

Schalen- und Krustentiere

Langustenschwänze aus Kuba 16/20

“Caribbean Quenn”, roh, in der Schale, 4 x 5kg
(Panulirus spp), gefangen im mittleren Westatlantik

Seawater Gambas Black Tiger U/5

mit Kopf mit Schale, semi-iqf,
20% Glasur, 10 x 1kg
aus Aquakultur (Penaeus Mondon)

Seawater Black Tiger King Prawns 8/12

roh, ohne Kopf mit Schale, iqf, 20% Glasur,
10 x 1kg, aus Aquakultur (Penaeus Mondon),
Easy Peel 13/15

Seawater Prawns Black Tiger 8/12

roh, ohne Kopf, ohne Schale, entdärmt, iqf,
20% Glasur, 10 x 1kg,
aus Aquakultur (Penaeus Mondon) 13/15

Seawater Garnelen Spieße 41/50

Black Tiger, 100g, roh,
geschält, iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg,
aus Aquakultur

Seawater Party Garnelen mit Schwanzsegment 26/30

Black Tiger, gekocht, geschält, iqf,
20% Glasur, 10 x 1kg

Grönlandkrabben 90/120

gekocht, geschält, iqf, 20% Glasur
(10 x 1kg)

Fisch und Fischfilets

<u>Zanderfilet</u>	70/120g
iqf, mit Haut, max. 20% Glasur, geschuppt	120/170g
	170/230g
	230/300g
	300/500g
<u>Pangasiusfilet</u>	170/230g
iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg Aus Aquakultur Vietnam (Pangasius spp)	
<u>Red Snapper Filet</u>	150/200g
Portion, mit Haut, iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg, gefangen im Paz. Ozean (Lutjanus spp)	
<u>Barramundifilet</u>	150/200g
Roh, 20% Glasur, mit Haut, sauber geschuppt, iqf, 10 x 1kg, gefangen im Pazifik (Lates calcalifer)	
<u>Rotbarschfilet</u>	140/160g
ohne Haut, iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg, gefangen im Pazifischen Ozean (Sebastes spp)	
<u>Seeteufel-Filet</u>	100/200g
China	200/400g
<u>St. Petersfischfilet</u>	115/170g
ohne Haut, ohne Gräten, iqf	
<u>Zuchtlachsseiten mit Haut Trim D</u>	900/1300g
<u>Graved Lachs</u>	1000g
vorgeschnitten	
<u>Räucherlachs</u>	900/1200g
vorgeschnitten, auf Goldtray, einzeln vacuumiert,	

Fisch und Fischfilets

<u>Alaska Seelachsfilet</u> ohne Haut, iqf, 10 x 1kg	160/180g
<u>Wildlachsfilet-Portionen rot</u> ohne Haut, iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg gefangen im Nordpazifik (Oncorhynchus)	140/160g
<u>Pazifik Schollenfilet</u> ohne Haut, iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg, gefangen im Pazifischen Ozean (Lepidopsetta billineata)	120/160g
<u>Pazifik Schollenfilet paniert</u> ohne Haut, iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg, gefangen Im Pazifischen Ozean (Lepidopsetta billineata)	120/170g
<u>Thunfischsteaks</u> roh, iqf, 10% Glasur, 5kg, gefangen im Indischen Ozean (Thunnus albacares)	175/225g
<u>Lachssteaks rot</u> roh, iqf, 10% Glasur, 5kg, gefangen im Pazifischen Ozean (Oncorhynchus spp)	175/225g
<u>Regenbogenforelle</u> mit Gräten, ausgenommen, iqf, 10% Glasur, 5kg, z.B. aus Aquakultur Spanien (Oncorhynchus mykiss)	260/280g

Tintenfisch und Muscheln

Tintenfischtuben

geputzt, iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg,
gefangen im Pazifischen Ozean,
(Illex spp od. Todarodes pac.)

U/5

Tintenfischringe paniert

Spanien
Á la Romana, iqf, 4 x 2kg

40/60 %

Pulpo/Oktopus mit Kopf

85% Einwaage, ausgenommen, block 2 x 5kg,
iqf + 10kg, gefangen im Atlantik

1000/2000g

Marinara Mix (Meeresfrüchte-Mischung)

iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg,
z.B. Sepia- Tentakel und Streifen, Muschelfleisch,
Octopus-Streifen und Tentakel, Schrimps und Tintenfischringe

Muschelfleisch

Gekocht, iqf, 10% Glasur, 12 x 1kg (Mytilus spp)

300/500g

Grünschalmuscheln

1/2 Schale, blanchiert, 12 x 1kg,
gefangen im Pazifischen Ozean (Perna spp)

30/40

Jakobsmuscheln aus Schottland

Roh, mit Rogen, iqf, 20% Glasur, 10 x 1kg
(Pecten maximus)

8/12

Jakobsmuscheln, ohne Rogen

Iqf, 10 x 1kg, (Pecten spp)
Gefangen im Nordwestatlantik

10/20