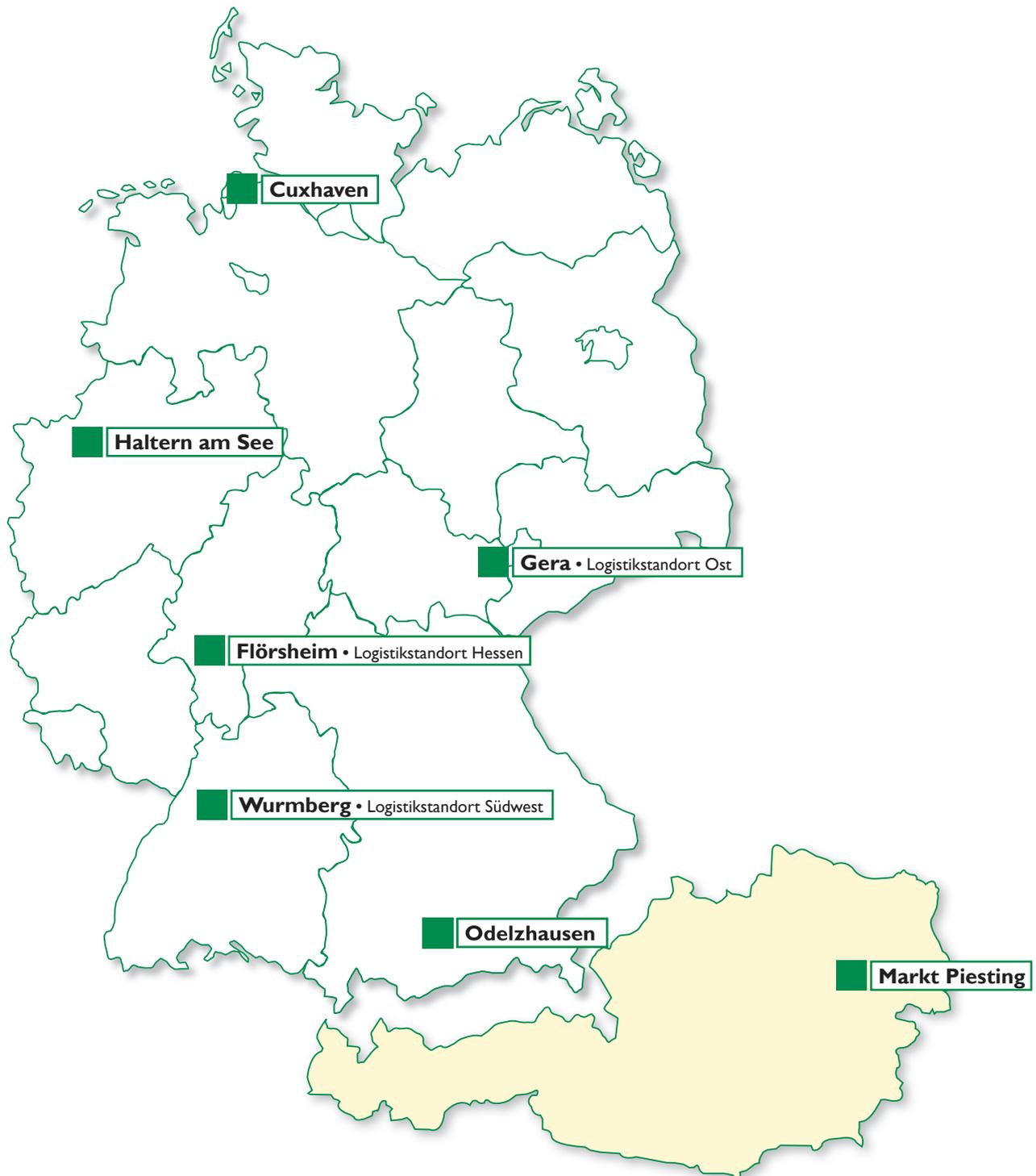




# Sortimentsliste

Stand 30.08.2021





## Über die Dahlhoff Feinkost GmbH

Die Dahlhoff Feinkost GmbH ist ein mittelständisches, unabhängiges Familienunternehmen. Unser Stammhaus befindet sich in Haltern am See in Westfalen, ca. 40 km südlich von Münster. Seit 1987 produzieren wir Feinkostsalate ohne Konservierungsstoffe im Premium-Bereich. Die Herstellung erfolgt traditionell handwerklich.

Unsere hohe Produktqualität kann nur durch handwerkliche Fertigung erzielt werden. Qualität, Sorgfalt und die Liebe zum Produkt sind Tugenden, auf die wir setzen. Wir produzieren ausschließlich an deutschen Standorten. Alle Betriebe befinden sich im eigenen Besitz. Bei der Auswahl unserer Rohstoff - Lieferanten geben wir regionalen Anbietern grundsätzlich den Vorzug. So erhalten Sie bestmögliche Qualität zu fairen Preisen.

Wir produzieren täglich frisch nach Auftragseingang. Alle Dahlhoff Betriebe unterliegen höchsten Produktionsstandards. Die Unternehmensleitung, die Logistik, der Kundenservice und die Produktionsstätten Cuxhaven, Haltern und Odelzhausen sind nach dem International Featured Standard (IFS) zertifiziert und haben die Zertifizierung auf „Höherem Niveau“ erlangt. Die Fisch-Feinkostprodukte werden in unserem Betrieb in Cuxhaven produziert. Durch die Küstennähe ist die tägliche Versorgung mit frischer Rohware für die Herstellung gewährleistet. Jeden Abend erfolgt ein tagesfrischer Warenaustausch zwischen den Produktionsstandorten und Lagern.

Gemeinsam wollen wir die Fischbestände für die Zukunft erhalten. Gemeinsam können wir dazu beitragen, die Aufzucht von Fischen und Meeresfrüchten aus ökologischer und sozialer Sicht nachhaltiger zu gestalten. Deshalb ist ein Teil unseres Sortiments MSC-zertifiziert (MSC-C-51846). Die darunter lizenzierte Rohware stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. Ein weiterer Teil unseres Sortiments ist ASC-zertifiziert (ASC-C-01911). Diese Produkte erfüllen wiederum den weltweiten ASC-Standard für verantwortungsvolle Aquakulturen. Entsprechende Produkte sind nachfolgend gekennzeichnet.



Im Betrieb Haltern werden Rohkost-Salate, Antipasti, Dips, Dressings und Mayonnaisen hergestellt. Der Betrieb in Odelzhausen produziert Kartoffelprodukte und andere lokale Spezialitäten. Als regionaler Produzent sind wir bestrebt, möglichst viele Rohstoffe aus dem Umland zu beschaffen. So bekommen wir beispielsweise alle Kartoffeln für unsere Salate von bäuerlichen Betrieben aus der Region „Oberbayern“. Hier fertigen wir außerdem Spezialitäten für Bayern und Baden-Württemberg. Die Auslieferung an unsere Kunden erfolgt mit eigenen Kühlfahrzeugen aus den Betrieben in Cuxhaven, Haltern und Odelzhausen sowie aus unseren Frische-Lagern in der Nähe von Frankfurt, Gera und Pforzheim. Dadurch haben Sie die Sicherheit, dass unsere Produkte von unseren Auslieferungsfahrern sorgfältig behandelt und pünktlich an Sie ausgeliefert werden.

Hohe Rohwaren - Qualität, kontrollierte handwerkliche Fertigung und eine zuverlässige, schnelle Belieferung sind die Basis für die „Dahlhoff Frische- & Geschmacksgarantie“.

**Unterstützen Sie uns dabei und bestellen Sie rechtzeitig bis 12 Uhr.**

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr **DAHLHOFF - Frische - Team**

*Aus Liebe zum Geschmack*

## Inhaltsverzeichnis

|   |                    |
|---|--------------------|
| Über uns                                      | Seite 2            |
| Inhaltsverzeichnis                            | Seite 3            |
| <b>■ Feinkost-Salate</b>                      |                    |
| Kartoffel-Salate                              | Seite 4 / 5        |
| Kraut-Salate                                  | Seite 6            |
| Nudel-Salate                                  | Seite 6            |
| Rohkost- und Gemüse-Salate                    | Seite 7            |
| Pilz-Salat                                    | Seite 8            |
| Salate mit Käse und Eiern                     | Seite 8            |
| Fleisch-Salate                                | Seite 9            |
| Geflügel-Salate                               | Seite 9            |
| <b>■ Dips und Tzatziki</b>                    | Seite 10           |
| <b>■ Saucen und Dressings</b>                 | Seite 11           |
| Remouladen                                    | Seite 11           |
| Mayonnaisen                                   | Seite 11           |
| <b>■ Frischkäse und Brotaufstriche</b>        |                    |
| Frischkäse                                    | Seite 12 / 13      |
| Brotaufstriche                                | Seite 13           |
| <b>■ Antipasti</b>                            | Seite 14 / 15      |
| <b>■ Fisch und Meer</b>                       |                    |
| Matjes-Spezialitäten                          | Seite 16 / 17      |
| Spezialitäten mit Hering                      | Seite 18 / 19      |
| Meeresfrüchte-Spezialitäten                   | Seite 20 / 21 / 22 |
| Marinaden                                     | Seite 22 / 23      |
| Seelachs-Erzeugnis                            | Seite 23           |
| Gelee-Artikel                                 | Seite 23           |
| Lachs-Spezialitäten                           | Seite 24 / 25      |
| <b>■ Weitere Produkte</b>                     |                    |
| Produkte in der 400g-Schale                   | Seite 26 / 27 / 28 |
| Produkte in der 500g-Schale                   | Seite 29           |
| <b>■ Sonstiges</b>                            |                    |
| Verkaufsförderungsmaterial/Anwendungsbeispiel | Seite 30 / 31      |
| Lieferungs- und Zahlungsbedingungen           | Seite 32           |

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den nachfolgenden Artikelbeschreibungen lediglich um Aufzählungen der jeweils wichtigsten Bestandteile handelt. Bei Bedarf erhalten Sie gerne die jeweiligen Artikelspezifikationen mit allen Bestandteilen / Inhaltsstoffen.

# Feinkost-Salate

| Kartoffel-Salate  |   | Artikel-Nr.                            | Abpackung                         | Haltbarkeit |
|---|---|--|-----------------------------------|-------------|
| <b>Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise                                |   | <b>507</b><br><b>107</b>               | l x 5 kg<br>l x 1 kg              | 12 Tage     |
| <b>Pellkartoffel-Salat</b><br>Handgeschälte Kartoffeln, Eier, Gurken, Zwiebeln, Mayonnaise          |   | <b>537</b><br><b>137</b>               | l x 5 kg<br>l x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Speck-Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Räucherspeck, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl               |   | <b>527</b><br><b>127</b>               | l x 5 kg<br>l x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Frankfurter Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Zwiebeln, Schnittlauch, Essig, Pflanzenöl         |   | <b>549</b><br><b>149</b>               | l x 5 kg<br>l x 1 kg              | 12 Tage     |
| <b>Tessiner Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Paprika, Porree, Tomaten, Äpfel, Kräuter, Joghurt    |   | <b>523</b><br><b>123</b><br><b>423</b> | l x 5 kg<br>l x 1 kg<br>l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Kartoffel-Salat „Bad Tölzer Art“</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, frischer Schnittlauch     |    | <b>12503</b><br><b>12103</b>           | l x 5 kg<br>l x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Original Bayerischer Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl                        |   | <b>801205</b><br><b>801201**</b>       | l x 5 kg<br>l x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Original Bayerischer Kartoffel-Salat mit Gurke</b><br>Kartoffeln, Gurke, Essig, Pflanzenöl       |  | <b>12510*</b><br><b>12110**</b>        | l x 5 kg<br>l x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Odelzhausener Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl                               |  | <b>801010*</b>                         | l x 5 kg                          | 10 Tage     |
| <b>Alt-Schwäbischer Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon |   | <b>12509**</b>                         | l x 5 kg                          | 12 Tage     |

\* Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Würzburg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Würzburg bezogen werden.



Speck-Kartoffel-Salat



Pellkartoffel-Salat



Tessiner Kartoffel-Salat



Kartoffel-Salat „Bad Tölzer Art“



### Qualitätsgarantie

Das bayerische Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“ steht für regionale Herkunft und zusätzliche Kontrollen.

Alle Produkte die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind unterliegen dieser Prüfung und werden aus bayerischen Kartoffeln in unserem Betrieb in Bayern gefertigt.

| <b>Kartoffel-Salate</b> mit Konservierungsstoffen  | Artikel-Nr.   | Abpackung                         | Haltbarkeit                   |
|--|---|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>Rheinischer Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise                     | <b>12508</b>  | 1 x 5 kg                          | 21 Tage                       |
| <b>Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise                                 | <b>12808</b>  | 4 x 500 g                         | 21 Tage                       |
| <b>Bayerischer Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl                                  |  <b>801105</b>                  | 1 x 5 kg                          | 21 Tage                       |
| <b>Kartoffel-Salat „Tegernseer Art“</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Schnittlauch               |  <b>12507</b><br><b>12307*</b> | 1 x 5 kg<br>4 x 500 g             | 21 Tage                       |
| <b>Kartoffel-Salat „Schwäbische Art“</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon | <b>12501</b><br><b>12101</b><br><b>12301**</b>  | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg<br>4 x 500 g | 21 Tage<br>21 Tage<br>21 Tage |
| <b>Grill-Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Schnittlauch, Gurke, Mayonnaise, Marinade                | <b>12512</b><br><b>12112</b>  | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg              | 16 Tage                       |
| <b>Fränkischer Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl                                  | <b>13507*</b><br><b>13407*</b>  | 1 x 5 kg<br>4 x 500 g             | 23 Tage                       |

\* Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.

## Feinkost-Salate

| Kraut-Salate   | Artikel-Nr.                            | Abpackung                         | Haltbarkeit |
|--|--|-----------------------------------|-------------|
| <b>Kraut-Salat</b><br>Weißkohl, Paprika, Zwiebeln, klares Dressing   | <b>501</b><br><b>101</b><br><b>061</b> | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg<br>6 x 250 g | 21 Tage     |
| <b>Bayerischer Kraut-Salat mit Speck</b><br>Weißkohl, Speck, Kümmel, klares Dressing                                 | <b>10504*</b><br><b>10104*</b>         | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg              | 21 Tage     |
| <b>Apfel-Rotkraut-Salat</b><br>Rotkraut, Apfelwürfel, Zwiebeln, klares Dressing                                      | <b>539</b><br><b>139</b>               | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg              | 21 Tage     |
| <b>Apfel-Rotkraut-Salat Pur</b><br>Rotkraut, Apfelwürfel, Zwiebeln – ohne Dressing                                   | <b>10508</b><br><b>10108</b>           | 1 x 5 kg<br>1 x 700 g             | 21 Tage     |
| <b>Sahne-Kraut-Salat</b><br>Weißkohl, Zwiebeln, Sahne  | <b>106</b>                             | 1 x 1 kg                          | 12 Tage     |
| <b>Party-Salat</b><br>Weißkohl, Ananas, Karotten, Joghurt, Sahne   | <b>505</b><br><b>105</b>               | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg              | 12 Tage     |
| <b>Kraut-Salat pur „Holsteiner Art“</b><br>Weißkohl, Paprika, Zwiebeln - ohne Dressing                               | <b>10507</b><br><b>10107</b>           | 1 x 5 kg<br>1 x 700 g             | 21 Tage     |
| <b>Bayerischer Gastro-Kraut-Salat mit Speck</b><br>Weißkohl, Räucherspeck, klares Dressing mit Konservierungsstoffen | <b>801305**</b>                        | 1 x 5 kg                          | 21 Tage     |
| <b>Bayerischer Gastro-Kraut-Salat</b><br>Weißkohl, klares Dressing   | <b>801405**</b>                        | 1 x 5 kg                          | 21 Tage     |

\* Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Nur im Liefergebiet Bayern erhältlich.

| Nudel-Salate   | Artikel-Nr.  | Abpackung | Haltbarkeit |
|--|--------------|-----------|-------------|
| <b>Westfälischer Nudel-Salat</b><br>Spaghetti, Fleischbrät, Erbsen, Mayonnaise                                 | <b>162</b>   | 1 x 1 kg  | 12 Tage     |
| <b>Walliser Nudel-Salat</b><br>Radiatori-Nudeln, Champignons, Fleischbrät, Gurken, Paprika, Erbsen, Mayonnaise | <b>110</b>   | 1 x 1 kg  | 12 Tage     |
| <b>Pasta „maritim“</b><br>Grüne Bandnudeln, Shrimps, Tomaten, Mayonnaise                                       | <b>120</b>   | 1 x 1 kg  | 10 Tage     |
| <b>Nudel-Salat „Capri“</b><br>Mini Penne, gegrillter Gemüsemix, klares Dressing                                | <b>11105</b> | 1 x 800 g | 10 Tage     |





## Bunte Salate mit Gemüse

Die Auswahl der richtigen Rohstoffe und Lieferanten sichert uns Jahr für Jahr verlässlich gute Qualität. Aus diesem Grunde arbeiten wir seit vielen Jahren mit den gleichen Erzeugergemeinschaften zusammen. Generell gilt im Hause Dahlhoff die Maxime, dass Gutes seinen Preis hat. Genveränderte Produkte und schwankende Qualität sind bei uns tabu.

Unser Erfolgsrezept ist die langjährige Zusammenarbeit mit **regionalen Anbietern**, die **frische, natürliche Rohstoffe** liefern, die unseren **hohen Qualitätsanforderungen** entsprechen.

| Rohkost- u. Gemüse-Salate   | Artikel-Nr. | Abpackung            | Haltbarkeit |
|---|-------------|----------------------|-------------|
| <b>Farmer-Salat</b><br>Karotten, Sellerie, Porree, Joghurt  | 122         | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |
| <b>Broccoli-Salat</b><br>Broccoli, Kochschinken, Äpfel, Mais, Paprika, Sahne  | 109         | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |
| <b>Frühlings-Salat</b><br>Kochschinken, Mais, Ananas, Sellerie, Porree, Eier, Zwiebeln, Sahne                                   | 129         | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |
| <b>Feiner Gurken-Salat</b><br>Gurken, Zwiebeln, Joghurt   | 135         | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |
| <b>Waldorf-Salat</b><br>Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüsse, Mandarinen, Mandeln, Sahne   | 118         | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |
| <b>Puszta-Salat</b><br>Paprika, Weißkohl, Zwiebeln, Kidneybohnen, Essig, klares Dressing  | 102         | 1 x 1 kg             | 18 Tage     |
| <b>Bunter Garten-Salat</b><br>Karotten, Weißkraut, rote und grüne Paprika, Essig, klares Dressing                               | 589<br>189  | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg | 21 Tage     |
| <b>Rettich-Salat</b><br>Rettich, Schnittlauch, Sahne  | 111         | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |
| <b>Fitness-Salat</b><br>Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing            | 104         | 1 x 1 kg             | 12 Tage     |
| <b>Hirten-Salat</b><br>Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing                          | 119         | 1 x 1 kg             | 12 Tage     |
| <b>Griechischer Bauern-Salat</b><br>Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing | 17100       | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |

# Feinkost-Salate

| Rohkost- u. Gemüse-Salate  | Artikel-Nr.                  | Abpackung             | Haltbarkeit        |
|--|------------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Arabischer Weizen-Salat</b><br>Bulgur, Pflanzenöl, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln                     | <b>910</b><br><b>71910</b>   | 1 x 1 kg<br>4 x 175 g | 10 Tage<br>21 Tage |
| <b>Bulgur-Linsen-Salat</b><br>Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Karotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig | <b>20118</b><br><b>20818</b> | 1 x 1 kg<br>4 x 175 g | 10 Tage<br>21 Tage |

| Pilz-Salat  | Artikel-Nr. | Abpackung | Haltbarkeit |
|---|-------------|-----------|-------------|
| <b>Pfälzer Pilz-Salat</b><br>Champignons, Stockschwämmchen, Selleriewürfel, Lauchzwiebeln, Kräuter, klares Dressing | <b>134</b>  | 1 x 1 kg  | 12 Tage     |

| Salate mit Käse und Eiern   | Artikel-Nr.  | Abpackung | Haltbarkeit |
|---|--------------|-----------|-------------|
| <b>Schweizer-Käse-Salat</b><br>Schweizer Käse, Spargel, Ananas, Paprika   | <b>131</b>   | 1 x 1 kg  | 12 Tage     |
| <b>Eier-Salat „Princess“</b><br>Eier, Kräuter, Mayonnaise   | <b>138</b>   | 1 x 1 kg  | 12 Tage     |
| <b>Fitness-Salat</b><br>Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing            | <b>104</b>   | 1 x 1 kg  | 12 Tage     |
| <b>Hirten-Salat</b><br>Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing                          | <b>119</b>   | 1 x 1 kg  | 12 Tage     |
| <b>Griechischer Bauern-Salat</b><br>Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing | <b>17100</b> | 1 x 1 kg  | 10 Tage     |



Pfälzer Pilz-Salat



Geflügel-Salat



Schweizer-Käse-Salat



Eier-Salat „Princess“



## Fleisch- und Geflügel-Salate

Nur **echte, gute Rohware** gehört in Dahlhoff Fleisch- und Geflügel-Salate. Mittelständische Erzeugerbetriebe, die diesem Anspruch gerecht werden, liefern uns **hochwertige Qualität**, die auch den Fleischer überzeugt.

Was im Salat enthalten ist, darf und soll man bei uns auch erkennen. Deshalb sind unsere Fleischstücke appetitlich groß und in entsprechender Menge vorhanden. Somit bewahren wir den **eigenständigen Geschmack** des Produktes und erfüllen die Erwartungen unserer und Ihrer Kunden.

| Fleisch-Salate  | Artikel-Nr.   | Abpackung             | Haltbarkeit        |
|---|---|-----------------------|--------------------|
| <b>Delikatess Fleisch-Salat</b><br>450 g Lyoner per kg, Gurken, Mayonnaise, Gewürze                           | <b>508</b><br><b>108</b>  | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg  | 12 Tage            |
| <b>Ochsenmaul-Salat</b><br>600 g fein geschnittenes Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln, Madeira, klares Dressing     | <b>115</b>  | 1 x 1 kg              | 12 Tage            |
| <b>Bayerischer Wurst-Salat</b><br>Regensburger, Cornichons, rote Zwiebeln, Essig, Öl                          | <b>15101</b>  | 1 x 1 kg              | 10 Tage            |
| <b>Wurst-Salat „Tiroler Art“</b><br>Herzhaftes Fleischbrät und Käsestifte in einem würzigen Essig-Öl-Dressing | <b>15106</b>  | 1 x 1 kg              | 18 Tage            |
| <b>Fleisch-Salat „Tegernseer Art“</b><br>450 g Lyoner per kg, Gewürzgurkenstreifen, Mayonnaise                | <br><b>42626*</b><br><b>42926*</b> | 1 x 1 kg<br>4 x 150 g | 12 Tage<br>21 Tage |

\* Nur in Baden-Württemberg und Bayern erhältlich.

| Geflügel-Salate   | Artikel-Nr.                   | Abpackung             | Haltbarkeit |
|---|-------------------------------|-----------------------|-------------|
| <b>Geflügel-Salat</b><br>400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise   | <b>117</b><br><b>417*</b>     | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Curry-Geflügel-Salat</b><br>400 g zartes Geflügelfleisch, Mandarinen, Ananas, Papayawürfel, Curry  | <b>125</b>                    | 1 x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Pollo di Tonnato</b><br>Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern  | <b>14128</b><br><b>14428*</b> | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 12 Tage     |
| <b>Hähnchenbrust-Salat „Toscana“</b><br>370 g zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, schwarze Kalamata-Oliven, griechische „Super Mammut“-Oliven, marinierte Tomaten | <b>14126</b>                  | 1 x 1 kg              | 12 Tage     |
| <b>Hähnchenbrust-Salat „Koriander“</b><br>390 g zartes Hähnchenbrustfleisch, Paprika-Tropfen (Sweet Drops), frischer Koriander, Mango-Chutney                       | <b>14130</b>                  | 1 x 1 kg              | 12 Tage     |

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.

## Dips und Tzatziki



### Zaubern Sie sich ein Stück Urlaub auf den Tisch

Unsere raffiniert abgeschmeckten Dips sind die beste Begleitung für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Aber auch pur auf Ciabatta oder Baguette bringen unsere Dips viel Genuss aufs Brot.

Für den **vollen Geschmack** sorgt unsere Kombination aus **feinstem Quark, frischem Joghurt** und unserer **hausgemachten Mayonnaise**.

| Dips und Tzatziki   | Artikel-Nr.                | Abpackung                         | Haltbarkeit |
|---|----------------------------|-----------------------------------|-------------|
| <b>Tzatziki</b><br>Quark, Gurken, Knoblauch                                   | <b>116<br/>016</b>         | 1 x 1 kg<br>6 x 250 g             | 18 Tage     |
| <b>Knoblauch-Creme-Dip</b><br>Dip-Creme, Zwiebeln,<br>Schnittlauch, Knoblauch | <b>526<br/>126<br/>026</b> | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg<br>6 x 250 g | 18 Tage     |
| <b>Kartoffel-Creme-Dip</b><br>Dip-Creme, Zwiebeln, Gurken, Kräuter            | <b>146<br/>046</b>         | 1 x 1 kg<br>6 x 250 g             | 18 Tage     |
| <b>Italia-Creme-Dip</b><br>Dip-Creme, Paprikamark, Zwiebeln, Schnittlauch     | <b>19102<br/>19802</b>     | 1 x 1 kg<br>6 x 250 g             | 18 Tage     |
| <b>Aioli-Creme</b><br>Pflanzenöl, Quark, Knoblauch                            | <b>19111<br/>19811</b>     | 1 x 1 kg<br>6 x 250 g             | 30 Tage     |
| <b>Kräuter-Aioli</b><br>Pflanzenöl, Quark, Knoblauch, Kräuter                 | <b>19114<br/>19814</b>     | 1 x 1 kg<br>6 x 250 g             | 30 Tage     |



Italia-Creme-Dip

## Saucen und Dressings

| Saucen und Dressings                                       | Artikel-Nr.              | Abpackung            | Haltbarkeit |
|--|--------------------------|----------------------|-------------|
| <b>Hausfrauen-Sauce</b><br>Joghurt, Sahne, Äpfel, Zwiebeln | <b>543</b><br><b>143</b> | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg | 12 Tage     |
| <b>Goethes Grüne Sauce</b><br>Eier, Joghurt, Kräuter       | <b>193</b>               | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |

| Remouladen  | Artikel-Nr.              | Abpackung            | Haltbarkeit |
|---|--------------------------|----------------------|-------------|
| <b>Remouladen-Creme mit Kräutern</b><br>Remouladen-Creme, Kräuter | <b>305</b><br><b>301</b> | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg | 14 Tage     |
| <b>Backfisch-Remouladen-Creme</b><br>Remouladen-Creme, Kräuter    | <b>661</b>               | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |
| <b>Remouladen-Creme mit Ei</b><br>Remouladen-Creme, Eier, Kräuter | <b>611</b>               | 1 x 1 kg             | 10 Tage     |

| Mayonnaisen  | Artikel-Nr.              | Abpackung             | Haltbarkeit |
|--|--------------------------|-----------------------|-------------|
| <b>Salat-Mayonnaise 50 %</b><br>Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze | <b>315</b><br><b>355</b> | 1 x 10 kg<br>1 x 5 kg | 50 Tage     |
| <b>Salat-Mayonnaise 60 %</b><br>Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze | <b>316</b><br><b>356</b> | 1 x 10 kg<br>1 x 5 kg | 50 Tage     |
| <b>Mayonnaise 80 %</b><br>Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze       | <b>318</b><br><b>358</b> | 1 x 10 kg<br>1 x 5 kg | 60 Tage     |
| <b>Fleisch-Salat-Grundsauce</b><br>Mayonnaise, Gewürzgurken        | <b>333</b><br><b>331</b> | 1 x 3 kg<br>1 x 1 kg  | 18 Tage     |

## Friskäse und Brotaufstriche



### Erlesenes „Streich“ - Ensemble

Eigentlich ganz einfach, man nehme **edlen Doppelrahm-Frischkäse**, **marktfrische Kräuter und Gemüse**, verfeinere das Ganze mit **raffinierten Gewürzen** und verarbeite es mit höchster Sorgfalt zu einer gleich bleibend cremigen Konsistenz – fertig ist ein „**Streich**“ - **Erlebnis besonderer Art**.

Unser Angebot an Brotaufstrichen bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes. Ob leicht und feinwürzig, ob herzhaft und pikant, ob klassisch oder exotisch – bei allen Dahlhoff-Produkten rund um Friskäse und Brotaufstriche genießen Sie das Duo „**Qualität und Frische**“ in schmackhafter Form.

| Friskäse   | Artikel-Nr.               | Abpackung             | Haltbarkeit |
|--|---------------------------|-----------------------|-------------|
| <b>Kräuter-Frischkäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kräuter                        | <b>621</b><br><b>5621</b> | 1 x 1 kg<br>1 x 500 g | 18 Tage     |
| <b>Tomaten-Basilikum-Frischkäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Tomaten, Basilikum   | <b>22102</b>              | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Schnittlauch-Frischkäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Schnittlauch              | <b>22103</b>              | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Jalapeño-Frischkäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Jalapeños, Petersilie, Dill   | <b>22110</b>              | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Rucola-Frischkäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Rucola, Schnittlauch            | <b>22104</b>              | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Lachs-Frischkäsecreme</b><br>Zubereitung aus Friskäse (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Räucherlachs, Dill          | <b>641</b>                | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Honig-Senf-Frischkäsecreme</b><br>Zubereitung aus Friskäse (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Honig, Rotisseur-Senf  | <b>22108</b>              | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Wasabi-Frischkäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Meerrettich, Wasabi             | <b>22113</b>              | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Peppadew®-Friskäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew® (Piquanté-Frucht)    | <b>651</b>                | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Coco-Curry-Frischkäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kokosnuss, Peppadew®, Curry | <b>22111</b>              | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |
| <b>Bärlauch-Frischkäsecreme</b><br>Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Bärlauch                      | <b>22107*</b>             | 1 x 1 kg              | 18 Tage     |

\* Nur während der Bärlauch-Saison erhältlich (ca. von März bis Mai).

| <b>Frischkäse</b>   | <b>Artikel-Nr.</b> | <b>Abpackung</b> | <b>Haltbarkeit</b> |
|---|--------------------|------------------|--------------------|
| <b>Pfifferling-Frischkäsecreme</b><br>Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilie | <b>22117</b>       | 1 x 1 kg         | 18 Tage            |
| <b>Kürbis-Frischkäsecreme</b><br>Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kürbiswürfel                                 | <b>22116*</b>      | 1 x 1 kg         | 18 Tage            |
| <b>Orientalische Frischkäsecreme</b><br>Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sesam, Gewürze                        | <b>22118</b>       | 1 x 1 kg         | 18 Tage            |
| <b>Mediterrane Frischkäsecreme</b><br>Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sahne, Oliven, marinierte Tomatenwürfel | <b>671</b>         | 1 x 1 kg         | 18 Tage            |

\* Nur während der Kürbis-Saison erhältlich (ca. von Mitte September bis Ende Dezember).

| <b>Brotaufstriche</b>  | <b>Artikel-Nr.</b>                              | <b>Abpackung</b>                   | <b>Haltbarkeit</b> |
|--|---|------------------------------------|--------------------|
| <b>Brötchen-Creme</b><br>Dip-Creme, Kräuter, Gewürze   | <b>605</b><br><b>601</b>                        | 1 x 5 kg<br>1 x 1 kg               | 12 Tage            |
| <b>Thunfisch-Aufstrich</b><br>590 g feine Thunfisch-Creme aus „Echtem Bonito“- Thunfisch, Gurken, Zwiebeln   | <b>194</b>                                      | 1 x 1 kg                           | 8 Tage             |
| <b>Lachs-Tatar</b><br>Gewürfelte Räucherlachs,<br>rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl<br>650 g Räucherlachs-Einwaage<br>260 g Räucherlachs-Einwaage | <b>184</b><br><b>484***</b>                     | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g              | 8 Tage             |
| <b>Honig-Senf-Creme</b><br>Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf   | <b>112</b>                                      | 1 x 1 kg                           | 16 Tage            |
| <b>Honig-Senf-Creme in Squeeze Flasche</b><br>Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf  | <b>72590</b>                                    | 1 x 500 g                          | 16 Tage            |
| <b>Obazda</b><br>Brie, Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe),<br>Butter, Sahne, Gewürze  | <b>22000*</b><br><b>22101</b><br><b>22401**</b> | 4 x 125 g<br>1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 10 Tage            |
| <b>Brotaufstrich Sinfonia d'Antipasti</b><br>Aufstrich mit Tomaten, Zucchini, roten Zwiebeln, Paprika,<br>Karotten, Oliven, getrockneten Tomaten, Knoblauch      | <b>929</b>                                      | 1 x 1 kg                           | 14 Tage            |
| <b>Pesto „Rosso“</b><br>Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen   | <b>73430</b>                                    | 1 x 400 g                          | 18 Tage            |

\*\* Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\*\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.



Honig-Senf-Frischkäsecreme



Coco-Curry-Frischkäsecreme



Wasabi-Frischkäsecreme



Jalapeno-Frischkäsecreme

## Antipasti



### Mit Liebe von Hand gemacht

Für die Herstellung unserer **mediterranen Köstlichkeiten** verwenden wir ausschließlich die **beste Rohware**. Es ist für uns zum Beispiel selbstverständlich, dass wir mit Piquanté-Früchten der Marke „Peppadew®“ arbeiten.

Das **Füllen der Produkte per Hand** gewährleistet eine **überzeugende Optik**. Das sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt einfach nach „mehr“. So kommt bei jedem Bissen richtig Urlaubsstimmung auf.

| <b>Antipasti</b> aus eigener Herstellung  | <b>Artikel-Nr.</b>       | <b>Abpackung</b>       | <b>Haltbarkeit</b> |
|---|--------------------------|------------------------|--------------------|
| <b>Oliven (geschwärzt)</b><br>Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein                                    | <b>911</b>               | 1 x 600 g              | 18 Tage            |
| <b>Grüne Oliven „Jumbo“</b><br>Griechische „Super Mammut“-Oliven, mariniert, ohne Stein, mit Knoblauch      | <b>913</b>               | 1 x 700 g              | 18 Tage            |
| <b>Grüne Oliven mit Mandeln</b><br>Grüne Oliven, Mandeln, Pflanzenöl, Knoblauch                             | <b>928</b>               | 1 x 700 g              | 14 Tage            |
| <b>Gemischte Oliven</b><br>Griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein | <b>914</b><br><b>414</b> | 1 x 700 g<br>1 x 250 g | 18 Tage            |
| <b>Marinierte Tomaten</b><br>600 g italienische Tomaten, getrocknet und eingelegt, würzige Marinade         | <b>922</b>               | 1 x 1 kg               | 18 Tage            |
| <b>Schafskäse „Korsischer Art“</b><br>600 g Korsischer Schafskäse, Pflanzenöl                               | <b>919</b>               | 1 x 1 kg               | 18 Tage            |

| <b>Antipasti</b> aus eigener Herstellung  | Artikel-Nr.                 | Abpackung             | Haltbarkeit       |
|---|-----------------------------|-----------------------|-------------------|
| <b>Auberginen auf Knoblauch-Joghurt</b><br>Joghurt, Knoblauch, gebratene Auberginen, rote Paprikawürfel   | <b>20117</b><br><b>4170</b> | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 12 Tage<br>8 Tage |
| <b>Pesto „Rosso“</b><br>Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen  | <b>73430</b>                | 1 x 400 g             | 18 Tage           |
| <b>Grüne Peperoni</b><br>Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl<br>600 g Einwaage gefüllte Peperoni<br>300 g Einwaage gefüllte Peperoni          | <b>915</b><br><b>420</b>    | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 14 Tage           |
| <b>Peppadew®</b><br>Piquanté-Frucht gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl<br>600 g Piquanté-Frucht Peppadew®<br>300 g Piquanté-Frucht Peppadew® | <b>925</b><br><b>415</b>    | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 14 Tage           |
| <b>Tims Teufelchen</b><br>Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl<br>600 g Einwaage gefüllte Paprika<br>300 g Einwaage gefüllte Paprika   | <b>918</b><br><b>418</b>    | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 18 Tage           |
| <b>Gegrillte Paprika</b><br>Gegrillte rote und gelbe Paprika, mit wenig Öl benetzt<br>350 g Einwaage gegrillte Paprika                                  | <b>20527</b>                | 1 x 350 g             | 12 Tage           |
| <b>Gegrillte Zucchini</b><br>Gegrillte Zucchini, mit wenig Öl benetzt<br>350 g Einwaage gegrillte Zucchini  | <b>20528</b>                | 1 x 350 g             | 12 Tage           |



Korsischer Schafskäse



Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

## Fisch und Meer



### Unsere nordischen Matjes-Spezialitäten

Schon beim Kauf der Rohware für eine ganze Fangsaison achten wir auf die richtige Größe und den für uns richtigen Fettgehalt, damit ein Endprodukt in Dahlhoff-Qualität entstehen kann.

Bei der Produktion verzichten wir bewusst auf den Einsatz von Maschinen. Alle Heringe werden **von Hand** einzeln aufgeklappt. Bereits hier erfolgt die erste Qualitätskontrolle. Entsprechen die Filets optisch und haptisch unseren hohen Qualitätsanforderungen? Erst danach legen wir die Filets in ein enzymatisches Reifebad. Diesen Vorgang bezeichnet man als „Einklatschen“.

**Mehrere Tage lassen wir nun den Heringen Zeit, um zum Matjes heranzureifen.** Danach ist wieder Detailarbeit angesagt. Jedes Filet wird schonend enthäutet und außerdem getrimmt. Somit behalten die Matjes ihren **typischen Silberschimmer und bestechen durch eine hervorragende Optik.** In der Weiterverarbeitung werden sie dann mit Kräutern, Gewürzen oder Dressings für die unterschiedlichsten Produkte veredelt.

Wir wissen, dass dies alles recht viel Zeit und somit auch etwas mehr Geld kostet. Aber wir wissen auch, dass wir nur so einwandfreie Ware produzieren können, die Ihnen einfach gut schmeckt.



Der überwiegende Teil unseres Sortiments ist **MSC-zertifiziert** (MSC-C-51846). Die darunter lizenzierte Rohware stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und **nachhaltige Fischerei** zertifiziert wurde. Entsprechende Produkte sind nachfolgend gekennzeichnet.

| Matjes-Spezialitäten   | Artikel-Nr.  | Abpackung                           | Haltbarkeit |
|--|--|-------------------------------------|-------------|
| <b>Bunter Matjes-Salat</b><br>Zarte Matjes-Happen ohne Haut,<br>Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch<br>700 g Fisch-Einwaage<br>290 g Fisch-Einwaage                            | <b>MSC</b><br><br><b>168</b><br><b>468*</b>              | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g               | 10 Tage     |
| <b>Matjes-Sahne-Topf</b><br>480 g zarte Matjes-Happen ohne Haut,<br>Äpfel, Zwiebeln, Joghurt, Sahne  | <b>MSC</b><br><br><b>154</b>                             | 1 x 1 kg                            | 10 Tage     |
| <b>Edle Matjes-Filets</b><br>Zarte Matjes-Filets ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl<br>2.500 g / ca. 50 Stück<br>700 g / ca. 13 Stück<br>250 g / ca. 4 Stück | <b>MSC</b><br><br><b>767</b><br><b>167</b><br><b>467</b> | 1 x 3,5 kg<br>1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 20 Tage     |
| <b>Edle Matjes pur</b><br><b>„Cuxhavener Art“</b><br>Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art,<br>mit wenig Öl benetzt<br>500 g / ca. 10 Stück                   | <b>MSC</b><br><br><b>36412</b>                           | 1 x 500 g                           | 10 Tage     |

| Matjes-Spezialitäten   |     | Artikel-Nr.     | Abpackung              | Haltbarkeit |
|--|-----|-----------------|------------------------|-------------|
| <b>Aalrauch-Matjes „Smokie“</b><br>Zarte Matjes-Filets ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl<br>2.500 g / ca. 50 Stück<br>700 g / ca. 13 Stück                  | MSC | 750<br>250      | 1 x 3,5 kg<br>1 x 1 kg | 20 Tage     |
| <b>Matjes-Filet in Dill-Sauce</b><br>450 g zarte Matjes-Filets ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, Gurken, Dill, Sahne  | MSC | 150             | 1 x 1 kg               | 10 Tage     |
| <b>Kräuter-Matjes-Filets</b><br>Zarte Matjes-Filets ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl<br>650 g / ca. 12 Stück<br>250 g / ca. 4 Stück   | MSC | 196<br>496      | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g  | 14 Tage     |
| <b>Kräuter-Matjes-Happen</b><br>650 g zarte Matjes-Happen ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl  | MSC | 185             | 1 x 1 kg               | 14 Tage     |
| <b>Sylter Matjes-Happen</b><br>Zarte Matjes-Happen ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt<br>470 g Fisch-Einwaage<br>185 g Fisch-Einwaage | MSC | 36108<br>36408* | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g  | 10 Tage     |
| <b>Preiselbeer-Matjes-Happen</b><br>Zarte Matjes-Happen ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren<br>700 g Fisch-Einwaage<br>280 g Fisch-Einwaage    | MSC | 36102<br>36402* | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g  | 12 Tage     |

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.



Kräuter-Matjes-Filets



Bunter Matjes-Salat



Preiselbeer-Matjes-Happen

## Fisch und Meer

| Spezialitäten mit Hering  |     | Artikel-Nr.       | Abpackung                        | Haltbarkeit |
|---|-----|-------------------|----------------------------------|-------------|
| <b>Delikatess Herings-Salat, rot</b><br>Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken<br>450 g Fisch-Einwaage<br>180 g Fisch-Einwaage                | MSC | 165<br>465*       | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g            | 12 Tage     |
| <b>Delikatess Herings-Salat, weiß</b><br>420 g zarte Herings-Streifen ohne Haut,<br>Äpfel, Sellerie, Zwiebeln   | MSC | 136               | 1 x 1 kg                         | 12 Tage     |
| <b>Bremer Herings-Salat</b><br>450 g zarte Herings-Streifen ohne Haut,<br>rote Bete, Äpfel, Gewürzgurken, Sellerie  | MSC | 166               | 1 x 1 kg                         | 12 Tage     |
| <b>Curry-Happen</b><br>350 g zarte Herings-Happen ohne Haut,<br>Pfirsichwürfel, Kokosraspel, Curry  | MSC | 195               | 1 x 1 kg                         | 12 Tage     |
| <b>Fietjes Heringstopf</b><br>400 g zarte Herings-Happen ohne Haut,<br>Äpfel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt, Mayonnaise  | MSC | 160               | 1 x 1 kg                         | 12 Tage     |
| <b>Hamburger Heringstopf</b><br>400 g zarte Herings-Happen ohne Haut,<br>Äpfel, Gurken, Zwiebeln, Joghurt   | MSC | 158               | 1 x 1 kg                         | 12 Tage     |
| <b>Göteborger Heringstopf</b><br>430 g zarte Herings-Happen ohne Haut,<br>Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer  | MSC | 159               | 1 x 1 kg                         | 12 Tage     |
| <b>Störtebekers Heringstopf</b><br>480 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut,<br>Tomaten, Gurken, Zwiebeln   | MSC | 38101             | 1 x 1 kg                         | 12 Tage     |
| <b>Senf-Kräuter-Happen</b><br>Fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf<br>500 g Fisch-Einwaage<br>200 g Fisch-Einwaage                           | MSC | 38105<br>38405*   | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g            | 12 Tage     |
| <b>Sahne-Herings-Filets</b><br>Zarte Herings-Filets, Sahne, Äpfel, Zwiebeln<br>2.000 g / ca. 38 - 42 Stück<br>1.500 g / ca. 30 Stück<br>400 g / ca. 10 Stück                | MSC | 561<br>261<br>161 | 1 x 5 kg<br>1 x 3 kg<br>1 x 1 kg | 10 Tage     |
| <b>Sahne-Herings-Happen</b><br>500 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut,<br>Sahne, Äpfel, Zwiebeln  | MSC | 173               | 1 x 1 kg                         | 12 Tage     |
| <b>Herings-Happen mit Zitronen-Minze</b><br>Fein marinierte Herings-Happen,<br>Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze<br>500 g Fisch-Einwaage<br>200 g Fisch-Einwaage | MSC | 38103<br>38403*   | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g            | 12 Tage     |

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.

| Spezialitäten mit Hering   |            | Artikel-Nr. | Abpackung             | Haltbarkeit |
|--|------------|-------------|-----------------------|-------------|
| <b>Dill-Happen</b><br>Zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill<br>600 g Fisch-Einwaage<br>240 g Fisch-Einwaage   | MSC        | 163<br>463* | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 14 Tage     |
| <b>Friesentopf</b><br>540 g fein marinierte Herings-Happen,<br>Gurken, Staudensellerie, rote Paprika, Zwiebeln, Joghurt, Sahne   | MSC        | 38106       | 1 x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Usedomer Fischerschmaus</b><br>Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen,<br>Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Sahne<br>450 g Fisch-Einwaage und 140 g Garnelen-Einwaage<br>180 g Fisch-Einwaage und 55 g Garnelen-Einwaage | MSC<br>asc | 199<br>499* | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 12 Tage     |
| <b>Schweden-Happen</b><br>600 g fein marinierte Kräuter-Happen,<br>Zwiebeln, Gewürze, Kräuter  | MSC        | 164         | 1 x 1 kg              | 20 Tage     |
| <b>Wikinger-Sild</b><br>560 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut,<br>Rotisseur-Senf, Honig   | MSC        | 188         | 1 x 1 kg              | 12 Tage     |
| <b>Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce</b><br>500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut,<br>Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert   |            | 114<br>4140 | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 12 Tage     |
| <b>Gabelröllchen in Dill-Aufguss</b><br>Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert<br>600 g / ca. 35 - 40 Stück<br>350 g / ca. 23 Stück   |            | 140<br>440  | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 20 Tage     |

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.



Senf-Kräuter-Happen



Friesentopf



Herings-Happen mit Zitronen-Minze



Usedomer Fischerschmaus

## Fisch und Meer



### Meeresfrüchtespezialitäten

Bei der Auswahl unserer Garnelen, Gambas und Shrimps legen wir großen Wert auf Top-Qualität! Die Rohware stammt aus **kontrollierter Aqua-Kultur** und wird für uns **handverlesen**. Selbstverständlich ist unsere Ware **frei von Phosphaten und Zusatzstoffen**. Alle Garnelen und Shrimps sind komplett geschält und entdarmt. Sie bestechen durch ihre **Größe, den knackigen und festen Biss sowie durch ihren besonders delikaten Geschmack**.



Ein Teil unseres Sortiments ist **ASC-zertifiziert** (ASC-C-01911). Die Rohware in diesen Produkten stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für **verantwortungsvolle Aquakulturen** zertifiziert wurde. Gemeinsam können wir auf diese Weise dazu beitragen, die Aufzucht von Fischen und Meeresfrüchten aus ökologischer und sozialer Sicht nachhaltiger zu gestalten. Entsprechende Produkte sind nachfolgend gekennzeichnet.

| Meeresfrüchte-Spezialitäten  | Artikel-Nr.                   | Abpackung             | Haltbarkeit |
|--|-------------------------------|-----------------------|-------------|
| <b>Lido di Mare</b><br>Oktopus, Garnelen, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter  | <b>42101</b><br><b>42401*</b> | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Meeresfrüchte-Cocktail „Frutti di Mare“</b><br>Tintenfischringe, Garnelen, Muschelfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Porree  | <b>157</b>                    | 1 x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Frutti di Napoli</b><br>Garnelen, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill   | <b>42105</b><br><b>42405*</b> | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Nordsee-Krabben-Salat</b><br>Nordsee-Krabben, Mayonnaise, Sahne<br>500 g Krabben-Einwaage<br>200 g Krabben-Einwaage   | <b>169</b><br><b>469</b>      | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Garnelen-Salat „Neptun“</b> <br>500 g Garnelen, Knoblauch, Cognacnote, Mayonnaise  | <b>42145</b>                  | 1 x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Garnelen-Salat „Island“</b> <br>350 g Garnelen, Joghurt, Gurke, Kräuter  | <b>42135</b>                  | 1 x 1 kg              | 10 Tage     |
| <b>Garnelen-Cocktail „Samoa“</b><br>Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry<br>500 g Garnelen-Einwaage<br>200 g Garnelen-Einwaage  | <b>42112</b><br><b>42412*</b> | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Käptn's-Cocktail</b> <br>Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry<br>320 g Garnelen-Einwaage<br>125 g Garnelen-Einwaage | <b>153</b><br><b>453*</b>     | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 10 Tage     |

## Meeresfrüchte-Spezialitäten

Artikel-Nr.

Abpackung

Haltbarkeit

NEU

### Spargel-Salat mit Garnelen

250 g Garnelen, weißer Spargel, grüner Spargel, Lauchzwiebeln,  
Granatapfelkerne

17540\*\*

1 x 1 kg

10 Tage

### Garnelen-Cocktail „Bombay“

270 g Garnelen,  
Pfirsich, Ananas, Kokosraspel, Curry

asc

152

1 x 1 kg

10 Tage

### Shrimps-Cocktail

380 g Shrimps, Champignons, Apfelsinen, Staudensellerie

asc

179

1 x 1 kg

10 Tage

### Gambas in Aioli

Garnelen, Knoblauch, Sahne

500 g Garnelen-Einwaage

200 g Garnelen-Einwaage

asc

172  
472\*1 x 1 kg  
1 x 400 g

10 Tage

### Gambas in Dill-Sauce

Garnelen, Dill, Joghurt

500 g Garnelen-Einwaage

200 g Garnelen-Einwaage

asc

178  
478\*1 x 1 kg  
1 x 400 g

10 Tage

### Gambas in Knoblauch-Kräuteröl

Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl

700 g Garnelen-Einwaage

290 g Garnelen-Einwaage

asc

171  
471\*1 x 1 kg  
1 x 400 g

10 Tage

### Flusskrebs-Cocktail „Classic“

280 g feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch,  
Apfelsinen, Champignons, Staudensellerie, Gewürze

133

1 x 1 kg

10 Tage

### Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“

Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch,

Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise

320 g Flusskrebsfleisch-Einwaage

130 g Flusskrebsfleisch-Einwaage

42107  
42407\*1 x 1 kg  
1 x 400 g

10 Tage

### Garnelen „Thai-Curry“

Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze

500 g Garnelen-Einwaage

200 g Garnelen-Einwaage

asc

38707  
42418\*1 x 1 kg  
1 x 400 g

10 Tage

### Garnelen „Copacabana“

Garnelen, Paprika, Kokosnuss, Gewürze

300 g Garnelen-Einwaage

120 g Garnelen-Einwaage

asc

42124  
42424\*1 x 1 kg  
1 x 400 g

10 Tage

### Chili-Garnele

Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili

450 g Garnelen-Einwaage

180 g Garnelen-Einwaage

asc

42119  
42419\*1 x 1 kg  
1 x 400 g

10 Tage

### Wakame-Salat

Marinierte See-Algen, Sesam

42150

1 x 1 kg

12 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.

\*\* Nur während der Spargel-Saison erhältlich (ca. von April bis Juli).

Aus Liebe zum Geschmack

## Fisch und Meer

| Meeresfrüchte-Spezialitäten   | Artikel-Nr. | Abpackung | Haltbarkeit |
|---|-------------|-----------|-------------|
| <b>Gambas „Portland“</b><br>350 g Garnelen, Äpfel, Johannisbeeren, Sahne, Portwein<br> | 43120*      | 1 x 1 kg  | 10 Tage     |
| <b>Flusskrebs-Cocktail „Columbus“</b><br>300 g Flusskrebbsfleisch, Weintrauben, geröstete Sonnenblumenkerne, Eierlikör  | 42123*      | 1 x 1 kg  | 10 Tage     |

\* Nur während des Weihnachtsgeschäftes erhältlich (von Mitte November bis Ende Dezember).

| Marinaden   | Artikel-Nr.       | Abpackung                         | Haltbarkeit |
|---|-------------------|-----------------------------------|-------------|
| <b>Delikater Rollmops</b><br>Fein marinierte Herings-Filets, gerollt, mit Gewürzgurken gefüllt, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert<br>1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück<br>        | 145               | 1 x 3 kg                          | 30 Tage     |
| <b>Bremer Gabel-Rollis</b><br>Zarte Gabelrollmöpfe, Gewürzgurken, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert<br>1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 44 Stück<br>700 g Fisch-Einwaage / ca. 20 Stück<br>280 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück  | 348<br>148<br>448 | 1 x 3 kg<br>1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 30 Tage     |
| <b>Bismarckheringe</b><br>Zarte Herings-Filets, in Marinade<br>7.000 g Fisch-Einwaage / ca. 70 Stück<br>1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück<br>700 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück<br> | 983<br>383<br>183 | 1 x 10 kg<br>1 x 3 kg<br>1 x 1 kg | 30 Tage     |
| <b>Gabelröllchen in Dill-Aufguss</b><br>Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert<br>600 g Fisch-Einwaage / ca. 35 - 40 Stück<br>350 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück  | 140<br>440        | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g             | 30 Tage     |
| <b>Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce</b><br>500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert   | 114<br>4140       | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g             | 12 Tage     |



Rollmops: der Klassiker



Bismarckheringe

| Marinaden  | Artikel-Nr.       | Abpackung                        | Haltbarkeit |
|--|-------------------|----------------------------------|-------------|
| <b>Delikater Bratrollmops</b><br>Zarte Bratrollmöpse, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert<br>1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück<br>500 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück                  | MSC               |                                  |             |
|  | 381<br>181        | 1 x 3 kg<br>1 x 1 kg             | 30 Tage     |
| <b>Brat-Filets</b><br>Zarte Herings-Filets, in Marinade<br>650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück<br>250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück  | MSC               |                                  |             |
|  | 191<br>491        | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g            | 30 Tage     |
| <b>Bratlinge</b><br>650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Bratheringe<br>Bratheringe gefüllt mit einer Gewürz-Farce   | MSC               |                                  |             |
|  | 192               | 1 x 1 kg                         | 30 Tage     |
| <b>Feine Brat-Happen</b><br>650 g gebratene Herings-Happen, in Marinade  | MSC               |                                  |             |
|  | 44100             | 1 x 1 kg                         | 30 Tage     |
| <b>Feiner Brathering</b><br>Gebratene Delikatess-Heringe in Marinade<br>2.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück<br>1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück<br>600 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück |                   |                                  |             |
|  | 449<br>349<br>649 | 1 x 5 kg<br>1 x 3 kg<br>1 x 1 kg | 30 Tage     |

| Seelachs-Erzeugnis   | Artikel-Nr.       | Abpackung                         | Haltbarkeit |
|--|-------------------|-----------------------------------|-------------|
| <b>Alaska-Seelachs-Schnitzel</b><br>Alaska-Seelachs-Schnitzel, Pflanzenöl, Rauch<br>7.500 g Fisch-Einwaage<br>2.250 g Fisch-Einwaage<br>750 g Fisch-Einwaage | MSC               |                                   |             |
|  | 958<br>758<br>658 | 1 x 10 kg<br>1 x 3 kg<br>1 x 1 kg | 60 Tage     |

| Gelee-Artikel  | Artikel-Nr. | Abpackung | Haltbarkeit |
|--|-------------|-----------|-------------|
| <b>Hering in Gelee</b><br>8 Portions-Stücke feiner Hering, mit Eischeibe | MSC         |           |             |
|  | 182         | 1 x 1 kg  | 20 Tage     |



Feiner Brathering



Brat Filets



Bratlinge

## Fisch und Meer



### Lachs – Geschmack bis zur letzten Scheibe

Die „Kinderstube“ unserer Lachs-Spezialitäten ist der Atlantik, wo die Lachse in der offenen See ausreichend Bewegung hatten und festes Muskelfleisch bilden konnten. Darum kommen unsere Lachse **ausschließlich aus schottischen Gewässern**.

Dieser Spitzenlachs wird **trocken gesalzen** und **über Buchenholz geräuchert**. Wir verlieren insgesamt durch Räuchern, Tiefen-Enthäutung, Parierung des Muskel-Dreiecks, der Bauchlappen und des Schwanzteils ca. 40 % der ursprünglichen Rohware. Dann sind wir jedoch sicher, dass auf Ihrem Buffet auch die letzte Scheibe genauso gut aussieht und schmeckt wie die erste.

| Räucherlachs „De Luxe“   | Artikel-Nr.                            | Abpackung                          | Haltbarkeit |
|--|--|------------------------------------|-------------|
| <b>Salmo Salar</b><br>Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, in Scheiben <b>vorgeschnitten</b> | <b>175</b><br><b>174</b><br><b>717</b> | 1 x 1 kg<br>1 x 500 g<br>1 x 200 g | 12 Tage     |

| „Highlander“  | Artikel-Nr.                            | Abpackung                                 | Haltbarkeit |
|---|--|---|-------------|
| <b>mit feiner Rotholznote</b><br>Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>vorgeschnitten</b> , ohne Haut<br>in Scheiben <b>vorgeschnitten</b><br>ganze Seite, <b>ungeschnitten</b> , mit Haut | <b>704</b><br><b>713</b><br><b>703</b> | 0,8 - 1,3 kg<br>1 x 200 g<br>0,8 - 1,3 kg | 12 Tage     |

| Cuxhavener Traditionslachs  | Artikel-Nr. | Abpackung    | Haltbarkeit |
|---|-------------|--------------|-------------|
| <b>auf Buchenholz geräuchert</b><br>Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>vorgeschnitten</b> , ohne Haut | <b>702</b>  | 0,8 - 1,3 kg | 12 Tage     |



Räucherlachs „De Luxe“



„Highlander“-Lachs



Graved Lachs

| Graved Lachs  | Artikel-Nr. | Abpackung    | Haltbarkeit |
|---|-------------|--------------|-------------|
| <b>Mit delikater Dillnote</b><br>Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, abgerundete Kräuter-Note, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>vorgeschnitten</b> , ohne Haut | <b>708</b>  | 0,8 - 1,3 kg | 10 Tage     |

| Lachs-Spezialität  | Artikel-Nr.               | Abpackung             | Haltbarkeit |
|--|---------------------------|-----------------------|-------------|
| <b>Lachs-Tatar</b><br>Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl<br>650 g Räucherlachs-Einwaage<br>260 g Räucherlachs-Einwaage | <b>184</b><br><b>484*</b> | 1 x 1 kg<br>1 x 400 g | 8 Tage      |

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.

| Lachs-Präsent   | Artikel-Nr. | Abpackung | Haltbarkeit |
|---|-------------|-----------|-------------|
| <b>NEU</b><br><b>Lachs-Präsent „De Luxe“</b><br>600 g Räucherlachs fertig vorgeschnitten, 70 ml Honig-Senf Sauce, edel verpackt in einer dekorativen Holzkiste    | <b>744*</b> | 1 x 600 g | 12 Tage     |
| <b>NEU</b><br><b>Lachs-Präsent „Highlander“</b><br>600 g Räucherlachs fertig vorgeschnitten, 70 ml Honig-Senf Sauce, edel verpackt in einer dekorativen Holzkiste | <b>733*</b> | 1 x 600 g | 12 Tage     |

\* Nur während des Weihnachtsgeschäftes erhältlich (von Mitte November bis Ende Dezember).



*Aus Liebe zum Geschmack*

## Weitere Produkte

| Produkte in der 400 g-Schale  | Artikel-Nr. | Abpackung | Haltbarkeit |
|---|-------------|-----------|-------------|
| <b>Geflügel-Salat</b><br>400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise   | 417         | 1 x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Gemischte Oliven</b><br>250 g griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein   | 414         | 1 x 250 g | 18 Tage     |
| <b>Grüne Peperoni</b><br>Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl<br>300 g Einwaage gefüllte Peperoni  | 420         | 1 x 400 g | 14 Tage     |
| <b>Tims Teufelchen</b><br>Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl<br>300 g Einwaage gefüllte Paprika  | 418         | 1 x 400 g | 18 Tage     |
| <b>Peppadew®</b><br>300 g Piquanté-Frucht Peppadew®, gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl  | 415         | 1 x 400 g | 14 Tage     |
| <b>Auberginen auf Knoblauch-Joghurt</b><br>Joghurt, Knoblauch, gebratene Auberginen, rote Paprikawürfel   | 4170        | 1 x 400 g | 8 Tage      |
| <b>Edle Matjes-Filets</b> <span style="float: right;">MSC</span><br>Zarte Matjes-Filets, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl<br>250 g / ca. 4 Stück                            | 467         | 1 x 400 g | 20 Tage     |
| <b>Kräuter-Matjes-Filets</b> <span style="float: right;">MSC</span><br>Zarte Matjes-Filets, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, in Pflanzenöl<br>250 g / ca. 4 Stück | 496         | 1 x 400 g | 14 Tage     |
| <b>Brat-Filets</b> <span style="float: right;">MSC</span><br>Zarte Herings-Filets in Marinade<br>250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück   | 491         | 1 x 400 g | 30 Tage     |
| <b>Bremer Gabel-Rollis</b><br>Zarte Gabelrollmöpfe, Gewürzgurken, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert<br>280 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück  | 448         | 1 x 400 g | 30 Tage     |
| <b>Tessiner Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Paprika, Porree, Tomaten, Äpfel, Kräuter, Joghurt  | 423         | 1 x 400 g | 10 Tage     |



Gemischte Oliven



Tims Teufelchen



Grüne Peperoni



Peppadew®

| Produkte in der 400 g-Schale  |  | Artikel-Nr.  | Abpackung | Haltbarkeit |
|---|--|--------------|-----------|-------------|
| <b>Pollo di Tonnato</b><br>Zartes Hähnchenbrustfleisch,<br>„Echter Bonito“-Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern   |  | 14428        | l x 400 g | 12 Tage     |
| <b>Obazda</b><br>Brie, Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe),<br>Butter, Sahne, Gewürze   |  | 22401*       | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Preiselbeer-Matjes-Happen</b><br>Zarte Matjes-Happen ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren<br>280 g Fisch-Einwaage         |  | MSC<br>36402 | l x 400 g | 12 Tage     |
| <b>Herings-Happen mit Zitronen-Minze</b><br>Fein marinierte Herings-Happen,<br>Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze<br>200 g Fisch-Einwaage             |  | MSC<br>38403 | l x 400 g | 12 Tage     |
| <b>Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“</b><br>Feinstes Louisiana-Flusskrebisfleisch,<br>Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise<br>130 g Flusskrebisfleisch-Einwaage |  | 42407        | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Senf-Kräuter Happen</b><br>Fein marinierte Herings-Happen,<br>rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf<br>200 g Fisch-Einwaage                                    |  | MSC<br>38405 | l x 400 g | 12 Tage     |
| <b>Sylter Matjes-Happen</b><br>Zarte Matjes-Happen ohne Haut,<br>gereift nach nordischer Art, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt<br>185 g Fisch-Einwaage      |  | MSC<br>36408 | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Pesto „Rosso“</b><br>Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika,<br>Parmesan und Gewürzen   |  | 73430        | l x 400 g | 18 Tage     |
| <b>Bunter Matjes-Salat</b><br>Zarte Matjes-Happen ohne Haut,<br>Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch<br>290 g Fisch-Einwaage                                 |  | MSC<br>468   | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Delikatess Herings-Salat, rot</b><br>Zarte Herings-Streifen ohne Haut,<br>rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken<br>180 g Fisch-Einwaage                         |  | MSC<br>465   | l x 400 g | 12 Tage     |

Bitte alle 400 g Gebinde auf dieser Seite mit mindestens 48 Stunden Vorlauf bestellen.

\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.

## Weitere Produkte

| Produkte in der 400 g-Schale   |            | Artikel-Nr. | Abpackung | Haltbarkeit |
|--|------------|-------------|-----------|-------------|
| <b>Dill-Happen</b><br>Zarte Herings-Happen ohne Haut,<br>Zwiebeln, Dill<br>240 g Fisch-Einwaage  | MSC        | 463         | l x 400 g | 18 Tage     |
| <b>Usedomer Fischerschmaus</b><br>Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen,<br>Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Sahne<br>180 g Fisch-Einwaage und 55 g Garnelen-Einwaage | MSC<br>asc | 499         | l x 400 g | 12 Tage     |
| <b>Lido di Mare</b><br>Oktopus, Garnelen, Tintenfischringe,<br>Meeresspargel (Salicorn), Kräuter   |            | 42401       | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Frutti di Napoli</b><br>Garnelen, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter,<br>Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill  |            | 42405       | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Garnelen-Cocktail „Samoa“</b><br>Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry<br>200 g Garnelen-Einwaage   |            | 42412       | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Käptn's-Cocktail</b><br>Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry<br>125 g Garnelen-Einwaage  | asc        | 453         | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Gambas in Aioli</b><br>Garnelen, Knoblauch, Sahne<br>200 g Garnelen-Einwaage  | asc        | 472         | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Gambas in Dill-Sauce</b><br>Garnelen, Dill, Joghurt<br>200 g Garnelen-Einwaage  | asc        | 478         | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Gambas in Knoblauch-Kräuteröl</b><br>Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl<br>290 g Garnelen-Einwaage   | asc        | 471         | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Garnelen „Thai-Curry“</b><br>Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze<br>200 g Garnelen-Einwaage   | asc        | 42418       | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Chili-Garnele</b><br>Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili<br>180 g Garnelen-Einwaage   | asc        | 42419       | l x 400 g | 10 Tage     |
| <b>Lachs-Tatar</b><br>Gewürfelter Räucherlachs,<br>rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl<br>260 g Räucherlachs-Einwaage   |            | 484         | l x 400 g | 8 Tage      |

Bitte alle 400 g Gebinde auf dieser Seite mit mindestens 48 Stunden Vorlauf bestellen.

| Produkte in der 500 g-Schale   | Artikel-Nr.  | Abpackung | Haltbarkeit |
|--|--|-----------|-------------|
| <b>Edle Matjes pur</b><br><b>„Cuxhavener Art“</b><br>Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art,<br>mit wenig Öl benetzt<br>500 g / ca. 10 Stück | <br><b>36412</b>  | 1 x 500 g | 10 Tage     |
| <b>Kräuter-Frischkäsecreme</b><br>Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kräuter  | <b>5621</b>  | 1 x 500 g | 18 Tage     |
| <b>Rheinischer Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise   | <b>12808</b>   | 4 x 500 g | 21 Tage     |
| <b>Kartoffel-Salat</b><br><b>„Tegernseer Art“</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Schnittlauch   | <br><b>12307*</b> | 4 x 500 g | 21 Tage     |
| <b>Kartoffel-Salat „Schwäbische Art“</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon   | <b>12301**</b>   | 4 x 500 g | 21 Tage     |
| <b>Fränkischer Kartoffel-Salat</b><br>Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl  | <b>13407*</b>  | 4 x 500 g | 23 Tage     |

\* Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in den Liefergebieten Bayern und Baden-Württemberg bezogen werden.

| <b>Verkaufsförderungsmaterial,<br/>weiß / schwarz</b>                               | <b>Artikel-Nr.</b>         | <b>Bestelleinheit</b>                    |
|---|----------------------------|--|
| <b>Thekenschale weiß, groß</b><br><b>Thekenschale schwarz, groß</b>                 | <b>1362</b><br><b>1376</b> | 1 x 1 Stück<br>1 x 1 Stück               |
| <b>Thekenschale weiß, klein</b><br><b>Thekenschale schwarz, klein</b>               | <b>1360</b><br><b>1380</b> | 1 x 1 Stück<br>1 x 1 Stück               |
| <b>Schaleneinsatz weiß</b><br><b>Schaleneinsatz schwarz</b>                         | <b>1364</b><br><b>1384</b> | 1 x 1 Stück<br>1 x 1 Stück               |
| <b>Salatlöffel weiß</b><br><b>Salatlöffel schwarz</b>                               | <b>1300</b><br><b>1312</b> | 1 x 6 Stück<br>1 x 6 Stück               |
| <b>Frischkäseschaber weiß</b><br><b>Frischkäseschaber schwarz</b>                   | <b>1315</b><br><b>1320</b> | 1 x 1 Stück<br>1 x 1 Stück               |
| <b>Fisch-Zange weiß</b>   | <b>1502</b>                | 1 Stück                                  |
| <b>Universalpreisschildhalter weiß</b><br><b>Universalpreisschildhalter schwarz</b> | <b>1506</b><br><b>1510</b> | 10 Stück im Beutel<br>10 Stück im Beutel |
| <b>Preisschildhalter weiß</b><br><b>Preisschildhalter schwarz</b>                   | <b>1301</b><br><b>1307</b> | 1 x 1 Stück<br>1 x 1 Stück               |
| <b>Preisauflkleber weiß</b>   |                            | 1 x 2 Bögen                              |

## Anwendungsbeispiel



## Weiße Schalen

## Schwarze Schalen

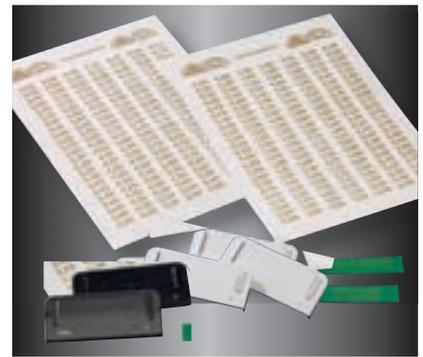
## Sonstiges Zubehör



Schale weiß, groß  
42 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



Schale schwarz, groß  
42 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



Zubehör weiß / schwarz



Schale weiß, klein  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



Schale schwarz, klein  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



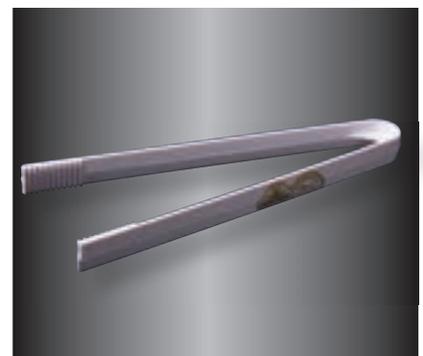
Löffel + Messer  
weiß / schwarz



Schaleneinsatz weiß  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 3,4 cm (H)



Schaleneinsatz schwarz  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 3,4 cm (H)



Fisch-Zange



Schalensystem weiß,  
komplett



Schalensystem schwarz,  
komplett



Universalpreisschildhalter  
weiß /schwarz



## Dahlhoff Feinkost GmbH

### **Stammhaus Haltern am See**

Annabergstraße 150  
45721 Haltern am See  
Tel. +49 (0) 23 64 • 93 88-0  
Fax +49 (0) 23 64 • 93 88-38

### **Betrieb Bayern**

Robert-Bosch-Straße 15  
85235 Odelzhausen  
Tel. +49 (0) 81 34 • 555 44-0  
Fax +49 (0) 81 34 • 555 44-38

### **Betrieb Cuxhaven**

Neufelder Straße 16  
27472 Cuxhaven  
Tel. +49 (0) 47 21 • 79 66-0  
Fax +49 (0) 47 21 • 79 66-66

Geschäftsführer: Alfons A. Dahlhoff, Peter Halder  
USt.-IdNr.: DE 170869876  
Sitz der Gesellschaft: Haltern am See  
Registergericht: Gelsenkirchen HRB 6070

## Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Die Lieferungen erfolgen zu den nachstehenden Bedingungen. Der Käufer erkennt diese mit Auftragserteilung als allein bindend an. Nebenabreden oder Abweichungen von diesen Bestimmungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
2. Alle Angebote sind freibleibend. Die Preisliste wendet sich ausschließlich an Gewerbetreibende. Alle Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.
3. Es gelten die am Tage der Lieferung, lt. Preisliste, gültigen Preise zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
4. Jede Lieferung ist sogleich bei Annahme auf Gewicht, Inhalt und Beschaffenheit zu prüfen. Beanstandungen müssen uns unverzüglich am gleichen Tag mitgeteilt werden.
5. Die Zahlung hat netto Kasse innerhalb 10 Tagen nach Rechnungsstellung zu erfolgen.
6. Die Ware bleibt gem. § 455 BGB bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
7. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Seiten Haltern am See.
8. Wenn als Zahlungsweg zwischen Käufer und Verkäufer das SEPA-Lastschriftverfahren vereinbart wurde, verpflichtet sich der Käufer, das dazu notwendige Mandat zu erteilen und für eine ausreichende Deckung des Kontos bei Fälligkeit zu sorgen. Die Frist für die Vorabankündigung (Prenotification) wird auf einen Tag verkürzt
9. Sollten einzelne der vorstehenden Bestimmungen teilweise unwirksam sein oder werden, bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.
10. Jeder Kunde verpflichtet sich, beim Käufer eine E-Mail-Adresse zu hinterlegen und Änderungen der E-Mail-Adressen unverzüglich mitzuteilen. Der Verkäufer wird diese E-Mail-Adresse, sofern der Käufer dies wünscht, ausschließlich zum Zwecke der Aktualisierung von Produktspezifikationen und Allergenen verwenden. Käufer, die trotz Aufforderung keine E-Mail-Adresse beim Verkäufer hinterlegen, können ihrerseits gegen den Verkäufer keine Ansprüche aus der Verletzung der Pflichten aus der LMIV geltend machen, sofern diese nicht auch entstanden wären, wenn der Käufer eine E-Mail-Adresse beim Verkäufer hinterlegt hätte.