cm, Norwegen	ca. 185 - 192 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	551607
	in der Schale, 11-12 cm, Norwegen	ca. 227 - 238 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	551608
	in der Schale, 12-13 cm, Norwegen	ca. 227 - 238 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	551609
	in der Schale, 13+ cm, Norwegen	ca. 278 - 313 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	551610
	in der Schale, 14+ cm, Norwegen	ca. 385 - 4117 g pro Stück	ca. 5,0 kg pro Kiste	551611
Miesmuscheln	mittlere Größe		ca. 1,0 kg pro Schale	551463
	Föhrer EXTRA		ca. 1,0 kg pro Schale	550508
	Barlomar, gekocht, pasteurisiert, vakuumiert ❄		ca. 1,0 kg pro Schale	561271
Muschel	Fleisch, 10% Glasur ❄		ca. 1,0 kg pro Beutel	560401
Percebes	Felsen-Entenmuschel		ca. 3,0 kg pro Kiste	550518
Teppichmuschel	Fleisch, 20% Glasur ❄		ca. 1,0 kg pro Beutel	562538
Venusmuschel	braun		ca. 1,0 kg pro Netz	551006
	braun, gekocht, ganz ❄	ca. 14 - 20 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Beutel	563129
	braun, gekocht, ganz ❄	ca. 17 - 25 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Beutel	563093
	weiß, gekocht, ganz ❄	ca. 17 - 25 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Beutel	563092
Vongole Veraci			ca. 1,0 kg pro Netz	550474

Tintenfisch

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Babyoktopus	ganz, gereinigt, 20-40, 25% Glasur	ca. 25 - 50 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Beutel	563162
Calamaretti	Kalmar, aufgetaut	ca. 50 - 100 g pro Stück	ca. 2,0 kg pro Kiste	551495
Kalamar		ca. 300 - 500 g pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550192
		ca. 0,5 - 1,0 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	551450
		ca. 1,0 - 1,5 kg pro Stück	ca. 3,0 kg pro Kiste	550453
	Patagonien, ohne Glasur ❄	ca. 60 - 100 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Päckchen	560745
Tintenfisch	IQF, 20% Glasur ❄	ca. 50 - 100 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Beutel	560987
	Tuben "BLUE" U 5, 30% Glasur ❄	ca. 175 g pro Stück	4 Stück pro Beutel	562949
	Tuben U 10, 30% Glasur	ca. 100 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Beutel	560968
Pulpo	geputzt ❄	ca. 1,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	550181
	geputzt, aufgetaut	ca. 2,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	551494
	geputzt, 10% Glasur	ca. 1,0 kg+ pro Stück	1 Stück pro Kiste	560454
	Tentakeln, gekocht, vakuumiert	ca. 300 - 350 g pro Stück	2 Stück pro Beutel	551171



»Als ehemaliger Koch ist es für mich eine tägliche Freude, mit erstklassigen Lebensmitteln zu arbeiten und diese mit höchstem Anspruch für unsere Kunden auszuwählen. Dabei lege ich besonderen Wert auf nachhaltige Herkunft, saisonale Frische und die enge Zusammenarbeit mit vertrauensvollen Produzenten.«

Max Leopold Landhäuser, Einkauf

Obst & Gemüse

164 Keltenhof
168 Horst Krämer
168 Gemüsebau
170 Jakobs Hof
171 Bayard Distribution
172 Paris Direkt
174 Pilze - weitere Auswahl
176 Flavour Hunters
178 Zimpelmann
180 Ulmer
181 Panach
182 Disco Prim
184 Obst - weitere Auswahl
188 Gemüse - weitere Auswahl
195 Natürlich verarbeitet: Säfte und geschnittenes Obst
196 Blüten & Kräuter
198 Boiron

Alle Obst & Gemüse Produkte und Details im Webshop



Keltenhof

FRISCHE AUS DER FILDEREBENE

KELTENHOF SALATE

STANDORT: Deutschland, Baden-Württemberg

- **Traditionsbetrieb mit Qualitätsanspruch:**
  Seit 1958 steht der Keltenhof für Gemüseanbau mit höchsten Standards – heute geführt von Gerhard Daumüller in zweiter Generation.
- **Frischelogistik für die Gastronomie:**
  Morgens geerntet, mittags verarbeitet, am übernächsten Tag geliefert – für maximale Frische und Aroma.
- **Nachhaltige Produktion:**
  Energiegewinnung über Solaranlagen und Wasserkreisläufe zur Feldbewässerung – ressourcenschonend und effizient.
- **Vielfalt aus Freiland und Gewächshaus:**
  Blattsalate, Kräuter und essbare Blüten wachsen unter ökologischen Bedingungen auf der Filderebene bei Stuttgart.



»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«

Gerhard Daumüller, Geschäftsführung - Keltenhof Frischprodukte

Blüten

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Begonienblätter		ca. 100 g pro Schale	1 Schale	521716
Blütenmix		ca. 15 g pro Schale	1 Schale	521018
Gänseblümchen			15 Stück pro Schale	521042
Löwenmäulchen			15 Stück pro Schale	521648
Oxalis	grün	ca. 15 g pro Schale	1 Schale	521011
	rot	ca. 15 g pro Schale	1 Schale	520696
Tagetes		ca. 75 g pro Schale	1 Schale	521820
Veilchen			35 - 45 Stück pro Schale	521062

Gemüse

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Wilder Brokkoli, Bimi	knackig, süßlich, nussig		ca. 1,5 kg pro Kiste	521718
	knackig, süßlich, nussig	ca. 300 g pro Beutel	1 Beutel	521041
Mini-Baby Fenchel	fein, knackig, süßlich		12 Stück pro Schale, 1 Schale	521752
Mini-Radieser			15 Stück pro Schale, 1 Schale	521250
Pak Choi	wild, saftig, knackig, sanft	ca. 125 g pro Schale	1 Schale	521777
Wilder Blumenkohl	knackig, buttrig, nussig	ca. 300 g pro Beutel	1 Beutel	521206
	Mix, Pinker Blumenkohl, Romanesco, Wilder Blumenkohl	ca. 300 g pro Schale	1 Schale	521837
	pink, knackig, aromatisch	ca. 300 g pro Schale	1 Schale	521743
Zahmer Tanzpilz		ca. 250 g pro Schale	1 Schale	521792



Zahmer Tanzpilz

Gut zu wissen

Keltenhof verarbeitet alles von Hand und setzt auf moderne Sortiertechnik. So bleibt die Qualität konstant hoch – ein echter Vorteil für die gehobene Küche.



Frisee fein

Salate

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Feldsalat		ca. 250g pro Beutel	1 Beutel	521146
Feldsalat Micro		ca. 30 g pro Schale	1 Beutel	521178
Frisee fein	gelb, 60%,	ca. 250 g pro Beutel	1 Beutel	521016
Kale	grün	ca. 250 g pro Schale	1 Schale	521105
	rot	ca. 250 g pro Schale	1 Schale	521170
Leaf Mix Micro		ca. 40 g pro Schale	1 Schale	520353
Mischsalat Rapunzel		ca. 500 g pro Beutel	1 Beutel	521020
Mizuna Baby Leaf	grün	ca. 200 g pro Schale	1 Schale	521776
	grün	ca. 250 g pro Schale	1 Schale	521217
	rot	ca. 250 g pro Schale	1 Schale	521320
Rucola		ca. 75 g pro Schale	1 Schale	521818
		ca. 250 g pro Beutel	1 Beutel	521136
Salat Baby Leaf		ca. 75 g pro Schale	1 Schale	521817
Salatmischung Little Champ			ca. 900 g pro Kiste	521023
Salatmischung Saison			ca. 1,0 kg pro Kiste	521649
Salatmischung Super Food		ca. 250 g pro Beutel	1 Beutel	521022
Salat Roter Mangold Baby Leaf		ca. 250 g pro Schale	1 Beutel	521616
Spinat Baby Leaf		ca. 250 g pro Beutel	1 Beutel	521013
Wildkräutersalat		ca. 75 g pro Schale	1 Schale	521816
		ca. 250 g pro Schale	1 Schale	521014



Wildkräutersalat



Steinpilzkraut

Kräuter

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bronzefenchel	ca. 30 g pro Schale	1 Schale	521019
Koriander Micro	ca. 30 g pro Schale	1 Schale	521318
Roter Amaranth Micro	ca. 30 g pro Schale	1 Schale	521100
Schafgarbe	ca. 30 g pro Schale	1 Schale	521063
Schwäbische grüne Soße	ca. 250 g pro Schale	1 Schale	521187
Steinpilzkraut	ca. 40 pro Schale	1 Schale	521021
Vogelmiere	ca. 40 g pro Schale	1 Schale	521106
Wasabi-Blätter		10 Stück pro Schale, 1 Schale	521427
	ca. 100 g pro Schale	1 Schale	521651
Wiesenkräutermix	ca. 250 g pro Beutel	1 Beutel	521015
Zitronenverbene	ca. 30 g pro Schale	1 Schale	521115

Kresse & Sprossen

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Blutampfer Micro		ca. 25 g pro Schale	1 Schale	521012
Kapuzinerkresse Blätter Micro		ca. 25 g pro Schale	1 Schale	521116
Peashoots	Erbsentriebe	ca. 250 g pro Schale	1 Schale	521294
Wasserkresse		ca. 200 g pro Schale	1 Schale	521662



Horst Krämer Gemüsebau

VIELFALT AUS FRANKFURT AM MAIN

STANDORT: Deutschland, Hessen

- **Familienbetrieb mit Tradition:** Horst Krämer kultiviert seit Generationen regionales Gemüse in Frankfurt-Oberrad – mit Fokus auf Geschmack und Ursprünglichkeit.
- **Sortenvielfalt & Biodiversität:** Alte Tomaten- und Kartoffelsorten sowie buntes Fruchtgemüse stehen für genetische Vielfalt und nachhaltigen Anbau.
- **Naturverbundene Landwirtschaft:** Der Gemüsebau erfolgt im Einklang mit dem Ökosystem – ohne Laborbedingungen, dafür mit Respekt vor natürlichen Kreisläufen.
- **Regionalität für die Gastronomie:** Saisonales Gemüse aus Hessen überzeugt durch Frische, Charakter und Nähe – ideal für anspruchsvolle Küchen.

Gemüse

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Eiszapfen-Rettich			6 Bund pro Kiste	520907
Grünkohl	handgestrippt		ca. 1,0 kg pro Beutel	520171
Kürbis Hokkaido		ca. 1,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück	520187
Mangold			ca. 4,5 kg pro Kiste	520526
Mangold	Mixkiste, gelb / grün / rot		ca. 5,0 kg pro Kiste	520191
Mini-Gurke - Pepquino			ca. 100 g pro Schale	521154
Pak-Choi	Baby	ca. 500 g pro Beutel	1 Beutel	520343
Pimientos de Padrón		ca. 500 g pro Schale	1 Schale	520525
Radieser	Mix		8 Bund pro Kiste	520999
Spinat			ca. 5,0 kg pro Kiste	520753
Spitzkohl			ca. 10,0 kg pro Kiste	520147
Tomaten	Strauch an der Rispe, rot		ca. 5,0 kg pro Kiste	521181
	Ur-Mix		ca. 3,0 kg pro Kiste	520286

Blüten & Kräuter

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bärlauch		ca. 1,0 kg pro Kiste	520606
Bärlauch, Bund		ca. 100 g pro Bund	521619
Basilikum		ca. 100 g pro Schale	520706
Basilikum Thai		ca. 100 g pro Schale	521773
Beifuß		ca. 100 g pro Päckchen	520584
Bohnenkraut		ca. 100 g pro Schale	520691
Brennessel		ca. 500 g pro Kiste	520611
Dill		ca. 100 g pro Schale	520681
Estragon		ca. 100 g pro Schale	520600
Holunder		ca. 500 g pro Kiste	520377
Kapuzinerblätter		ca. 50 g pro Schale	520800
Kerbel		ca. 100 g pro Schale	520686
Koriander		ca. 100 g pro Schale	520601
Kräuterbund	„grüne Sauce“	ca. 150 g pro Bund	521589
Liebstöckel		ca. 100 g pro Schale	520958
Lorbeer		ca. 100 g pro Schale	520670
Majoran		ca. 100 g pro Schale	520602
Minze		ca. 100 g pro Schale	520603
Oregano		ca. 100 g pro Schale	520671
Petersilie	kraus	ca. 300 g pro Päckchen	520590
	glatt	ca. 300 g pro Päckchen	520589
Pimpinelle		ca. 100 g pro Schale	520567
Rosmarin		ca. 100 g pro Schale	520672
Salbei		ca. 100 g pro Schale	520673
Sauerampfer		ca. 100 g pro Schale	520597
Schnittlauch		ca. 100 g pro Schale	520571
Schnittlauch-Blüten	mit Stängel	10 Stück pro Schale	521497
Thymian		ca. 100 g pro Schale	520674
Verbene		ca. 40 g pro Schale	520615
Wiesenkerbel		ca. 100 g pro Schale	520614
Wildkräutersalat		ca. 250 g pro Schale	520765
Zitronenmelisse		ca. 100 g pro Schale	520676
Zitronenthymian		ca. 100 g pro Schale	520675
Zucchini-Blüten		5 Stück pro Schale	520501



Holunderblüten

Gut zu wissen

Horst Krämer setzt auf alte Sorten und naturnahen Anbau – das schmeckt man nicht nur, man sieht es auch an der Vielfalt seiner Produkte.



»Havelland Express ist ein zuverlässiger fairer Handelspartner. Einmal gemachte Zusagen werden strikt eingehalten.«

Horst Krämer, Geschäftsführer - Krämer Gemüsebau



Jakobs Hof

BEELITZER SPARGELTRADITION

STANDORT: Deutschland, Brandenburg

Gut zu wissen

Während der Spargelsaison liefert der Jakobshof täglich frisch gestochenen Beelitzer Spargel – weiß, grün oder violett – direkt aus Schäpe. Geschätzt für seine Qualität und Frische, ist er ein Highlight auf saisonalen Speisekarten.

- **Partner der ersten Stunde:** Der Jakobshof liefert seit Beginn an frischen Beelitzer Spargel und saisonale Produkte an Havelland Express.
- **Spargelvielfalt aus Schäpe:** Weißer, grüner und violetter Spargel – aromatisch, frisch und direkt vom Feld.
- **Regionalität & Direktvermarktung:** Mit Hofladen und Gastronomie verbindet der Jakobshof Landwirtschaft, Handel und Familienerlebnis.
- **Tradition trifft Qualität:** Josef Jakobs baut seit 1996 auf 250 ha Spargel und mehr an – mit Wurzeln in seiner Spargelbauern-Familie vom Niederrhein.



Grüner Spargel

Spargel

Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
grün	ca. 500 g pro Bund	520657
weiß, Bruch, geschält	ca. 3,5 kg pro Schale	520663
weiß, „Extra“, geschält	ca. 3,5 kg pro Karton	520662
weiß, geschält	ca. 3,5 kg pro Schale	520659
weiß, Hkl 1, 1, Sortiert, 16mm+	ca. 5,0 kg pro Karton	520658
weiß Hkl 2, Sortiert, 18-28 mm	ca. 5,0 kg pro Karton	520658
weiß, „Premium“, geschält	ca. 4,0 kg pro Schale	521037



Bayard Distribution

FEINKOST-KARTOFFELN AUS FRANKREICH

STANDORT: Frankreich, Santerre

- **Familienbetrieb mit Geschichte:** Seit über 100 Jahren widmet sich die Familie dem Anbau von Kartoffeln und hat sich auf regionale Spezialitäten fokussiert.
- **Starke Sstruktur:** Steht für kompromisslose Qualität. Die Kartoffeln werden mit großer Sorgfalt angebaut, geerntet und sortiert
- **Regionale Identität und Nachhaltigkeit:** Die Kartoffeln stammen aus der eigenen Region. Der Anbau erfolgt unter Berücksichtigung der natürlichen Gegebenheiten der Picardie.
- **Sortenvielfalt :** Das Sortiment umfasst außergewöhnliche Sorten wie Vitelotte Corne de Gatte, Juliette, Blue Belle, Miss Blush oder Aztek Gold.

Gut zu wissen

Die Kartoffeln von Bayard sind nicht nur geschmacklich ein Erlebnis – sie werden in Holzkisten verpackt, die ursprünglich für Champagnerflaschen gedacht waren. Sie sind funktional, wiederverwendbar und ein stilvoller Blickfang in der gehobenen Gastronomie.

Kartoffeln

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Agria	ca. 12,5 kg pro Kiste	521828
Aztec Gold	ca. 5,0 kg pro Kiste	521741
Blue Star	ca. 5,0 kg pro Kiste	521742
Drilling	ca. 10,0 kg pro Kiste	521747
Grenailles	ca. 10,0 kg pro Kiste	521745
Mini Ratte	ca. 5,0 kg pro Kiste	521744
Mulberry Beauty	ca. 5,0 kg pro Kiste	521740



Kartoffel Aztec Gold



Paris Direkt

PILZVIELFALT AUS DEM MÜNSTERLAND

STANDORT: Deutschland, Nordrhein-Westfalen

Gut zu wissen

Paris Direkt bietet eine der vielfältigsten Pilzauswahlen Deutschlands – inklusive hochwertiger Trüffelprodukte für die Spitzengastronomie.

- **Vom Markt zur Manufaktur:** Paris Direkt begann vor über 20 Jahren auf einem Pariser Wochenmarkt – heute spezialisiert auf Pilze im Münsterland.
- **Verfügbarkeit von Waldpilzen:** Als einer der wenigen Anbieter vertreibt Paris Direkt das ganze Jahr über frische Waldpilze – darunter Pfifferlinge, Steinpilze, Trompetenpilze und Trüffel.
- **Eigene Verarbeitungstechnik:** Mit Wasch-, Trocknungs- und Verpackungsanlagen garantiert Paris Direkt Qualität und Haltbarkeit.
- **Partner der gehobenen Gastronomie:** Rund 30 Frischeartikel im Sortiment – ideal für anspruchsvolle Küchen und Hotellerie.



Chef's Choice

»Havelland Express bietet eine Vielzahl großartiger regionaler Produkte und ein umfangreiches Portfolio für die gehobenene Küche. Das passt zu uns.«

Nikodemus Berger, Küchenchef - Bonvivant, Berlin

Pilze

Produkt		Menge je Artikel	Artikelnummer
Austernpilze		ca. 2,0 kg pro Kiste	520624
Buchenpilz, weiß		ca. 1,0 kg pro Korb	521736
Buchenpilz, weiß	BIO	ca. 1,0 kg pro Korb	520646
Cordyceps		ca. 1,0 kg pro Kiste	521611
Goldkäppchen		ca. 1,0 kg pro Kiste	521784
Krause Glucke		ca. 1,0 kg pro Korb	520835
Limonenseitling		ca. 1,0 kg pro Korb	521770
Maitake		ca. 1,0 kg pro Korb	521423
Pilzmischung		ca. 1,0 kg pro Kiste	521717
Pom Pom blanc	BIO	ca. 1,0 kg pro Korb	520633
Pom Pom blanc		ca. 1,0 kg pro Korb	521754
Porto Bello		ca. 1,5 kg pro Korb	520638
Rosenseitling		ca. 1,0 kg pro Kiste	521774
Rosenseitling	BIO	ca. 1,0 kg pro Korb	520769
Samthaube		ca. 1,0 kg pro Korb	521735
Shii-Take		ca. 1,0 kg pro Korb	521787
Trompetenpilze		ca. 1,0 kg pro Kiste	520841



Austernpilze



Kräuterseitlinge

Produkt	Beschreibung		Menge je Artikel	Artikelnummer
Champignon	groß		ca. 2,0 kg pro Kiste	520625
	rose		ca. 3,0 kg pro Kiste	520626
	weiß klein		ca. 3,0 kg pro Kiste	520627
Kräuterseitlinge			ca. 1,0 kg pro Korb	520648
	mini	BIO	ca. 1,0 kg pro Korb	520962
Pfifferlinge	küchenfertig		ca. 1,0 kg pro Korb	521332
	mittelfallend		ca. 1,0 kg pro Korb	521125
	Premium, kleinfallend		ca. 1,0 kg pro Korb	521852
Spitzmorchel			ca. 1,0 kg pro Korb	521501
	mini, getrocknet		ca. 150 g pro Dose	515994



Pilze
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Buchenpilze	braun	ca. 150 g pro Schale	521122
	weiß	ca. 150 g pro Schale	520937
Chanterelle Pilze		ca. 1,0 kg pro Korb	520630
Enokipilze		ca. 100 g pro Schale	520623
Mai-Ritterlinge		ca. 1,0 kg pro Korb	520651
Pfifferlinge	❄	ca. 1,0 kg pro Beutel	560311
	kleinfallend	ca. 1,0 kg pro Korb	521054
Spitzmorchelköpfe	❄	ca. 1,0 kg pro Beutel	560328
Steinpilze	ganz ❄	ca. 1,0 kg pro Beutel	560310
	geschnitten ❄	ca. 1,0 kg pro Beutel	560312
	geschnitten	ca. 1,0 kg pro Korb	520701



Pfifferlinge, kleinfallend

Wir über uns



»Der absolute Fokus auf Spitzenqualität und Service macht Havelland-Express europaweit einzigartig!«

Christian Adamski, Vertriebsleiter

»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 Lukášová, Geschäftsführerin Tschechien



»Ich arbeite gerne bei Havelland-Express, weil es jeden Tag Spaß macht mit tollen Produkten zu arbeiten und wir ein großartiges Team sind. «

Tobias Gantke, Innendienst Vertrieb

»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, Wareneingangsleiter



Flavour Hunters

MICROGREENS AUS POLEN

STANDORT: Polen, Bielsko-Biała

› **Pioniere im Hydroponik-Anbau:**
Flavour Hunters betreiben in Bielsko-Biała ein modernes Hydroponiklabor, in dem Pflanzen in nährstoffreichem Wasser unter kontrollierten Bedingungen wachsen.

› **Ganzjährige Frische:**
Dank kontrollierter Indoor-Produktion sind die Produkte unabhängig von saisonalen Bedingungen verfügbar.

› **Vertikale Indoor-Farmen:**
Durch den Einsatz von vertikalen Anbausystemen maximieren die Flavour Hunters ihre Produktionsfläche und ermöglichen eine ganzjährige Ernte.

› **Exklusive Produktpalette:**
Zum Sortiment gehören Microgreens, Babysalate, essbare Blüten und Sauerampfer-Mixe. Diese Produkte sind nicht nur dekorativ, sondern echte Geschmacksträger.

Gut zu wissen

Flavour Hunters liefern ganzjährig frische Microgreens – nachhaltig produziert und perfekt für die kreative Tellerkomposition.



Koriander

Kresse & Blüten

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Blätter Mix		100 Blatt pro Schale	521738
Blutampfer		40 Blatt pro Schale	521706
Blutsauerampfer		4 Schalen pro Kiste	521848
		8 Schalen pro Kiste	521700
Brunnenkresse		8 Schalen pro Kiste	521714
Erbsensprossen	geschnitten	ca. 100 g pro Schale	521704
		8 Schalen pro Kiste	521696
Kapuzinerkresse		4 Schalen pro Kiste	521850
		8 Schalen pro Kiste	521721
Kerbel		8 Schalen pro Kiste	521701
Koriander		4 Schalen pro Kiste	521847
		8 Schalen pro Kiste	521702
Lauchsprossen		8 Schalen pro Kiste	521746
Kresse Mix		ca. 150 g pro Packung, 4 Schalen pro Kiste	521811
		ca. 300 g pro Packung, 8 Schalenpro Kiste	521703
Blüten Mix „Klassik“		ca. 50 g pro Schale	521707
Mizuna		8 Schalen pro Kiste	521713
Nelke		25 Stück pro Schale	521726
Oxalis rot		20 Blatt pro Schale	521737
Red Mustard		8 Schalen pro Kiste	521720
Rotes Radieschen		8 Schalen pro Kiste	521698
Sauerkresse Mix	Sauerampfer, Sauerklee, roter Mangold, Blutampfer	ca. 30 g pro Schale	521723
Schmalblättrige Studentenblume		8 Schalen pro Kiste	521715
Shiso		75 g pro Schale	521819
		4 Schalen pro Kiste	521849
Stiefmütterchen	gelb	50 Stück pro Schale	521724
	violett	50 Stück pro Schale	521725
Tagetes		25 Stück pro Schale	521769
Wasabi		4 Schalen pro Kiste	521851
		8 Schalen pro Kiste	521699



Mixkiste Klassik - Blüten



Chef’s Choice

»Ich schätze die persönliche Beziehung, die Flexibilität und die regionalen Produkte bei Havelland Express sehr.«

Rico Kägebein, Head Chef A la Carte
- Hotel Adlon Kempinski, Berlin

Michael und Jacob von den Flavour Hunters





Zimpelmann

FRUCHTVIELFALT MIT FLUGWARE

STANDORT: Deutschland, Nordrhein-Westfalen

Gut zu wissen

Das Unternehmen mit Sitz in Köln arbeitet ausschließlich mit zertifizierten Produzenten weltweit zusammen und bietet neben Klassikern auch Exoten, Mini-Gemüse und essbare Blüten – alles unter dem Qualitätsversprechen „Es fruchtet!".

- **Erfahrung & Frische:** Seit über 40 Jahren steht Zimpelmann für hochwertige Früchte und Gemüse – heute unter der Leitung von Jürgen Hubounig.
- **Garantierte Frische durch Luftfracht:** Flugware ermöglicht die Lieferung nur wenige Tage nach der Ernte – mit vollem Aroma und bester Qualität.
- **Zertifizierte Standards:** Zusammenarbeit mit kontrollierten Produzenten nach GlobalGAP, IFS und BRC – vom Ursprung bis zur Anlieferung.
- **Exotisch & regional:** Von Mango, Papaya und Pitahaya bis zu Beeren, Minigemüse und essbaren Blüten – Vielfalt für kreative Küchen.



Thai-Papaya

Obst & Gemüse

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bohnen	Kenia	ca. 250 g pro Schale	12 Schalen pro Kiste	520458
Finger Limes	rot	ca. 250 g pro Schale	4 Schalen pro Kiste	521678
Kaiserschoten	geputzt	ca. 250 g pro Schale	12 Schalen pro Kiste	520176
Kartoffeln	Griller		ca. 15,0 kg pro Kiste	520218
Kürbis	Spaghetti	ca. 1,0 kg pro Stück	1 Stück	520386
Maronen / Esskastanien	geschält, vakuumiert	ca. 400 g pro Päckchen	1 Päckchen	510628
Mini-Fenchel	RSA	ca. 200 g pro Schale	1 Schale	520427
Mini-Navetten	weiß	ca. 200 g pro Schale	1 Schale	520487
Mini-Patisson	grün	ca. 200 g pro Schale	1 Schale	520468
Mini-Zucchini		ca. 200 g pro Schale	1 Schale	520471
Passionsfrucht	gelegt		ca. 2,5 kg pro Kiste	521664
Shiso / Hanahojiso			18 - 20 Stück pro Kiste	521679
Thai-Bananenblätter	rund		ca. 2,0 kg pro Kiste	521732
Thai-Kaffir Limettenblätter	getrocknet	ca. 100 g pro Beutel	1 Beutel	521688
Thai-Knoblauch	schwarz	ca. 100 g pro Päckchen	1 Päckchen	521238
Thai-Papaya	grün		1 Stück	521071
Thai-Spargel	mini	ca. 200 g pro Schale	1 Schale	521666
Wasser-Spinat		ca. 500 g pro Beutel	1 Beutel	521695



Mini-Patisson



Ulmer

SPANISCHES OBST DIREKT AUS DEM URSPRUNG

STANDORT: Deutschland, Baden-Württemberg

- **Tradition & Direktbezug:**
  Seit 1957 importiert Ulmer Direkt Obst & Gemüse direkt von spanischen Produzenten – heute mit eigener Logistik.
- **Ganzjähriges Frischesortiment:**
  Durch enge Partnerschaften in Spanien sind viele Produkte saisonübergreifend verfügbar.
- **Zertifiziert & nachhaltig:**
  IFS Broker, Naturland, Demeter und ABCERT – Ulmer Direkt steht für transparente Qualitätssicherung.
- **Vielfalt in Bioqualität:**
  Von Zitrusfrüchten über Spezialtomaten bis zu Exoten wie Buddhas Hand – viele Produkte auch mit Bio- und Demeter-Standard.

Obst & Gemüse

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Melone	Wasser, Orange	ca. 5,0 kg pro Stück	521838
Mini-Paprika	Gelb	ca. 1,0 kg pro Kiste	521808
	Rot	ca. 1,0 kg pro Kiste	521807
	Tatayoyo	ca. 1,0 kg pro Kiste	521809
Pimientos de Padrón		ca. 200 g pro Schale	521810
Pitahayas		ca. 3,0 kg pro Kiste	521856
Tomaten	Adora	ca. 3,0 kg pro Kiste	521802
	Dattel am Strauch	ca. 3,0 kg pro Kiste	521822
	extra süß	ca. 1,0 kg pro Kiste	521827
	Minicocktailstrauch	ca. 3,0 kg pro Kiste	521805
	Murice	ca. 3,0 kg pro Kiste	521803
	Ur-Mix	ca. 3,4 kg pro Kiste	521801
	Wildmix, Cherry, La Palma	ca. 1,5 kg pro Kiste	521800



Panach

BEERENVIELFALT AUS FRANKREICH

STANDORT: Frankreich

- **Familienbetrieb mit Vision:**
  Seit 1995 kultiviert Panach'Fruits in der Vendée und Umgebung hochwertige Beeren mit Fokus auf Nachhaltigkeit.
- **Pestizidfreier Anbau:**
  Erdloser Gewächshausanbau und biologische Methoden ermöglichen aromatische Früchte ohne Pestizide.
- **Farbenfrohe Sortenvielfalt:**
  Neben roten Himbeeren, gibt es auch gelbe, schwarze, orangefarbene Sorten sowie Walderdbeeren, Johannisbeeren und mehr.
- **Tägliche Ernte für Frische:**
  Die Beeren werden im Morgengrauen gepflückt – für maximale Frische und intensiven Geschmack.

Beeren

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Beeren, Mix	ca. 100 g pro Kiste	8 Stück pro Kiste	521061
Himbeeren	ca. 100 g pro Kiste	8 Stück pro Kiste	521036

Gut zu wissen

Panach'Fruits liefert pestizidfreie Beeren in außergewöhnlicher Farbvielfalt – ein Highlight für kreative Dessert- und Frühstücksküchen.



Disco Prim

FRISCHEKOMPETENZ AUS RUNGIS

STANDORT: Frankreich

Gut zu wissen

Discoprim ist regelmäßig auf Fachmessen wie der SIAL und der Fruit Logistica vertreten – ein Zeichen für Innovationskraft und Nähe zur internationalen Gastronomie

- **Direkt vom Großmarkt:** Discoprim ist seit Jahrzehnten in Rungis aktiv – Europas größtem Frischezentrum – und beliefert die Spitzengastronomie mit Obst & Gemüse.
- **Sortimentsvielfalt:** Von Mini-Gemüse über Wildkräuter bis zu Exoten – das Angebot ist auf die Bedürfnisse anspruchsvoller Küchen abgestimmt.
- **Qualität mit System:** Durch enge Partnerschaften mit Produzenten und Bauern garantiert Discoprim Frische, Rückverfolgbarkeit und konstante Verfügbarkeit.
- **Für die kreative Küche:** Die Auswahl umfasst auch seltene und vergessene Sorten – ideal für kulinarische Individualität und saisonale Highlights.

Salat & Kräuter

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brunnenkresse			6 Bund pro Kiste	521151
Portulak-Salat			ca. 1,0 kg pro Kiste	520276
Poveraden	mit Stiel	5 Stück pro Bund	1 Bund	520328
Spargel-Wild		ca. 200 g pro Bund	1 Bund	520293



Poveraden

Obst & Gemüse

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Artischocken			15 Stück pro Kiste	521137
Bete-Mix			ca. 5,0 kg pro Kiste	520809
Blumenkohl	violett		6 - 10 Stück pro Kiste	521064
	orange		8 Stück pro Kiste	520826
Erbsen	grün, in der Schote		ca. 5,0 kg pro Kiste	520392
Kartoffel	La Ratte	ca. 1,0 kg pro Sack	1 Sack pro Kiste	520259
Maronen / Esskastanien	geschält, vakuumiert	ca. 400 g pro Päckchen		510628
Mini-Fenchel		ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520264
Mini-Möhren	mit Grün	ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520396
	Mix mit Grün	10 Möhren pro Bund	1 Schale	520878
Mini-Navetten	rund	ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520415
Mini-Porree		ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520853
Mini-Rote Bete		ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520416
Möhren-Mix	3 Sorten		ca. 5,0 kg pro Kiste	520528
Pfirsiche	Weinberg		ca. 4,0 kg pro Kiste	520297
Rettiche, schwarz			ca. 5,0 kg pro Kiste	520338
Romanesco			8 Stück pro Kiste	520136
Rote Bete	gekocht, vakuumiert	ca. 500 g pro Päckchen		520111
Tomaten	Ur-Mix (Heirloom)		ca. 3,5 kg pro Kiste	520274
Wurzel-Crosne			ca. 2,0 kg pro Kiste	520281
Zwiebeln	Roscoff		ca. 5,0 kg pro Sack	520902



Romanesco



Mini-Rote Bete



Obst
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Ananas	Extra Sweet		8 - 10 Stück pro Kiste	521055
	Extra Sweet	ca. 0,6 - 1,0 kg pro Stück		521786
Äpfel	Boskoop		ca. 10,0 kg pro Kiste	520116
	Braeburn		ca. 6,5 kg pro Kiste	520279
	Elstar		ca. 6,0 kg pro Kiste	520689
	Gala Royal		ca. 13,0 kg pro Kiste	520411
	Granny Smith		ca. 5,0 kg pro Kiste	521540
	Granny Smith		ca. 7,0 kg pro Kiste	521551
	Red Chief		ca. 4,0 kg pro Kiste	520839
Aprikosen		ca. 1,4 kg pro Schale		521829
Bananen			ca. 9,0 kg pro Kiste	520203
Beeren-Mix	❄		ca. 10,0 kg pro Kiste	560926
Birne	Nashi	24 Stück pro Kiste	ca. 5,0 kg pro Kiste	521750
	Santa Maria		ca. 4,0 kg pro Kiste	520731
	Williams grün		ca. 4,0 kg pro Kiste	520888
Blutorangen -Moro			ca. 6,5 kg pro Kiste	520208
Brombeere		ca. 125 g pro Schale	1 Schale	520230
Buddha`s Hand			1 Stück	520979
Clementinen	kernarm		10,0 kg pro Kiste	521167
Clementinen	mit Blatt		ca. 6,0 kg pro Kiste	520278
Datteln			ca. 5,0 kg pro Kiste	520315
Drachenfrucht rot/rot			10 Stück pro Kiste	521076
Erdbeeren		ca. 500 g pro Schale	1 Schale	520238
Feigen			14 - 16 Stück pro Kiste	520552
Finger - Limes		ca. 100 g pro Schale		521193
Granatapfel			14 - 16 Stück pro Kiste	521349
Granatapfelkerne		ca. 500 g pro Beutel		521767
Grapefruit	rot		45 Stück pro Kiste	520167
Heidelbeeren		ca. 125 g pro Schale	1 Schale	520395
	❄		ca. 2,5 kg pro Beutel	560704
Himbeeren		ca. 125 g pro Schale	1 Schale	520236
	❄		ca. 2,5 kg pro Beutel	560713
Jackfruit		ca. 10,0 kg pro Stück		521210
Johannisbeere		ca. 125 g pro Schale	1 Schale	520228
	schwarz ❄		ca. 10,0 kg pro Karton	560345
Kaki			ca. 10 Stück pro Kiste	520426



Granatapfelkerne



Mango

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Kiwi Grün			48 Stück pro Kiste	520246
Kumquats			ca. 4,0 kg pro Kiste	521304
Limonen			60 Stück pro Kiste	520324
Mango			8 Stück pro Kiste	521079
	Kent, Avojoy		8 - 9 Stück pro Kiste, ca. 2,0 kg pro Kiste	521799
	Flugware, gereift		9 - 12 Stück pro Kiste	521839
	ready to eat		9 Stück pro Kiste	520190
Melone	Cantaloupe		5 - 6 Stück pro Kiste	521066
	Galia		6 Stück pro Kiste	520163
	Honig		6 - 14 Stück pro Kiste	520325
	Jolly - Glattmelone		6 - 8 Stück pro Kiste	520927
	Netz		5 - 6 Stück pro Kiste	521247
	Wasser, rot, kernarm	per kg	ca. 3,0 - 6,0 kg pro Stück	520249
	Zerbinati - Glattmelone		5 - 8 Stück pro Kiste	521254
	Wasser, gelb	Stück	ca. 2,0 - 5,0 kg pro Stück	520150
Mirabellen			ca. 10,0 kg pro Kiste	520459
Nektarinen	gelb		ca. 10,0 kg pro Kiste	521150
Orangen	Saftorange		ca. 15,0 kg pro Karton	520474
Passionsfrucht			ca. 1,5 -2,0 kg pro Kiste	520130
Papaya			9 Stück pro Kiste	520682
Pfirsiche	Paraguayos, flach		ca. 5,0 kg pro Kiste	520494
	gelb		ca. 5,0 kg pro Kiste	520223
	weiß		ca. 4,0 kg pro Kiste	521833
	weiß		ca. 4,0 kg pro Kiste	520497
Physalis		ca. 100 g pro Schale	1 Schale	520251
Pflaumen	❄		ca. 10,0 kg pro Karton	560370
	blau		ca. 4,0 kg pro Kiste	520332
	gelb		ca. 10,0 kg pro Kiste	520766
Preiselbeeren	❄		ca. 10,0 kg pro Karton	560342
Sauerkirschen	❄		ca. 10,0 kg pro Karton	560377
Quitten			ca. 4,5 kg pro Kiste	521029
Weintrauben	dunkel		ca. 4,5 kg pro Kiste	521127
	hell		ca. 4,5 kg pro Kiste	520463
Zitronen	Amalfi		ca. 8,0 kg pro Kiste	520805
		ca. 200 g pro Stück	ca. 8,0 kg pro Kiste	521825
	unbehandelt		ca. 9,0 kg pro Kiste	520225



Quitten



Gemüse
Weitere Auswahl
FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Artischocken			15 Stück pro Kiste	521137
Auberginen			ca. 5,0 kg pro Kiste	521214
	rund		ca. 5,0 kg pro Kiste	520916
	weiß	ca. 5,0 kg pro Kiste	ca. 5,0 kg pro Kiste	521631
Avocado 'Hass'	Avojoy	ca. 200 g pro Stück	16 - 20 Stück pro Kiste	521798
Baby-Spinat			ca. 800 g pro Kiste	520744
Beete	gelb		ca. 5,0 kg pro Kiste	520483
Beete-Mix			ca. 5,0 kg pro Kiste	520809
Bleichsellerie			10 Stück pro Kiste	520330
Blumenkohl		ca. 800 g pro Stück	6 Stück pro Kiste	520207
	orange	ca. 800 g pro Stück	8 Stück pro Kiste	520826
	violett		6 - 10 Stück pro Kiste	521064
Bohnen	breite		ca. 4,0 kg pro Kiste	520210
	Dicke Bohnen ❄		ca. 2,5 kg pro Beutel	560710
	Wachs		ca. 6,0 kg pro Kiste	520165
Brokkoli			ca. 6,0 kg pro Kiste	521182
Butternusskürbis		ca. 800 g pro Stück	1 Stück	521771
	Zerbinati	ca. 1,0 - 3,0 kg pro Stück	1 Stück	521584
Chicorée			ca. 5,0 kg pro Kiste	520319
	rot		ca. 3,0 kg pro Kiste	520214
Chili-Schoten Mix		ca. 75 g pro Schale	1 Schale	521456
Chioggia Bete			ca. 5,0 kg pro Kiste	520440
Crosne			ca. 2,0 kg pro Kiste	520281



Ingwer

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Delicakürbis - Zerbinati		ca. 1,0 kg pro Stück		521600
Edamame	Sojabohnen in Schote ❄		ca. 500 g pro Beutel	561952
	Sojabohnenkerne ❄		ca. 10,0 kg pro Karton	561287
Eiszapfen-Rettich			15 Bund pro Kiste	520428
Eisbergsalat			10 Stück pro Kiste	520194
Erbsen	❄		ca. 2,5 kg pro Beutel	560711
	grün, in der Schote		ca. 5,0 kg pro Kiste	520392
	Sugar Snaps	ca. 200g pro Schale	1 Schale	520971
Feldsalat			ca. 800 g pro Kiste	520306
Fenchel			ca. 5,0 kg pro Kiste	520762
Flower Sprout			ca. 2,0 kg pro Kiste	521006
Grünkohl	handgestrippt ❄		ca. 8,0 kg pro Kiste	560353
Gurke	Gewürz - Spreewald		ca. 1,0 kg pro Eimer	515764
	Honig - Spreewald		ca. 1,0 kg pro Eimer	515765
			12 Stück pro Kiste	520995
Ingwer	eingelegt	ca. 1,0 kg pro Beutel	1 Beutel	530939
	Knolle		ca. 1,0 kg pro Kiste	520174
Jalapeno	grün		ca. 2,0 kg pro Kiste	521452



Fenchel

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Kartoffeln			ca. 2,5 kg pro Sack	520485
			ca. 5,0 kg pro Sack	520178
	Drilling, festkochend		ca. 10,0 kg pro Kiste	520335
	festkochend		ca. 25,0 kg pro Sack	520447
	geschält		ca. 10,0 kg pro Sack	520253
	Grenaille		ca. 12,5 kg pro Kiste	520477
	Griller		ca. 15,0 kg pro Kiste	520218
	La Ratte		ca. 5,0 kg pro Kiste	520489
	Neue Ernte		ca. 12,0 kg pro Kiste	521375
Kerbel			ca. 100 g pro Bund	520575
Knoblauch	geschält		ca. 1,0 kg pro Päckchen	520508
	grün		ca. 5,0 kg pro Kiste	520182
	schwarz	ca. 100 g pro Schale	1 Schale	520838
	Zopf	ca. 500 g pro Zopf		520183
Knollensellerie			ca. 5,0 kg pro Kiste	520184
Kopfsalat			12 Stück pro Kiste	520186
Kürbis	Spaghetti	ca. 1,0 kg pro Stück		520386
Kurkuma			ca. 2,0 kg pro Kiste	521429
Lollo	Bionda		10 Stück pro Kiste	520188
	Rosso		10 Stück pro Kiste	520189
Lotuswurzel			ca. 2,0 kg pro Kiste	520105
Mai-Rübchen			10 Bund pro Kiste	520235
Maronen	❄		ca. 5,0 kg pro Kiste	560351
Mini Mais		ca. 125 g pro Schale	1 Schale	521082
Mini-Fenchel		ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520264
Mini-Gurke		ca. 250 g pro Schale		521860



Knoblauch



Möhren

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Mini-Möhren		ca. 200 g pro Schale		521337
	mit Grün	ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520396
	Mix mit Grün		8 Bund pro Kiste	520878
Mini-Navetten	rund	ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520415
Mini-Paprika			ca. 1,0 kg pro Kiste	520455
Mini-Patisson	gelb	ca. 200 g pro Schale	1 Schale	520414
Mini-Porree		ca. 200 g pro Schale	1 Schale	520921
Mini-Rote Bete		ca. 400 g pro Schale	1 Schale	520416
Mixsalat	gewaschen		ca. 800 g pro Kiste	520703
Muskat-Kürbis			1 Stück	520410
Möhren			ca. 5,0 kg pro Kiste	520507
			ca. 9,0 kg pro Kiste	520317
	Bund mit Grün		12 Bund pro Kiste	520242
	gelbe		ca. 5,0 kg pro Sack	520484
	Mix, 3 Sorten		ca. 5,0 kg pro Kiste	520528
Mönchsbart	geputzt	ca. 250 g pro Schale		521789
Okra		ca. 225 g pro Beutel	1 Beutel	521083
Paprika	gelb		ca. 5,0 kg pro Kiste	520127
	Mix		ca. 5,0 kg pro Kiste	520156
	rot		ca. 5,0 kg pro Kiste	520129
	Spitzpaprika, rot		ca. 4,0 kg pro Kiste	520478
Pastinaken			ca. 5,0 kg pro Kiste	520436
Petersilienwurzel			ca. 5,0 kg pro Kiste	520318
Porree			ca. 5,0 kg pro Kiste	520133

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Poveraden	mit Stiel	5 Stück pro Bund	12 Bund pro Kiste	520328
Radicchio			ca. 3,0 kg pro Kiste	520113
	Castelfranco		ca. 2,5 kg pro Kiste	520421
	Trevisiano		ca. 3,0 kg pro Kiste	520723
Radieser		ca. 500 g pro Bund	15 Bund pro Kiste	520231
Rettich	blau		ca. 5,0 kg pro Kiste	521002
	grün		ca. 5,0 kg pro Kiste	521806
	rot		ca. 5,0 kg pro Kiste	520831
	schwarz		ca. 5,0 kg pro Kiste	520338
	schwarz rund		10 Stück pro Kiste	521393
	weiß	ca. 500 g pro Stück	1 Stück	520135
Rhabarber			ca. 10,0 kg pro Kiste	520906
Romanesco			8 Stück pro Kiste	520136
Römersalat			10 Stück pro Kiste	520140
Rosmarin		ca. 500 g pro Bund		520568
Rote Bete			ca. 5,0 kg pro Kiste	520320
Rotkohl			ca. 15,0 kg pro Sack	520138



Rhabarber



Süßkartoffeln

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Rucola		ca. 250 g pro Beutel	1 Beutel	521853
	gewaschen		ca. 800 g pro Kiste	520742
Saubohnen	ungeputzt		ca. 8,0 kg pro Kiste	520393
Sauerampfer		ca. 500 g pro Bund		520570
Sauerkraut			ca. 10,0 kg pro Eimer	510586
	SPREEWALD		ca. 1,0 kg pro Eimer	515763
Schalotten			ca. 500 g pro Päckchen	521085
	lang		ca. 5,0 kg pro Sack	521281
Schluppen			12 - 14 Stück pro Kiste	520142
Schwarzwurzeln			ca. 5,0 kg pro Kiste	520144
	❄		ca. 2,5 kg pro Beutel	560720
Spargel	grün - Italien	ca. 500 g pro Bund	8 Bund pro Kiste	520655
	grün - Peru	ca. 450 g pro Bund	11 Bund pro Kiste	520268
	wild	ca. 200 g pro Bund	5 Bund in der Kiste	520293
Spitzkohl	rot		8 Stück pro Kiste	520329
Steckrüben			ca. 15,0 kg pro Sack	520226
Süßkartoffel			ca. 6,0 kg pro Kiste	520403
Tamarillos			20 Stück pro Kiste	521309



Schalotten

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Tomaten	Ananas		ca. 3,0 kg pro Kiste	521845
	Datterino, am Strauch		ca. 3,0 kg pro Kiste	520887
	Fleurette Ochsenherz		ca. 3,0 kg pro Kiste	521842
	Green Zebra		ca. 3,5 kg pro Kiste	520213
	Kirsch, Black Moon		ca. 3,0 kg pro Kiste	521846
	Kirsch, Bumble Bee		ca. 3,0 kg pro Kiste	521840
	Kirsch, Chocolate Pear		ca. 3,0 kg pro Kiste	521841
	Mix, großfallend		ca. 3,0 kg pro Kiste	521843
	Minicocktailstrauch-Tomaten		ca. 3,0 kg pro Kiste	520738
	Mini Tomaten-Mix		ca. 4,0 kg pro Kiste	521610
	Ochsenherz		ca. 3,0 kg pro Kiste	521267
	Strauchtomaten		ca. 6,0 kg pro Kiste	520378
	Tomberry, gelb	ca. 125 g pro Schale		520947
	Tomberry, rot	ca. 125 g pro Schale		520946
	Umamini		ca. 3,0 kg pro Kiste	521844
	Ur-Mix - Heirloom		ca. 3,5 kg pro Kiste	520274
	getrocknet		ca. 1,0 kg pro Beutel	520466
Topinambur			ca. 6,0 kg pro Kiste	521778
Weißkohl			ca. 15,0 kg pro Sack	520151
Wirsingkohl			6 - 10 Köpfe pro Kiste	520868
Zucchini	gelb		ca. 4,5 kg pro Kiste	520154
	grün		ca. 5,0 kg pro Kiste	521039
Zuckermais			10 - 12 Stück pro Päckchen, 2 Päckchen pro Karton	520450
	gegart		10 - 12 Stück pro Päckchen, 2 Stück pro Karton	521804
Zwiebeln	weiß		ca. 5,0 kg pro Sack	520115
	Gemüsezwiebeln		ca. 25,0 kg pro Sack	521223
	Perlzwiebeln, weiß		ca. 5,0 kg pro Sack	520423
	rot		ca. 10,0 kg pro Sack	520220
	Tropea, rot, im Zopf		ca. 2,0 kg pro Stück	521417
	weiß		ca. 10,0 kg pro Sack	520557



Zucchini



Natürlich verarbeitet:
Säfte und geschnittenes Obst

Obstsalat & Geschnittenes

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Ananaswürfel	ohne Aufguss	ca. 1,5 kg pro Schale	521763
Cantaloupe Melonen Würfel	ohne Aufguss	ca. 1,5 kg pro Schale	521765
Grapefruitfilets	rot	ca. 1,0 kg Eimer	521759
Honigmelonen Würfel	ohne Aufguss	ca. 1,5 kg pro Schale	521766
Mangowürfel	❄	ca. 2,5 kg pro Beutel	562007
Obstsalat		ca. 5,0 kg pro Eimer	521758
	Premium, ohne Aufguss	ca. 3,0 kg pro Schale	521764
Orangenfilets		ca. 1,0 kg pro Eimer	521760
Orangenscheiben	ohne Aufguss	ca. 1,5 kg pro Schale	521768

Säfte

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Apfel	naturtrüb	ca. 3,05 l pro Kanister	532423
Blutorange		ca. 3,05 l pro Kanister	532424
Grapefruit	frisch gepresst	ca. 3,05 l pro Kanister	532425
Mango		ca. 1,0 l pro Päckchen	531231
Multivitamin	frisch gepresst	ca. 3,05 l pro Kanister	532426
Orange	frisch gepresst	ca. 3,05 l pro Kanister	532422
Rote Bete		ca. 3,05 l pro Kanister	532847
Zitrone	frisch gepresst	ca. 1,0 l pro Flasche	530371

Gut zu wissen

Genießen Sie natürliche Frische pur: Unsere Säfte in Orange, Grapefruit, Apfel, Ananas, Multivitamin und Zitrone überzeugen mit vollem Geschmack. Ob zum Frühstück oder als gesunde Erfrischung – Qualität aus kontrolliertem Anbau sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Natürlich, frisch und Premium – so beginnt Ihr Tag perfekt.



Blüten & Kräuter

Blüten

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Artischockenblüten, konfiert, in Olivenöl ❄	ca. 55 g pro Stück	20 Stück, 1 Schale	563070
Bärlauchknospen	ca. 50 g pro Schale		521630
Borretsch	ca. 100 g pro Schale		520591
Blinq Blossom	ca. 50 g pro Schale	2 Schalen pro Kiste	521615
Sechuan Bottons		20 Stück pro Schale	521143
Sansho Leaves		2x 25 Stück pro Kiste	521710
Zucchini-Blüten		15 Stück pro Kiste	520273



Bärlauchknospen

Kräuter & Kresse

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Atsina	16 Schalen pro Kiste	520871
Bärlauchknospen	ca. 50 g pro Schale	521630
Basilikum	16 Schalen pro Kiste	520801
Borage	16 Schalen pro Kiste	521454
Brunnenkresse	6 Bund pro Kiste	521151
Daikon Kresse	ca. 500 g pro Kiste	520216
Estragon	ca. 500 g pro Bund	520581
Ghoa-Kresse	16 Schalen pro Kiste	520857
Hippo Tops	2 Schalen pro Kiste	521295
Honny	16 Schalen pro Kiste	520812
Kräutertopf, gemischt	ca. 500 g pro Topf	520607
Limonenkresse	16 Schalen pro Kiste	520814
Melissa Kresse	16 Schalen pro Kiste	521416
Mönchsbart	ca. 5,0 kg pro Kiste	520975
Mönchsbart, geputzt	ca. 250 g pro Schale	521789
Oregano	ca. 500 g pro Bund	520566
Oyster Leaves	1 Schale	520720
Persinette-Kresse	16 Schalen pro Kiste	520858
Rucola-Kresse	16 Schalen pro Kiste	520806
Sakura-Mix Kresse	18 Schalen pro Kiste	520491
Salbei	ca. 500 g pro Bund	520569
Salty Fingers	2 Schalen pro Kiste	521291
Sea Fennel Kresse	2 Schale pro Kiste	521428
Senf-grün Kresse	16 Schale pro Kiste	521271
Shiso Leaves green	1 Schale	520968
Shiso Leaves purple	1 Schale	521218
Shiso Mix	16 Schalen pro Kiste	520408
Shiso Purple	16 Schalen pro Kiste	520813
Thai-Zitronengras	ca. 100 g pro Beutel	521096
Thymian	ca. 500 g pro Bund	520572
Tahoon-Kresse	16 Schalen pro Kiste	520795
Vene -Kresse	16 Schalen pro Kiste	521220
Zorri -Kresse	16 Schalen pro Kiste	520855
Zitronenmelisse	ca. 500 g pro Bund	520573
Zitronenthymian	ca. 500 g pro Bund	520574



Daikon Kresse



Boiron

FRUCHTPÜREES AUS FRANKREICH

STANDORT: Frankreich

- **Weltmarktführer mit Tradition:** Seit über 80 Jahren steht Boiron Frères für fruchtige Exzellenz – bis heute führend bei gefrorenen Fruchtpürees.
- **Innovation mit Verantwortung:** Als „Société à Mission" verbindet Boiron Genuss mit Nachhaltigkeit und sensorischer Forschung (Fruitologie®).
- **Sortenvielfalt für Profis:** Über 140 Sorten – von klassischen Fruchtpürees bis zu Gemüsepürees, Bio-Varianten und Produkten ohne Zuckerzusatz.
- **Für Küche & Bar:** Pürees, Coulis, Concentrées und Semi-candied Produkte – ideal für kreative Anwendungen in Gastronomie und Mixologie.

Gut zu wissen

Mit der hauseigenen Fruitologie® analysiert Boiron Fruchtpürees sensorisch wie ein Sommelier den Wein – jede Sorte erhält ein eigenes Aromaprofil. So können Köche und Barkeeper gezielt mit Geschmack, Textur und Herkunft arbeiten.

Fruchtcoulis

Produkt		Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Himbeer Sauce	❄	ca. 500 ml pro Flasche	560627
Mango/Passion Sauce	❄	ca. 500 ml pro Flasche	560913

Fruchtpüree

Produkt		Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Ananas	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560554
Aprikose	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560547
Banane	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	562368
Bergamotte, ungezuckert	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	562075
Birne	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560567
Blaubeere	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560568
Blutorange	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560558
Brombeere	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560542
Cassis	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560546
Erdbeere	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560562
Erdbeere, Mara des Bois	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	563166
Feige	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560566
Granatapfel	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560569
Grüner Apfel	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560549
Himbeere	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560544
Johannisbeere, rot	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560862
Kalamansi	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560559
Kirsche, schwarz	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560643



Cassis Fruchtpüree



Passionsfrucht Fruchtpüree

Fruchtpüree

Produkt		Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Kokosnuss	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560555
Limette	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560560
Litschi	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560644
Mandarine	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560561
Mango	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560582
Mirabelle	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560550
Papaya	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560645
Passionsfrucht	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560557
Rhabarber	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560551
Sanddorn	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	562361
Sauerkirsche	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560545
Waldfrucht	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560990
Weißer Pfirsich	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560553
Yuzu	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560838
Zitrone, Sizilien, ungezuckert	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560991
Zwetschge	❄	ca. 1,0 kg pro Schale	560756



»Niemand kann eine Symphonie pfeifen. Es braucht ein ganzes Orchester, um sie zu spielen.«

Björn Bielitzer, Einkauf

Molkerei & Ei

202 Butter Boyz
203 Diano Casearia
204 Milchhof Sterzing
206 Büffel Bill
207 Rohmilchkäserei Backensholz
208 Thomas Export
210 Tölzer Kasladen
212 Ucker-Ei
213 Molkerei & Ei - weitere Auswahl

Alle Molkerei und Ei Produkte und Details im Webshop



Butter Boyz

ALLES IN BUTTER

STANDORT: Deutschland, Bayern

› Ursprung in der Sterneküche:
Seit Ihrem gemeinsamen Kennenlernen in der Sterneküche von Paul Bocuse bieten Butter Boyz handwerklich hergestellte Butter in höchster Qualität.

› Handwerkliche Herstellung:
Jede Butter wird in Handarbeit hergestellt – mit Fokus auf Qualität, hochwertige Zutaten und Liebe zum Detail.

› Vielfältige Sorten:
Das Sortiment reicht von klassisch gesalzener Butter bis zu kreativen Kräuter- und Gewürzvarianten.

› Nachhaltigkeit & Regionalität:
Die Butter Boyz setzen auf regionale Lieferanten und nachhaltige Zutatenquellen.

Butter

Produkt		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Block, gesalzen	BIO	ca. 5,0 kg pro Stück		532561
Fichte, Kegel, gesalzen	BIO	ca. 15 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	532550
Gebrannter Lauch, Kegel, gesalzen	BIO	ca. 15 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	515969
Natur, Kegel, gesalzen	BIO	ca. 20 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	532549
Kräuter, Kegel, gesalzen	BIO	ca. 15 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	532544
Piment d´Espelette mit Röstzwiebel, Kegel, gesalzen	BIO	ca. 20 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	532701
Natur, Quadrat, gesalzen	BIO	ca. 15 g pro Stück	60 Stück pro Kiste	532702
Rote Bete, Kegel, gesalzen	BIO	ca. 15 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	532560
Steinpilz, Kegel, gesalzen	BIO	ca. 20 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	532559
Natur, Kegel	BIO	ca. 20 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	532712
Mixkiste, 6 Sorten, Kegel	BIO	ca. 20 g pro Stück	30 Stück pro Kiste	532859



Diano Casearia

STANDORT: Italien

› Tradition seit 1933:
Diano Casearia produziert seit über 90 Jahren Käse nach handwerklicher Tradition – ein Garant für authentischen Geschmack und gleichbleibende Qualität.

› 100 % italienische Milch:
Die gesamte Produktion basiert auf lokal bezogener Milch aus Süditalien – ideal für Küchen, die Regionalität und Frische großschreiben.

› Moderne Technik trifft Handarbeit:
Innovative Produktionsanlagen kombiniert mit traditioneller Handarbeit ermöglichen hohe Stückzahlen ohne Qualitätsverlust – perfekt für Großküchen und Caterer.

› Zertifizierte Nachhaltigkeit:
Diano setzt auf eine faire, transparente Lieferkette mit Fokus auf Tierwohl und Umweltstandards – ein starkes Verkaufsargument für bewusste Gastronomiekonzepte.

Mozzarella

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bufala Campana D.O.P.		125 g pro Stück		532284
		250 g pro Stück		532283
	Perline	25 g pro Stück	10 Stück pro Schale	532282
Burrata		125 g pro Stück	1 Stück pro Schale	530918
Burratina		50 g pro Stück	4 Stück pro Schale	532269



Milchhof Sterzing

MILCHHOF STERZING
LATTERIA VIPITENO

STANDORT: Italien

- **Regionale Bergmilch:**
  Der Joghurt vom Milchhof Sterzing wird aus frischer Bergmilch hergestellt – gewonnen in einer alpinen Region, die für ihre natürliche Qualität und ursprüngliche Tierhaltung bekannt ist.
- **Kurze Wege, täglich frisch:**
  Rund 600 Bauern aus einem Umkreis von 40 km liefern täglich frische Milch – das sichert die hohe Qualität und Frische des Joghurts vom Milchhof Sterzing.
- **Cremig & natürlich im Geschmack:**
  Der Joghurt überzeugt durch seine feine, cremige Textur und seinen mild-säuerlichen, natürlichen Geschmack – ideal pur oder in Kombination mit Früchten.
- **Regional verwurzelt:**
  Der Milchhof Sterzing ist eine Genossenschaft mit rund 170 Mitarbeitenden und verarbeitet regionale Milch zu Joghurt und weiteren hochwertigen Produkten.

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Joghurt	Honig	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	531026
	Waldfrucht	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	531021
	Zitrone	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	531022
	Banane BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	531099
	Erdbeere BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Schale	532805
	Heidelbeer BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	531100
	Kaffee BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	532806
	Laktosefrei BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Schale	532804
	Magerjoghurt BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	532803
	Mango Vanille BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	531101
	Natur BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	532792
	Orange BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	531098
	Vanille BIO	150 g pro Glas	30 Stück pro Kiste	531070
	Natur 4,2 %	ca. 5,0 kg pro Eimer		532278
	Mager 0,1 %	ca. 5,0 kg pro Eimer		532698
	Erdbeer	ca. 5,0 kg pro Eimer		532696
	Waldfrucht	ca. 5,0 kg pro Eimer		532697
	Vollmilch	ca. 5,0 kg pro Eimer		532699
H-Milch	3,6 %	ca. 1,0 l pro Stück	12 Stück pro Karton	532230
	1,6 %	ca. 1,0 l pro Stück	12 Stück pro Karton	532231
Butter	natur	250 g pro Glas		532502



Alpen Joghurt Natur

Gut zu wissen

Der Produktionsprozess garantiert Frische durch schnelles Handeln: Die angelieferte Milch wird innerhalb von 24 Stunden verarbeitet – ein starker Qualitätsanspruch des Betriebs, der sich in Geschmack und Konsistenz deutlich widerspiegelt. Durch diese unmittelbare Weiterverarbeitung bleiben nicht nur wertvolle Nährstoffe erhalten, sondern es entsteht auch ein besonders frisches Endprodukt, das höchsten Ansprüchen gerecht wird.



Büffel Bill

STANDORT: Deutschland, Baden-Württemberg

100 % reine Büffelmilch:
Büffel Bill verwendet ausschließlich unverfälschte Büffelmilch – keinen Kuhmilchzusatz. Das sorgt für besonders cremige Konsistenz und intensiven Geschmack.

Ethik trifft Qualität:
Die Mozzarella-Produktion basiert auf artgerechter Haltung und nachhaltiger Zucht – ein starkes Argument für verantwortungsvolle Küchenkonzepte.

Mozzarella mit D.O.P.-Standard:
Viele Sorten entsprechen dem „Campana D.O.P"-Herkunftsschutz – ein Garant für authentische Qualität, ideal für italienische Signature-Gerichte.

Frischelogistik für Gastronomie:
Gekühlter Expressversand und Zuschnitt am Versandtag sichern maximale Frische – perfekt für Restaurants mit hohem Qualitätsanspruch.



»Aus dem Engagement von Havelland Express und der Leidenschaft von Büffel Bill ist eine herausragende Zusammenarbeit entstanden – es ist eine Partnerschaft, die Qualität, Nachhaltigkeit und Verantwortung auf den Punkt bringt.«

Manuel Reuss, Büffel Bill

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Mozzarella di Bufala		ca. 250 g pro Stück		532533
		ca. 50 g pro Stück	5 Stück pro Päckchen	532529
		ca. 125 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	532531
	Cardinali	ca. 16 g pro Stück	14 Stück pro Päckchen	532881
	Cardinali		14 Stück pro Päckchen	532530
	Stracciatella	ca. 250 g pro Schale		532883
	Burrata	ca. 125 g pro Stück		532532

Weitere FleischProdukte von Büffel Bill
ab Seite 73



Rohmilchkäserei Backensholz

STANDORT: Deutschland, Schlesweig-Holstein

100 % hofeigene Bio-Rohmilch:
Die Käserei verarbeitet ausschließlich Milch vom eigenen Bioland-Hof – ideal für Küchen, die auf Herkunft und Qualität setzen.

Handwerkliche Käsekunst:
Jeder Laib wird per Hand abgefüllt, gedreht und gepflegt – das garantiert einzigartige Produkte mit Charakter und Tiefe.

International ausgezeichnet:
Sorten wie „Michel" und „Deichkäse Gold" zählen zu den besten 16 Käsen weltweit – ein starkes Verkaufsargument für die Premium-Gastronomie.

Geschlossener Hofkreislauf:
Vom Futterbau bis zur Käsepflege: Landwirtschaft und Käserei bilden ein nachhaltiges, selbstversorgendes System – perfekt für grüne Gastronomiekonzepte.

Käse

Produkt		Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Deichkäse GOLD, milbengereift	BIO	ca. 500 g pro Stück	532875
Friesisch Blue	BIO	ca. 1,7 kg pro Stück	532876
Großer Deichkäse, geviertelt, 12 Monate	BIO	ca. 450 g pro Stück	532872
Kleine Ziege, geviertelt	BIO	ca. 450 g pro Stück	532870
Kleiner Deichkäse	BIO	ca. 670 g pro Stück	532873
Kleiner Husumer	BIO	ca. 400 g pro Stück	532874
Michel, geviertel	BIO	ca. 450 g pro Stück	532871



Deichkäse Gold



Thomas Export

STANDORT: Frankreich

› **Über 3.500 französische Käsesorten:**
Thomas Export bietet eine riesige Auswahl aus über 270 Lieferanten – ideal für kreative Küchen und exklusive Käseplatten.

› **Weltweite Lieferung in 70 Länder:**
Ob Europa, Asien oder Amerika: Die Logistik ist auf schnelle, zuverlässige Käselieferungen abgestimmt – perfekt für internationale Gastronomieprojekte.

› **Fachwissen für Profis:**
Das Team teilt Expertise zu Reifung, Food Pairing und Lagerung – ein echter Vorteil für die Menüentwicklung.

› **Eigene Käseproduktion & Mimolette-Reifung:**
Seit 2018 produziert Thomas Export auch selbst Käse – darunter handgereifte Mimolette aus der „Fromageries des Régions".

Käseauswahl

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Blauschimmelkäse	Bleu d´Auvergne	ca. 1,4 kg pro Stück	530572
	Bleu des Neiges	ca. 500 g pro Stück	530511
	Blue Stilton	ca. 2,0 kg pro Stück	531239
	Fourme d´ Ambert	ca. 2,0 kg pro Stück	530458
	Roquefort	ca. 600 g pro Stück	531184
	Roquefort, halber Laib	ca. 1,2 - 1,4 kg pro Stück	532669
Hartkäse	Comté, 8 Monate gereift	ca. 200 g pro Stück	531186
	Mimolette	ca. 190 g pro Stück	531188
Halbhartkäse	Tete de Moine	ca. 900 g pro Stück	531240
	Tomme de Savoie, IGP	ca. 1,8 kg pro Stück	532888
Weichkäse	Brie de Meaux	ca. 750 g pro Stück	531190
	Brie mit Trüffel 2,5%	ca. 1,4 kg pro Stück	532395
	Brillat Savarin gereift	ca. 200 g pro Stück	531195
	Camembert Calvados	ca. 250 g pro Stück	530545
	Camembert de Normandie	ca. 250 g pro Stück	530954
	Chaource	ca. 500 g pro Stück	530928
	Fougerous Petit	ca. 250 g pro Stück	531187
	Reblochon Souple	ca. 550 g pro Stück	530468
Rotschmierkäse	Epoisses Berthaut	ca. 250 g pro Stück	530501
	Langres	ca. 180 g pro Stück	530463
	Livarot Affineur	ca. 500 g pro Stück	532295
	Munster	ca. 500 g pro Stück	531189
	Pont L'Eveque	ca. 220 g pro Stück	530933
Rinde-Weichkäse	Mont d´Or	ca. 435 g pro Stück	530922
Frischkäse	Brillat Savarin	ca. 500 g pro Stück	531008

Gut zu wissen

Das Team von **Thomas Export** bringt nicht nur Käse, sondern auch tiefgehendes Fachwissen mit – und teilt es aktiv mit seinen Kunden. Ob Sortimentsberatung, sensorische Schulung oder Tipps zur optimalen Lagerung und Präsentation: Die Experten stehen mit Rat und Tat zur Seite und helfen dabei, Käse nicht nur zu verkaufen, sondern erlebbar zu machen.



Mimolette

Ziegenkäse

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Ziegenweichkäse	Buchette de Chevre Cendrée	ca. 150 g pro Stück		530547
	Buchette de Chevre nature	ca. 150 g pro Stück		532877
	Crottin de Chavignol, pasteurisiert	ca. 60 g pro Stück	12 Stück pro Kiste	531191
	Selles sur Cher	ca. 150 g pro Stück		531033
Ziegenfrischkäse	Ziegenkäsetaler	ca. 40 g pro Stück	24 Stück pro Karton	531218
	Ziegenquark	ca. 1,0 kg pro Stück		532816
Frischkäse Mozzarella	Mozzarella Burrata Ziegenmilch	ca. 120 g pro Stück		532562

Butter & Crème-Produkte

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Butter	Butter, Fas, aus Rohmilch, mit Fleur de Sel	ca. 250 g pro Stück		531308
	Butter, Fas, aus Rohmilch, ungesalzen	ca. 250 g pro Stück		531309
	Rollenbutter, gesalzen	ca. 250 g pro Stück		532664
	Rollenbutter	ca. 250 g pro Stück		532665
Crème / Sahne	Crème Fraiche AOP Isigny 38% Fett absolut	ca. 200 g pro Glas	6 Gläser pro Karton	531312



Tölzer Kasladen

STANDORT: Deutschland, Bayern

› **Affineur mit über 200 Sorten:**
Der Tölzer Kasladen veredelt über 200 handwerkliche Käsesorten aus 10 Ländern – ideal für anspruchsvolle Käseplatten und Menüvielfalt.

› **Ausgezeichnete Käsequalität:**
Mehrfach prämiert und vom Feinschmecker als Top-Käsehändler Deutschlands gelistet – ein starkes Verkaufsargument für Premiumgastronomie.

› **Nachhaltige Herkunft & Fütterung:**
Milch von silagefrei gefütterten Kühen aus regionalen Sennereien – für ökologisch verantwortbaren Genuss mit vollem Aroma.

› **Tradition trifft Reifekeller-Kunst:**
Seit 1972 reift und veredelt die Familie Hofmann Käse in eigenen Kellern – jeder Laib ein Unikat mit Charakter und Tiefe.

Käsesortiment Frankreich

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Weichkäse	Camembert de Normandie, mit Außenschimmel, Kuhmilch, 45% Fett in Trockenmasse	ca. 2,7 kg pro Kiste	532890
	Gratte Paille mit Außenschimmel, Kuhmilch, 75% Fett in Trockenmasse		
	Pont l'Evêque, Schafmilch, mind. 50% Fett in Trockenmasse		
	Livarot petit, Kuhmilch, 40% Fett in Trockenmasse		
	Valençay, Ziegenmilch, 45% Fett in Trockenmasse		
Halbfester Schnittkäse	Brebis de Montagne, Schafmilch, 50% Fett in Trockenmasse		
	Salers Kuhmilch, 45% Fett in Trockenmasse		
Hartkäse	Comté, Kuhmilch, 45% Fett in Trockenmasse		

Käsesortiment Europa

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Weichkäse	Mothais, , Ziegenmilch, 45% Fett i.Tr., Reifezeit: zwei Wochen, 2 Wochen gereift	ca. 2,5 kg pro Kiste	532892
	Taleggio, Kuhmilch, 45% Fett in Trockenmasse, 2 Monate gereift		
Hartkäse	Pecorino Gran riserva, Schafmilch, 50% Fett in Trockenmasse, 12 Monate gereift		
	Vorarlberger Bergkäse, Kuhmilch, 50% Fett in Trockenmasse, 24 Monate gereift		
Halbfester Schnittkäse	Wiesenblumenkäse, Wiesenkräutern, Kuhmilch, 50% Fett in Trockenmasse, 3 Monate gereift		



Käsesortiment Frankreich

Gut zu wissen

Der **Tölzer Kasladen** ist nicht nur ein Paradies für Käseliebhaber, sondern auch ein echtes Kompetenzzentrum für Käsekultur. Mit seiner hauseigenen Käseakademie bietet er maßgeschneiderte Fachkurse für Gastronomieprofis, Einzelhändler und alle, die Käse nicht nur genießen, sondern verstehen wollen. Ob „Top Fit am Käsebrett" oder der anspruchsvolle Lehrgang zum „European Cheese Expert" – hier wird Wissen mit Leidenschaft vermittelt.

Käsesortiment Italien

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Weichkäse	Camembert Bufala, mit Außenschimmel, Büffelmilch, 60% Fett in Trockenmasse	ca. 2,7 kg pro Kiste	532891
	Robiola Bosina, Schaf- & Kuhmilch, 57% Fett in Trockenmasse		
	Rocchetta, Ziegen-, Schaf-, & Kuhmilch, 48% Fett in Trockenmasse		
	Taleggio, Kuhmlich, 48% Fett in Trockenmasse		
Hartkäse	Capra Thymian, Ziegenmilch, 45% Fett in Trockenmasse		
Halbfester Schnittkäse	Fontina, Kuhmilch, 48% Fett in Trockenmasse		
	Montasio, Kuhmilch, 40% Fett in Trockenmasse		
	Pecorino medio, Schafmilch, 50% Fett in Trockenmasse		

Käse

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Hartkäse	Comté, 16 Monate gereift	ca. 1,0 kg pro Stück	532913
Weichkäse	Pont l'Evêque,ca. 5 Wochen gereift		532898



Ucker-Ei



Molkerei & Ei
weitere Auswahl

STANDORT: Deutschland, Brandenburg

- **Täglich frische Eier direkt vom Hof:**
  Dank kurzer Wege vom Stall zum Verkauf garantiert Ucker Ei maximale Frische – ideal für Frühstücksbuffets und Backwaren mit Qualitätsanspruch.
- **Artgerechte Haltung als Standard:**
  Freilauf, Tageslicht und stressfreie Umgebung sorgen für gesunde Hühner – und geschmacklich herausragende Eier für die Profi-Küche.
- **Regional & nachhaltig produziert:**
  Kurze Transportwege und umweltfreundliche Verpackung reduzieren CO_2 – perfekt für Gastronomiekonzepte mit ökologischem Fokus.
- **Familienbetrieb mit Tradition:**
  Seit Generationen in der Uckermark verwurzelt – ein authentischer Produzent mit verlässlicher Qualität und transparenter Herkunft.



Eier

Eier

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Größe M, Freiland, weiß	ca. 56 g pro Stück	10 Stück pro Päckchen	530996
		90 Stück pro Karton	530997
Größe L, Freiland, weiß	ca. 65 g pro Stück,	10 Stück pro Päckchen	530998
		90 Stück pro Karton	530999

Eiprodukte

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Vollei	ca. 1,0 l pro Stück	530346
Eigelb	ca. 1,0 l pro Stück	530345
Eiweiß	ca. 1,0 l pro Stück	530347

Käseprodukte

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Weich- & Schnittkäse	Taleggio D.O.P.	ca. 2,2 kg pro Stück		530564
	Tortenbrie franz. 50%	ca. 2,5 - 3,0 kg pro Stück		530506
	Fontina Käse	ca. 2,0 kg pro Stück		530489
	Gorgonzola Käse D.O.P.	ca. 1,5 kg pro Stück		530428
	Gouda	ca. 3,0 kg pro Stück		530496
Ziegen- & Schafskäse	Ziegenkäse gereift	ca. 1,0 kg pro Stück		530949
	Ziegenfrischkäse Buche Soignon	ca. 1,0 kg pro Stück		530916
	Ziegenkäse in Scheiben	ca. 100 g pro Schale		532906
	Schafskäse in Scheiben	ca. 100 g pro Schale		532904
Räucherkäse	Scamorza geräuchert	ca. 300 g pro Stück	4 Stück pro Päckchen	530927
		ca. 250 g pro Stück		532903
	Scamorza in Scheiben	ca. 110 g pro Päckchen		532753
Grillkäse	Halloumi	ca. 250 g pro Stück		530557

Gut zu wissen

Hafermilch gewinnt zunehmend an Beliebtheit, da sie umweltfreundlich, laktosefrei und für Veganer sowie Allergiker geeignet ist. Verbraucher schätzen den milden Geschmack, die cremige Konsistenz und die Vielseitigkeit in Kaffee, Müsli und beim Kochen. Damit ist Hafermilch eine attraktive Wahl für umwelt- und gesundheitsbewusste Kunden.

Pflanzliche Alternativen

Weitere Vegane Produkte finden Sie **ab Seite 288**

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Sojadrink original	ca. 1,0 l pro Stück		532312
Haferdrink original	ca. 1,0 l pro Stück		532427
Mandeldrink orignial	ca. 1,0 l pro Stück		511207
Sojadrink Vanille	ca. 1,0 l pro Stück		532313
Soja Cuisine	ca. 1,0 l pro Stück		531226
Hafer-Drink Barista	ca. 1,0 l pro Stück	6 Stück pro Karton	515613



Mozzarella

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bufala Campana D.O.P.	ca. 200 g pro Stück	10 Stück pro Kiste	530542
Burratina	ca. 50 g pro Stück	3 Stück pro Schale	531032
Burrata	ca. 125 g pro Stück	8 Stück pro Kiste	532826
Platten ‚Sfoglia', Francia	ca. 1,0 kg pro Stück		530532
Stracciatella	ca. 300 g pro Schale		532563
Stracciatella	ca. 150 g pro Schale		532908
Mozzarella gerieben	ca. 1,0 kg pro Beutel		531307



Käsesortiment Frankreich

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Weichkäse	Belle Laitiere Brie Spitze – Weichkäse, 75 % Fett in Trockenmasse	ca. 1,6 kg pro Kiste	532907
	Bleu d´Auvergne – Weichkäse, mind. 50 % Fett in Trockenmasse		
	Carre Coeur Lion – Weichkäse, mind. 57 % Fett in Trockenmasse		
	CBT Champsecret – Weichkäse, mind. 55 % Fett in Trockenmasse		
	CBT Royal – Weichkäse, mind. 45 % Fett in Trockenmasse		
	Le Merlemont – Weichkäse, mind. 55 % Fett in Trockenmasse		
	St. Andre – Weichkäse, mind. 75 % Fett in Trockenmasse		
	Ziegenrolle Cabriolait – Weichkäse, mind. 50 % Fett in Trockenmasse		

Käsesortiment Italien

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Hartkäse	Grana Padano DOP, mind. 32 % Fett in Trockenmasse	ca. 1,8 kg pro Kiste	532909
	Pecorino Romano DOP, mit Schafsmilch, mind. 40 % Fett in Trockenmasse		
	Pecorino San Marino, DOP, mind. 50 % Fett in Trockenmasse		
Weichkäse	Taleggio DOP, mind. 48 % Fett in Trockenmasse		
Filata Käse	Scarmorza geräuchert - Pasta, mind. 48 % Fett in Trockenmasse		
halbfester Schnittkäse	Gorgonzola DOP, mind. 56 % Fett in Trockenmasse		
Schnittkäse	Stilfser g.U, mind. 50 % Fett in Trockenmasse		
Molkeneiweißkäse	Ricotta di Bufala, mind. 18 % Fett in Trockenmasse		

Käsesortiment Spanien

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Schnittkäse	Knoblauch Käse	ca. 1,6 kg pro Kiste	532907
	Valdeón Madurado, Kuh- und Ziegenmilch, mind. 45 % Fett in Trockenmasse		
	Iberico, Kuh- und Schafs-, & Ziegenmilch, mind. 50 % Fett in Trockenmasse		
	Ziegenkäse mit Rotwein, Ziegenmilch Rotweinrinde, mind. 45 % Fett in Trockenmasse		
	Schafskäse mit Rosmarin, Schafsrohmilch, mind. 45 % Fett in Trockenmasse		
	Schafskäse mit Trüffel, mind. 45 % Fett in Trockenmasse		
	Ziegenkäse, Ziegenmilch, mind. 45 % Fett in Trockenmasse		
halbfester Schnittkäse	Manchego, Schafsmilch, mind. 50 % Fett in Trockenmasse		

Hartkäse

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Appenzeller	ca. 1,7 kg pro Stück	530491
Dersauer Bauernkaas	ca. 500 g pro Stück	532854
Emmentaler	ca. 2,8 kg pro Block	532582
Emmentaler geschnitten	ca. 1,0 kg pro Päckchen	530556
Emmentaler gerieben	ca. 1,0 kg pro Päckchen	530539
Grana Biraghi gehobelt	ca. 500 g pro Päckchen	532661
Grana Padano D.O.P. Trentingrana	ca. 1,0 kg pro Stück	532536
Grana Padano, ganzer Laib	ca. 40,0 kg+ pro Stück	530521
Grana Padano, halber Laib	ca. 20,0 kg+ pro Stück	530683
Grana Padano gerieben	ca. 1,0 kg pro Beutel	532473
Greyerzer schweizer	ca. 2,0 kg pro Stück	530504
Käse-Bergkäse Kaiseralm, 15 Monate gereift	ca. 3,7 kg pro Stück	532855
Manchego	ca. 1,0 kg pro Stück	530541
Parmigiano Reggiano	ca. 1,0 kg pro Stück	530931
Pecorino Romano D.O.P	ca. 2,5 - 3,5 kg pro Stück	532679



Appenzeller



Greyerzer schweizer

Joghurt & Milchprodukte

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Joghurt	Natur 3,5 %	ca. 5,0 kg pro Eimer		530398
Milch	H-Milch, 1,5 % Fett	1 Liter pro Päckchen	12 Päckchen pro Karton	511035
	H-Milch, 3,5 % Fett	1 Liter pro Päckchen	12 Päckchen pro Karton	511036

Frischkäse & Quarkprodukte

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Frischkäse	Natur	ca. 1,5 kg pro Schale	532588
	Obazda	ca. 1,5 kg pro Eimer	530563
Quark	Speisequark mager	ca. 5,0 kg pro Eimer	530397
	Speisequark 40 %	ca. 5,0 pro Eimer	530400

Butter, Sahne & Milch

Typ	Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Butter	Conviette	ca. 15 g pro Stück		561049
	Conviette, ungesalzen	ca. 15 g pro Stück		561050
	Markenbutter	ca. 250 g pro Stück		530399
Sahne/Crème	Clotted Cream	ca. 454 g pro Glas		530227
	Mascarpone 80 %	ca. 500 g pro Schale		530499
	Ricotta	ca. 1,5 kg pro Schale		530516
	Creme fraiche 38 %	ca. 1,0 kg pro Becher		531086
	Creme double 45 %	ca. 1,0 kg pro Becher		530329
	Schlagsahne 30 %	ca. 5,0 l pro Stück		530405
	Saure Sahne 10 %	ca. 5,0 kg pro Eimer		530403
	Schmand	ca. 5,0 kg pro Eimer		530411
	Butaris	ca. 2,5 kg pro Stück		530436
	H-Schlagsahne, 30 % Fett	ca. 1,0 l pro Stück	12 Stück pro Karton	511034



»Unsere Manufaktur-Produkte ehren den schönsten Beruf der Welt – den Kochberuf. Mit hochwertigen Rohwaren, Handwerk und Zusammenarbeit mit Spitzenköchen möchten wir kulinarische Leidenschaft trotz Personalmangel lebendig halten und Köchen das Rüstzeug für kreative Gastlichkeit geben.«

Michael Kunzmann, geschäftsführender Gesellschafter

Manufaktur & Convenience

220 Speisenwerft
222 Manufaktur - weitere Auswahl

Alle Manufaktur & Convinience Produkte und Details im Webshop



Speisenwerft

ECHTE HANDARBEIT

STANDORT: Deutschland, Schleswig-Holstein

- **Manufakturqualität auf 700 m² Produktionsfläche:** Die Speisenwerft produziert täglich frisch in einer eigenen Küche mit 700 m² Fläche. Hier wird mit handwerklicher Präzision gekocht, gehackt und gegart.
- **Produktverliebtheit statt Selbstverliebtheit:** Das Team entwickelt Gerichte mit Fokus auf das Produkt – nicht auf Show. Die Speisen sind geschmacklich durchdacht, saisonal abgestimmt und visuell ansprechend.
- **Mise-en-Place für die Gastronomie:** Komponenten für Profiküchen – sogenannte Mise-en-Place-Gerichte. Diese sind ideal für gastronomische Betriebe, die hochwertige Speisen mit geringem Zeitaufwand servieren möchten.
- **Nachhaltig & herzlich:** Abfallvermeidung, ökologisches Handeln und eine Atmosphäre wie unter Freunden – das ist die Speisenwerft-Philosophie.

Fleisch & Geflügel

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Karaage - Hähnchen		❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Stück pro Karton	563206
Rinderbacke	geschmort, mit Sauce	❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563075
Rindergulasch		❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563074
Rinderschaufel	geschmort	❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563076
Schweinebäckchen	geschmort, mit Sauce	❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563086



»Als Manufaktur Speisenwerft schätzen wir die Zusammenarbeit mit Havelland Express sehr. Der regelmäßige Austausch auf Augenhöhe und die hohe Qualität, die wir gemeinsam erreichen, sind für uns eine große Freude. Wir sind stolz darauf, ein Teil dieser Qualitätsoffensive zu sein.«

Jan-Hendrik Bröcker, SPEISENWERFT bei TIM MÄLZER GmbH

Beilagen

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Grünkohl	mit Schweinebauch	❄	ca. 2,5 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563078
Rotkohl		❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563081

Jus & Saucen

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
BBQ Sauce	Pepsi Cola	❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563165
Currywurstsauce		❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563207
Entenjus		❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563204
Grundsauce	Hell	❄ 🌾	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563205
KalbJus		❄	ca. 2,0 kg pro Beutel	1 Beutel pro Karton	563072
	Premium	❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	1 Beutel pro Karton	563073
Tomatensauce	Grob, Fruchtig	❄	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563208

Suppen

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Hummercremesuppe		❄	ca. 2,0 kg pro Beutel	3 Beutel pro Karton	563203
Linsensuppe		❄ 🌾	ca. 3,0 kg pro Beutel	2 Beutel pro Karton	563202

Rotkohl



Gut zu wissen

Die Speisenwerft wurde im Jahr 2010 von den Köchen Franz Gerstenlauer und Jan-Hendrik Bröcker gegründet. Ihr Ziel war es, maßgeschneiderte kulinarische Erlebnisse zu kreieren, die sich konsequent an den Wünschen und Persönlichkeiten der Kunden orientieren. Mit dieser Philosophie hat sich die Speisenwerft schnell einen Namen gemacht und wurde 2017 mit dem renommierten Rolling Pin Award als Caterer des Jahres ausgezeichnet.



Manufaktur
Weitere Auswahl
FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Fleisch & Geflügel

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Hähnchenkeule	Zitronengras und Ingwer	❄	ca. 1,0 kg pro Beutel	6 Beutel pro Karton	563008
Hähnchenspieß	Yakitori Satay	❄		ca. 1,6 kg pro Karton	562172
Kalbsschaufel	Sous Vide mit Sauce	❄	ca. 1,7 - 3,0 kg pro Stück	4 Stück pro Karton	562091
Kalbstafelspitz	Sous Vide	❄		ca. 6,0 kg pro Karton	561232
Königsberger Klopse	mit Sauce			ca. 2,0 l pro Beutel	532460
Pastrami		❄	ca. 1,5 kg pro Stück	1 Stück pro Karton	561214
Pulled Pork		❄	ca. 2,0 - 2,7 kg pro Stück	3 Stück pro Karton	562242
Rehgulasch		❄	ca. 2,0 kg pro Beutel	ca. 6,0 kg pro Karton	560982

Fingerfood

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Falafelbällchen	vegetarisch	❄	ca. 15 g pro Stück	200 Stück pro Karton	560986
Mini Frühlingsrollen "Tsingtao"		❄	ca. 15 g pro Stück	60 Stück pro Päckchen	561971
Fingerfood Platte	salzig, Saveurs Cristal	❄	ca. 0,5 g pro Stück	40 Stück (ca. 418 g) pro Tray	563154
	Entenleber & Schokolade, Saveurs Cristal	❄	ca. 9,5 g pro Stück	40 Stück (ca. 380 g) pro Tray	563153
	salzig, gemischt, rund, Saveurs Cristal	❄	ca. 12,5 g pro Stück	40 Stück (ca. 503 g) pro Tray	563152

Fisch & Meeresfrüchte

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Garnelen	Gemüsespieße in Tempurateig, vorfrittiert	❄	34 Stück pro Päckchen	ca. 1,0 kg pro Päckchen	561981



Fingerfood Platte

Beilagen & Pürees

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Gemüsepüree	rote Paprika	ca. 1,0 kg pro Stück	ca. 2,0 kg pro Beutel	532736
Kartoffelpüree			ca. 2,0 kg pro Beutel	532796
Klöße	gedreht ❄	ca. 40 g pro Stück	76 Stück pro Karton	562024
	gedreht	ca. 90 g pro Stück	20 Stück pro Karton	531142
Kloßteig			ca. 2,5 kg pro Beutel	531305
Kürbispüree	❄		ca. 2,0 kg pro Beutel	562945
Selleriepüree	❄		ca. 2,0 kg pro Beutel	562946
Spinatpüree	❄		ca. 2,0 kg pro Beutel	562947

Teigwaren

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Gyoza Teig Happy Belly	10x10 cm ❄	38 Blätter	ca. 300 g pro Beutel	562943
Gyoza Teigtasche	Seafood - Garnele undFisch ❄	ca. 20 g pro Stück	40 Stück pro Päckchen	562175
	Chicken ❄	ca. 20 g pro Stück	30 Stück pro Beutel	561977
	Tofu ❄	ca. 20 g pro Stück	30 Stück pro Beutel	561975
Kartoffelbaumkuchen	❄	ca. 3,0 kg pro Stück	1 Stück pro Kiste	560116
Samosa Teigtasche	vegetarisch ❄	ca. 15 g pro Stück	53 Stück (ca. 900 g) pro Päckchen	561980



Gyoza Teigtasche



Enten-Jus

Jus & Saucen

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Gelbe Thai-Currysauce	❄	ca. 2,0 l pro Beutel	563235
Sauce à la Bernaise		ca. 1,0 l pro Beutel	532794
Sauce á la Hollandaise		ca. 1,0 l pro Beutel	532711
Teriyaki Sauce	❄	ca. 1,0 l pro Beutel	563180

Brühen

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Geflügelkraftbrühe	ca. 2,0 l pro Beutel	1 Beutel	532456
Rinderkraftbrühe	ca. 2,0 l pro Beutel	3 Stück pro Karton	531287



»Ich schätze die bereichsübergreifende Zusammenarbeit im Einkauf, insbesondere im TK-Segment, wo Logistik, Lagerung und Qualität eine zentrale Rolle spielen.
Die enge Abstimmung mit anderen Abteilungen macht die Arbeit nicht nur abwechslungsreich, sondern auch besonders wirkungsvoll.«

Maria Contreras, Einkauf

Feinkost & Trockenlager

226 Bon Pastaio
228 La Pastaia
230 Mondo Pasta
232 DeCecco
234 Nihon Mono
236 Schwarzwald Miso
237 Asiatisches - weitere Auswahl
238 Altes Gewürzamt
240 Gewürze - weitere Auswahl
242 Balema
242 Essigmeisterei
244 Castillo de Canena
245 Caviaroli
246 Jordan Olivenöl
247 Eléia
248 Ölmühle Garting
249 Öle & Essige - weitere Auswahl
250 Ed & Fred Nussdepot
251 Trockenfrüchte,Nüsse & Samen - weitere Auswahl
252 Terra di Tartufi
254 Trüffel Freunde
255 Honig & Sirup - weitere Auswahl
256 Happy Foie
257 Terrinen & Pasteten - Weitere Auswahl
258 Saucen & Konzentrate - Weitere Auswahl
260 Antipasti - Weitere Auswahl
262 Getreide & Reis - weitere Auswahl
264 Zusätze & Texturen - weitere Auswahl

Alle Feinkost und Trockenlager Produkte und Details im Webshop



Bon Pastaio

PASTA AUS LEIDENSCHAFT

STANDORT: Deutschland, Brandenburg

- **Convenience wie handgemacht:**
  Bon Pastaio bietet tiefkühlfrische Pasta mit handwerklicher Qualität - ganz ohne Zusatzstoffe. Ideal für Küchen, die Effizienz und Geschmack verbinden wollen.
- **Nachhaltig produziert:**
  100 % Ökostrom, regionale Zutaten und wassersparende Prozesse machen Bon Pastaio zur ökologisch verantwortungsvollen Wahl für moderne Gastronomiekonzepte.
- **Sortiment vom Sternekoch:**
  Gegründet von Fritz Brunsbach, umfasst das Sortiment über 70 Premium-Pasta-Kreationen – von klassischen Ravioli bis zu asiatisch inspirierten Dim Sum.
- **Vielfalt für jede Küche:**
  Ob mediterran, saisonal oder vegan: Bon Pastaio bietet kreative Pasta-Lösungen für gehobene Gastronomie, Catering und innovative Menügestaltung.

Ravioli

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Artischocke	2,0 kg pro Karton	562986
Bärlauch und Champignon	3,0 kg pro Karton	562980
Kalb und Salbei	3,0 kg pro Karton	563186
Kürbis und ger. Kürbiskerne	3,0 kg pro Karton	562981
Pecorino und Feige	3,0 kg pro Karton	563175
Pfifferlinge	3,0 kg pro Karton	562984
Ricotta, Zitrone, Basilikum	2,0 kg pro Karton	563176
Sovrano di Bufala	2,0 kg pro Karton	562987
Spargel, grün und weiß	3,0 kg pro Karton	562983
Spinat und Créme Fraîche	3,0 kg pro Karton	562985
Steinpilz	2,0 kg pro Karton	563178
Trüffel	2,0 kg pro Karton	563177
Ziegenfrischkäse und Rosmarin	3,0 kg pro Karton	562982

Weitere Pasta

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Gnocchi, Spinatpesto	10,0 kg pro Karton	562988

Gut zu wissen

Die tiefgekühlte Pasta von **Bon Pastaio** ist so konzipiert, dass sie direkt aus dem Froster in wenigen Minuten servierfertig ist – ohne Qualitätsverlust. Das spart Zeit im à-la-carte-Betrieb und reduziert Food Waste durch punktgenaue Portionierung.

Ravioli - Ricotta, Zitrone, Basilikum



Ravioli - Spinat, Crème Fraîche



Ravioli - Bärlauch, Champignon





La Pastaia

HERSTELLUNG FRISCHER PASTA SPEZIALITÄTEN

STANDORT: Italien

- **Frische Pasta ohne Kompromisse:**
  La Pastaia liefert frische Pasta ohne Pasteurisierung, Begasung oder Konservierung – ideal für Küchen, die echten Geschmack und schnelle Zubereitung verlangen.
- **Thermostabil & schnell servierfertig:**
  Die Pasta ist thermostabil und hat kurze Kochzeiten – perfekt für hohe Taktung im à-la-carte-Betrieb oder bei Events mit vielen Gästen.
- **Hochwertige Zutaten, klar deklariert:**
  Nur Hartweizengrieß, Wasser und Ei – keine Farbstoffe, keine künstlichen Aromen. Das sorgt für ehrlichen Geschmack.
- **Authentisch italienisch – seit 30 Jahren:**
  Unser Produzent bringt seit drei Jahrzehnten italienische Pasta-Tradition nach Deutschland – mit Sorten, die auch ohne Soße begeistern.

Pasta

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Pappardelle		3,0 kg pro Karton	530543
Penne		3,0 kg pro Karton	530305
Ravioli	Marone-Birne	3,0 kg pro Karton	530706
	Rote-Bete	3,0 kg pro Karton	530298
Ravioloni	Ricotta-Zitrone	3,0 kg pro Karton	530316
	Tomate Mozzarella	3,0 kg pro Karton	530317
Rondoni	Ricotta-Pfifferling	3,0 kg pro Karton	531154
	Kürbisfüllung	3,0 kg pro Karton	531295
Spaghetti		3,0 kg pro Karton	530634
Tagliatelle		3,0 kg pro Karton	530685

Gut zu wissen

Die frische Pasta von **La Pastaia** wird durch Messingmatrizen gepresst – ein traditionelles Verfahren, das der Oberfläche eine leichte Rauheit verleiht. Dadurch haften Saucen besonders gut und jedes Gericht gewinnt an Tiefe und Textur. Ideal für Küchen, die Wert auf authentische Pasta-Erlebnisse legen.



Tagliatelle

Gnocchi

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
gefüllt, Bärlauch	3,0 kg pro Karton	530320
gefüllt, Gorgonzola	3,0 kg pro Karton	530291
gefüllt, grün, mit Basilikum-Pesto	3,0 kg pro Karton	532326
gefüllt, Kürbis	3,0 kg pro Karton	530294
gefüllt, 8 Kräutern	3,0 kg pro Karton	530981
gefüllt, Mozzarella Zitrone	3,0 kg pro Karton	530876
gefüllt, Pfifferling	3,0 kg pro Karton	531108
gefüllt, Ricotta-Spinat	3,0 kg pro Karton	530925
gefüllt, Rote Bete	3,0 kg pro Karton	530629
gefüllt, Steinpilz	3,0 kg pro Karton	530287
gefüllt, Tomate, Mozzarella, Basilikum	3,0 kg pro Karton	530290
gefüllt, Trüffel	3,0 kg pro Karton	530301
gefüllt, Ziegenfrischkäse	3,0 kg pro Karton	531020
ungefüllt, Kissen	3,0 kg pro Karton	530983
ungefüllt, natur	3,0 kg pro Karton	530295

Gnocchi tiefgekühlt

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
gefüllt, 8 Kräuter ❄	1,5 kg pro Schale	560813
gefüllt, Bärlauch ❄	1,5 kg pro Schale	560725
gefüllt, Gorgonzola ❄	1,5 kg pro Schale	560869
gefüllt, Kürbis ❄	1,5 kg pro Schale	562067
gefüllt, Mozzarella-Spinat ❄	1,5 kg pro Schale	562871
gefüllt, Steinpilz ❄	1,5 kg pro Schale	560812
gefüllt, Tomate-Mozzarella ❄	1,5 kg pro Schale	560814
gefüllt, Trüffel ❄	1,5 kg pro Schale	560815
ungefüllt, Natur ❄	1,5 kg pro Schale	561381

Taglierini Rucola





Mondo Pasta

STANDORT: Deutschland, Berlin

- **Bronzegezogene Pasta für perfekte Saucenbindung:** Die raue Oberfläche durch traditionelle Matrizen sorgt für optimale Haftung – ideal für aromatische, saucebetonte Gerichte in der gehobenen Küche.
- **Sizilianischer Hartweizengrieß & Eier aus Italien:** Nur ausgewählte Zutaten aus kontrollierter Herkunft – ein Qualitätsversprechen, das sich im Geschmack und in der Kundenkommunikation auszahlt.
- **Frisch oder schockgefrostet – immer aromatisch:** Ob frisch oder tiefgekühlt: Die Produkte behalten durch Schockfrostung ihre Textur und Nährstoffe – perfekt für flexible Küchenabläufe.
- **175 Varianten – von klassisch bis kreativ:** Mondo Pasta bietet ein breites Sortiment inkl. veganer Optionen und saisonaler Spezialitäten – ideal für abwechslungsreiche Menügestaltung und Sonderaktionen.



Ravioli

Gut zu wissen

Die Manufaktur sitzt mitten in Berlin-Spandau, doch die Rezepturen und Zutaten stammen direkt aus Italien. So vereint **Mondo Pasta** lokale Nähe mit mediterraner Authentizität – ein echter USP für die Gastronomie.

Pasta

Produkt	Beschreibung		Menge je Artikel	Artikelnummer
Cappelli di prete	gefüllt mit Cacio e Pepe	❄	3,0 kg pro Karton	562870
Caramelle	gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Basilikum	❄	3,0 kg pro Karton	563115
Gnocchi	Natur	❄	4,0 kg pro Karton	560600
	mit Rote Bete Mascarpone Walnuss	❄	3,0 kg pro Karton	560591
Raviolacci	gefüllt mit Waldpilzen und Trüffel	❄ V	3,0 kg pro Karton	562894
Ravioli	gefüllt mit Waldpilzen und Trüffel	❄ V	3,0 kg pro Karton	562308
	Ricotta-Spinat	❄	ca. 3,0 kg pro Karton	560737
Tagliatelle	Natur		1,0 kg pro Schale	531281
	Sepia		1,0 kg pro Schale	531280
Tagliolini	Natur		1,0 kg pro Schale	531282
	Sepia		1,0 kg pro Schale	531283

Pesto

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Basilikum Pesto	500 g pro Becher	560705

Tagliatelle



Caramelle





DeCecco

STANDORT: Italien

› **Tradition seit 1886 – mit Innovationskraft:**
De Cecco ist ein weltweit bekannter Hersteller hochwertiger Teigwaren, gegründet 1831 in Fara San Martino in den Abruzzen. Das Familienunternehmen vereint traditionelles Handwerk und Innovation und gilt als Vorreiter der italienischen Pastaindustrie.

› **Bronzeformen für perfekte Saucenbindung:**
Die Pasta wird durch Bronzeformen gepresst – das ergibt eine raue Oberfläche, die Saucen optimal aufnimmt und Gerichte geschmacklich aufwertet.

› **Von Leidenschaft und Tradition**
Unser Produzent setzt seit jeher auf höchste Qualität: mit bestem Hartweizengrieß, Bergquellwasser und einem schonenden Trocknungsverfahren bei niedrigen Temperaturen. Dadurch bleiben Geschmack, Nährstoffe und Bissfestigkeit erhalten, im Gegensatz zur Massenproduktion.

› **Langsame Trocknung für maximale Aromatiefe:**
Statt industrieller Schnellverfahren trocknet De Cecco Pasta bis zu 50 Stunden bei niedriger Temperatur – für intensives Aroma und hohe Nährstoffdichte.

Lange Pasta

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Linguine Integrale N0.7	500 g pro Päckchen	511064
Linguine N0.7	500 g pro Päckchen	510986
Spaghetti N0.12	500 g pro Päckchen	510989
Spaghettini No 11	500 g pro Päckchen	510987
Taglerini No 205	500 g pro Päckchen	515743
Taglierini No.105	250 g pro Päckchen	510985
Tagliatelle No. 104	250 g pro Päckchen	510991
Tagliatelle No.203	500 g pro Päckchen	510992

Linguine No. 8



Hartweizen Pasta

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Farina di Grano Duro, Hartweizenmehl	1,0 kg pro Päckchen	515803
Semola di Grano Duro, Hartweizengrieß	1,0 kg pro Päckchen	515804

Röhrenpasta

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Canneloni No. 100	250 g pro Päckchen	510996
Mezzi Rigatoni No.26	500 g pro Päckchen	515986
Penne Rigate No. 41	500 g pro Päckchen	510990
Penne Rigate No.41	3,0 kg pro Päckchen	515745
Penne Vollkorn	500 g pro Päckchen	511241
Rigatoni No. 24	500 g pro Päckchen	510981
Sedani Rigati No. 57	500 g pro Päckchen	515852



Rigatoni No. 24



Conchiglioni Rigati No. 126

Gedrehte & gewundene Pasta

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Casareccia No.88	500 g pro Päckchen	510998
Garganelli No. 115	250 g pro Päckchen	510997
Fusilli No. 34	500 g pro Päckchen	510984
Fusilli No. 34	3,0 kg pro Päckchen	515744
Strozzapreti No. 116	250 g pro Päckchen	511046

Flache Pasta

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Lasagne No. 114	500 g pro Päckchen	510995
Lasagne weiß No.112	500 g pro Päckchen	510977

Gefüllte & muschelförmige Pasta

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Conchiglioni Rigate No.126	500 g pro Päckchen	510983
Gnocchetti Sardi	500 g pro Päckchen	532695
Orecchiette No 91	500 g pro Päckchen	510978

Cannelloni No. 100





Nihon Mono

STANDORT: Deutschland, Berlin

- **Authentisch & handverlesen:**
  Alle Produkte stammen aus kleinen japanischen Manufakturen und werden handverlesen – das garantiert höchste Qualität und echte Genusskultur.
- **Breites Sortiment für kreative die Zubereitung:**
  Von Sake über Dashi bis Reisessig – Nihon Mono bietet eine Vielfalt an Zutaten für moderne und traditionelle japanische Gerichte.
- **Tradition trifft Expertise:**
  Gründerin Dagmar Maas bringt jahrelange Japan-Erfahrung ein – das macht Nihon Mono zur verlässlichen Quelle für authentische Feinkost.
- **Premiumprodukte mit Geschichte:**
  Jedes Produkt erzählt die Geschichte seiner Herstellung – ein emotionales Verkaufsargument für hochwertige Gastronomie.



»Bei uns stimmt einfach die Chemie - menschlich wie fachlich. Beide stehen wir in der Küche, nicht nur im Katalog. Wenn es um japanische Küche geht, arbeiten wir zusammen, weil wir wissen, wovon wir reden und das auch gerne weitergeben. Wir liefern nicht einfach Kisten, sondern Leidenschaft, Handwerk und Tradition. Keine großen Namen, sondern großen Geschmack - von kleinen Herstellern für die wir auch in entlegenste Winkel reisen.«

Dagmar Maas, Nihon Mono

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Essig	Sushi	360 ml pro Flasche	532561
Katsuobushi	Bonito Flocken	500 g pro Beutel	532550
Kaviar des Feldes	Kochia Scoparia	280 g pro Glas	515969
Kombu Alge	Ne Kombu	500 g pro Beutel	532549
Mirin Hon		1,8 l pro Flasche	532544
Misopaste	Barley - Gersten Miso	1,0 kg pro Päckchen	532701
	Misopaste fermentiert	1,0 kg pro Schale	532702
Reisessig	Genmai, braun	500 ml pro Flasche	532560
	Reisessig Junmai,hell	360 ml pro Flasche	532559
Sake	Kasu Saketrester	1,0 kg pro Päckchen	532712
	Tafelsake pro Kochsake	1,8 l pro Flasche	532546
Sesampaste	Schwarz	1,0 kg pro Beutel	532556
	Sesampaste Weiß	1,0 kg pro Beutel	532557
Shiitake	Stiele	500 g pro Beutel	532547
Soja Sauce	hell, SHIRO TAMARI	1800 ml pro Flasche	515976
Soja Sauce	nicht pasteurisiert	1,0 l pro Flasche	532542
Ume Boshi	Paste	100 g pro Beutel	532554
Yuzu	Essig, Sennari	270 ml pro Flasche	515861
	Kosho Grün, Yuzu & Chili	200 g pro Beutel	532552
	Kosho Rot,	200 g pro Beutel	532553
	Sirup	1,0 l pro Beutel	515963









Schwarzwald Miso

STANDORT: Deutschland, Baden-Württemberg

- **Fermentation in Holzfässern über 6–12 Monate:** Die Miso reift traditionell in Holzfässern – das sorgt für komplexe Aromen, Tiefe und eine stabile Qualität.
- **Japanische Zen-Tradition trifft Schwarzwald-Handwerk:** Gründer Peter Koch verbindet jahrhundertealte japanische Miso-Kunst mit regionaler Herstellung im Schwarzwald.
- **BIO-zertifiziert & vegan:** Alle Produkte sind frei von Gentechnik, Zusatzstoffen und tierischen Bestandteilen – ideal für moderne, bewusste Küchenkonzepte.
- **Vielfalt für jede Küche:** Ob mildes weißes Miso, kräftiges rotes oder gewürzte Varianten – das Sortiment bietet passende Optionen für klassische und kreative Anwendungen.

Miso-Paste und Pulver

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Lupinen	Paste	220 g pro Päckchen	515848
	Pulver	30 g pro Päckchen	515851
Reis	Paste	220 g pro Päckchen	515846
Soja	Paste	30 g pro Päckchen	515847



verschiedene Pulver



»Damit man sich als Manufaktur zu 100 % um bestmögliche Qualität kümmern kann, braucht man starke Partner wie Havelland Express an seiner Seite. Damit beste Qualität am Ende auf den Tisch im Restaurant kommt.«

Peter Koch, Schwarzwald Miso



Asiatisches weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Asiatische Produkte

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Austernsauce	600 ml pro Flasche		510943
Bao Buns ❄	70 g pro Stück	60 Stück pro Karton	562905
Bao Buns, Gua Brötchen ❄	60 g pro Stück	100 Stück pro Karton	562348
Chilisauce - Sriracha	455 ml pro Flasche		515668
Erdnusssauce	226 g pro Glas		511352
Fischsauce	725 ml pro Flasche		510942
Fischsauce Tiparos	200 ml pro Flasche		516002
Glasnudeln	1,0 kg pro Päckchen		510947
Hoi Sin Sauce	730 ml pro Glas		515669
Ingwer "Gari" eingelegt, rosa	1,0 kg pro Beutel		532328
Japanisches Dressing, mit Sojasauce, Essig, Öl, Wasabi, Citrus, Nihon Shokken	1,0 l pro Flasche		532729
Kimchi Mat Jongga	500 g pro Beutel		532878
Kokosmilch	1,0 l pro TetraPak		530938
Krupuk	200 g pro Päckchen		510204
Mayonnaise, Japanische Art,	500 ml pro Flasche		531107
Mie-Eiernudeln	250 g pro Päckchen		510321
Mirin-Würze, süß	400 ml pro Flasche		515907
Oliven grün Chalkidiki		3,0 kg pro Behälter	530102
Oliven grün ohne Kern Chalkidiki	3,0 kg pro Behälter		530104
Panko Paniermehl	1,0 kg pro Päckchen		510941
Reispapier, mittel, ø 22cm	48 Blatt pro Päckchen		515784
Rettich, Takuwan, gelb, ganz, süß-sauer eingelegt	ca. 500 g pro Stück		511006
Sesamdressing - Goma-Dressing	1,0 l pro Flasche		532733
Sriracha Mayoo Sauce	455 ml pro Flasche		515672
Soba Nudeln	300 g pro Päckchen		515998
Soja-Sauce - Shoyu, Pearl River Bridge, dunkel, mit Pilzen,	500 ml pro Flasche		515785
Soja-Sauce Kikkoman	1,0 l pro Flasche		510305
Udon Nudeln, vorgekocht	200 g pro Stück	30 Stück pro Karton	515813
Wan Tan Blätter ❄		500 g pro Päckchen	560358
Yakinori-Blätter		50 Stück pro Päckchen	515603
Yakinori-Blätter		10 Stück pro Päckchen	510298
Yakiniku Grillfleischsauce "Umami"	360 g pro Flasche		515913
Sesam-Kimchi	1,0 kg pro Beutel		515930



Altes Gewürzamt

STANDORT: Deutschland, Bayern

- **Sterneküche trifft Gewürzkunst:**
  Gegründet von Sternekoch Ingo Holland und steht für kreative Gewürzkompositionen mit Gasto-Anspruch. Heute führt sein Sohn Kilian Holland die Manufaktur mit Leidenschaft und Innovationsgeist weiter.

- **Handwerkliche Herstellung:**
  Jede Mischung wird in traditioneller Manufaktur gefertigt – für maximale Aromenentfaltung und gleichbleibend hohe Qualität in der Profiküche.

- **Nachhaltige Herkunft:**
  Die Rohstoffe stammen aus den besten Anbaugebieten weltweit, mit Fokus auf Transparenz und langfristige Partnerschaften entlang der Lieferkette.

- **Nachhaltige Lieferkette:**
  Strenge Qualitätskontrollen und enge Partnerschaften mit Produzenten sichern Transparenz und Nachhaltigkeit auf allen Ebenen.

Reine Gewürze

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Anissamen ganz	55 g pro Dose	515612
Chili gemahlen	60 g pro Dose	511267
Fenchelsaat, ganz	500 g pro Beutel	515944
Szechuanpfeffer, grün	35 g pro Dose	515899
Kardamom ganz, grün	60 g pro Dose	511292
Kümmel schwarz, ganz	75 g pro Dose	511221
Kurkuma gemahlen	80 g pro Dose	511211
Lavendelblüten	15 g pro Dose	511202
Paprika geräuchert, Pimenton de la Vera	1,0 kg pro Beutel	515934



verschiedene Gewürzmischungen

Gewürzmischungen

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
BBQ Beef	Rauchig-würzige Mischung – ideal für Rindfleisch vom Grill und aromatische BBQs.	100 g pro Dose	511213
Brotgewürz fränkisch	Koriander, Fenchel, Kümmel, grob gemahlen - für kräftige Sauerteigbrote und herzhafte Backwaren.	1,0 kg pro Beutel	515935
Cafe de Paris	Würzig-süß mit feiner Schärfe – perfekt für Buttersaucen, Fleisch oder vegetarische Küche.	500 g pro Beutel	515945
Curry Goa	Pfeffer, Chili, Kurkuma, Bockshornklee, Zitronengras – für scharfe Currysoßen und Geflügel.	70 g pro Dose	511236
Curry Jaipur	Leicht, frisch, pikant – ideal für Gemüse, Fisch, Vinaigrette oder Mayonnaise.	65 g pro Dose	511200
Curry Mumbai	Fruchtig-blumig mit milder Schärfe – passt zu mildem Curry, Süßspeisen oder Crème.	70 g pro Dose	511305
Curry (Purple Curry)	Hibiskus, Zimtblüte, Macis, Kardamom – mild, floral, ideal für Fisch, Geflügel, Kaninchen.	85 g pro Dose	511247
Ducca	Nussig und aromatisch – für Kürbis, Kohl, Fisch und Geflügel.	80 g pro Dose	511196
Garam Masala	Indische Gewürze ohne Schärfe – gibt Fleisch, Linsen oder Gemüse Tiefe und Wärme.	65 g pro Dose	511201
Gemüseschmackes	Tomatenflocken, Vadouvan – bringt Umami in Eintöpfe, Gemüsepfannen und Suppen.	80 g pro Dose	511239
Glühweingewürz	Ausgewogen und aromatisch – perfekt für Glühwein, Punsch oder würzigen Tee.	50 g Dose	532400
Kartoffelstampfgewürz	Ideal für Kartoffelstampf, Brat- und Ofenkartoffeln sowie Suppen.	85 g pro Dose	511238
Melange Noir	Kubeben-, Lang- und schwarzer Pfeffer – intensiv-fruchtig zu Steak, Lamm und Wild.	500 g pro Beutel	515936
Mole	Chili, Kakao, Nüsse, Gewürze – für Wildgeflügel und mexikanisch inspirierte Saucen.	500 g pro Beutel	515937
Quatre Épices	Pfeffer, Zimt, Macis, Sternanis u. a. – für Ragouts, Wild oder würzige Desserts.	70 g pro Dose	511203
Raz el Hanout	20+ Gewürze: Rosenblüten, Lavendel, Galgant etc. – orientalisch für Couscous, Lamm, Gemüse.	500 g pro Beutel	515958
Tikka Masala	Tomate, Röstzwiebel, Ingwer, Koriander, Cumin – ideal für Joghurt-Marinaden mit Fleisch.	75 g pro Dose	515600
Vadouvan	Fermentierte Mischung mit Zwiebel, Knoblauch, Curry – gibt Linsen, Fisch und Saucen Umami.	1,0 kg pro Beutel	515960
Wildgewürz	Wacholder, langer Pfeffer, Kakao, Zimtblüte – für Reh, Bratensaucen und Weinmarinaden.	75 g pro Dose	511209

Reine Gewürze

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Pfeffer echter roter Kampot	40 g pro Dose	511176
Pfeffer lang ganz	70 g pro Dose	511216
Pfeffer schwarz, fermentiert mit Meersalz	80 g pro Glas	532668
Pfeffer, schwarz, ganz	500 g pro Beutel	515961
Pfeffer Tasmanischer ganz	25 g pro Dose	511237
Pfeffer weiß, ganz	500 g pro Beutel	515968
Piment d´Espelette gemahlen	250 g pro Beutel	515955
Sumach, gemahlen	0,5 kg pro Beutel	515947
Tonkabohnen ganz	30 g pro Dose	511243
Zimtblüte gemahlen	70 g pro Dose	511208

Melange Noir





Gewürze
weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Grundgewürze & Klassische Küchengewürze

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Fleur de Sel	250 g pro Päckchen	510217
Koriander	300 g pro Dose	510936
Kreuzkümmel	350 g pro Dose	515667
Kreuzkümmel gemahlen	450 g pro Dose	511011
Lorbeer ganz	500 g pro Beutel	510855
Maldon Salz	1,4 kg pro Eimer	511321
Maldon Sea Salt Flakes, geräuchert	500 g pro Dose	511284
Meersalz, gewaschen, grob	1,0 kg pro Beutel	510310
Muskat ganz	200 g pro Dose	510842
Nelken ganz	300 g pro Dose	510843
Paprika edelsüß	500 g pro Dose	510845
Paprika geräuchert	500 g pro Dose	511322
Pfeffer grün in Lake, ganz	500 g pro Dose	532372
Pfeffer schwarz gemahlen	430 g pro Dose	511295
Pfeffer weiß gemahlen	550 g pro Dose	510847
Pfeffer, Zitrone geschrotet	500 g pro Dose	511093
Piment ganz	350 g pro Dose	510850
Senfkörner gelb	650 g pro Dose	510851

Lorbeerblätter



Salze, Gewürze & Pasten

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Avocadopüree - Guacamole ❄	500 g pro Beutel	560361
Chili-Pfeffer - Shichimi Togarashi	300 g pro Beutel	532373
Flüssig Rauch	950 ml pro Flasche	532831
Lebkuchen-Gewürzmischung	220 g pro Dose	532403
Limonenblätter ❄	100 g pro Päckchen	560524
Maldon Salz	1,4 kg pro Eimer	511321
Maldon Sea Salt Flakes, geräuchert	500 g pro Dose	511284
Meersalz, gewaschen, grob	1,0 kg pro Beutel	510310
Miso Paste weiß	400 g pro Päckchen	516003
Miso Paste weiß	1,0 kg pro Päckchen	510745
Rosenwasser	250 ml pro Flasche	532644
Rote Bete Pulver	1,0 kg pro Dose	515866
Safranfäden	5 g pro Stück	511092
Safranpulver gourmet qualité	10 g pro Stück	511088
Salz, jodiert	15,0 kg pro Eimer	510517
Salz, jodfrei	15,0 kg pro Eimer	510579
Schwarze Knoblauchpaste 70%, fermentiert	325 g pro Päckchen	532437
Sea Salt Flakes	1,0 kg pro Päckchen	511107
Sesam Paste	650 g pro Glas	510932
Spekulatiusgewürz	100 g pro Dose	532404
Sternanis ganz	180 g pro Dose	511278
Tandoori-Paste rot	280 ml pro Glas	510381
Thai-Currypaste gelb	400 g pro Stück	510556
Wacholderbeeren ganz	300 g pro Dose	510853
Wasabi Paste grün	43 g pro Stück	510374
Wasabi Pulver, Hakata	200 g pro Dose	511013
Zimtstangen ganz	200 g pro Dose	511222

Alkoholische Zutaten & Spezialgetränke

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Kochwein rot	2,0 l pro Flasche	4 Flaschen pro Kiste	511279
Kochwein weiß	2,0 l pro Flasche	4 Flaschen pro Kiste	511294
Noilly Prat, extra dry	1,0 l pro Flasche		515918
Weinbrand	0,7 l pro Flasche		515740
Pernod	0,7 l pro Flasche		510527
Portwein, rot	0,75 l pro Flasche	6 Flaschen pro Kiste	515729
Portwein, weiß	0,75 l pro Flasche	6 Flaschen pro Kiste	515730
Madeira, „Veiga"	1,0 l pro Flasche		515889

Noilly Prat





Balema Essigmeisterei

STANDORT: Deutschland, Baden-Württemberg

- **100 % naturbelassen:**
  Die Essige enthalten keine technischen Hilfsstoffe, keine künstlichen Aromen, keine Konservierungsstoffe und sind vollständig frei von Allergenen.
- **Reinheitsgebot „Codes 1868“:**
  Theo Essige folgen einem eigenen Reinheitsgebot, das auf jahrhundertealter Familientradition basiert. Dieses Verfahren ist in Deutschland einzigartig.
- **Langsame Fermentation im Holzfass:**
  Die Herstellung erfolgt durch eine doppelte Bakterienfermentation in 300 Jahre alten Holzfässern, ohne Erhitzung oder Filtration. Dadurch bleiben die natürlichen Pflanzen- und Fermentstoffe vollständig erhalten.
- **EU-Recht stärkt Markenprofil:**
  Ein Urteil des Europäischen Gerichtshofs erlaubt Balema die Nutzung des Begriffs „Balsamico“ - ein starkes Verkaufsargument für deutsche Premiumqualität.



»THEO steht für echtes Handwerk, Regionalität und Naturbelassenheit. Unsere Essige & Balsamicos werden nach „eigener THEO Technologie“ schonend und mit viel Zeit fermentiert. Der Verzicht auf industrielle Prozesse und künstliche Zusatzstoffe 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.«

Theo F. Berl, Essigmeister - THEO der Essigbrauer

Essige (klassisch)

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
021 Barrique	500 ml pro Flasche	532416
050 Weissweinessig	500 ml pro Flasche	511183
Weisser Essig (BIO)	200 ml pro Flasche	532166

Gewürzbalsamico

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
041 Pfeffer weiß Balsamico	500 ml pro Flasche	511129
043 Pfeffer red long Balsamico	500 ml pro Flasche	511085

Bag in Box Produkte

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
501 Traditionell Balsam Bag in Box	3,0 l pro Kanister	511050
502 Weissgold Balsam Bag in Box	3,0 l pro Kanister	511051
503 Apfelessig Bag in Box	3,0 l pro Kanister	511052
504 Weissweinessig Bag in Box	3,0 l pro Kanister	511053
505 Rotweinessig Bag in Box	3,0 l pro Kanister	511054

Balsam-Essige

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
003 Holunderblüten Balsam	500 ml pro Flasche	511055
008 Gold Balsam weiß (BIO)	500 ml pro Flasche	511059
010 Rubin Balsam (BIO)	500 ml pro Flasche	511060
013 Schwarzkirsch Balsam	500 ml pro Flasche	511056
014 Apfel-Bernstein Balsam	500 ml pro Flasche	511057
015 Apfel-Limousin Balsam	500 ml pro Flasche	511058
017 Whiskey Single Malt Balsam	200 ml pro Flasche	511120
022 Birnen Balsam	500 ml pro Flasche	511119
026 schwarze Johannisbeer Balsam	500 ml pro Flasche	511117
030 Himbeer Balsam	500 ml pro Flasche	511106
Granatapfelbalsamico	200 ml pro Flasche	511219
Pflaumen Balsam	500 ml pro Flasche	511118

Gut zu wissen

Balemas Essige sind nicht nur geschmacklich herausragend, sondern auch funktional: Die lange Reifung in Holzfässern fördert die Bildung komplexer Ester und Säuren, die Gerichte aromatisch abrunden. Naturtrüb und ohne Zusatzstoffe passen sie perfekt in moderne Küchen, die auf Authentizität, Regionalität und Nachhaltigkeit setzen – ob für klassische Vinaigrettes oder kreative Frucht-Dressings.

Schwarze Johannisbeere Balsam No. 026





Weissweinessig No. 504



Castillo de Canena

STANDORT: Spanien

- **Sortenreine Spitzenöle mit Terroir-Charakter:**
  Die „Reserva Familiar"-Öle sind handwerklich hergestellt, sortenrein und spiegeln das Terroir Andalusiens wider – ideal für anspruchsvolle Küchen.
- **Kaltextraktion für volles Aroma & Nährstoffe:**
  Die Oliven werden direkt nach der Ernte kalt gepresst – das bewahrt natürliche Aromen und wertvolle Inhaltsstoffe für höchste sensorische Qualität.
- **Parzellierte Ernte für optimale Reife:**
  Die Oliven werden nach einem präzisen Ernteplan zum perfekten Reifezeitpunkt geerntet – das garantiert maximale Geschmackstiefe und Frische.
- **Auszeichnung als beste Ölmühle der Welt:**
  Die Ölmühle wurde 2022 vom spanischen Olivenverband zur besten weltweit gekürt – ein starkes Verkaufsargument für Qualität und Innovation.



Caviaroli

STANDORT: Spanien

- **Olivenöl als Perle – präzise dosierbar:**
  Caviaroli ermöglicht die punktgenaue Dosierung von hochwertigem Olivenöl in Form zartschmelzender Perlen – ideal für kreative Toppings und feine Präsentationen.
- **Spitzenqualität ohne Aromaverlust:**
  Die Verkapselung bewahrt das volle Aroma des kalt gepressten Olivenöls extra vergine – ohne Kompromisse bei Geschmack oder Inhaltsstoffen.
- **Empfohlen von Sterneköchen:**
  Ferran Adrià war der erste, der Caviaroli in seiner Küche einsetzte – ein starkes Qualitätsmerkmal für die gehobene Gastronomie.
- **Optisches Highlight mit Funktion:**
  Die goldenen Perlen setzen visuelle Akzente und bieten gleichzeitig eine innovative Textur – perfekt einsetzbar für Fingerfood, Suppen und Salate.

Olivenöl

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Ahumado Canena	250 ml pro Flasche	515839
Amontillado Barriques Canena	250 ml pro Flasche	515858
Family Reserve Arbequino Canena	250 ml pro Flasche	515838
Family Reserve Picual Canena	250 ml pro Flasche	515837
Plankton Canena	250 ml pro Flasche	515857

Family Reserve Picual Canena



Caviaroli

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Himbeere	200 g pro Glas	532683
Olivenöl (Arbequina)	200 g pro Glas	532681
Olivenöl, Basilikum	50 g pro Glas	532685
Olivenöl, Trüffel	50 g pro Glas	532686

Gut zu wissen

Caviaroli verbindet Molekularküche mit mediterraner Tradition. Die Perlen aus extra vergine Olivenöl zergehen auf der Zunge und entfalten ihr Aroma gezielt dort, wo es gewünscht ist. Sie eignen sich perfekt für moderne Tellerarchitektur, bieten neue sensorische Erlebnisse und ermöglichen eine sparsame, aber wirkungsvolle Aromatisierung – ein innovatives Tool für kreative Küchen mit Anspruch.



Jordan Olivenöl

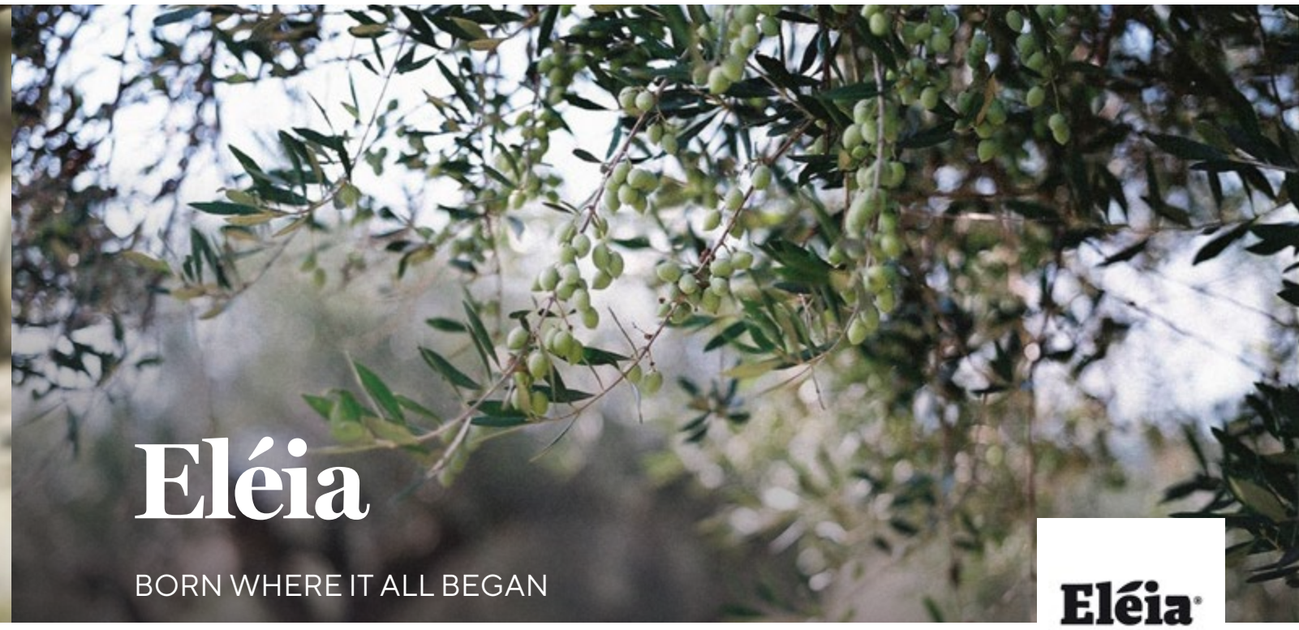
STANDORT: Deutschland, Nordrhein-Westfalen

- **Familienbetrieb mit Leidenschaft:**
  Jedes Familienmitglied der Jordans ist aktiv in Ernte und Pressung eingebunden - das garantiert handwerkliche Sorgfalt und gleichbleibende Qualität.
- **Unverwechselbarer Geschmack durch Terroir:**
  Die Sorten, die verwendet werden, sind Adramitiani und Kolovi, die typisch für diese Region sind. Das mediterrane Klima und die Nähe zum Meer verleihen dem Öl eine einzigartige, aromatische Note..
- **Traditionelle Pressmethoden:**
  Jordan Olivenöl wird nach bewährten Verfahren gewonnen - ohne industrielle Verarbeitung, dafür mit maximaler Reinheit und Geschmackstiefe.
- **Anbau und ernte**
  DDie Oliven für Jordan Olivenöl stammen aus eigenem Anbau und von Familienbetrieben in der Bergregion der Insel Lesbos (Griechenland).

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Oliven	schwarz Kalamata	2,0 kg pro Stück	532717
Olivenöl	Extra Nativ	2,0 kg pro Stück	532715
	Extra Nativ	2,0 kg pro Stück	532714
Fetakäse	Schäfer von Lesbos, in Lake	2,0 kg pro Stück	532900

Olivenöl, extra Nativ





Eléia

BORN WHERE IT ALL BEGAN

STANDORT: Griechenland

- **Größter privater Olivenhain Griechenlands:**
  Mit über 45.000 Koroneiki-Bäumen bietet Eléia eine außergewöhnliche Produktionsbasis für natives Olivenöl extra – ideal für gleichbleibende Qualität und große Mengen.
- **Ernte am Abend, Pressung bei 27 °C:**
  Die Oliven werden direkt nach der Ernte kalt gepresst – das bewahrt Aromen und Nährstoffe und sorgt für ein Öl mit nur 0,3 % freien Fettsäuren.
- **Tradition trifft ISO-zertifizierte Moderne:**
  Eléia verbindet jahrhundertealte Olivenöltradition mit ISO-22000-zertifizierten Prozessen – ein starkes Argument für Qualität und Lebensmittelsicherheit.
- **Vielfalt für Alltag und Gourmetküche:**
  Vom Premium-EVOO bis zu aromatisierten Varianten – Eléia bietet ein breites Sortiment für kreative Küchen.

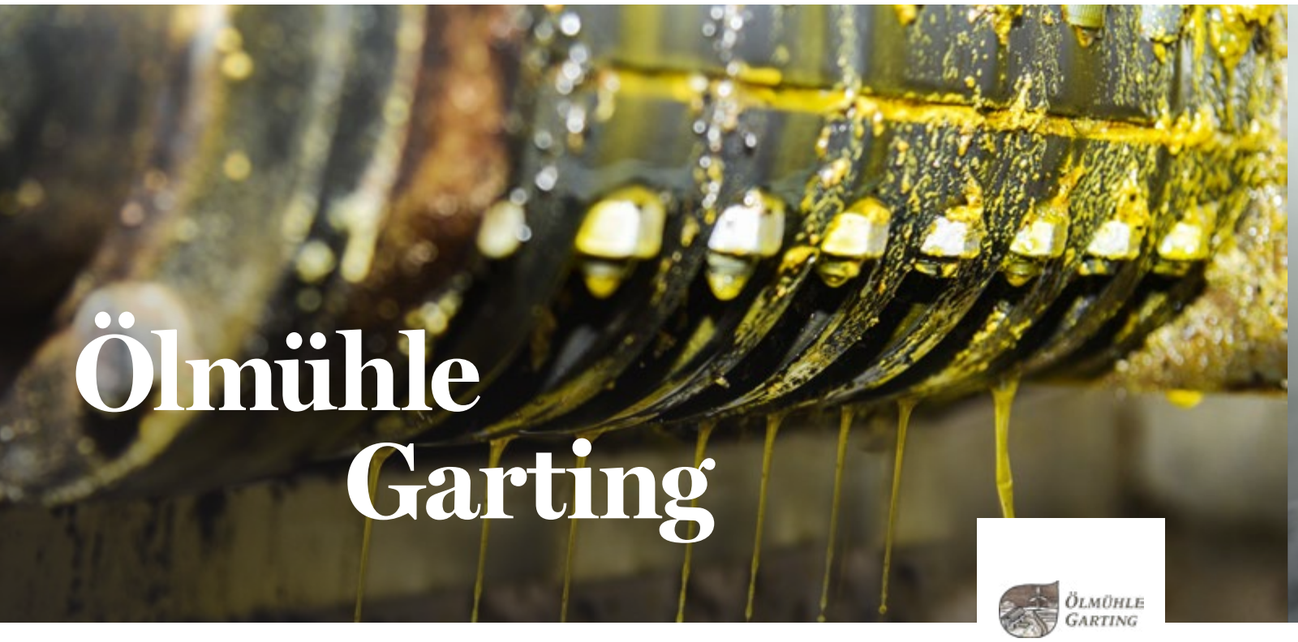
Olivenöl

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Arini	5,0 l pro Kanister	515728
Melies extra vergine	1,0 l pro Flasche	511188

Oliven

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
grün mit Stein	2,0 kg pro Stück	511191
grün, entsteint	2,0 kg pro Stück	511190
Kalamon, entsteint	2,0 kg pro Stück	511192
Kalamon, mit Stein	2,0 kg pro Stück	511193





Ölmühle Garting



Öle & Essige
weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

STANDORT: Deutschland, Bayern

› **Kaltgepresste Spitzenqualität:**
Alle Öle der Ölmühle Garting werden im nativen Kaltpressverfahren hergestellt – für unverfälschten Geschmack, arttypischen Duft und natürliche Farbe.

› **Regional & nachhaltig:**
Die Ölfrüchte stammen aus eigenem Anbau oder von persönlich bekannten Bauern aus Oberbayern – das sichert kurze Wege und volle Kontrolle über die Qualität.

› **Vielfalt für jeden Geschmack:**
Ob Bio-Leinöl, Schwarzkümmelöl oder Grillöl – das Sortiment bietet hochwertige Pflanzenöle für Marinaden, Dressings und kreative Anwendungen.

› **Frische durch Direktproduktion:**
Die Ölmühle produziert frisch und bedarfsgerecht – bestens geeignet für Gastronomie, die auf Frische und Herkunft setzt.

Produkt	Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Rapsöl		1,0 kg pro Eimer	511307
		700 g pro Eimer	515860

Rapsöl



Öle & Essige

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Albaöl	2 l pro Kanister	510914
Apfel-Cidre-Essig	1,0 l pro Flasche	532639
Cabernetessig Sauvignon FORVM	500 ml pro Flasche	515914
Chardonnayessig FORVM	500 ml pro Flasche	510812
Essig dunkel Riserva, 1 Jahr	1,0 l pro Flasche	510128
Essig Modena 13 Jahre	250 ml pro Flasche	510129
Estragonessig	500 ml pro Flasche	510332
Haselnußöl	500 ml pro Dose	510120
Kokosnussöl, virgin	250 ml pro Glas	515611
Olivenöl Trester	5,0 l pro Flasche	515941
Olivenöl, Extravergine	1,0 l pro Flasche	510601
Olivenöl, Natives Extra, Ardoino "Fructus", ungefiltert, in Goldfolie	500 ml pro Flasche	515869
Olivenöl, Venturino Taggiasca in Goldfolie	500 ml pro Flasche	510830
Olivensaft grün, Natur	500 ml pro Glas	532690
Orangenöl	500 ml pro Flasche	510342
Rapsöl, Öko Box	10,0 l pro Kanister	510660
Sesamöl	250 ml pro Flasche	515619
Sherry-Essig	750 ml pro Flasche	510127
Tafelessig	10,0 l pro Stück	510600
Traubenkernöl Franz Keller	5,0 l pro Kanister	510585
Traubenkernöl Franz Keller	750 ml pro Flasche	510320
Walnußöl Berinoix	500 ml pro Flasche	510121
Zitronenöl 0	500 ml pro Flasche	510343

Cabernetessig Sauvignon FORVM





Ed & Fred Nussdepot

STANDORT: Deutschland, Berlin

› **Röstfrische auf Bestellung:**
Ed & Fred produziert ausschließlich auf Bestellung - das garantiert maximale Frische und volle Röstaromen für anspruchsvolle Kunden.

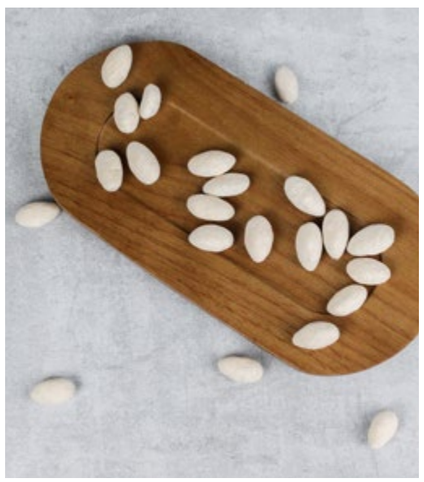
› **Röstmeister mit eigener Methode:**
Firmengründer Nicolas Tasrini entwickelte einen einzigartigen Röstprozess, der über Jahre perfektioniert wurde - ein Qualitätsversprechen mit Handschrift.

› **Sortimentsvielfalt für kreative Küche:**
Ob Cashew, Pistazie oder Kürbiskerne - die Auswahl an Nüssen, Kernen und Mischungen bietet Profiköchen maximale Gestaltungsfreiheit.

› **Nüsse als funktionale Zutat:**
Reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen – geröstete Nüsse sind nicht nur aromatisch, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll.

Tockenfrüchte & Nüsse

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Bananen Chips	700 g pro Eimer	532748
Erdbeeren gezuckert	1,0 kg pro Eimer	532747
Erdnüsse Wasabi grün	1,0 kg pro Eimer	532749
Gemüse Chips	1,0 kg pro Eimer	532745
getrocknete Aprikosen	800 g pro Eimer	515891
getrocknete Pflaumen, frz., ohne Stein	800 g pro Eimer	515892
Mangostreifen	1,0 kg pro Eimer	532746
Maestro Mandeln	1,0 kg pro Eimer	532693
Nussmix Havelland Express	1,0 kg pro Eimer	532060
Rauchmandeln, ganz, gesalzen	1,0 kg pro Eimer	510958
Tiramisu Mandeln	1,0 kg pro Eimer	532292



Maestro Mandeln



Trockenfrüchte, Nüsse & Samen weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Trockenfrüchte, Nüsse & Samen

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Cashewkerne ungesalzen	1,0 kg pro Päckchen	511259
Chiasamen	1,0 kg pro Päckchen	511005
Cranberries getrocknet	1,0 kg pro Päckchen	531181
Erdnüsse geschält, ungesalzen	1,0 kg pro Päckchen	511260
Getrocknete Äpfel	1,0 kg pro Päckchen	510363
Getrocknete Birnen	1,0 kg pro Päckchen	510364
Getrocknete Feigen	1,0 kg pro Päckchen	511258
Getrocknete Kornblumenblüten, blau, unkandiert, Sosa	40 g pro Päckchen	532640
Getrocknete Rosenblütenblätter, unkandiert, Sosa	80 g pro Päckchen	532637
Haselnüsse gemahlen	500 g pro Päckchen	510509
Haselnüsse geschält	1,0 kg pro Päckchen	510951
Haselnüsse, geröstet, NOCCIOLA PIEMONTE	500 g pro Beutel	515618
Kokosraspeln	1,0 kg pro Päckchen	510543
Kürbiskerne geschält	1,0 kg pro Päckchen	511256
Macadamia-Kerne	1,0 kg pro Päckchen	511261
Mandeln gehobelt	500 g pro Päckchen	510524
Mandeln gemahlen	500 g pro Päckchen	510549
Mandeln geschält	1,0 kg pro Päckchen	511262
Pecannüsse geschält	1,0 kg pro Päckchen	510352
Pinienkerne	500 g pro Päckchen	511043
Pistazien grün	500 g pro Päckchen	510539
Schwarze Walnüsse	0,48 kg pro Glas	515962
Sesam schwarz	500 g pro Päckchen	510274
Sesam weiß	1,0 kg pro Päckchen	510273
Sonnenblumenkerne	1,0 kg pro Päckchen	510358
Sultaninen, Rosinen	1,0 kg pro Päckchen	515624
Walnusskerne	500 g pro Päckchen	511317

Haselnüsse, geröstet, NOCCIOLA PIEMONTE





Terra di Tartufi

HANDVERLESENE TRÜFFELN

STANDORT: Deutschland, Bayern

Gut zu wissen

Die Qualität der Trüffeln beginnt bei der Auswahl: Terra di Tartufi prüft jede Lieferung persönlich vor Ort in Italien – mit geschultem Auge und feinem Geruchssinn. So landen nur die besten Exemplare in der Küche.

- **Direktkontakt & Vor-Ort-Auswahl:** Terra di Tartufi steht täglich mit seinen Produzenten in Kontakt und wählt nur die besten Trüffel persönlich vor Ort aus – für maximale Frische und Qualität.
- **Sortenvielfalt für jede Saison:** Vom weißen Alba-Trüffel bis zum schwarzen Périgord – das Sortiment deckt alle gängigen und auch seltene Trüffelarten ab.
- **40 Jahre Trüffelkompetenz:** Firmengründer Andreas Jokisch bringt jahrzehntelange Erfahrung im internationalen Trüffelhandel mit – ein Garant für Expertise und Vertrauen.
- **Verlässlicher Partner der Spitzengastronomie:** Lieferung innerhalb von 24–48 Stunden, professionell verpackt und gekühlt – perfekt für die Anforderungen der gehobenen Küche.

Verarbeitete Trüffelprodukte

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Trüffelöl schwarz	250 ml pro Flasche	510118
Trüffelöl weiß	250 ml pro Flasche	510262
Trüffelbutter weiß	240 g pro Glas	530141
Trüffelcreme schwarz	250 g pro Stück	531214
Trüffelcreme Weiß	480 g pro Stück	532539
Trüffelhonig	350 g pro Glas	515916
Trüffeljus extra	200 g pro Glas	510368



Wintertrüffel

Trüffel, roh

Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Herbst	20 g + Knolle	521556
Herbst, Extra	30 g + Knolle	521557
Sommer	100 g pro Dose	532884
Sommer, Extra	30 g + Knolle	521561
Trüffel, schwarz, Asia	ca. 20 g Knolle	521582
Trüffel, weiß	30 g + Knolle	521559
Winter	20 g + Knolle	530592
Winter	100 g pro Dose	532885

Weißer Trüffel





Trüffel Freunde

TRÜFFEL MIT LEIDENSCHAFT

STANDORT: Deutschland, Hessen

› **Freundschaft als Gründungsidee:**
Gegründet von Daniel Rebell und Francesco Spezzano – aus gemeinsamer Trüffelleidenschaft wurde ein Unternehmen.

› **Frische als Versprechen:**
Die Trüffeln werden auf kürzestem Weg geliefert – für volles Aroma und höchste Qualität.

› **Sortenvielfalt mit Charakter:**
Von Albatrüffel bis Sommertrüffel – jede Sorte bringt ihr eigenes, unverwechselbares Geschmacksprofil mit.

› **Exklusiver Genuss für die Küche:**
Trüffeln gelten als „schwarzes Gold" – die Trüffel Freunde machen ihn zugänglich für besondere Genussmomente.

Trüffel, roh

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Herbst, Italien	20 g + Knolle	521556
Sommer, Italien	20 g + Knolle	521560
Winter, Australien	20 g + Knolle	530592
Winter, Chile	20 g + Knolle	521865



»Wir arbeiten gerne mit Havelland Express zusammen, da sie die Frische unserer Ware besonders schätzen. Gerade weil die Ware sofort weiterverteilt wird, ist eine enge und direkte Kommunikation mit euch besonders wertvoll. Die Zusammenarbeit mit Havelland Express macht uns sehr viel Freude. Darauf, dass wir eine enge und erfolgreiche Kooperation führen, sind wir besonders stolz.«

Daniel Rebell, Trüffel-Freunde GmbH



Honig & Sirup
weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Honig & Sirup

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Ahorn-Sirup	250 ml pro Flasche	510316
Akazienhonig (BIO)	1,0 kg pro Glas	510250
Aloa Vera-Tee	400 g pro Glas	511355
Bienenwabenhonig im Holzrahmen	ca. 3,0 – 3,5 kg pro Stück	515993
Feldblütenhonig (BIO)	1,0 kg pro Glas	510252
Holunderblüten Sirup	1,0 l pro Flasche	532823
Holunderblütenextrakt	680 ml pro Flasche	532720
Honig im Eimer	2,5 kg pro Eimer	510571
Lavendelhonig	500 g pro Glas	510811
Lindenhonig (BIO)	1,0 kg pro Glas	510251
Sommerblütehonig (BIO)	1,0 kg pro Glas	510249
Yuzu-Tee	400 g pro Glas	511354



Lavendelhonig



Happy Foie



Terrinen & Pasteten
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

STANDORT: Deutschland, Niedersachsen

› **Foie Gras ohne Tierleid:**
Happy Foie verzichtet vollständig auf Zwangsfütterung – die Leber wird nachträglich mit tierischen und pflanzlichen Fetten angereichert, ethisch einwandfrei und geschmacklich überzeugend.

› **Bio-zertifiziert & innovativ:**
Die Produkte entstehen aus freilaufenden Tieren in Bio-Qualität – ein wesentlicher Punkt für die nachhaltige und verantwortungsvolle Spitzengastronomie.

› **Vielfältige Varianten für besondere Küche:**
Von klassischer Gänseleberpastete bis zu modernen Kompositionen – Happy Foie bietet eine breite Palette für anspruchsvolle Menüs.

› **Geprägt von Sterneküchen-Erfahrung:**
Gründer Tobias Sudhoff bringt seine Expertise als ehemaliger Sternekoch ein – das garantiert kulinarische Raffinesse und Praxisnähe.

Produkt	Produkt	Menge je Artikel	Artikelnummer
Entenleber	Rolle	1,0 kg pro Eimer	532580
	Rolle mit Trüffel	700 g pro Eimer	532581
Gänseleber	Rolle	1,0 kg pro Eimer	532579
	Rolle, Freiland	1,0 kg pro Eimer	532625





Terrinen & Pasteten

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Pastete Hirsch	620 g pro Stück	530206
Pastete Kalb	620 g pro Stück	530207
Terrine vom Hummer & Krebs	1,2 kg pro Stück	532783
Terrine vom Kaninchen	500 g pro Stück	531091
Terrine vom Wildschwein mit Cahors-Wein	1,5 kg pro Stück	532785
Terrine vom Ziegenkäse mit Tomaten & Gemüe	0,84 kg pro Stück	532786
Terrine von Entenlebermousse mit Pilzen	1,25 kg pro Stück	532782
Terrine von Entenfleisch mit Orangen	1,0 kg pro Stück	530201
Terrine von Kammmuscheln mit Steinpilzmedaillon	1,2 kg pro Stück	532784
Terrine von Pute & Gemüse	500 g pro Stück	530783



Pastete



Pastete



Saucen & Konzentrate
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE



Gut zu wissen

Tomami wird aus 100 % vollreifen Tomaten hergestellt, ohne Zusätze oder Salz. Die Tomaten werden entsaftet, gefiltert und der Saft wird schonend zu einer konzentrierten Essenz reduziert.
Nr. 1 (fruchtig): Ideal für Pastasaucen, Ratatouille, Lasagne, Ragouts und Schmorgerichte.
Nr. 2 (säurebetont): Bringt Tiefe und Frische in Gerichte mit kräftiger Note.

Konzentrate

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Tomatenkonzentrat, Tomami Nr. 1, fruchtig	740 ml pro Flasche	515910
Tomatenkonzentrat, Tomami Nr. 2, säurebetont	740 ml pro Flasche	515911
Zitronensaft-Konzentrat	1,0 l pro Päckchen	532415

Senfe & Senfbasierte Saucen

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Aprikosen-Senf-Sauce Original Tessin	200 ml pro Glas	510256
Birnen-Senf-Sauce Original Tessin	200 ml pro Glas	510405
Dijon Senf - fein	1,1 kg pro Eimer	510203
Dijon Senf - grob	1,0 kg pro Eimer	511016
Dijonsenf fein	5,0 kg pro Eimer	515917
Estragonsenf	210 g pro Glas	511281
Feigen-Senf-Sauce	750 ml pro Glas	532756
Feigen-Senf-Sauce Original Tessin	200 ml pro Glas	510255
Pommery Senf im Tontopf	500 g pro Stück	510313
Quitten-Senf-Sauce Original Tessin	200 ml pro Glas	515780
Senf - Violette	200 g pro Glas	511280
Senf, Colman`s, English Mustard	100 g pro Glas	510956

Grillsaucen & Chutneys

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Bone Suckin` BBQ Sauce	454 ml pro Stück	510799
Bone Suckin` BBQ Sauce „Hot“	1,89 l pro Kanister	511048
Bone Suckin` BBQ Sauce „Mustard“	340 ml pro Stück	510800
Currywurstsauce	2,0 l pro Beutel	515927
Orangensauce Tessiner Art	580 ml pro Glas	510319



Bone Suckin´ Sauce

Moutarde De Dijon





Antipasti
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Antipasti

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Halbgetrocknete Kirschtomaten, Sud´n Sol	1,0 kg pro Schale	532829
Halbgetrocknete Tomaten, Sud´n Sol	1,0 kg pro Schale	532827
Jackfruit in Salzwasser	565 g pro Dose	515888
Oliven grün mit Stein in Salzlake	5,0 kg pro Eimer	532324
Oliven schwarz entsteint	850 ml pro Dose	530103
Oliven schwarz Kalamata	3,0 kg pro Behälter	530110
Oliven schwarz ohne Kern Kalamata	3,0 kg pro Behälter	530107
Oliven schwarz TAGGIASCHE ohne Kern	800 g pro Dose	532887
Peperoni gefüllt mit griechischem Käse	2,0 kg pro Schale	530230
Salzzitronen	5,0 kg pro Eimer	532774
Sardellenfilets	600 g pro Dose	510314
Tomaten getrocknet	1,0 kg pro Schale	530235

Antipasti

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Artischockenböden ❄	2,5 kg pro Beutel	560746
Eingelegte Artischocken gegrillt	1,0 kg pro Schale	530247
Eingelegte Balsamico Zwiebeln	1,0 kg pro Schale	530236
Eingelegte gegrillte Auberginen	1,0 kg pro Schale	530245
Eingelegte gegrillte Champignon	1,0 kg pro Schale	531073
Eingelegte gegrillte Zucchini	1,0 kg pro Schale	530243
Eingelegte Paprika gegrillt	1,0 kg pro Schale	530242
Eingelegte rote Paprika mit Frischkäse gefüllt	2,0 kg pro Schale	530239
Eingelegte Sardellenfilets	1,0 kg pro Schale	530261
Kapern, Capotes	720 ml pro Glas	515790
Kapern, Nonpareilles	720 ml pro Glas	511049
Kapernfrüchte mit Stiel	3,1 l pro Stück	515742



Artischokenböden



Getrocknete Tomate



Oliven, schwarz



Getreide & Reis
weitere Auswahl

Getreide & Reis

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Basmati Reis	5,0 kg pro Beutel	510946
Basmati Reis, A++	1,0 kg pro Beutel	510945
Buchweizen ganz	1,0 kg pro Päckchen	511004
Buchweizenmehl	500 g pro Päckchen	510547
Bulgur fein	1,0 kg pro Päckchen	511263
CousCous	1,0 kg pro Pächchen	511086
CousCous	500 g pro Päckchen	515731
Dinkel, ganz (BIO)	1,0 kg pro Päckchen	511094
Duftreis 'Jasmin'	1,0 kg pro Beutel	510944
Fregola Sarda	500 g pro Päckchen	515885
Grünkern, ganz, holzgedarrt	1,0 kg pro Päckchen	532633
Quinoa hell (BIO)	1,0 kg pro Päckchen	510767
Quinoa, rot (BIO)	1,0 kg pro Päckchen	511002
Quinoa, schwarz (BIO)	1,0 kg pro Päckchen	511001
Risotto Arborio Superfino	5,0 kg pro Kiste	510588
Risotto Canaroli	1,0 kg pro Päckchen	510927
Risotto Reis, Acquerello Carnaroli, 1 Jahr alt	2,5 kg pro Beutel	511108
Risotto Semifino Vialone Nano	1,0 kg pro Päckchen	515999
Roter Reis aus der Camargue	1,0 kg pro Päckchen	510185
Rundkornreis	1,0 kg pro Päckchen	532724
Schwarzer RisottReis	500 g pro Päckchen	515841
Sushi-Reis Nishiki	1,0 kg pro Beutel	510144
Wildreis Kanada, 1er Qualität (BIO)	1,0 kg pro Päckchen	510145

Getreide & Reis

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Borlottibohne (BIO)	500 g pro Beutel	511228
Cannellinibohnen	500 g pro Beutel	511232
Haferflocken zart	500 g pro Päckchen	532352
Hartzweizengrieß	500 g pro Päckchen	510304
Kichererbsen getrocknet	1,0 kg pro Beutel	510379
Kichererbsen in Salzlake	2,65 l pro Dose	515602
Kürbiskerne geschält	1,0 kg pro Päckchen	511256
Langkornreis Parboiled	10,0 kg pro Sack	510268
Linsen braun, mini, traditionell	1,0 kg pro Päckchen	515556
Linsen gelb (BIO)	1,0 kg pro Päckchen	511123
Linsen grün	1,0 kg pro Päckchen	511124
Linsen rot	1,0 kg pro Päckchen	511125
Linsen schwarz	1,0 kg pro Päckchen	511126
Perlgraupen mittel	5,0 kg pro Päckchen	515741
Polenta Maisgrieß	1,0 kg pro Päckchen	510967
Pop Corn Mais (BIO)	1,0 kg pro Beutel	511014
Schwarze Bohnen (BIO)	500 g pro Beutel	511231
Sushi-Reis	1,0 kg pro Beutel	511265



Cannellini Bohnen



Sushi Reis



Zusätze & Texturen
weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Zusätze & Texturen

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Activa Transglutaminase	1,0 kg pro Stück	515782
Agar, Ferran Adria, (E406)	500 g pro Dose	532732
Agar-Agar	1,0 kg pro Päckchen	510361
Alginat (E401), 750g /Ds	750 g pro Dose	511152
Basics	1,5 kg pro Schale	530645
Blatt-Gelatine	1,0 kg pro Päckchen	510312
Calazoon - Calciumlactat	400 g pro Dose	511150
Citras - Natriumcitrat	600 g pro Dose	511149
Clorur - Calciumchlorid	750 g pro Dose	511151
Elastic Pulver (Gelatine), Sosa	550 g pro Dose	532645
Fizzy - Sprudelmittel, Texturas Ferran Adrià	300 g pro Dose	515862
Fruit Pectin - Fruchtpektin	500 g pro Dose	515772
Gellan (E418)	500 g pro Dose	511147
Iota - Carrageen) - Texturas Ferran Adrià, (E407)	500 g pro Dose	532764
Isomalt fein	1,0 kg pro Päckchen	511095
Maltodextrin	500 g pro Dose	511246
Maltosec - Maltodextrin aus Tapioka	1,0 kg pro Dose	515870
Maltosec - Maltodextrin aus Tapioka	500 g pro Dose	515776
Monosodiumglutamat pro Natriumglutamat, (E621) - Aji no Moto	454 g pro Dose	532731
Ovoneve-Eiweiß-Pulver - Albumina	500 g pro Dose	515781

Zusätze & Texturen

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Pro Espuma heiß	500 g pro Dose	511145
Pro Espuma kalt	700 g pro Dose	511144
Reisferment Shio Koji, flüssig, gesalzen	500 ml pro Flasche	515912
Sojalecithin (E322)	400 g pro Dose	511296
Sucro Air Creative Cuisine	600 g pro Dose	511153
Tapiokaperlen weiß, ca. 2 mm	400 g pro Beutel	510917
Tintenfisch-Farbe, flüssig,	180 g pro Päckchen	515863
Trisol Surprises Ferran Adrià - lösliche Weizenfaser	4,0 kg pro Eimer	532763
Xantan, Ferran Adrià, (E 415)	600 g pro Dose	511097
Xantana (E415)	500 g pro Dose	532734
Xanthan, (E 415) Louis Francois	1,0 kg pro Dose	515696
Xanthan, (E415)	600 g pro Dose	511155
Matcha - Grüner Tee Pulver	80 g pro Dose	515774
Glucosesirup	5,0 kg pro Eimer	510341
Gelatine-Pulver vegetarisch	500 g pro Stück	515787
Lebensmittelfarbe, Blau, Puder, wasserlöslich	70 g pro Päckchen	532771
Lebensmittelfarbe, Gelb, Puder, wasserlöslich	70 g pro Päckchen	532773
Lebensmittelfarbe, Grün, Puder, wasserlöslich	70 g pro Päckchen	532770
Lebensmittelfarbe, Rot, Puder, wasserlöslich	70 g pro Päckchen	532772





Tapioca-Perlen



»Ich arbeite so gern mit Manufakturen, weil hinter jedem Produkt eine Geschichte, Persönlichkeit und Leidenschaft steckt. Man spürt das Handwerk, die Hingabe und den Respekt gegenüber Natur und Rohstoffen – Werte, die in der industriellen Massenproduktion oft verloren gehen.«

Patrick Franz, Category Manager

Patisserie & Backwaren

270 Original Beans
272 Patisserie Walter
276 Café Siefert
277 La Mara
278 Creme Eis
279 Vanille Kiste
280 Bäckerei Philipps
282 Bridor
283 Traiteur de Paris
284 Aquitaine Specialites
286 Patisserie - weitere Auswahl

Alle Patisserie Produkte und Details im Webshop



Original Beans

BEAN TO BAR-SCHOKOLADENKUNST

STANDORT: Schweiz

Gut zu wissen

Für jede verkaufte Tafel wird ein Baum gepflanzt – so verbindet Original Beans Genuss mit aktivem Umweltschutz. Die Verpackungen sind zudem vollständig kompostierbar.

- **Handwerk mit Herkunft:** Original Beans kontrolliert den gesamten Herstellungsprozess – von der Bohne bis zur Tafel – und setzt dabei auf höchste Qualität und Präzision.
- **Einzigartige Ursprungsorte:** Jede Sorte erzählt die Geschichte eines besonderen Anbaugebiets und unterstützt aktiv dessen Erhalt.
- **Nachhaltigkeit im Fokus:** Das Unternehmen fördert ressourcenschonende Landwirtschaft und schützt aktiv Biodiversität und Lebensräume.
- **Soziale Verantwortung:** Original Beans engagiert sich für faire Arbeitsbedingungen und unterstützt Bildungs- und Gesundheitsprojekte in den Herkunftsländern.



»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.«

Patrick von Vocano, Original Beans

Couverture

Produkt	Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
Beni Wild	66% - Die Aromen von Honig und Jasmintee	ca. 2,0 kg pro Päckchen	511248
Cusco	65% - Noten von Ananas und Melone BIO	ca. 2,0 kg pro Päckchen	515966
Cru Virunga	70 % - Noten von dunklen Sauerkirschen und Schwarztee	ca. 2,0 kg pro Päckchen	511252
Esmeraldas	42% - Seidige Noten von Karamell und Salz	ca. 2,0 kg pro Päckchen	511250
Femmes Virunga	55% - Aromen gerösteter Nüsse mit Cappuccino	ca. 2,0 kg pro Päckchen	511253
Piura Porcelana	75 % - Aromen von roten Beeren und Pekannüssen	ca. 2,0 kg pro Päckchen	511249
Simply Arhuaco	62%	ca. 2,0 kg pro Päckchen	515965
Simply Dark bitter	62%	ca. 2,0 kg pro Päckchen	511299
Simply Milk	40%	ca. 2,0 kg pro Päckchen	511297
Simply White	36%	ca. 2,0 kg pro Päckchen	511298
Yuna Edel Weiß	37% - Süße Eindrücke von Bananenmilch und Kakaobutter	ca. 2,0 kg pro Päckchen	515810



Tafel Piura 75% Bitter

Weitere Produkte

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Kakaobohnensplitter	Grué de Kakao BIO	ca. 1,25 kg pro Päckchen		511300
Mini-Tafel -Napos	42% Esmeraldas Milch BIO	ca. 4,5 g pro Stück,	170 Stück pro Karton	515788
Tafel - Vollmilch	50 % Femmes Virunga	ca. 70 g pro Stück	13 Stück pro Box	515812
Tafel - Bitter	75 % Esmeraldas	ca. 70 g pro Stück	13 Stück pro Box	532370



Chef's Choice

»Mein Lieblingsprodukt bei Havelland Express ist die Piura von Original Beans. Es ist ein großartiges Projekt, das die Naturverbundenheit der Menschen in den Mittelpunkt stellt. Damit bereite ich sehr gerne meine Desserts, von Ganache bis Sorbet, zu.«

Sabrina Schanz, Original Beans



Patisserie Walter

SÜSSES HANDWERK MIT ANSPRUCH

PATISSERIE
VOR & NACH TISCH KULTUR

STANDORT: Deutschland, Bayern

- **Tradition trifft Innovation:** Seit 1998 kreieren die Gebrüder Walter mit rund 80 Mitarbeitenden raffinierte Desserts für die gehobene Gastronomie.
- **100 % purer Geschmack:** Keine Zusatzstoffe, keine Aromen – nur edle Zutaten und kompromisslose Qualität.
- **Vielfalt für Profis:** Ob Sterneküche, Kreuzfahrt oder VIP-Loge – die Patisserie liefert für Events von 50 bis 5.000 Gästen.
- **Feinste Handarbeit:** Auf 7.000 qm entstehen kunstvolle Süßspeisen mit Liebe zum Detail und höchsten Ansprüchen.

Törtchen und Tartes

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Apfel-Tarte	Gebackener Crumble-Boden aus Mandelgrieß und Reismehl, gefüllt mit Apfel-Haselnuss-Creme, verfeinert mit Karamell, Kaffee, Orangen- und Zitronenabrieb; getoppt mit marinierten, gebackenen Apfelwürfeln und gehobelter Haselnuss.	❄	ca. 76 g pro Stück	45 Stück pro Karton	562099
Balsamic Pear Cake	Dunkle Sandmasse mit eingelegten Birnen, Schokoladenmousse, gepuffter Dinkel mit Schokoladenüberzug, weiße Schokoladenblüten, Schokoladensoße (alkoholhaltig).	❄	ca. 63 g pro Stück	90 Stück pro Karton	562397
Beeren-Orangen-Törtchen	Weicher Crumble aus getrockneten Datteln und gerösteten Mandeln als Boden, gefolgt von einer Beeren-Creme mit Kokosöl und Cashews, gesüßt mit Agavendicksaft und Zitronensaft. Darauf eine luftige Orangen-Kokos-Creme mit Orangenschale und Vanille, garniert mit Kornblumen.	❄	ca. 59 g pro Stück	35 Stück pro Karton	563015

Törtchen und Tartes

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Cheesecake San Sebastian	Luftig gebackener Cheesecake mit cremigem Kern. Mit Frischkäse, Vanille und Karamell verfeinert.	❄	ca. 113 g pro Stück	18 Stück pro Karton	562093
Cheesecake San Sebastian, Dark	Mascarpone, Growers' Chocolate, Tonkabohne	❄	ca. 115 g pro Stück	18 Stück pro Karton	562563
Chocolate-Passion-Cake	Schokoladenboden mit Reiscrisp, Nüssen (Kokos, Mandel, Haselnuss); Mousse mit Chia-Mango-Passionsfrucht, Kokos und Kakaobohnensplittern.	❄	ca. 84 g pro Stück	25 Stück pro Karton	562098
Grüne Milchschnitte	Grüne Milchschnitte mit Mandeln, Pistazien und weißer Schokolade: Zwei Schichten Mandelbiskuit (mit Pistazien und Spinat), gefüllt mit weißer Schokoladen-Sahne-Creme, verziert mit ganzen Pistazien und Mandeln.	❄	ca. 36 g pro Stück	35 Stück pro Karton	562105
Kaffeemousse-Baumkuchen	Luftiges weißes Mousse aus Kakaobohnen, Sahne und weißer Schokolade, umhüllt von saftigem Mandel-Marzipan-Baumkuchen. Abgespielt mit Jamaica-Rum und Tonkabohne.	❄	ca. 486 g pro Stück	4 Stück pro Karton	562104
Knusperschnitte Tonkabohne	Biskuit, Nusscrunch, Gekochte Creme, Schokogelee, Tonka-Nocke	❄	ca. 50 g pro Stück	42 Stück pro Karton	562971
Lime Cake	Kalamansi, Limette, Himbeere, Baiser	❄	ca. 51 g pro Stück	88 Stück pro Karton	562395
Mango Lassi Cake	Crunch, Gewürze, Joghurt, Passionsfrucht, Chia	❄	ca. 68 g pro Stück	60 Stück pro Karton	562396
New Black Forest - Törtchen	Kern aus Zartbitter-Schokoladenmousse und beschwipsten Sauerkirschen.	❄	ca. 105 g pro Stück	20 Stück pro Karton	563016
Paprika-Rauch-Törtchen - deftig	Weiche Crumble aus Datteln, Nüssen, Petersilie und Gewürzen. Cremige Paprika-Buttersauce mit Chardonnay-Essig, Mandeln, Paprika und Tomaten. Hausgemachtes Dinkel-Knäckebrot mit Hafer, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kümmel und Olivenöl.	❄	ca. 68 g pro Stück	25 Stück pro Karton	562096



Gut zu wissen

Die Patisserie verzichtet vollständig auf natürliche, naturidentische und künstliche Aromen – ein echtes Alleinstellungsmerkmal in der Branche.


Paprika-Rauch-Törtchen

Törtchen und Tartes

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Pistachio Zest - Schnitte	Mascarpone, Limette, Pistazien-Financier	ca. 108 g pro Stück	27 Stück pro Karton	56322
Schokolade-Himbeer-Haselnuss Cake	Saftiger Financier aus Mandeln, Haselnüssen und Vanille, mit fruchtigem Himbeergelee, zweischichtigem Zartbitter-Mousse, einer Schokoladentafel als Zwischenschicht und Schokoladengelee als Topping.	ca. 80 g pro Stück	33 Stück pro Karton	563127
Tarte Tatin Apfel	Saftiger, mürber Sableboden mit Zimt und Vanille, topped mit gefächertem, karamellisiertem Apfel.	ca. 70 g pro Stück	45 Stück pro Karton	562969
Tonka Blossom - Schnitte	Simply Dark, Biskuit, Crunch, Nougat	ca. 107 g pro Stück	24 Stück pro Karton	563121
Schnittchen	Veganer Dessert-Mischkarton vereint vier raffinierte Kompositionen: Schokoladenbrownie, Mango-Cashewcreme auf Nuss-Dattelboden, Kirschmousse auf Zitronenrührkuchen und Kokos-Bananen-Schokoladenmousse auf Kokosstreuseln.	ca. 52 g pro Stück	40 Stück pro Karton	562970

Baukasten-Desserts und Mousse

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Baukasten Schwarzwald	Dome aus Schokoladenmousse und Kirschwasser Sauerkrisch-Essig-Sorbet, Schokoladenast, Kirschgel, Cashew-Kirschcreme, gebackene Schokoladenstreusel	ca. 125 g pro Stück	25 Stück pro Karton	562097
Baukasten Zen Garden	Zwetschgensorbet, Zwetschgengel, Biskuit mit grünem Tee, Mascarponecreme mit Kohlepulver-Schokoldenüberzug.	ca. 115 g pro Stück	28 Stück pro Karton	562113
Crunch and Cream Cake	Schokolade, Nuss, Kirsche , Cassis	58 g pro Stück	96 Stück pro Karton	562394
Beerenmousse mit Skyr	Saftig gebackene Sandmasse mit eingestreuten Beeren und Zartbitter-Schokoladentropfen. Abgerundet mit Beeren-Creme mit Skyr, Brombeeren sowie schwarzen und roten Johannisbeeren.	ca. 493 g pro Stück	6 Stück pro Karton	562094
Knusper-Creme Brûlée	Knuspriges Sandwich mit 2 Schichten saftig gebackenem Schokobiskuit. Gefüllt mit Nougat, Haselnuss- und Mandelmus, pailleté feuilletine und weißer Schokoloade.	ca. 74 g pro Stück	33 Stück pro Karton	563168
Käse Variation	Bleu d'Auvergne: Blauschimmelkäse, 3 Monate gereift, Sterntaler: Hartkäse, 4 Monate gereift, Kober Tief im Wald: Schnittkäse, 4 Monate gereift, Magoth: Bergkäse, 8 Monate gereift	ca. 106 g pro Stück	21 Stück pro Karton	563169
Persische Cassisfeigen	Intensive Aromen von getrockneter Feige und Cassis	ca. 1,0 l pro Dose		562102
Petits fours	Lime Pie, Matcha, Bronzefenchel	ca. 21 g pro Stück	50 Stück pro Karton	562101
Schokoladenmousse	Dunkel im Spritzbeutel - Kompaktes Mousse von Simply Dark, Kokospüree, Kokosöl und veganer Sahne.	ca. 650 g pro Beutel	4 Beutel pro Karton	562968
	weiß im Spritzbeutel - Luftiges Mousse von veganer weißer Schokolade, Kokosöl, veganer Sahne und eingekochter Orange.	1000 ml (ca. 490 g) Beutel	4 Beutel pro Karton	563139
Sorbet Exotic	Cremiges Sorbet von gekochter Alphonso-Mango und frischer Passionsfrucht.		ca. 3,0 l pro Eimer	562197



»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 genau so ein Lieblingskunde von uns.«

Udo Walter, Patisserie Walter


Sorbet Exotic



Café Siefert

WELTMEISTERLICHE PATISSERIE

STANDORT: Deutschland, Hessen

Gut zu wissen

Das Café in Michelstadt ist nicht nur Schauplatz süßer Genüsse, sondern auch ein Ort der Inspiration – hier entstehen regelmäßig neue Kreationen, die Trends setzen.

- **Bernd Siefert – ein Name mit Gewicht:** Der Konditorweltmeister prägt seit Jahren die deutsche Patisserie-Szene mit Kreativität und handwerklicher Exzellenz.
- **Renommierte Konditorei:** Café Siefert zählt zu den höchst dekorierten Konditoreien Deutschlands – ein echtes Aushängeschild für süße Handwerkskunst.
- **Vielfältiges Repertoire:** Ob klassische Torten, moderne Dessertkreationen oder saisonale Spezialitäten – das Angebot begeistert Profis und Genießer gleichermaßen.
- **Expertise für die Gastronomie:** Mit seinem Fachwissen unterstützt Bernd Siefert auch gastronomische Partner – von Beratung bis Produktentwicklung.

Pralinenmischung mit Original Beans

Beschreibung	Menge je Artikel	Artikelnummer
8 Sorten pro Karton	80 Stück pro Karton	532886



La Mara

VEGANE MACARONS MIT STIL

STANDORT: Deutschland, Bayern

- **Pionierarbeit aus Bayern:** LA MARA revolutioniert die Konditorenszene mit pflanzlichen Rezepturen und kompromissloser Qualität.
- **Fair & nachhaltig:** Der Bio-Kakao stammt aus Mischwäldern in Peru und Ecuador – bezahlt wird das 3,5-Fache des Börsenpreises.
- **Handgemacht & glutenfrei:** Jedes Macaron entsteht in liebevoller Handarbeit durch ein kleines, spezialisiertes Team.
- **Ästhetik trifft Geschmack:** Tiefgekühlt verpackt, bleiben Form, Farbe und Füllung perfekt erhalten – für 110 % Genuss.



Macarons, Mix

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Macarons, Mix	64x Mixed Macarons: Pistazie, Himbeere, Passionsfrucht, Schokolade (à 16 Stück pro Sorte)	ca. 24 g pro Stück	64 Stück pro Karton	563038
Pralinenmischung Original Beans	Premium, 5 Sorten: Dark Kalamansi - Nuss Praliné - Passionsfrucht - Schwarze Vanille - Espresso	ca. 8 - 9 g pro Stück,	120 Stück pro Karton	563119



Creme Eis

EISGENUSS IN HANDARBEIT

STANDORT: Deutschland, Nordrhein-Westfalen

Eis und Sorbets

- **Seit 2015 mit Leidenschaft:** Creme Eis steht für handgemachte Eiskreationen, die mit Hingabe und Können entstehen.
- **Kreative Vielfalt:** Von Vanille bis Passionsfrucht – klassische Sorten und innovative Geschmackskombinationen begeistern Eisliebhaber.
- **Qualität im Detail:** Beste Zutaten, sorgfältige Verarbeitung und handwerkliche Perfektion machen jede Kugel zum Erlebnis.
- **Für Genießer gemacht:** Das Eis verspricht echte Geschmacksexplosionen – erfrischend, intensiv und unverwechselbar.

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Cassis Sorbet	2,5 l pro Stück	562989
Erdbeer Sorbet	2,5 l pro Stück	562551
Joghurt	2,5 l pro Stück	562554
Piemonteser Haselnuss	2,5 l pro Stück	562951
Pistazie	2,5 l pro Stück	562952
Schoko Sorbet	2,5 l pro Stück	562556
Vanille	2,5 l pro Stück	562550
Zitrone Sorbet	2,5 l pro Stück	562552



»Havelland Express und Creme Eis teilen die gleiche Leidenschaft, die der Qualität. Ich mag es unheimlich mit Menschen zu arbeiten die unser Creme Eis verstehen. Havelland Express spricht die Sprache der Gastronomie von Herzen und genau solche Partner brauchen wir. Ich liebe Havelland, weil sie die Qualität unseres Eises schätzen und es genauso lecker finden, wie ich.«

Kaspar Stange, Creme Eis



Vanille Kiste

BOURBON-VANILLE DIREKT VOM URSPRUNG

STANDORT: Deutschland, Bayern

- **Familienbetrieb mit Vision:** Gegründet 2016 von Andréa und Stefan, mit direktem Bezug zur Vanille-Farm von Andréas Großvater in Nord-Madagaskar.
- **Fair & direkt gehandelt:** Die Vanille stammt ausschließlich aus direktem Einkauf bei den Erzeugern – für faire Bezahlung und höchste Qualität.
- **Nachhaltig gedacht:** Jede Bestellung finanziert die Pflanzung eines Mangrovenbaums – aktiver Beitrag zum Erhalt der madagassischen Natur.
- **Handverlesene Qualität:** Jede Schote wird sorgfältig geprüft – für intensiven Geschmack und kompromisslose Reinheit.

Vanille

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Vanille gemahlen BIO	ca. 25 g pro Glas	515939
Vanilleschoten	3 Stück pro Glas	515896
Vanilleschoten Bourbon Madagaskar	ca. 50 g pro Packung	531113

Gut zu wissen

Rund 80 % der weltweiten Vanilleproduktion stammt aus Nord-Madagaskar – Vanillekiste sorgt dafür, dass die Menschen hinter diesem Schatz fair entlohnt werden.



Vanilleschoten



Bäckerei Philipps

EHRLICHES HANDWERK, ECHTES AROMA

STANDORT: Deutschland, Bayern

- **48h Fermentation für Spitzenaroma:**
  Der 360°-Laib durchläuft einen über 48 Stunden langen Fermentationsprozess – das sorgt für maximale Aromaentfaltung und außergewöhnliche Bekömmlichkeit.
- **Handwerk statt Industrie:**
  Der Verzicht auf Fertigprodukte und konsequentes Handwerk machen jedes Brot zu einem ehrlichen Qualitätsprodukt – ideal für Küchen mit Anspruch.
- **Regionalität als Qualitätsversprechen:**
  Die Bäckerei Philipps verwendet überwiegend regionale Zutaten und baut sogar eigenes Mehl an – ein starkes Argument für die nachhaltige Gastronomie.
- **Anerkennung in der Spitzengastronomie:**
  Der 360°-Laib hat sich in Sterneküchen etabliert und wird bei exklusiven Events serviert – ein Beweis für dessen handwerkliche Exzellenz.



»Unsere Kunden spüren den Unterschied – und der beginnt schon bei der Auswahl unserer Partner. Mit Havelland Express haben wir einen Partner, der unseren 360°-LAIB sowie alle weiteren Backwaren perfekt ergänzt: Qualität auf höchstem Niveau.«

Christian Phillipps, Bäckerei Phillipps

360° LAIB

Produkt	Stück pro Einheit	Menge je Artikel	Artikelnummer
Gourmetstange	ca. 1,0 kg pro Stück	6 Stück pro Karton	563138
Gewürz, Fam. Holland	ca. 1,0 kg pro Stück	5 Stück pro Karton	562514
Kalamata Olive Jordan	ca. 1,0 kg pro Karton	5 Stück pro Karton	562516
Kalifornische Walnuss	ca. 1,0 kg pro Stück	5 Stück pro Karton	562515
Natur	1,7 kg pro Stück	5 Stück pro Karton	563141
Natur	ca. 1,0 kg pro Stück	5 Stück pro Karton	562513
Wildfenchelblüten	180 - 200 g pro Stück	40 Stück pro Karton	562912

Gut zu wissen

Der **360°-Laib** ist mehr als Brot – er ist ein Botschafter deutscher Backkunst. Durch die lange Fermentation bauen natürliche Enzyme die Stärke im Mehl ab, was nicht nur den Geschmack intensiviert, sondern auch die Verdauung erleichtert. Für Profiköche bedeutet das: ein Produkt mit Tiefe, Charakter und Funktion – ideal für anspruchsvolle Menüs und Gäste mit sensibler Ernährung.

Brot & Brötchen

Produkt	Stück pro Einheit	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brioche-Stange	ca. 1,0 kg pro Stück	6 Stück pro Karton	563136
Brötchenkonfekt, 5 Sorten	ca. 35 g pro Stück	70 Stück pro Karton	563000
Brotsinfonie	ca. 1,0 kg pro Stück	6 Stück pro Karton	563135
Burger Brioche, Sesam	ca. 90 g pro Stück	30 Stück pro Karton	563031
Burger Brioche	ca. 90 g pro Stück	30 Stück pro Karton	562996
Burger Brioche, Mini	ca. 60 - 70 g pro Stück	30 Stück pro Karton	563114
Ciabatta Natur	ca. 250 g pro Stück	20 Stück pro Karton	563006
Dinkel Ruchmehl	ca. 500 g pro Stück	10 Stück pro Karton	562999
Früchtebrot	ca. 1,0 kg pro Stück	6 Stück pro Karton	563137
Focaccia Rosmarin	ca. 1,2 kg pro Stück	2 Stück pro Karton	562997
Hot Dog Brötchen	ca. 70 - 80 g pro Stück	50 Stück pro Karton	563102
Weizen Steinofen Baguette	ca. 400 g pro Stück	12 Stück pro Karton	563113
Brotsinfonie		6 Stück pro Karton	563001





Bridor

FRANZÖSISCHE PATISSERIE-KUNST

STANDORT: Frankreich

Gut zu wissen

Bridor arbeitet mit französischen Spitzenpatissiers zusammen – darunter auch mit dem renommierten Haus Lenôtre – für authentischen Geschmack und höchste Handwerkskunst.

- **Marktführer für Tiefkühlpatisserie:** Bridor steht seit Jahrzehnten für französische Backwaren in Premiumqualität – ideal für Gastronomie und Hotellerie.
- **Vielfalt aus Frankreich:** Croissants, Tartelettes, Macarons und Plundergebäck – hergestellt mit reiner Butter und feinem Teig.
- **Ready to Bake:** Die Produkte sind tiefgekühlt und backfertig – für frische Patisserie mit minimalem Aufwand.
- **Nachhaltig & verantwortungsvoll:** Bridor setzt auf Ressourcenschonung, CO_2-Reduktion und faire Produktionsbedingungen.

Produkt	Beschreibung		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Mini Croissant		❄	ca. 30 g pro Stück	195 Stück pro Karton	563185
Minimix	4 Sorten pro Karton, 50 Mini Schleife mit Schokolade, 50 Mini Jésuite mit Vanillecreme, 50 Mini Extravagant mit Himbeere, 50 Mini Finger mit Praline	❄		200 Stück pro Karton	563182
Mini Rosinenschnecke		❄	ca. 30 g pro Stück	230 Stück pro Karton	563184
Mini Schokobrötchen		❄	ca. 30 g pro Stück	200 Stück pro Karton	563183



Traiteur de Paris

FRANZÖSISCHE ELEGANZ, SERVIERFERTIG

STANDORT: Frankreich

- **Handwerk aus Frankreich:** Traiteur de Paris produziert seit über 25 Jahren hochwertige Tiefkühlpatisserie – 100 % Made in France.
- **Vielfalt für Profis:** Tartelettes, Macarons, Cheesecakes, Petits Fours und mehr – ideal für Gastronomie, Hotellerie und Catering.
- **Feine Optik, schneller Einsatz:** Die Produkte sind tiefgekühlt, portioniert und ready to serve – mit handgefertigter Optik und ausgewogenem Geschmack.
- **Nachhaltig & zuverlässig:** Mit drei Produktionsstätten in der Bretagne und Normandie sowie 99,6 % Verfügbarkeit weltweit.

Produkt	Beschreibung		Menge je Artikel	Artikelnummer
Charlotte mit roten Früchten		❄	16 Stück pro Karton	563211
Fraisier-Erdbeerdessert		❄	16 Stück pro Karton	563212
Petits Fours Saint-Germain	8 Sorten, 6 Erdbeer-Sahnetorten (Biskuit, Erdbeergelee, Buttercrème, Erdbeerkompott), 6 Biskuitküchlein mit Zitronenschalen, Zitronencrème, Zitronen- und Orangenschalen, 6 Würfel aus dreierlei Schokolade, 6 Financiers, Aprikosengelee, gehackte Pistazien, 6 Kakao-Crumble, Ganache aus schwarzer Schokolade, Crème aus schwarzer Schokolade, 6 Financiers mit Karamell und Zimt, Tatin-Apfelkompott, verziert mit gehackten Mandeln, 6 Himbeer-Cheesecakes (Cheesecake, Himbeergelee), 6 Opera (in Kaffee getränkte Joconde-Biskuit, Kaffee-Buttercrème, Schokoladen-Ganache, Schokoladenglasur)	❄	48 Stück pro Karton	563215
Schokoladenriegel		❄	8 Stück pro Packung, 2 Stück pro Karton	563213
Schokoladentörtchen	mit flüssigem Kern	❄	20 Stück pro Karton	563214



Aquitaine Specialites

CANELÉ-KUNST AUS BORDEAUX

STANDORT: Frankreich

Tradition und Herkunft
Aquitaine Spécialités ist weltweit führend in der Herstellung von Canelés de Bordeaux – einer traditionellen Konditorei aus der Region. Gegründet wurde das familiengeführte Unternehmen 1993 von Bernard Lussaut.

Erfolg und Expansion
In wenigen Jahren entwickelte sich Aquitaine Spécialités zum Referenzlieferanten für Gebäck aus dem Südwesten Frankreichs – beliebt bei Feinkosthändlern und Gastronomen.

Vom Geheimtipp zum Symbol
Der Canelé wurde vom regionalen Geheimtipp zum kulinarischen Symbol von Bordeaux. Bernard Lussaut und sein Team machten das Gebäck auch international bekannt.

Qualität als Versprechen
Innovative Herstellungsverfahren sichern höchste Produktqualität – ganz ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe, Farbstoffe oder GVO.

Canelés

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
de Bordeaux	ca. 17 g	200 Stück pro Karton	563249
de Bordeaux	ca. 60 g	75 Stück pro Karton	563238
Himbeer	ca. 17 g	200 Stück pro Karton	563247
Himbeer	ca. 60 g	75 Stück pro Karton	563242
Kokos & Rum	ca. 17 g	200 Stück pro Karton	563248
Kokos & Rum	ca. 60 g	75 Stück pro Karton	563243
Matcha	ca. 17 g	200 Stück pro Karton	563246
Matcha	ca. 60 g	75 Stück pro Karton	563241
Schoko	ca. 17 g	200 Stück pro Karton	563250
Schoko	ca. 60 g	75 Stück pro Karton	563244
Vanille	ca. 17 g	200 Stück pro Karton	563251
Vanille	ca. 60 g	75 Stück pro Karton	563239
Zitrone	ca. 17 g	200 Stück pro Karton	563245
Zitrone	ca. 60 g	75 Stück pro Karton	563240

Wir über uns



»Ich konnte und kann mich bei Havelland Express entwickeln und mein Interesse für Zahlen und Lebensmittel weiter entdecken und ausleben. Ich freue mich auf die Zukunft bei und mit Havelland Express.«

Claudia Thiele, Controllerin

»Seit über 15 Jahren bin ich nun bei Havelland Express tätig und freue mich, weiterhin Teil des Teams zu sein. «

Andreas Nakoinz, IT





»Ich feier es total, bei Havelland Express zu sein. Hier gibt's nicht nur gute Lebensmittel, sondern auch ein mega Team, und mein Job hält mich in der Gastronomie, aus der ich komme. «

Christoph Werner, Key-Account- Manager West

»Havelland ist für mich eine Gemeinschaft von netten und engagierten Menschen - es ist schön, hier zu sein!«

Natalia Kaszubska, Junior Sales Managerin





Patisserie
Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

Teigwaren

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Brick Teig	27 cm rund		10 Blatt pro Päckchen	530188
Esspapier	vegetarisch aus Kartoffeln, transparent, quadratisch, 9x9 cm, (Oblaten)		ca. 200 Stück pro Beutel	515868
Kanaki Filo-Teig Rolle	40 x 50 cm ❄		ca. 450 g pro Päckchen	560375
Kataifi Teig	❄		ca. 450 g pro Päckchen	560388
Pappadums	natur, ø 18 cm		10 Stück (ca. 200 g) pro Päckchen	515809
Tartelettes	Filigrano Dessert, Rund, d 103 mm, H 20 mm	ca. 41,6 g pro Stück	48 Stück pro Karton	532851
	Filigrano Dessert, Rund, r 83mm, H 20mm		55 Stück pro Kiste	532765
	salzig 4,2 cm		160 Stück pro Kiste	510339
	süß, 3,8 cm		270 Stück pro Kiste	510271
Backmischung	Weißbrot	ca. 500 g pro Stück		532725
	Körnerbrot	ca. 500 g pro Stück		532726

Fruchtpüree, Mark & Pasten

Produkt		Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Friandise Nuss-Aprikose	❄	ca. 121 g pro Stück	27 Stück pro Karton	562393
Hagebuttepüree	❄	ca. 680 ml pro Glas		530365
Holunderpüree	❄	ca. 680 ml pro Glas		530366
Maronenpüree	ungesüßt ❄	ca. 439 g pro Dose		515964
Mandelpaste	100% Sicilia ‚Val di Noto'	ca. 1,0 kg pro Dose		515886
Sesam Paste - Tahin		ca. 650g pro Stück		510932
Pistazien-Mark	100% Mark ohne Zusatzstoffe	ca. 650 g pro Glas		515770
Quittenpüree	❄	ca. 680 ml pro Glas		530367
Sanddornpüree	❄	ca. 680 ml pro Glas		530376

Weitere Pürees unter Obst & Gemüse **ab Seite 207**

Backzutaten & Spezialzutaten

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Ahorn-Sirup		ca. 0,25 l pro Flasche		510316
Erdnussbutter	‚Creamy'	ca. 350 g pro Glas		530381
Marzipan-Rohmasse		ca. 1,0kg pro Päckchen		530198
Matcha	Grüner Tee Pulver	ca. 80 g pro Dose		515774
Nougat Nuß, dunkel		ca. 2,5 kg pro Päckchen		510311
Puderzucker		ca. 250 g pro Päckchen		510206
Weizenmehl		ca. 1,0 kg pro Päckchen	10 Päckchen pro Kiste	511031
Azuleta	aromatisierter Veilchenzucker, Ferran Adrià	ca. 1,0 kg pro Dose		532636
Blattgold			25 Blatt pro Päckchen	530217
Bourbon Vanille Extrakt Paste	mit Stippen, Taylor & Colledge BIO	ca. 320 g pro Tube		511357
Crispy - Erdbeer	gefriergetrocknet, 1-3 mm, Sosa	ca. 250 g pro Dose		532643
Crispy - Joghurt	gefriergetrocknet, Sosa	ca. 280 g pro Dose		532642
Fruchtpüree Pistazien-Mark	100% Mark ohne Zusatzstoffe	ca. 650 g pro Glas		515770
Gold - Blattgoldflocken	Streuer	ca. 0,2 g pro Stück		515909
Kakaobutter	Callets		ca. 2,5 kg pro Beutel	515867
Kakaobutter	pulverisiert Callebaut	ca. 600 g pro Dose		510427
Kakaopulver	Valrhona		ca. 3,0 kg pro Karton	532662
Knallbrause	natur, Ferran Adrià	ca. 210 g pro Dose		515786
Muscovado, Zucker	dunkel		ca. 1,0 kg pro Beutel	511012
Peta Crispy, Neutral	Knall Brause, Sosa	ca. 700 g pro Dose		532641
Walderdbeeren	❄		ca. 1,0 kg pro Beutel	563147
Würfelzucker	braun	ca. 750 g pro Päckchen		510335



»Unsere wichtigste Kompetenz ist die Beratung. Falls es uns telefonisch nicht gelingt, unseren Kunden ein Produkt umfassend zu erklären, besuchen wir sie direkt vor Ort. Dabei bieten wir eine Verkostung inklusive Produktschulung an, um sicherzustellen, dass sowohl die Manufaktur als auch der Kunde optimal zueinander finden.«

Marcin Gietka, Vertriebsleitung - Leitung Export

Vegan

290 Raging Pig
291 Beyond Meat
292 Alpro
293 Vegan - weitere Auswahl

Alle veganen Produkte und Details im Webshop



Raging Pig

ROSTBRATWURST, NEU GEDACHT

STANDORT: Deutschland, Hamburg

Gut zu wissen

Raging Pig nutzt eine eigens entwickelte Fettkapsel-Technologie, die beim Braten knusprig aufpoppt – für echtes Bacon-Feeling ganz ohne Tier.

- **Food-Tech mit Mission:** Gegründet 2021 in Hamburg – Raging Pig will den globalen Schweinekonsum drastisch reduzieren.
- **Wissenschaft trifft Geschmack:** Die Produkte basieren auf Erbsenprotein, Austernpilzen und Bambusfasern – entwickelt mit der Fettkapsel-Technologie für authentischen Biss.
- **Sortiment mit Haltung:** Von „Raging Bacon" bis Currywurst – pflanzenbasierte Alternativen mit bis zu 90 % weniger Emissionen als konventionelles Fleisch.
- **Marke mit Botschaft:** Laut, mutig und bewusst – Raging Pig verbindet Nachhaltigkeit mit Genuss und spricht auch Fleischliebhaber an.

Vegane Rostbratwurst

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Rostbratwurst	ca. 80 g pro Päckchen	10 Päckchen pro Karton	532893
Mini-Rostbratwurst	ca. 30 g pro Päckchen	24 Päckchen pro Karton	532894



Beyond Meat

PFLANZLICH. SAFTIG. BEYOND.

STANDORT: USA

- **Pionier der Fleischalternativen:** Beyond Meat entwickelt seit 2009 pflanzliche Produkte mit dem Ziel, tierisches Fleisch geschmacklich zu ersetzen.
- **Sortiment für jede Küche:** Beyond Burger, Sausage, Meatballs, Mince und Chicken Tenders – ideal für Grill, Pfanne oder Ofen.
- **Erbsenprotein als Basis:** Die Produkte sind reich an pflanzlichem Protein, frei von Soja und Gluten – mit fleischähnlicher Textur und vollem Geschmack.
- **Nachhaltig gedacht:** Bis zu 90 % weniger Treibhausgasemissionen im Vergleich zu konventionellem Fleisch – für bewussten Genuss ohne Kompromisse.

Gut zu wissen

Beyond Meat nutzt eine spezielle Fettstruktur, die beim Braten schmilzt und für saftige Konsistenz sorgt – ganz ohne tierische Zutaten.

Produkt	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Beyond Burger	ca. 113 g pro Stück	40 Stück pro Karton	562215
Beyond Meatballs	ca. 25 g pro Stück	ca. 1,0 kg pro Beutel	562373
Beyond Mince	ca. 1,0 kg pro Beutel	4 Beutel pro Karton	562419
Beyond Sausage	ca. 100 g pro Päckchen	ca. 6,0 kg pro Karton	563013



Alpro

PFLANZLICHER JOGHURTGENUSS



Vegan Weitere Auswahl

FÜR JEDEN BEDARF DAS PASSENDE

PRODUKTIONSORT: Belgien

Gut zu wissen

Alpro verwendet dieselben Joghurtkulturen wie bei Milchjoghurt – nur eben 100 % pflanzlich. Das sorgt für vertrauten Geschmack ganz ohne tierische Zutaten.

- **Vegan & vielseitig:**
  Alpro Joghurtalternativen auf Sojabasis sind laktosefrei, glutenfrei und ideal für Frühstück, Snack oder Küche.
- **Nährstoffreich & mild:**
  Reich an pflanzlichem Protein, Calcium und Vitaminen B12, D und B2 – mit ausgewogenem Geschmack und cremiger Textur.
- **Nachhaltig produziert:**
  Das verwendete Soja stammt aus gentechnikfreiem Anbau außerhalb von Regenwaldgebieten – verarbeitet mit 100 % Ökostrom.
- **Sortenvielfalt für jeden Tag:**
  Ob Natur, ungesüßt oder fruchtig – Alpro bietet pflanzliche Alternativen für bewusste Genießer.

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Soja Cuisine, Kochcreme	ca. 1,0 l Tetra	531226

Milchalternativen

Produkt	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Cashewdrink	ca. 1,0 l Tetra	532314
Haferdrink	ca. 1,0 l Tetra	532427
Mandeldrink	ca. 1,0 l Tetra	511207
Sojadrink	ca. 1,0 l Tetra	532312
Sojadrink, Vanille	ca. 1,0 l Tetra	532313

Soja Joghurt

Beschreibung	Gewicht pro Stück	Artikelnummer
Natur	ca. 500 g Becher	531196
Heidelbeere	ca. 500 g Becher	531197
Vanille	ca. 500 g Becher	531198
Pfirsich	ca. 500 g Becher	532315
Erdbeere	ca. 500 g Becher	532316
Kirsche	ca. 500 g Becher	532317
Zitrone	ca. 500 g Becher	532318

Produkt	Beschreibung	Gewicht pro Stück	Menge je Artikel	Artikelnummer
Gouda "Violife"	geschnitten	ca. 500 g pro Päckchen	8 Stück pro Karton	532824
Tofu	geräuchert	ca. 850 g pro Päckchen	ca. 1,75 kg pro Karton	531336
Flora 100%	pflanzlich, Butterersatz ungesalzen	ca. 250 g pro Päckchen		532825
Flora Plant	zum kochen, 15 % Fett	ca. 1,0 l Tetra		532820
	zum schlagen 30 % Fett	ca. 1,0 l Tetra		532821
Haferdrink	Oatly Barista Edition	ca. 1,0 l Tetra		515811
Burger Brioche	Sesam	ca. 90 g pro Stück	30 Stück pro Karton	563031
		ca. 90 g pro Stück	30 Stück pro Karton	562996
	Mini	ca. 60 - 70 g pro Stück	30 Stück pro Karton	563114
Hot Dog Brötchen	Brioche	ca. 70 - 80 g pro Stück	50 Stück pro Karton	563102

Vegan? Wir haben noch mehr

Sie können weitere vegane Produkte in den Warengruppen Manufaktur, Patisserie, Feinkost sowie Obst und Gemüse entdecken, die jeweils mit unserem Vegan-Siegel gekennzeichnet sind.

Stichwort Verzeichnis

Wir über uns



»Mich faszinieren seit mittlerweile 14 Jahren die familiäre Atmosphäre, die Nähe zur Geschäftsleitung, und die unglaubliche Beziehung zu unseren Kunden. Und last but not least – natürlich unsere geilen Produkte! «

Lars Hundhausen, Key-Account-Manager Süd



»Ich bin jetzt seit 12 Jahren bei Havelland Express. 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 & Logistik



»Ich bin gekommen wegen der Arbeit und geblieben wegen des Essens. «

Denis Herrmann, IT

»Mein Herz schlägt für die Welt der Gastronomie und Hotellerie – als Leiterin des Marketings bei Havelland-Express bin ich stolz, ein Familienunternehmen zu vertreten, das mit Leidenschaft und Engagement hochwertige Partner beliefert. Für mich ist jeder Tag eine Gelegenheit, unsere Werte zu leben und unsere Branche weiterzuentwickeln.«



Jessica Lünstroth, Leitung Marketing

0-9

360° LAIB....281

A

Aal....100, 101, 102
Aal, Filet....101
Activa Transglutaminase....266
Adlerfisch....107, 132
Adlerfisch, Filet....107
Adora Tomaten....180
Agar, Ferran Adria, (E406)....266
Agar-Agar....266
Agria Kartoffeln....171
Ahorn-Sirup....257, 287
Akazienhonig....257
Albaöl....251
Alfonsino....132
Algen....160
Algensalat....160
Alginat (E401), 750g /Ds....266
Aloa Vera-Tee....257
Amandes Seemandel....161
Ananas....184
Ananaspüree....199
Ananastomaten....194
Ananaswürfel....195
Anissamen....240
Äpfel....184
Apfel-Bernstein Balsam....245
Apfel-Cidre-Essig....251
Apfelessig Bag in Box....245
Apfel-Limousin Balsam....245
Apfelsaft....195
Apfel-Tarte....272
Appenzeller....216
Aprikosen....184
Aprikosen, getrocknet....252
Aprikosen-Senf-Sauce....261
Aprikosepüree....199
Arenkha, Kaviar....157
Artischocken....183, 188
Artischocken, eingelegt....262
Artischockenblüten....196
Artischockenböden....262
Atsina....197
Auberginen....188
Auberginen, eingelegt....262
Austern....140, 148, 149, 152, 153
Austern Fine....149
Austern, Royale....149
Austern, Baby-Peter....149
Austern, Belon....153
Austern, Boudeuse....148
Austern, Céline....151
Austern, Cork....153
Austern, Fine....149
Austern, Fine de Claire....140
Austern, LA ZÉLANDAISE....140
Austern, Muirgen....153
Austern, Ostra Amulette....151
Austern, Ostra Regal....151
Austern, Ostra Regal GOLD....151
Austern, OYSRI....140
Austern, Plates....151
Austern, Ronce....149
Austern, Royale....149
Austern, Sentinelle....150, 151
Austern, Spéciale....149
Austern, Supreme....140
Austern, TARBOURIECH....153
Austern, Tsarskaya....153
Austern, Utah Beach....153
Austernmesser....153
Austernpilze....173
Austernsauce....239
Avocado ‚Hass'....188
Avocadopüree - Guacamole....243
Aztec Gold Kartoffeln....171
Azuleta....287

B

Babyoktopus....161
Baby-Spinat....188
Bachsaibling....103
Bachsaibling, Ikejime....100
Bäckchen vom Schwein....220
Backmischung....286
Backzutaten....287
Bag in Box Produkte....245
Baguette, Weizen Steinofen....281
Balsam-Essige....245
Balsamic Pear Cake....272
Balsamico Zwiebeln....262
Bananen....184
Bananen Chips....252
Bananepüree....199
Bao Buns....239
Bao Buns, Gua Brötchen....239
Bärlauch....169
Bärlauchknospen....196, 197
Barlomar....161
Barrique....245
Basics....266
Basilikum....169, 197
Basmati Reis....264
Basmati Reis, A++....264
Baukasten-Desserts....275
Baumkuchen....224
BBQ Sauce....221
Beeren....181
Beeren, Mix....181, 184
Beerenmousse....275
Beeren-Orangen-Törtchen....272
Beete....188
Beete-Mix....188
Begonienblätter....165
Beifuß....169
Beilagen....221, 224
Belle Laitiere Brie Spitze....215
Beni Wild....271
Bergamottepüree....199
Bete-Mix....183
Beyond Burger....291
Beyond Meatballs....291
Beyond Mince....291
Beyond Sausage....291
Bienenwabenhonig im Holzrahmen....257
Bimi....165
Bionda....190
Birne, Nashi....184
Birnen Balsam....245
Birnen-Senf-Sauce....261
Birnepüree....199
Black Cod....112, 132
Black Cod, Filet....132
Black Moon Kirschtomate....194
Blamusling....158
Blätter Mix....176
Blatt-Gelatine....266
Blattgold....287
Blattgoldflocken....287
Blaubeerepüree....199
Blaue Südseegarnelen Obsiblue....136
Blauschimmelkäse....209
Bleichsellerie....188
Bleu d´Auvergne....209, 215
Bleu des Neiges....209
Blinq Blossom....196
Blue Star Kartoffeln....171
Blue Stilton....209
Blumenkohl....165, 183, 188
Blutampfer....167, 176, 177
Blüten....165, 169, 176, 196
Blüten Mix....165, 177
Blutente, Brust....91
Blutente, Doppelbrust, an der Karkasse ..91
Blutente, männlich, Efilée....91
Blutorangen -Moro....184
Blutorangepüree....199
Blutorangesaft....195
Blutsauerampfer....176
Bohnen....179, 188
Bohnenkraut....169
Bone Suckin` BBQ Sauce....260
Bone Suckin` BBQ Sauce „Hot"....260
Bone Suckin` BBQ Sauce „Mustard"....260
Bonito....132
Borage....197
Borlottibohne....265
Borretsch....196
Boskoop Apfel....184
Bottarga di Muggine....132
Bouchot-Muscheln....161
Bouillabaisse....121
Braeburn Apfel....184
Brebis de Montagne....210
Brennessel....169
Bresse Poularde, Mairet....88
Brick Teig....286
Brie de Meaux....209
Brie mit Trüffel 2,5%....209
Brillat Savarin....209
Brillat Savarin gereift....209
Brioche....293
Brioche-Stange....281
Brokkoli....188
Brombeere....185
Brombeerepüree....199
Bronzefenchel....167
Brot & Brötchen....281
Brötchenkonfekt....281
Brotsinfonie....281
Brühen....225
Brunnenkresse....176, 182, 197
Buchenpilz....173
Buchenpilze....174
Buchette de Chevre Cendrée....208
Buchette de Chevre nature....208
Buchweizen....264
Buchweizenmehl....264
Buddha`s Hand....185
Büffel, Maultaschen....73
Büffel, Rib Eye....73
Büffelfilet....73
Büffelfilet, Center Cut....73
Buffet Wikinger....101
Bulgur....264
Bulot....161
Bumble Bee Kirschtomate....194
Burger Brioche....281, 293
Burger Brioche, Sesam....281, 293
Butaris....217
Butter....202, 205, 209, 217
Butter, Fas....209
Butter, Fichte....202
Butter, Gebrannter Lauch....202
Butter, gesalzen....202
Butter, Kräuter....202
Butter, Mixkiste....202
Butter, Piment d´Espelette....202
Butter, Rote Bete....202
Butter, Steinpilz....202
Butterfisch....132
Butterfisch, Filet....132
Butternusskürbis....188

C

Cabernetessig Sauvignon FORVM....251
Calamaretti....161
Calazoon - Calciumlactat....266
Callebaut....287
Callets....287
Camembert Bufala....211
Camembert Calvados....209
Camembert de Normandie....209, 210
Canelés....284
Canelés de Bordeaux....284
Canelés, Himbeer....284
Canelés, Kokos & Rum....284
Canelés, Matcha....284
Canelés, Schoko....284
Canelés, Vanille....284
Canelés, Zitrone....284
Cannellinibohnen....265
Canneloni No. 100....235
Cantaloupe Melonen Würfel....195
Cantaloupemelone....186
Cappelli di prete mit Cacio e Pepe....233
Capra Thymian....211
Carabinero, Carpaccio....138
Carabinero, Garnele....138
Carabinero, Garnelenschwanz....138
Carabinero, Karkassen....138
Caramelle, getrockneten Tomaten....233
Caramelle, Mozzarella, Basilikum....233
Carre Coeur Lion....215
Casareccia No.88....235
Cashewdrink....292
Cashewkerne ungesalzen....253
Cassis Fruchtpüree....199
Cassisfeigen, getrocknet....275
Cassispüree....199
Castelfranco....192
CBT Champsecret....215
Champignon....173
Champignon, eingelegt....262
Chanterelle Pilze....174
Chaource....209
Chapon Rascasse....132
Chardonnayessig FORVM....251
Charlotte mit roten Früchten....283
Cheesecake San Sebastian....273
Cheesecake San Sebastian, Dark....273
Chiasamen....253
Chicken Wings....83
Chicorée....188
Chili, gemahlen....240
Chili-Pfeffer - Shichimi Togarashi....243
Chilisauce - Sriracha....239
Chili-Schoten Mix....188
Chioggia Bete....188
Chocolate Pear Kirschtomate....194
Chocolate-Passion-Cake....273
Ciabatta....281

Citras - Natriumcitrat 266
Clementinen 185
Clorur - Calciumchlorid 266
Clotted Cream 217
Comté 209, 210
Conchiglioni Rigate No.126 235
Conviette 217
Conviette, ungesalzen 217
Cordyceps 173
CousCous 264
Couverture 271
Cranberries getrocknet 253
Crème / Sahne 209
Creme Brûlée 275
Creme double 217
Creme fraiche 217
Crème Fraiche 209
Crevette Impériale 149
Crevette Rose 143
Crispy - Erdbeer 287
Crispy - Joghurt 287
Crosne 183, 188
Crottin de Chavignol 208
Cru Virunga 271
Crunch and Cream Cake 275
Currywurstsauce 221, 260
Cusco 271

D

Daikon Kresse 197
Datteln 185
Datteltomaten 180
Datterino 194
Deichkäse GOLD 207
Delicakürbis - Zerbinati 189
Dersauer Bauernkaas 216
Dessert, Baukasten Schwarzwald 275
Dessert, Baukasten Zen Garden 275
Dijon Senf - fein 261
Dijon Senf - grob 261
Dijonsenf fein 261
Dill 169
Dinkel Ruchmehl 281
Dinkel, ... 264
Dorade 124, 126
Dorade Butterfly 124
Dorade Rosé 112, 124
Dorade Rosé, Ikejime 112
Dorade Royal 107, 108, 124
Dorade Royal Rosé 125
Dorade Royal, Filet 107
Dorade, Filet 124, 126
Dorade, Lachs 126
Drachenfrucht 185
Drilling Kartoffeln 171
Drilling, Kartoffeln 190
Drumsticks, gewürzt 83
Drumsticks, ungewürzt 83
Dry-Aged Rind 49
Duftreis ‚Jasmin' 264

E

Echt Havelländer Apfelschwein 29
Edamame 189
Egli 133
Egli, Filet 133
Ei, Vollei 213
Eier 212
Eigelb 213
Eiprodukte 213
Eis und Sorbets 278
Eis, Joghurt 278
Eis, Piemonteser Haselnuss 278
Eis, Pistazie 278
Eis, Vanille 278
Eisbergsalat 189
Eismeergarnele 119
Eiszapfen-Rettich 168, 189
Eiweiß 213
Elastic Pulver (Gelatine), Sosa 266
Elsässer 103
Elstar Apfel 184
Emmentaler 216
Enokipilze 174
Ente, Barbarie, weiblich 91
Ente, Keulenconfit 91
Ente, Leber 84
Ente, mit Kopf 86
Ente, Polen 91
Ente, ‚Silver Hill Duck' 86
Entenbrust 85, 86
Entenjus 221
Enten-Jus 225
Entenleber, Rolle 258
Epoisses Berthaut 209
Erbsen 183, 189
Erbsensprossen 176
Erbsentriebe 167
Erdbeerdessert 283
Erdbeeren 185, 287
Erdbeeren gezuckert 252
Erdbeerepüree 199
Erdnussbutter 287
Erdnüsse geschält, ungesalzen 253
Erdnüsse Wasabi 252
Erdnusssauce 239
Esmeraldas 271
Essig dunkel Riserva, 1 Jahr 251
Essig Modena 13 Jahre 251
Essig Sushi 237
Essige (klassisch) 245
Esskastanien 183
Esspapier 286
Estragon 169, 197
Estragonessig 251
Estragonsenf 261

F

Falafelbällchen 223
Farina di Grano Duro 235
Fasan, ... 95
Feigen 185
Feigen-Senf-Sauce 261
Feigen-Senf-Sauce Original Tessin 261
Feigepüree 199
Felchen, Kaviar 157
Feldblütenhonig 257
Feldsalat 166, 189
Feldsalat Micro 166
Felsen-Entenmuschel 161
Femmes Virunga 271
Fenchel 179, 183, 189, 190
Fenchelsaat, ... 240
Fetakäse, Schäfer von Lesbos, in Lake 248
Filata Käse 215
Finger Limes 179, 185
Fingerfood 223
Fischkarkassen 130
Fischsauce 239
Fischsauce Tiparos 239
Fizzy - Sprudelmittel 266
Fjordforelle 124
Fjordforelle, Filet 124
Fleur de Sel 242
Fleurette Ochsenherz 194
Fliegender Fisch Rogen 157
Flora 100% 293
Flora Plant 293
Flower Sprout 189
Flügel, mit Spitze 83
Flugentenbrust, männlich 91
Flugentenbrust, weiblich 91
Flugentenherzen 91
Flugentenkeulen, männlich 91
Flugentenkeulen, weiblich 91
Flugentenmägen 91
Flüssig Rauch 243
Flusskrebse 143
Flusskrebse, Schwänze 143
Focaccia Rosmarin 281
Fontina 211
Fontina Käse 213
Forelle 102, 103, 124, 129, 158
Forelle, Filet 103, 124
Forelle, Filet, geräuchert 129
Forelle, geräuchert 158
Forellen, Kaviar 157
Fougerous Petit 209
Fourme d' Amber 209
Fregola Sarda 264
Friandise Nuss-Aprikose 287
Friesisch Blue 207
Frischkäse 209, 217
Frischkäse Mozzarella 208
Frischlingskeule 94
Frischlingsrücken 93
Frisee 166
Fruchtcoulis 198
Früchtebrot 281
Fruchtpüree, Mark & Pasten 199, 287
Frühlingsrollen 223
Fruit Pectin - Fruchtpektin 266
Fusilli No. 34 235

G

Gala Royal Apfel 184
Galiamelone 186
Gambero Rosso 135
Gans, ... 90
Gänseblümchen 165
Gänsebrust, auf der Karkasse 84
Gänsebrust, geräuchert 88
Gänsekarkassen 84
Gänsekeule 84
Gänsekeule frisch 84
Gänseklein 84
Gänseleber 84
Gänseleber, Rolle 258
Ganze Pute 90
Garganelli No. 115 235
Garnelen 143, 144
Garnelen, Carpaccio 143, 144
Garnelen, Shwänze 102
Garnelen, Spieße 143
Gedrehte & gewundene Pasta 235
Geflügel, Bacon 90
Geflügel, Leberwurst, fein 90
Geflügel, Pute 90
Geflügel, Wiener 90
Geflügelkraftbrühe 225
Gefüllte & muschelförmige Pasta 235
Gelatine-Pulver, vegetarisch 267
Gelbe Thai-Currysauce 225
Gelbschwanzmakrele 110, 133
Gelbschwanzmakrele, Filet 133
Gellan (E418) 266
Gemüse 165, 168
Gemüse Chips 252
Gemüsepüree 224
Gemüsepüree, rote Paprika 224
Gemüsespieße in Tempurateig 223
Gemüsezwiebeln 194
Genmai 237
Geschnittenes Obst 195
Getrocknete Äpfel 253
Getrocknete Birnen 253
Getrocknete Feigen 253
Getrocknete Kornblumenblüten 253
Getrocknete Rosenblütenblätter 253
Gewürz, Paprika edelsüß 242
Gewürz, Paprika geräuchert 242
Gewürzbalsamico 245
Gewürzgurke 189
Gewürzmischung, BBQ Beef 241
Gewürzmischung, Brotgewürz fränkisch 241
Gewürzmischung, Cafe de Paris 241
Gewürzmischung, Curry (Purple Curry) 241
Gewürzmischung, Curry Goa 241
Gewürzmischung, Curry Jaipur 241
Gewürzmischung, Curry Mumbai 241
Gewürzmischung, Ducca 241
Gewürzmischung, Garam Masala 241
Gewürzmischung, Gemüseschmackes. 241
Gewürzmischung, Glühweingewürz 241
Gewürzmischung, Kartoffelstampfgewürz. 241
Gewürzmischung, Melange Noir 241
Gewürzmischung, Mole 241
Gewürzmischung, Quatre Épices 241
Gewürzmischung, Raz el Hanout 241
Gewürzmischung, Tikka Masala 241
Gewürzmischung, Vadouvan 241
Gewürzmischung, Wildgewürz 241
Ghoa-Kresse 197
Glasnudeln 239
Glattbutt 133
Glucosesirup 267
Gnocchetti Sardi 235
Gnocchi 231, 233
Gnocchi, 8 Kräuter 231
Gnocchi, Bärlauch 231
Gnocchi, Basilikum-Pesto 231
Gnocchi, Gorgonzola 231
Gnocchi, Kürbis 231
Gnocchi, mit Rote Bete Mascarpone 233
Gnocchi, Mozzarella Zitrone 231
Gnocchi, Mozzarella-Spinat 231
Gnocchi, Pfifferling 231
Gnocchi, Ricotta-Spinat 231
Gnocchi, Rote Bete 231
Gnocchi, Spinatpesto 229
Gnocchi, Steinpilz 231
Gnocchi, Tomate-Mozzarella 231
Gnocchi, Trüffel 231
Gnocchi, Ziegenfrischkäse 231
Gold Balsam 008 245
Goldkäppchen 173
Goldmakrele 133
Gorgonzola 213, 215

Gouda ... 213
Gouda „Violife“ ... 293
Grana Biraghi ... 216
Grana Padano ... 215, 216
Granatapfel ... 185
Granatapfelbalsamico ... 245
Granatapfelkerne ... 185
Granatapfelpüree ... 199
Granny Smith Apfel ... 184
Grapefruit ... 185
Grapefruitfilets ... 195
Grapefruitsaft ... 195
Gratte Paille ... 210
Graved Lachs ... 104, 126
Green Zebra ... 194
Grenailles Kartoffeln ... 171
Greyerzer ... 216
Grill Landente ... 85
Griller Kartoffeln ... 179
Grillkäse ... 213
Großer Deichkäse ... 207
Grundsauce ... 221
Grüne Milchschnitte ... 273
Grüne Muscheln ... 161
Grüne Sauce ... 167, 169
Grüner Apfelpüree ... 199
Grünkern ... 264
Grünkohl ... 168, 189, 221
Gurke ... 189, 190
Gyoza Teig Happy Belly ... 224
Gyoza Teigtasche ... 224

H

Haferdrink ... 214, 292, 293
Haferdrink, Barista ... 214, 293
Haferflocken ... 265
Hafermastgans ... 84
Hafermastgans, Brust ... 90
Hafermastgans, Keule ... 90
Hahn, Mairet ... 88
Hähnchen ... 83
Hähnchen, „Big Polli“ ... 83
Hähnchen, Innenfilets ... 83
Hähnchen, Karaage ... 220
Hähnchen, Karkassen ... 83
Hähnchen, Mägen ... 83
Hähnchen, Oberkeule ... 83
Hähnchen, Schenkel ... 83
Hähnchen, Supreme ... 83
Hähnchen, Unterkeule ... 83
Hähnchenbrust, Single ... 83
Hähnchenkeule ... 222
Hähnchenkeule, ohne Rückenstück ... 83
Hähnchenleber ... 83, 88
Hähnchenspieß ... 222
Hähnchenspieß, gewürzt ... 83
Halbfester Schnittkäse ... 210, 211
Halbhartkäse ... 209
Halloumi ... 213
Hamachi ... 110, 112, 133
Hamachi, Filet ... 110, 133
Hamachi, Ikejime ... 112, 133
Hartkäse ... 209, 210, 211, 215, 216
Hartweizen Pasta ... 235
Hartzweizengrieß ... 265
Haselnüsse, gemahlen ... 253
Haselnüsse, geröstet ... 253
Haselnüsse, geschält ... 253
Haselnußöl ... 251
Hecht, Kaviar ... 157
Heidelbeeren ... 185
Heilbutt ... 102, 119, 125, 129
Heilbutt Loins ... 119
Heilbutt, Filet ... 125
Heilbutt, geräuchert ... 129
Heilbutt, Pralinen ... 102
Heilbutt, Steak ... 102
Heirloom ... 183, 194
Hering ... 158
Hering geräuchert ... 158
Hering, Kaviar ... 157
Herzen ... 83
Herzmuscheln ... 158
High Pressure Hummer ... 144
High Pressure Hummer Fleisch ... 144
High Pressure Hummer Schwänze ... 144
Himbeeren ... 181, 185, 199
Himbeer Balsam ... 245
Himbeer Sauce ... 198
Hippo Tops ... 197
Hirsch, Kalbskeule ... 93
Hirsch, Kalbsnuss ... 93
Hirsch, Kalbsrücken ... 93, 95
Hirsch, Pastete ... 259
Hirschfilet ... 93, 95
Hirschgulasch ... 93
Hirschrücken ... 93, 95
H-Milch ... 205, 217
Hoi Sin Sauce ... 239
Holunder ... 169
Holunderblüten ... 169
Holunderblüten Balsam 003 ... 245
Holunderblüten Sirup ... 257
Holunderblütenextrakt ... 257
Honig im Eimer ... 257
Honigmelone ... 186
Honigmelonen Würfel ... 195
Honny ... 197
Hot Dog Brötchen ... 281, 293
H-Schlagsahne ... 217
Hummer ... 115, 141, 144, 160
Hummer, Chic ... 144
Hummer, High Pressure ... 115
Hummer, High Pressure Hummer ... 144
Hummer, Karkassen ... 144
Hummer, lebend ... 141
Hummer, Quarters ... 144
Hummer, Schwänze ... 144
Hummer, Schwänze und Scheren ... 115, 144
Hummerbutter ... 160
Hummercremesuppe ... 221
Hummersuppenpaste ... 160

I

Iberico ... 215
Ingwer ... 189
Ingwer „Gari“ eingelegt ... 239
Ingwer, eingelegt ... 189
Ingwer, Knolle ... 189
Iota - Carrageen) - Texturas Ferran Adrià, (E407) ... 266
Isomalt fein ... 266

J

Jackfruit ... 185
Jackfruit, in Salzwasser ... 263
Jakobsmuscheln ... 139, 141, 161
Jalapeno ... 189

Japanisches Dressing ... 239
Joghurt ... 205, 217
Joghurt & Milchprodukte ... 217
Joghurt , Soja ... 292
Joghurt, Banane ... 205
Joghurt, Erdbeer ... 205
Joghurt, Erdbeere ... 205
Joghurt, Heidelbeer ... 205
Joghurt, Honig ... 205
Joghurt, Kaffee ... 205
Joghurt, Laktosefrei ... 205
Joghurt, Mager ... 205
Joghurt, Magerjoghurt ... 205
Joghurt, Mango Vanille ... 205
Joghurt, Natur ... 205, 217
Joghurt, Orange ... 205
Joghurt, Vanille ... 205
Joghurt, Waldfrucht ... 205
Johannisbeere ... 185
Johannisbeerepüree ... 199
Jolly - Glattmelone ... 186
Jus ... 221, 225

K

Kabeljau ... 109, 119, 125
Kabeljau, Filet ... 119, 125
Kabeljau, Loins ... 109, 125
Kaffeemousse-Baumkuchen ... 273
Kaisergranat ... 115, 141, 143
Kaisergranat, Karkassen ... 115
Kaisergranat, SchwänzeSchale ... 115
Kaiserschoten ... 179
Kakaobohnensplitter ... 271
Kakaobutter ... 287
Kakaopulver ... 287
Kaki ... 185
Kalamansipüree ... 199
Kalamar ... 161
Kalb - Nordish Veal ... 65
Kalb, Amboss, „Golden Coin“ ... 70
Kalb, Bratwurst, mit Darm ... 68
Kalb, Bürgermeisterstück ... 70
Kalb, Chateaubriand ... 65
Kalb, Entrecôte ... 67, 69
Kalb, Nierenfett ... 71
Kalb, Nierenzapfen / Onglet ... 70
Kalb, Ossobuco ... 70
Kalb, Ossobuco, hell ... 67
Kalb, Pastete ... 259
Kalb, Roastbeef, T-Bone-Cut ... 65
Kalb, Schaufelbraten ... 70
Kalb, Semerrolle ... 70
Kalb, Semerrolle, hell ... 70
Kalb, Spareribs ... 70
Kalb, Spareribs, Dry Aged ... 65
Kalb, Steakhüfte ... 69
Kalb, Steakhüfte, hell ... 69
Kalb, Steakhüfte, schier ... 69
Kalb, Tafelspitz ... 70
Kalb, Tafelspitz, hell ... 70
Kalb, T-Bone Steak ... 65
Kalb, Tomahawk Steak ... 65
Kalb Jus ... 221
Kalbsbacken, hell ... 71
Kalbsbacken, hell, ohne Einschnitt ... 67
Kalbsbacken, premium ... 71
Kalbsbries ... 71
Kalbsbriesherzen, geputzt ... 71
Kalbsbrust ... 70
Kalbsfilet, hell ... 67, 69
Kalbsfilet, mit Kette ... 69
Kalbsfüße ... 69
Kalbsgeschnetzeltes, aus der Keule geschnitten ... 68
Kalbsgulasch ... 68
Kalbshackfleisch ... 68
Kalbsherz ... 71
Kalbshinterhaxe ... 70
Kalbshinterhaxe, hell, Italien ... 70
Kalbskamm / Nacken ... 70
Kalbskarree ... 65, 69
Kalbskarree, hell ... 67
Kalbskotelett ... 65
Kalbskugel ... 70
Kalbskutteln ... 71
Kalbsleber ... 71
Kalbsleber, hell ... 67
Kalbsleber, hell, Italien ... 71
Kalbsmaske ... 71
Kalbsnieren ... 71
Kalbsoberschale ohne Deckel , hell ... 69
Kalbsoberschale entvliest, hell ... 69
Kalbsoberschale mit Deckel ... 69
Kalbsoberschale premium ... 69
Kalbsoberschale, hell ... 67
Kalbsrücken ... 65, 69
Kalbsrücken, hell, kurz ... 67
Kalbsrückenknochen ... 69
Kalbsrückenlachs ... 69
Kalbsschaufel ... 222
Kalbsschaufelbraten, hell ... 67
Kalbsschnitzel ... 71
Kalbsschulter ... 70
Kalbsschwanz ... 69
Kalbssemerrolle, hell ... 67
Kalbssteakhüfte, hell ... 67
Kalbstafelspitz ... 222
Kalbstafelspitz, hell ... 67
Kalbszunge ... 71
Kalbszunge, gepökelt ... 71
Kale ... 166
Kalmar ... 161
Kamm ... 93
Kanaki Filo-Teig Rolle ... 286
Kaninchen ... 80
Kaninchen, Bratwurst, vorgebrüht ... 80
Kaninchen, Nieren ... 80
Kaninchen, Rollbraten ... 80
Kaninchen, Rückenfilet ... 80
Kaninchenkeule ... 80
Kaninchenknochen ... 80
Kaninchenleber ... 80
Kaninchenrücken ... 80
Kapern, Capotes ... 262
Kapern, Nonpareilles ... 262
Kapernfrüchte ... 262
Kapuzinerblätter ... 169
Kapuzinerkresse ... 176
Kapuzinerkresse Blätter ... 167
Karaage - Hähnchen ... 220
Kardamom, grün ... 240
Kartoffelbaumkuchen ... 224
Kartoffeln ... 171, 179, 183, 190
Kartoffeln Aztec Gold ... 171
Kartoffeln, festkochend ... 190
Kartoffeln, geschält ... 190
Kartoffelpüree ... 224
Käse ... 207, 211
Käse Variation ... 275
Käseprodukte ... 213
Käsesortiment Europa ... 211
Käsesortiment Frankreich ... 210, 215
Käsesortiment Italien ... 211, 215
Käsesortiment Spanien ... 215

Kasu Saketrester 237
Kataifi Teig 286
Katsuobushi Bonito Flocken 237
Kaviar 100, 156, 157, 160
Kaviar des Feldes Kochia Scoparia 237
Kaviar, Albino 154
Kaviar, Oscietra 155
Kaviar, Siberian 155
Kaviaroli, Himbeere 247
Kaviaroli, Olivenöl (Arbequina) 247
Kaviaroli, Olivenöl, Basilikum 247
Kaviaroli, Olivenöl, Trüffel 247
Kerbel 169, 176, 190
Keta, Kaviar 157
Kichererbsen in Salzlake 265
Kichererbsen, getrocknet 265
Kimchi Mat Jongga 239
Kirschepüree 199
Kirschtomate 194
Kirschtomaten, halbgetrocknet 263
Kiwi 186
Kleine Ziege, geviertelt 207
Kleiner Deichkäse 207
Kleiner Husumer 207
Klöße 224
Kloßteig 224
Knallbrause 287
Knoblauch 179, 190
Knoblauch Käse 215
Knoblauch, Zopf 190
Knollensellerie 190
Knurrhahn 121, 125
Knurrhahn, Filet 121, 125
Knusperschnitte Tonkabohne 273
Kochcreme 292
Kochwein rot 243
Kochwein weiß 243
Kohlenfisch 112, 132
Kokosmilch 239
Kokosnussöl, virgin 251
Kokosnusspüree 199
Kokosraspeln 253
Kombu Alge Ne Kombu 237
Königsberger Klopse 222
Königskrabbe 139
Königskrabbe, Fleisch 139
Königslachs 118
Königslachs, Filet 118
Königsmaultaschen mit Büffelfleischfüllung 73
Konzentrate 261
Kopfsalat 190
Koriander 167, 169, 176, 242
Körnerbrot 286
Kornreis 264
Krabbenfleisch 141
Krause Glucke 173
Kräuter 167, 169, 182, 197
Kräuterbund 169
Kräuterseitlinge 173
Kräutertopf 197
Krebs 119, 160
Krebs Schwänze 119
Krebsbutter 160
Kresse 176, 197
Kresse Mix 177
Kreuzkümmel 242
Kreuzkümmel, gemahlen 242
Krupuk 239
Krustentiere 141, 149
Kümmel 240
Kumquats 186
Kürbis 179, 190
Kürbis Hokkaido 168
Kürbiskerne geschält 253, 265
Kürbispüree 224
Kurkuma 190
Kurkuma, gemahlen 240

L

La Ratte Kartoffeln 183
Lachs 101, 102, 112, 126, 158
Lachs ORA King Salmon 126
Lachs Pralinen 102
Lachs, Filet 99
Lachs, gegrillt 158
Lachs, Ikejime 99
Lachs, wild 112
Lachsforelle 103, 124
Lachsforelle, Filet 124
Lachsforellen Filet 103
Lamm, Hackfleisch 79
Lamm, Hinterhaxe 75, 77, 78
Lamm, Karree 78
Lamm, Keule 78
Lamm, Nackenfilet 75
Lamm, Spareribs 75
Lammfilet 77, 78
Lammhüfte 75, 77
Lammkarree 77
Lammkarree, 75mm 75
Lammkeule 75, 77
Lammknochen 79
Lammkotelettstrang 78
Lammlachse 77
Lammlachse, ohne Silberhaut 75
Lammrücken 75, 78
Lammschulter 75, 77, 78
Landente , ... 85
Langkornreis Parboiled 265
Langres 209
Languste 118
Lasagne No. 114 235
Lasagne weiß No.112 235
Lauchsprossen 176
Lavendelblüten 240
Lavendelhonig 257
Le Merlemont 215
Leaf Mix Micro 166
Lebensmittelfarbe, Blau, ... 267
Lebensmittelfarbe, Gelb 267
Lebensmittelfarbe, Grün 267
Lebensmittelfarbe, Rot 267
Lebkuchen-Gewürzmischung 243
Lengfisch 121
Lengfisch, Filet 121
Liebstöckel 169
Lime Cake 273
Limettepüree 199
Limonen 186
Limonenblätter 243
Limonenkresse 197
Limonenseitling 173
Lindenhonig 257
Linguine Integrale N0.7 234
Linguine N0.7 234
Linsen braun, mini, traditionell 265
Linsen, gelb 265
Linsen, grün 265
Linsen, rot 265
Linsen, schwarz 265
Linsensuppe 221
Litschipüree 199
Little Champ Salatmischung 166

Livarot Affineur 209
Livarot petit 210
Lollo 190
Lorbeer 169, 242
Lotte 127
Lotte, Bäckchen 127
Lotte, Filet 127
Lotte, Leber 127
Lotte, toptrim 127
Lotuswurzel 190
Loup de Mer 106, 107, 108
Loup de Mer - Wolfsbarsch 127
Loup de Mer, Butterfly 127
Loup de Mer, Filet 107, 127
Löwenmäulchen 165
Lupinenpaste 238
Lupinenpulver 238

M

Macadamia-Kerne 253
Macarons, Mix 277
Madeira, „Veiga“ 243
Mahi Mahi, Goldmakrele 133
Mai-Ritterlinge 174
Mai-Rübchen 190
Mais 190
Maisente 87
Maisente, Brust 91
Maisente, Challans, weiblich 91
Maisentenkeulen 91
Maishähnchen 81, 82, 87
Maishähnchen, Brustfilet 81
Maishähnchen, Chicken Wings 81, 82
Maishähnchen, Flügel 81
Maishähnchen, Haut 82
Maishähnchen, Karkassen 81, 82
Maishähnchen, Keule 81, 82
Maishähnchen, Oberkeule 82
Maishähnchen, Schenkel, ausgelöst 82
Maishähnchen, Unterkeule 81
Maishähnchenbrust 82
Maishähnchenbrust, Supreme 81, 82
Maishähnchenhaut 81
Maisküken 87
Maispoularde 87
Maitake 173
Majoran 169
Makrele 102, 121, 133
Makrele, Filet 102, 133
Makrelen, Filet-Mix 101
Maldon Salz 242, 243
Maldon Sea Salt Flakes 242, 243
Maltodextrin 266
Maltosec - Maltodextrin aus Tapioka 266
Manchego 215, 216
Mandarinenpüree 199
Mandeldrink 214, 292
Mandeln 252
Mandeln, gehobelt 253
Mandeln, gemahlen 253
Mandeln, geschält 253
Mango 186
Mango Lassi Cake 273
Mango/Passion Sauce 198
Mangold 168
Mangopüree 199
Mangosaft 195
Mangostreifen 252
Mangowürfel 195
Mangrovenkrabbe 143
Markenbutter 217
Maronen 183, 190
Maronen / Esskastanien 179
Marzipan-Rohmasse 287
Mascarpone 217
Matcha - Grüner Tee Pulver 267
Matcha Pulver 287
Mayonnaise, Japanische Art 239
Meeräsche 121
Meeräschenrogen 132
Meerbarbe 133
Meerbarbe, Filet 133
Meeresdelikatessen 160
Meeresspargel 160
Meersalz, gewaschen, grob 242, 243
Melissa Kresse 197
Melone 180, 186
Merlan 121
Merlan, Filet 121
Mezzi Rigatoni No.26 235
Michel, geviertel 207
Mie-Eiernudeln 239
Miesmuschel 141
Miesmuscheln 158, 161
Miesmuscheln, mariniert 158
Milch 217
Milch, H-Milch 217
Milchalternativen 292
Milchlamm 79
Milchlamm, ... 79
Milchlamm, Doppelkeule 79
Milchlamm, Keule 79
Milchlamm, Rücken 79
Milchlamm, Schulter 79
Milchzicklein 79
Mimolette 209
Mini Blinis 157
Mini Croissant 282
Mini Mais 190
Mini Ratte Kartoffeln 171
Mini Tomaten-Mix 194
Mini-Baby Fenchel 165
Minicocktailstrauchtomaten 180
Minicocktailstrauch-Tomaten 194
Mini-Fenchel 179, 183, 190
Mini-Gurke 190
Mini-Gurke - Pepquino 168
Minimix 282
Mini-Möhren 183, 191
Mini-Navetten 179, 183, 191
Mini-Paprika 180, 191
Mini-Patisson 179, 191
Mini-Porree 183, 191
Mini-Radieser 165
Mini-Rote Bete 183, 191
Mini-Zucchini 179
Minze 169
Mirabellen 186
Mirabellepüree 199
Mirin Hon 237
Mirin-Würze 239
Mischsalat Rapunzel 166
Miso Paste, weiß 243
Misopaste, Barley - Gersten Miso 237
Misopaste, fermentiert 237
Mixsalat 191
Mizuna 177
Mizuna Baby Leaf 166
Möhren 183, 191
Möhren-Mix 183
Molkeneiweißkäse 215
Mönchsbart 191, 197
Monosodiumglutamat pro Natriumglutamat, (E621) - Aji no Moto 266

Mont d'Or 209
Montasio 211
Mothais 211
Mozzarella 203, 214
Mozzarella Burrata 208
Mozzarella di Bufala 206
Mozzarella, Bufala Campana 203, 214
Mozzarella, Burrata 203, 206, 214
Mozzarella, Burratina 203, 214
Mozzarella, Cardinali 206
Mozzarella, gerieben 214
Mozzarella, Platten ‚Sfoglia', Francia 214
Mozzarella, Stracciatella 214
Mulberry Beauty Kartoffeln 171
Multivitaminsaft 195
Munster 209
Muricetomaten 180
Muschel 161
Muschel, Fleisch 161
Muscheln 141, 149, 161
Muscovado, Zucker 287
Muskat 242
Muskat-Kürbis 191

N

Nashi Birne 184
Navetten 179, 183, 191
Nektarinen 186
Nelke 177
Nelken 242
Netz-Melone 186
New Black Forest - Törtchen 273
Noilly Prat, extra dry 243
Nougat Nuß, dunkel 287
Nussmix Havelland Express 252

O

Obazda 217
Oberkeule 90
Obsiblue 136
Obstsalat 195
Ochsenbacken 59
Ochsenherz 194
Ochsenschwanz 59
Offiziersbarsch (Cobia) 133
Okra 191
Oktopus 142
Oktopus, Carpaccio 142
Oldenburger Landente 85
Oliven schwarz TAGGIASCHE 263
Oliven, entsteint 263
Oliven, grün 239, 263
Oliven, grün mit Stein 249
Oliven, grün, entsteint 249
Oliven, Kalamata 263
Oliven, Kalamon, entsteint 249
Oliven, Kalamon, mit Stein 249
Oliven, schwarz 263
Oliven, schwarz Kalamata 248
Olivenöl 258
Olivenöl Trester 251
Olivenöl, Ahumado Canena 246
Olivenöl, Amontillado Barriques Canena 246
Olivenöl, Arini 249
Olivenöl, Extra Nativ 248
Olivenöl, Extravergine 251
Olivenöl, Family Reserve Arbequino Canena 246
Olivenöl, Family Reserve Picual Canena 246
Olivenöl, Melies extra vergine 249
Olivenöl, Natives Extra 251
Olivenöl, Plankton Canena 246
Olivenöl, Venturino Taggiasca 251
Olivensaft grün 251
ORA King 126
Orange 180
Orangen 187
Orangenfilets 195
Orangenöl 251
Orangensaft 195
Orangensauce Tessiner Art 260
Orangenscheiben 195
Orecchiette No 91 235
Oregano 169, 197
Original Tobiko 157
Ovoneve-Eiweiß-Pulver, Albumina 266
Oxalis 165, 177
Oyster Leaves 197

P

Pak Choi 165
Pak-Choi 168
Palourdes 149
Palourdes Teppichmuschel 141
Panko Paniermehl 239
Papageifisch 133
Papaya 178, 179, 187
Papayapüree 199
Pappadums 286
Pappardelle 231
Paprika 180, 191
Paprika, eingelegt 262
Paprika, geräuchert 240
Paprika-Rauch-Törtchen 273, 274
Paraguayos 187
Parmigiano Reggiano 216
Passepierre 160
Passionsfrucht 179, 187
Passionsfrucht Fruchtpüree 199
Passionsfruchtpüree 199
Pasta 235
Paste 237
Pastinaken 191
Pastrami 222
Patisson 179, 191
Peashoots 167
Pecannüsse 253
Pecorino Gran riserva 211
Pecorino medio 211
Pecorino Romano 215, 216
Pecorino San Marino 215
Penne 231
Penne Rigate No. 41 235
Penne Rigate No.41 235
Penne Vollkorn 235
Peperoni 263
Pepquino 168
Pepsi Cola Saucen 221
Percebes 161
Perlgraupen mittel 265
Perlhuhn 87
Perlhuhn, aus Frankreich 87
Perlhuhnbrust, Supreme 87
Perlhuhnkarkassen 87
Perlhuhnkeule 87
Perlhuhnkeule, ... 87

Perlzwiebeln 194
Pernod 243
Persinette-Kresse 197
Pesto, Basilikum 233
Peta Crispy, Neutral 287
Petersilie 169
Petersilienwurzel 191
Petits fours 275
Petits Fours Saint-Germain 283
Pfeffer grün in Lake, ... 242
Pfeffer red long Balsamico 245
Pfeffer Tasmanischer 241
Pfeffer, echter roter Kampot 241
Pfeffer, lang 241
Pfeffer, schwarz 241, 242
Pfeffer, weiß 241, 242, 245
Pfeffer, Zitrone geschrotet 242
Pfifferlinge 173, 174
Pfirsiche 183, 187
Pflaumen 187
Pflaumen Balsam 245
Pflaumen, getrocknet 252
Physalis 187
Pieds de Couteaux 141
Pilze 173
Pilzmischung 173
Piment 242
Piment d'Espelette, gemahlen 241
Pimientos de Padrón 168, 180
Pimpinelle 169
Pinienkerne 253
Pistachio Zest - Schnitte 274
Pistazien 253
Pitahayas 180
Piura Porcelana 271
Polenta Maisgrieß 265
Pom Pom blanc 173
Pommery Senf im Tontopf 261
Pont l'Evêque 210
Pont L'Eveque 209
Pont l'Evêque 211
Pop Corn Mais 265
Porree 183, 191
Porto Bello 173
Portulak-Salat 182
Portwein, rot 243
Portwein, weiß 243
Poveraden 182, 192
Pralinenmischung 276, 277
Preiselbeeren 187
Pro Espuma heiß 267
Pro Espuma kalt 267
Puderzucker 287
Pulled Pork 222
Pulpo 111, 121, 161
Pulpo, Tentakeln 111
Püree, Hagebutte 287
Püree, Holunder 287
Püree, Mandelpaste 287
Püree, Maronen 287
Püree, Pistazien-Mark 287
Püree, Quitten 287
Püree, Sanddorn 287
Püree, Sesam Paste - Tahin 287
Pürees 224
Pute 83
Putenbierschinken 90
Putenbrust, geräuchert 90
Putenbrust, Natur 90
Putenbrust, Paprika 90
Putenbrust, schier 90
Putenbrust, weiblich 90
Putenkeule 83

Q

Quark 217
Quinoa, hell 264
Quinoa, rot 264
Quinoa, schwarz 264
Quitten 187
Quitten-Senf-Sauce Original Tessin 261

R

Radicchio 192
Radieser 168, 192
Rapsöl 250
Rapsöl, Öko Box 251
Räucherfisch 101, 102, 129
Räucherfisch, Pralinen 102
Räucherfischsortiment 101, 102
Räucherkäse 213
Räucherlachs 104, 129
Rauchmandeln 252
Raviolacci mit Waldpilzen und Trüffel 233
Ravioli mit Waldpilzen und Trüffel 233
Ravioli, Artischocke 229
Ravioli, Bärlauch und Champignon 229
Ravioli, Kalb und Salbei 229
Ravioli, Kürbis und ger. Kürbiskerne 229
Ravioli, Marone-Birne 231
Ravioli, Pecorino und Feige 229
Ravioli, Pfifferlinge 229
Ravioli, Ricotta, Zitrone, Basilikum 229
Ravioli, Ricotta-Spinat 233
Ravioli, Rote-Bete 231
Ravioli, Sovrano di Bufala 229
Ravioli, Spargel, grün und weiß 229
Ravioli, Spinat und Créme Fraîche 229
Ravioli, Steinpilz 229
Ravioli, Trüffel 229
Ravioli, Ziegenfrischkäse und Rosmarin 229
Ravioloni, Ricotta-Zitrone 231
Ravioloni, Tomate Mozzarella 231
Reblochon Souple 209
Red Chief 184
Red Mustard 177
Red Snapper 128
Red Snapper, Filet 128
Regulasch 93
Rehblatt 93
Rehgulasch 222, 93
Rehhaxe 93
Rehkarree, mit langen Knochen 93
Rehkeule 93, 95
Rehrücken 93, 95
Rehrücken, PL 95
Reisessig 237
Reisessig Junmai 237
Reisferment Shio Koji 267
Reispapier 239
Reispaste 238
Rettich 192
Rettich, eingelegt 239
Rettiche 183
Rhabarber 192
Rhabarberpüree 199
Ricotta 217
Ricotta di Bufala 215
Riesengarnele Black Tiger 145
Rigatoni No. 24 235
Rind 47

Rind - Dry Aged Nordish Beef 51
Rind - Dry Aged Nordish Färse 52
Rind, Bacon 58
Rind, Ball Tip, Kugelspitze 55
Rind, Bresaola 58
Rind, Bresaola geschnitten 58
Rind, Brisket, Brust 55
Rind, Brust 45
Rind, Bugstück 59
Rind, Bündner Fleisch 58
Rind, Bürgermeisterstück 47, 57
Rind, Chain of Tenderloin 51
Rind, Chateaubriand 51
Rind, Chuck Flap 55
Rind, Chuck Roll, Nacken - Zungenstück 55
Rind, Chuck Short Ribs, Querrippe 55
Rind, Club Steak 51
Rind, Côte de Boeuf 51
Rind, Côte de Doeuf, ohne Deckel 53
Rind, Cowboy Steak 51
Rind, Delmonico Steak 51
Rind, Entrecote 49
Rind, Entrecôte 43, 45, 46, 47, 51, 52, 53, 57, 77
Rind, Entrecôte, Argentinien 59
Rind, Entrecôte, Charolais 59
Rind, Falsches Filet 57
Rind, Flank Steak 51, 55, 57
Rind, Flanksteak 45
Rind, Flat Iron 51
Rind, Fledermausstück, Spider Steak 57
Rind, Hackfleisch 59
Rind, Hackfleisch gemischt 59
Rind, Hanging Tender, Nierenzapfen 55
Rind, Hochrippe, am Knochen 59
Rind, Inside Skirt, Zwerchfell 55
Rind, Knochenmark 57
Rind, Markknochen 59
Rind, Markknochen, Dry-Aged, längs halbiert 59
Rind, Metzgerstück - Terres Major 47
Rind, Nacken 45
Rind, Nacken - Zungenstück 57
Rind, Nierenzapfen , Onglet 57
Rind, Oberschale 57, 59
Rind, Porterhouse Steak 51
Rind, Quer-Rippe, kurz 59
Rind, Rib Roast 52
Rind, Ribeye Entrecôte 55
Rind, Rib-Eye-Steak 52 .....
Rind, Roastbeef 45, 46, 47, 51, 52, 53, 57, 59, 77
Rind, Roastbeef, „Center Cut" 49
Rind, Saftschinken 27
Rind, Salami 27
Rind, Schabefleisch 59
Rind, Schaufelbraten 45, 47, 59
Rind, Semerrolle 47, 55
Rind, Semerrolle, schier 57
Rind, Short Ribs 49, 57
Rind, Sirloin, Steakhüfte 55
Rind, Steakhüfte 43, 45, 46, 53, 57
Rind, Steakhüfte, Argentinien 59
Rind, Strip Loin, Roastbeef 55
Rind, Tafelspitz 43, 47, 57, 59
Rind, T-Bone 51, 53
Rind, T-Bone Steak 49, 51
Rind, T-Bone Steak, „Red & White" 57
Rind, T-Bone Steak, „Simply Steak" 57
Rind, T-Bone, ... 55
Rind, T-Bone, 4-5 Rippen 57
Rind, Tenderloin, Filet 55
Rind, Teres Major, Metzgerstück 51, 55
Rind, Tomahawk 49
Rind, Tomahawk Steak 49, 51, 52, 53
Rind, Tomahawk Steak, „Red & White" 57
Rind, Tomahawk Steak, „Simply Steak" 57
Rind, Tomahawk, 3 Rippen 52
Rind, Top Blade, Schaufelstück 55
Rind, Top Butt Cap, Tafelspitz 55
Rind, Tri Tip, Bürgermeisterstück 55
Rinder, Filet 45, 55, 57
46, 47, 52
Rinder, Filet mit Kette 49, 52
Rinder, Filet, 3/4 lbs 43, 53, 59, 77
Rinder, Filet, 3/4, Uruguay 59
Rinder, Filet, 4/5 lbs 77
Rinder, Filet, 4/5 lbs, mit Kette 53
Rinder, Filet, 4/5, Uruguay 59
Rinder, Filet, Charolais, mit Kette, Frankreich 59
Rinder, Rouladen 59
Rinder, Rouladen-Scheiben 59
Rinder, Rücken 46, 51, 59
Rinderbacken 220, 57
Rinderbrust 57, 59
Rinderbrust, gepökelt 59
Rinderfleischknochen 59
Rindergelenkknochen 59
Rindergulasch 220
Rindergulasch, aus der Keule geschnitten 59
Rindergulasch, fein 51
Rinderhackfleisch 51
Rinderkotelett 51
Rinderkraftbrühe 225
Rinderroastbeef 43
Rindersalami 58
Rinderschaufel 220
Rinderschaufelbraten 57
Rinder-Short Ribs 51
Rinderzunge 59
Rinderzunge, gepökelt 59
Rinde-Weichkäse 209
Risotto Arborio Superfino 264
Risotto Canaroli 264
Risotto Reis 264
Risotto Semifino Vialone Nano 264
Robiola Bosina 211
Rocchetta 211
Rochenflügel 133
Röhrenpasta 235
Rollenbutter 209
Rollenbutter, gesalzen 209
Romanesco 183, 192
Römersalat 192
Rondoni, Kürbisfüllung 231
Rondoni, Ricotta-Pfifferling 231
Roquefort 209
Roquefort, halber Laib 209
Roscoff 183
Rosenseitling 173
Rosenwasser 243
Rosinenschnecke 282
Rosmarin 169, 192
Rosso 190
Rostbratwurst 290
Rotbarbe 129
Rotbarsch 101, 109, 128
Rotbarsch, Filet 109, 128
Rotbarsch, Loins 128
Rote Bete 183, 191, 192, 195
Rote Bete Pulver 243
Rote Riesengarnele „Gambero Rosso" .135
Roter Amaranth 167
Roter Mangold Salat 166
Roter Reis aus der Camargue 264
Rotes Radieschen 177

Rotgarnele 145
Rotkohl 192, 221
Rotschmierkäse 209
Rotweinessig Bag in Box 245
Rouget Barbet 128
Rubin Balsam 010 245
Rucola 166, 193
Rucola-Kresse 197

S

Safranfäden 243
Safranpulver gourmet qualité 243
Säfte 195
Saftorange 187
Sahne/Crème 217
Saibling 100, 102, 103, 157
Saint Pierre 121, 133, 134
Saison Salatmischung 166
Sake 237
Sakura-Mix Kresse 197
Salat & Kräuter 182
Salat Baby Leaf 166
Salat Roter Mangold Baby Leaf 166
Salate 166
Salatmischung 166
Salbei 169, 197
Salers Kuhmilch 210
Salty Fingers 197
Salz, jodfrei 243
Salz, jodiert 243
Salzzitronen 263
Samosa Teigtasche 224
Samthaube 173
Sanddornpüree 199
Sansho Leaves 196
Santa Maria 184
Sardellenfilets 263
Sardellenfilets, eingelegt 262
Sardine 134
Sardine, Filet 134
Sardinen 121, 158
Sardinen, geräuchert 158
Sashimi, Center Cut, Ikejime 116
Saubohnen 193
Sauce à la Bernaise 225
Sauce á la Hollandaise 225
Sauce, Teriyaki 225
Saucen 221, 225
Sauerampfer 169, 193
Sauerkirschen 187
Sauerkirschepüree 199
Sauerkraut 193
Sauerkresse Mix 177
Saure Sahne 217
Scamorza 213
Scarmorza geräuchert 215
Schafgarbe 167
Schafskäse in Scheiben 213
Schafskäse mit Trüffel 215
Schalotten 193
Scheidemuscheln 141
Schellfisch 134
Schellfisch, Filet 134
Schlagsahne 217
Schluppen 193
Schmalblättrige Studentenblume 177
Schmand 217
Schnecken 161
Schnittchen, vegan 274
Schnitte, Pistachio Zest 274
Schnittkäse 213, 215
Schnittkäse, halbfest 211
Schnittlauch 169
Schnittlauch-Blüten 169
Schokobrötchen 282
Schokolade, Tafel - Vollmilch 271
Schokolade, Tafel Bitter 271
Schokolade-Himbeer-Haselnuss Cake 274
Schokoladenmousse 275
Schokoladenmousse, dunkel 275
Schokoladenriegel 283
Schokoladentörtchen 283
Schokolade-Tafel 271
Scholle 128
Scholle, Filet ohne Haut 128
Schwäbische grüne Soße 167
Schwanz, roh 118
Schwarz 237
Schwarze Bohnen 265
Schwarze Johannisbeer Balsam 245
Schwarze Knoblauchpaste 243
Schwarze Walnüsse 253
Schwarzer RisottReis 264
Schwarzer Seehecht 118
Schwarzer Seehecht Filet 118
Schwarzfederhuhnbrust Supreme 88
Schwarzkirsch Balsam 013 245
Schwarzwurzeln 193
Schwein Secreto 41
Schwein, Altdeutscher Kochschinken 40
Schwein, Apfelschinken 31
Schwein, Bäckchen 33, 34
Schwein, Backen 35, 37
Schwein, Bacon in Scheiben 41
Schwein, Bacon in Scheiben, gelegt 41
Schwein, Bacon mit Schwarte 28
Schwein, Bauch 29, 33, 34, 35, 37
Schwein, Bauernsalami 33
Schwein, Bauernsülze 28
Schwein, Bayerischer Leberkäse 38
Schwein, Blutwurst 28, 38
Schwein, Bockwurst 28
Schwein, Boulette, frisch, gebraten 33
Schwein, Bratwurst 27
Schwein, Bregenwurst 38
Schwein, Chorizo 41
Schwein, Coppa 39
Schwein, Corned Beef 28
Schwein, Currywurst 27, 29
Schwein, Eisbein 41
Schwein, Eisbeinfleisch 41
Schwein, Entrecôte 30
Schwein, Fenchelschinken 31
Schwein, Filet 29, 33, 34, 35, 37
Schwein, Fleischkäse 28
Schwein, Grillhaxe 41
Schwein, Guanciale 39
Schwein, Gutshoffrühstück 28
Schwein, Hackfleisch 41
Schwein, Hausmacher Blutwurst 33
Schwein, Hausmacher Leberwurst 33
Schwein, Hintereisbein 41
Schwein, Hinterhaxen 34
Schwein, Hinterkochschinken 40
Schwein, Kamm 34
Schwein, Kammsteak 29
Schwein, Karree 35, 37
Schwein, Kasselerkamm 41
Schwein, Kasselerkotelett 41
Schwein, Kassler 28
Schwein, Katenschinken 40
Schwein, Keule 34
Schwein, Kinn 35
Schwein, Kochschinken 28, 33

Schwein, Kotelett 29, 30, 33, 34, 37
Schwein, Koteletts 34
Schwein, Krakauer 41
Schwein, Krustenbraten 29
Schwein, Krustenrohschinken 28
Schwein, Lachs 29, 33, 35
Schwein, Lachsschinken 33
Schwein, Landjäger 41
Schwein, Landsalami, geräuchert 33
Schwein, Lardo 39
Schwein, Leberwurst 27
Schwein, Leberwurst ‚Pfälzer Art' 33
Schwein, Lummerstück 29
Schwein, Mini Cabanossi 41
Schwein, Mini-Chorizo 41
Schwein, Mortadella Castello 39
Schwein, Mortadella Original 39
Schwein, Münchner Weißwurst in Lake 38
Schwein, Nackensteak, grün 33
Schwein, Nackensteak, rot 33
Schwein, Netze 41
Schwein, Oberschale 29, 33
Schwein, Pancetta 39
Schwein, Pancetta, ... 39
Schwein, Paprikalyoner 28
Schwein, Parma Schinken 40
Schwein, Parma Schinken Block 40
Schwein, Parmaschinken 40
Schwein, Pata Negra 40
Schwein, Pinkel (Schlemmer) 38
Schwein, Pinkelwurst 38
Schwein, Pluma 30, 35, 37
Schwein, Porterhouse Steak 30
Schwein, Prager Schinken 40
Schwein, Presa 35, 37
Schwein, Prosciutto Crudo 40
Schwein, Rack, mit Schwarte 34
Schwein, Rollbraten 34
Schwein, Rosmarinschinken 40
Schwein, Rostbratwurst 33, 38
Schwein, Rotwurst 28
Schwein, Rücken 34
Schwein, Rücken, am Knochen 34
Schwein, Rügenwalder Teewurst fein 41
Schwein, Rügenwalder Teewurst grob 41
Schwein, Salami 28
Schwein, Salami Fenchel 41
Schwein, Salami Milano 41
Schwein, Salami Spianata Dolce 41
Schwein, Salami Spianata Piccante 41
Schwein, Salami, Trüffel 41
Schwein, Salsiccia pikant 39
Schwein, Salsiccia Rohmasse 39
Schwein, San Daniele Schinken 40
Schwein, Sauerbraten 41
Schwein, Schaufelbraten 29
Schwein, Schinken 33
Schwein, Schinkenknacker 28, 41
Schwein, Schnitzel 29
Schwein, Schwarzwälder Schinken 40
Schwein, Secreto 30, 35, 37
Schwein, Serrano 40
Schwein, Serrano Schinken 40
Schwein, Serrano, ... 40
Schwein, Spareribs 29, 33, 35, 41
Schwein, Speck 33
Schwein, Stracke 33
Schwein, Südtiroler Schinkenspeck 40
Schwein, Toulouser Bratwurst 38
Schwein, Trüffelschinken 40
Schwein, Virginia Honigschinken 40
Schwein, Vordereisbein 29
Schwein, Wacholderschinken 28
Schwein, Wiener 28
Schwein, Wiener Würstchen 38
Schwein, Wildsalami 28
Schwein, Zwiebelmett 28
Schwein, Zwiebelmettwurst 41
Schweinebäckchen 220
Schweinekamm 33
Schweinenuss 33
Schweineschnitzel 41
Schweineschulter 41
Schwertfisch 116, 129
Schwertfisch, Filet 116, 129
Schwertmuschel 142
Sea Fennel Kresse 197
Sea Salt Flakes 243
Sechuan Bottons 196
Sedani Rigati No. 57 235
Seehasenrogen 157
Seehecht 129
Seehecht, Filet 129
Seehecht, Loins 129
Seeigel 160
Seeigelrogen 118
Seelachs 109, 126
Seelachs, Filet 109, 126
Seelachs, Loins 126
Seesaibling 109, 134
Seesaibling, Filet 134
Seesaibling, Ikejime 100
Seeteufel, Bäckchen 142
Seezunge 121, 122
Seezunge, wild 129
Selleriepüree 224
Selles sur Cher 208
Semola di Grano Duro 235
Senf - Violette 261
Senf, Colman`s, English Mustard 261
Senf-grün Kresse 197
Senfkörner gelb 242
Sesam Paste 243
Sesam, schwarz 253
Sesam, weiß 253
Sesamdressing - Goma-Dressing 239
Sesam-Kimchi 239
Sesamöl 251
Sesampaste 237
Sherry-Essig 251
Shiitake 237
Shii-Take 173
Shiso 177
Shiso / Hanahojiso 179
Shiso Leaves green 197
Shiso Leaves purple 197
Shiso Mix 197
Shiso Purple 197
Shrimps 119
Simply Arhuaco 271
Simply Dark bitter 271
Simply Milk 271
Simply White 271
Snow Crab 139
Soba Nudeln 239
Soja Cuisine 214
Soja Cuisine, Kochcreme 292
Soja Joghurt 292
Soja Joghurt, Erdbeere 292
Soja Joghurt, Heidelbeere 292
Soja Joghurt, Kirsche 292
Soja Joghurt, Natur 292
Soja Joghurt, Pfirsich 292
Soja Joghurt, Vanille 292
Soja Joghurt, Zitrone 292
Soja Sauce, hell 237
Soja Sauce, nicht pasteurisiert 237
Sojabohnen in Schote 189
Sojabohnenkerne 189
Sojadrink 214, 292
Sojadrink, Vanille 214, 292
Sojalecithin (E322) 267
Sojapaste 238
Soja-Sauce 239
Soja-Sauce Kikkoman 239
Solea - Seezunge 122
Sommerblütehonig 257
Sonnenblumenkerne 253
Sorbet Exotic 275
Sorbet, Cassis 278
Sorbet, Erdbeer Sorbet 278
Sorbet, Schoko 278
Sorbet, Zitrone 278
Sot l´y laisse 88
Sous Vide 222
Sous Vide mit Sauce 222
Spaghetti 179, 190, 231
Spaghetti N0.12 234
Spaghettini No 11 234
Spanferkel 34
Spanferkeleisbein, gepökelt 41
Spargel 170, 179, 193
Spargel, grün 193
Spargel-Wild 182
Speisequark 217
Spekulatiusgewürz 243
Spiegelkarpfen 134
Spinat 168, 188
Spinat Baby Leaf 166
Spinatpüree 224
Spitzkohl 168, 193
Spitzmorchel 173
Spitzmorchelköpfe 174
Spitzpaprika 191
Sprossen 167
Sriracha Mayoo Sauce 239
St. Andre 215
Steckrüben 193
Steinbeisser 109
Steinbeißer 30
Steinbeisser, Bäckchen 109
Steinbeißer, Filet 130
Steinbeißer, Loins 130
Steinbutt 121, 123, 130
Steinbutt, Filet 123
Steinbutt, wild 121, 130
Steinköhler 134
Steinpilze 174
Steinpilzkraut 167
Sternanis 243
Stiefmütterchen 177
Stiele 237
Stilfser 215
Stör 100, 101
Stör, Filet 100, 101
Strauchtomaten 194
Stremellachs 102
Streuer 287
Strozzapreti No. 116 235
Stubenküken, ausgelöst 89
Stubenküken, Brust, Supreme 89
Stubenküken, Keulen 89
Sucro Air Creative Cuisine 267
Sugar Snaps 189
Sultaninen, Rosinen 253
Sumach, gemahlen 241
Super Food Salatmischung 166
Suppen 221
Sushi Block „SAKU" 131
Sushi-Reis 265
Sushi-Reis Nishiki 264
Süßkartoffel 193
Süßkartoffeln 193
Szechuanpfeffer, grün 240

T

Tafelessig 251
Tafelsake pro Kochsake 237
Tagetes 165, 177
Taglerini No 205 234
Tagliatelle 231
Tagliatelle No. 104 234
Tagliatelle No.203 234
Tagliatelle, Natur 233
Tagliatelle, Sepia 233
Taglierini No.105 234
Tagliolini, Natur 233
Tagliolini, Sepia 233
Tahoon-Kresse 197
Taleggio 211, 213, 215
Tamarillos 193
Tandoori-Paste rot 243
Tapiokaperlen 267
Tarte, Tatin Apfel 274
Tartelettes 286
Tartelettes, salzig 286
Tartelettes, süß 286
Tartes 272
Taschenkrebs 139
Taschenkrebse 141
Tatayoyo 180
Taube, Imperiale 88
Taube, Miéral, Efilée 88
Taube, Royal 88
Taubenbrust, Supreme 88
Taubenkarkassen 88
Taubenkeulen 88
Teigwaren 224, 286
Tentakeln 161
Teppichmuschel 161
Teppichmuschel, Fleisch 161
Teriyaki Sauce 225
Terrine vom Hummer & Krebs 259
Terrine vom Kaninchen 259
Terrine vom Wildschwein 259
Terrine vom Ziegenkäse 259
Terrine von Entenfleisch 259
Terrine von Entenlebermousse 259
Terrine von Kammmuscheln 259
Terrine von Pute & Gemüse 259
Tete de Moine 209
Thai Basilikum 169
Thai-Bananenblätter 179
Thai-Currypaste, gelb 243
Thai-Kaffir Limettenblätter 179
Thai-Knoblauch 179
Thai-Papaya 178, 179
Thai-Spargel 179
Thai-Zitronengras 197
Thunfisch 112, 117, 129, 131
Thunfisch Yellowfin 116
Thunfisch, , Chunk 117
Thunfisch, Bluefin 113
Thunfisch, Center Cut 113, 117
Thunfisch, Filet 112, 117, 131
Thunfisch, Filet, geräuchert 129
Thunfisch, Loin 113, 118, 131
Thunfisch, Sashimi Center Cut 131
Thunfisch, Toro 113
Thunfisch, wild 113

Thunfisch, Yellowfin ... 116, 118
Thymian ... 169, 197
Tiefseescallops ... 137
Tintenfisch ... 161
Tintenfisch, Tuben ... 161
Tintenfisch-Farbe ... 267
Tiramisu Mandeln ... 252
Tobiko - Kaviar vom Fliegenden Fisch ... 160
Tockenfrüchte & Nüsse ... 252
Tofu ... 293
Tofu, geräuchert ... 293
Tomaten ... 168, 180, 183, 194
Tomaten, getrocknet ... 263
Tomaten, halbgetrocknet ... 263
Tomatenkonzentrat ... 261
Tomatensauce ... 221
Tomberry ... 194
Tomme de Savoie ... 209
Tonka Blossom - Schnitte ... 274
Tonkabohnen ... 241
Toothfish ... 118
Topinambur ... 194
Törtchen und Tartes ... 272, 273, 274
Törtchen, Paprika-Rauch ... 273, 274
Tortenbrie ... 213
Traditionell Balsam Bag in Box ... 245
Traubenkernöl Franz Keller ... 251
Trevisiano ... 192
Trisol Surprises Ferran Adrià ... 267
Trockenfrüchte, Nüsse & Samen ... 253
Trompetenpilze ... 173
Tropea ... 194
Trüffel, Herbst ... 255
Trüffel, Herbst, Extra ... 255
Trüffel, Herbst, Italien ... 256
Trüffel, roh ... 255, 256
Trüffel, schwarz, Asia ... 255
Trüffel, Sommer ... 255
Trüffel, Sommer, Extra ... 255
Trüffel, Sommer, Italien ... 256
Trüffel, weiß ... 255
Trüffel, Winter ... 255
Trüffel, Winter, Australien ... 256
Trüffel, Winter, Chile ... 256
Trüffel, Wintertrüffel ... 255
Trüffelbutter, weiß ... 254
Trüffelcreme, schwarz ... 254
Trüffelcreme, Weiß ... 254
Trüffelhonig ... 254
Trüffeljus extra ... 254
Trüffelöl schwarz ... 254
Trüffelöl weiß ... 254
Trüffelprodukte ... 254

U

Udon Nudeln, vorgekocht ... 239
Umamini ... 194
Ume Boshi ... 237
Ur-Mix - Heirloom ... 194
Ur-Mix (Heirloom) ... 183
Ur-Mix Tomaten ... 168, 180

V

Valdeón Madurado ... 215
Valençay ... 210
Valrhona ... 287
Vanille ... 279
Vanille Extrakt Paste ... 287
Vanilleschoten ... 279
Vegane Rostbratwurst ... 290
Veilchen ... 165
Veilchenzucker ... 287
Vene -Kresse ... 197
Venusmuschel ... 161
Verbene ... 169
Viktoriabarsch ... 134
Viktoriabarsch, Filet ... 134
Vogelmiere ... 167
Vollmilch ... 205
Vongole Veraci ... 161
Vorarlberger Bergkäse ... 211

W

Wacholderbeeren ... 243
Wachtel, Jumbo ... 88
Wachtel, Royale, mit Kopf und Kralle ... 88
Wachteleier, gekocht ... 88
Wachtelkarkassen ... 88
Wachtelkeulen ... 88
Wachteln, ausgelöst, Flügel mit Flügelknochen ... 88
Wachteln, ausgenommen ... 88
Wagyu, Entrecôte, A5+ ... 63
Wagyu, Entrecôte, Gunma, A5+ ... 62
Wagyu, Entrecôte, Hokkaido, A5 ... 62
Wagyu, Entrecôte, Hokkaido, A5+ ... 62
Wagyu, Flanksteak, MBS 4-5 ... 63
Wagyu, Rinder, Filet, A4 ... 63
Wagyu, Rinder, Filet, A5 ... 63
Wagyu, Rinder, Filet, A5+ ... 63
Wagyu, Rinder, Filet, Gunma, A5+ ... 62
Wagyu, Rinder, Filet, Hokkaido, A5+ ... 62
Wagyu, Rinderbacken ... 63
Wagyu, Rinderschaufel ... 63
Wagyu, Roastbeef, A5+ ... 63
Wagyu, Steakhüfte ... 63
Wakame ... 160
Waldfruchtpüree ... 199
Waller ... 103
Waller, Filet ... 103
Walnusskerne ... 253
Walnußöl Berinoix ... 251
Wan Tan Blätter ... 239
Wasabi ... 177
Wasabi Paste, grün ... 243
Wasabi Pulver, Hakata ... 243
Wasabi-Blätter ... 167
Wasserkresse ... 167
Wassermelone ... 186
Wasser-Spinat ... 179
Weichkäse ... 209, 210, 211, 213, 215
Weinberg ... 183
Weinbrand ... 243
Weintrauben ... 187
Weißbrot ... 286
Weisser Essig ... 245
Weißer Pfirsichpüree ... 199
Weissgold Balsam Bag in Box ... 245
Weißkohl ... 194
Weissweinessig ... 245
Weissweinessig Bag in Box ... 245
Weizenmehl ... 287
Wellhornschnecke ... 161
Wels ... 134
Wels, Filet ... 134
Wels, Loin ... 134
Whiskey Single Malt Balsam ... 245
Wiesenblumenkäse ... 211
Wiesenkerbel ... 169
Wiesenkräutermix ... 167
Wilder Blumenkohl ... 165
Wilder Brokkoli, Bimi ... 165
Wildfenchelblüten ... 281
Wildkräutersalat ... 166, 169
Wildreis ... 264
Wildschwein, Bratwurst ... 93
Wildschweinbäckchen ... 94
Wildschweinfilet ... 93
Wildschweingulasch ... 93, 94
Wildschweinkeule ... 94
Wildspargel ... 182
Wirsingkohl ... 194
Wolfsbarsch ... 127
Würfelzucker ... 287
Wurzel-Crosne ... 183

X

Xantan, Ferran Adrià, (E 415) ... 267
Xantana (E415) ... 267
Xanthan, (E 415) Louis Francois ... 267
Xanthan, (E415) ... 267

Y

Yakiniku Grillfleischsauce „Umami" ... 239
Yakinori-Blätter ... 239
Yakitori Satay ... 222
Yuna Edel Weiß ... 271
Yuzu, Essig, Sennari ... 237
Yuzu, Kosho Grün, Yuzu & Chili ... 237
Yuzu, Kosho Rot ... 237
Yuzu, Sirup ... 237
Yuzupüree ... 199
Yuzu-Tee ... 257

Z

Zackenbarsch ... 112, 130
Zackenbarsch, Filet ... 130
Zackenbarsch, Ikejime ... 112
Zahmer Tanzpilz ... 165
Zander ... 105, 132
Zander, Filet ... 105, 132
Zerbinati ... 188
Zerbinati - Glattmelone ... 186
Ziegen- & Schafskäse ... 213
Ziegenfrischkäse ... 208
Ziegenfrischkäse Buche Soignon ... 213
Ziegenkäse ... 208, 213, 215
Ziegenkäse in Scheiben ... 213
Ziegenkäsetaler ... 208
Ziegenquark ... 208
Ziegenrolle Cabriolait ... 215
Ziegenweichkäse ... 208
Zimtblüte, gemahlen ... 241
Zimtstangen ... 243
Zitrone ... 187, 205
Zitronengras und Ingwer ... 222
Zitronenmelisse ... 169, 197
Zitronenöl 0 ... 251
Zitronensaft ... 195
Zitronensaft-Konzentrat ... 261
Zitronenthymian ... 169, 197
Zitronenverbene ... 167
Zitronepüree ... 199
Zorri -Kresse ... 197
Zucchini ... 179, 194
Zucchini, eingelegt ... 262
Zucchini-Blüten ... 169, 196
Zucker, dunkel ... 287
Zucker, Muscovado ... 287
Zucker, Veilchen ... 287
Zuckermais ... 194
Zwetschgepüree ... 199
Zwiebeln ... 183, 194

Impressum

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
n dk Eva Nagl

Layout und Satz
Havelland Express: Jessica Lünstroth, Franziska Nebel, Florian Müller-Herrmann

Text
Havelland Express: Mathias Ebbert

Produktfotos und Imagebilder
Havelland Express: Dominique Apeitos-dos Santos und Jessica Lünstroth
Werbefotografie: Andreas Reimann

Havelland Express auf Social Media

Instagram: havellandexpress
Youtube: havellandexpress
Facebook: havexontour
TikTok: havellandexpress
LinkedIn: havelland-express-frischdienst-gmbh

Bildquellen

Bilder von Dominique Apeitos Dos Santos
www.instagram.com/dominiqueads/

Cover
Andreas Reimann

Fleisch & Geflügel
Büffel Bill - Adobe Stock: Y U K C U T E
Gut Hesterberg / Nordish Pork / Metzgerei Max / Fleischerei Lehmann / Beck Spanferkel Spezialitäten / Iberdeli / Jamones Ibericos Blazquez / Black Ranch / Taurus Gold

Fisch & Meeresfrüchte
Loch Duart / Sandelmann / Balmi Fischmanufaktur / Royal Greenland / Comeau / Peixos de Palamós / Huîtres Hervé /Boutrais Austern / Gillardeau / Antonious Caviar / Imperial Caviar / Fangst

Obst & Gemüse
Keltenhof / Horst Kramer / Bayard Distribution / Paris Direkt / Flavour Hunters / Boiron

Molkerei & Ei
Backensholzer Hof - Foto von Björn Weinbrandt
Butter Boyz / Milchhof Sterzing / Rohmilchkäserei Backensholz / Tölzer Kasladen / Ucker-Ei

Manufaktur
Speisenwerft

Feinkost & Trockenlager
Getreide & Reis weitere Artikel - Adobe Stock: aboikis
Saucen & Konzentrate weitere Artikel - Adobe Stock: Auon
Honig & Sirup weitere Artikel - Adobe Stock: Subbotina Anna
Zusätze & Texturen weitere Artikel - Adobe Stock: Viktor
Bon Pastaio / La Pastaia / Mondo Pasta / Nihon Mono / Schwarzwald Miso / Altes Gewürzamt / Balema Essigmeisterei / Castillo de Canena / Caviaroli / Jordan Olivenöl / Eléia / Ölmühle Garting / Terra di Tartufi / Trüffel Freunde / Happy Foie

Patisserie & Backwaren
Original Beans / La Mara / Creme Eis / Vanille Kiste / Bäckerei Philipps

Vegan
Beyond Meat - Adobe Stock: Sergey

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte. Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten. Angebote und Verfügbarkeit: Freibleibende Angebote. Die Warenverfügbarkeit gilt vorbehaltlich des vorhandenen Bestands. Preise, technische Daten, Gewichte und sonstige Produktangaben können sich jederzeit ändern. Bitte prüfen Sie die Angaben online in unserem Webshop sowie auf den jeweiligen Produktverpackungen. Unsere Angebote richten sich ausschließlich an gewerbliche Abnehmer aus Gastronomie und Wiederverkauf. Verträge schließen wir nicht mit Privatanbietern gemäß § 13 BGB ab; hierzu zählen auch der Ausschluss von Verbraucherverträgen. Druckfehler vorbehalten.

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Straße 20/21
12099 Berlin

Telefon: 030 / 32 00 32 00
Fax: 030 / 32 00 32 99
post@havelland-express.de
www.havelland-express.de