

## Tiefkühlfish

Art-Nr.	Artikel	Größe/ Sortierung	Gebinde	Glasur	Verkaufs- einheit	Preis € zzgl. MwSt.
<b>Konsumfischfilets, Naturfilet</b>						
6000	<b>Kabeljaufilet</b> interleaved	2/400 g	6,81 kg		kg	13,25
6010	<b>Seelachsfilet</b> interleaved	4/600 g	6,81 kg		kg	8,70
6028	<b>Steinbeißerfilet</b> interleaved	4/800	9 kg	20%	kg	10,50
6025	<b>Heilbutfilet</b> interleaved	2/400 g	6,810 kg		kg	15,60
6075	<b>Pangasiusfilet</b>	170/230	5 kg	20%	kg	6,60
6074	<b>Pangasiusfilet</b>	120/170	5 kg	20%	kg	5,60
9095	<b>Schollendoppelfilet</b>	160/180 g	5 kg	20%	kg	8,15
6060	<b>Viktoriasebarschfilet</b>	300/500 g	6 kg		kg	9,15
<b>Edelfischfilets, Naturfilet</b>						
6050	<b>St. Petersfischfilet mit Haut</b>	100- 150 g	5 kg	20%	kg	7,70
9042	<b>Seelachs Rückenfilet - Loins</b>	160/180 g	5 kg	10%	kg	10,50
6012	<b>Kabeljaurückenfilet - Loins</b>	180/200 g	5 kg	20%	kg	12,50
6150	<b>Zanderfilet mit Haut</b>	170/230 g	5 kg	10% oder 20%	kg	15,75
6155	<b>Zanderfilet mit Haut</b>	230/300 g	5 kg	10% oder 20%	kg	15,20
6156	<b>Zanderfilet mit Haut</b>	3/500 g	5 kg	10% oder 20%	kg	15,50
6215	<b>Tropenzungenfilet</b>	80/120 g	21kg	20%	kg	11,60
6230	<b>Seeteufelfilet ohne Haut</b>	2/400 g	5 kg	20%	kg	
6082	<b>trop. Steinbuttfilet</b>	120/200	2 kg	20%	kg	
6081	<b>Rotes Meerbarbenfilet mit Haut</b>	40/80 g	1 kg	20%	kg	11,95
6073	<b>Wolfsbarschfilet mit Haut</b> geschuppt	80/120 g	5 kg	20%	kg	14,45
6160	<b>Doradenfilet mit Haut</b> geschuppt	80/120 g	5 kg	20%	kg	11,40
6065	<b>Tilapiafilet</b>	140/200 g	1 oder 5 kg	10%	kg	6,35
6190	<b>Himmelsguckerfilet mit Haut</b>	2/400 g	5 kg	20%	kg	16,70
6186	<b>Zackenbarschfilet mit Haut</b>	170/230 g	1 kg	20%	kg	13,80
6189	<b>Papageifischfilet mit Haut</b>	170/230 g	1 kg	20%	kg	13,90
6022	<b>Hokifilet ohne Haut</b>	140/160 g	5 kg	20%	kg	7,15
6023	<b>Seehechtfilet mit Haut</b>	170/220	5 kg	20%	kg	7,10
6001	<b>Barramundifilet mit Haut</b>	170/230 g	1 kg	20%	kg	14,70
6435	<b>Butterfischfilet ohne Haut</b>	2-7 kg	lose	20%	kg	12,20
6085	<b>Thunfischfilet ohne Haut, Sushi-Qualität</b>	ca. 3 kg	lose		kg	20,75

## Tiefkühlfish - Convenience

Art-Nr.	Artikel	Sortierung	Gebinde	Glasur	einheit	MwSt.
<b>Panierte Fischfilets</b>						
9030	<b>Seelachsfilet in Knusperpanade</b>	40 x 150 g	6 kg		kg	6,90
6026	<b>Hokifilet mehliert</b>	35 x 160 g	5,6 kg		kg	
9091	<b>Schollenfilet paniert</b>	160/180 g	5 kg		kg	7,50
9050	<b>Merlanfilet paniert</b>	160/180 g	5 kg		kg	8,00
9205	<b>Fischfiguren -Happy Fish-</b>	30 g	3 kg		kg	7,45
<b>Portionsfilets / Steaks naturbelassen</b>						
6020	<b>Rotbarschportionen</b>	160 - 200	5 kg	20%	kg	5,85
9046	<b>Seelachsportionen</b>	160 - 180 g	5 kg	10%	kg	9,30
6080	<b>Red Snapper Portionen</b>	170/230	1 kg	10%	kg	14,45
<b>Küchenfertige Produkte</b>						
9100	<b>Fischfrikadellen</b>	75 g	80 St.		Stück	0,33
9210	<b>Kibbelinge - Fisch Nuggets</b>	25 g	3 kg		kg	8,60
9203	<b>Fischfilet à la Bordelaise</b>	30 x 180 g	5,4 kg		kg	7,95
30474	<b>Bouillabaisse Fischsuppe</b>		1 kg		kg	7,15
7027	<b>Garnelen im Kartoffelnest</b>	10 x 30g	1 kg		kg	15,50
6202	<b>Seezunge ausgenommen</b>	4/500 g	10 kg	25%	kg	21,80
6203	<b>Seezunge ausgenommen</b>	5/600 g	10 kg	20%	kg	26,80
6800	<b>Zander ausgenommen</b>	versch. Größen	20 kg		kg	13,40
6261	<b>Merlan ausgenommen</b>	versch. Größen	10 kg		kg	
6029	<b>Forellen ausgenommen &amp; entgrätet</b>	ca. 260 g	5 kg		kg	
6220	<b>Seeteufel o. Kopf (Lotte)</b>	2/4 kg	5 kg	10%	kg	

## TK - Riesengarnelen

Art-Nr.	Artikel	Größe/ Sortierung	Gebinde	Glasur	Verkaufs- einheit	Preis € zzgl. MwSt.
---------	---------	----------------------	---------	--------	----------------------	------------------------

### Einzel gefroren / ohne Kopf

7002	<b>Sea Tiger Wildfang</b> ohne Zusatzstoffe	6/8	1 kg	20%	kg	29,95
7016	<b>Black Tiger Wildfang</b> ohne Zusatzstoffe	13 / 15	1 kg	20%	kg	18,60
7005	<b>Rosenberg- Süßwassergarnele</b>	U5	1 kg	20%	kg	19,60
7031	<b>Seawater Black Tiger -Easy Peel-</b>	6 / 8	1 kg	20%	kg	22,05
7007	<b>Seawater Black Tiger -Easy Peel-</b>	13 / 15	1 kg	20%	kg	13,10
7008	<b>Seawater - Easy Peel -</b>	8 / 12	1 kg	20%	kg	14,20

### Einzel gefroren / mit Kopf

7030	<b>Seawater Black Tiger</b>	6 / 8	1 kg	20%	kg	22,60
7032	<b>Seawater Black Tiger</b>	8 / 12	1 kg	20%	kg	15,40
7034	<b>Seawater Black Tiger</b>	16 / 20	1 kg	20%	kg	10,70

### Seawater-Garnelen / geschält

7010	<b>gekocht "Partygambas"</b>	26/30	1 kg	20%	kg	11,40
7012	<b>roh</b>	26/30	1 kg	20%	kg	10,55
7015	<b>roh</b>	31/40	1 kg	20%	kg	11,50
7003	<b>roh</b>	13 / 15	1 kg	20%	kg	19,90
7009	<b>roh</b>	8/12	1 kg	20%	kg	18,80

### Panierte Seafoodprodukte

7050	<b>Garnelen Butterfly-Style</b>		1 kg		kg	8,60
7020	<b>Scampi Fritti</b>		1 kg		kg	10,65
9350	<b>Tintenfischringe im Backteig</b>	60 % Panade	2 kg		kg	8,60
7304	<b>Tintenfischringe mini mehliert</b>		1 kg		kg	8,20
9360	<b>Rabas - Panierte Tintenfischstreifen</b>	30 % Panade	1 kg		kg	8,60
9210	<b>Kibbelinge / Seelachs oder Kabeljau</b>				kg	8,70
7027	<b>Garnelen im Kartoffelnest</b>		1 kg		kg	15,50

## TK - Spieße

Art-Nr.	Artikel	Größe/ Sortierung	Gebinde	Glasur	Verkaufs- einheit	Preis € zzgl. MwSt.
---------	---------	----------------------	---------	--------	----------------------	------------------------

9119	<b>Garnelenspieße mit Schwanzsegment</b>	20 x 50 g	1 kg	20%	kg	11,60
9120	<b>Garnelenspieße o. Schwanzsegment</b>	10 x 100 g	1 kg	20%	kg	
9121/ 9122	<b>Garnelenspieße o. Schwanzsegment</b>	20 x 50 g	1 kg	20%	kg	

## TK- Schalen- und Krustentiere / Muscheln / Sonstiges

Art-Nr.	Artikel	Größe/ Sortierung	Gebinde	Glasur	Verkaufs- einheit	Preis € zzgl. MwSt.
7094	<b>King Crab, ganz</b>	1 - 3 kg			kg	46,90
6061	<b>King Crab-Beine und Scheren</b>				kg	67,10
7080	<b>Floßkrebse im Dillsud</b>		500 g		Stck.	5,95
7065	<b>Hummer im Eisblock, gekocht</b>	350 g	Stück	20%	Stück	13,75
7410	<b>Grünschalmuscheln in halber Schale</b>	30/40	1 kg		kg	12,55
7072	<b>Langustenschwänze, roh, mit Schale</b>	12/14 od 14/16	Stück		kg	78,00
7100	<b>Kaisergranat, roh</b>	167/ 20	1 kg	20%	kg	12,90
7114	<b>Cocktail-Shrimps</b>	80 / 120	1 kg	20%	kg	9,30
7115	<b>Cocktail-Shrimps</b>	100 / 200	1 kg	20%	kg	8,05

7081	<b>Floßkrebisfleisch</b>		1 kg	20%	kg	23,95
6755	<b>Pulpo - Flowerstyle</b>	1,2 - 1,5 kg	Stück	10%	kg	16,80
6775	<b>Pulpolini / Moscardini</b>	40/60	1 kg	20%	kg	8,30
30475	<b>Octopus Tentakeln gekocht</b>	80-120 g/ St	1,5 kg	10%	kg	33,80
7302	<b>Tintenfischtuben roh</b>	U / 5	1 kg	30%	kg	7,10
7300	<b>Tintenfischtuben roh</b>	U / 10	1 kg	30%	kg	7,40
6068	<b>Patagonischer Tintenfisch</b>	9-13 cm	1 kg		kg	8,70
7315	<b>Sepia</b>	U / 10	1 kg	20%	kg	10,60
7500	<b>Meeresfrüchtemischung</b> ohne Surimi		1 kg	20%	kg	8,95
7400	<b>Tiefseescalops, roh, ohne Rogen</b>	10 / 20	1 kg	10%	kg	23,90
7403	<b>Muschelfleisch</b>	1/200	1 kg	10%	kg	7,10
7405	<b>Venusmuschelfleisch</b>		1 kg	20%	kg	7,60
7510	<b>Surimi Sticks einzeln gewickelt</b>	8,5 cm	500 g		St	4,55
40800	<b>Seealgensalat Goma-Wakame</b>		500 g		kg	6,15

9380	<b>Paellamischung mit Reis, Frosta</b> vorgegart, servierfertig		1,5 kg		kg	6,70
7075	<b>Froschschenkel</b>	8 / 12	1 kg	20%	kg	9,99