



**TK Makrelenfilethappen-Mix**  
 heißgeräuchert (Scomber scombrus)

– Portionsgewicht ca. 25 - 30 g –  
 gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei,  
 heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon  
 102094, Tray 1000 g (ca. 40 Stück)

kg **13,95\***  
 (St. ca. 0,348)



**TK Stremellachs-Mix** (Salmo salar)

– Portionsgröße ca. 40 g –  
 aus Aquakultur Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer-, Lemon-Spring-, Bruschetta- und Stremel-Aufstreugewürz

102311, Tray 1000 g (ca. 24 - 26 Stück)

kg **29,75\***  
 (Port. ca. 1,19)



**TK Stremellachs mit Haut** (Salmo salar)

– Portionsgröße ca. 80 g –  
 mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert  
 102310, Tray 1000 g (12 x ca. 80g)

kg **27,49\***  
 (Port. ca. 2,29)

**TK Räucherfisch-Happen**

bestehend aus 18 Lachs-Würfeln gewürzt (Dill/Pfeffer), 10 Lachs-Würfeln ungewürzt, 10 Buttermakrelen-Happen natur, 2 Lachs-Schnecken Ananas und 2 Lachs-Schnecken Käse, einzeln entnehmbar

102098, Tray 1000 g (42 Stück)

kg **20,95\***  
 (St. ca. 0,498)



\* VK-Preise gültig bis 31.12.2016,  
 danach zum aktuellen Tagespreis

\*\*Bitte erfragen Sie die aktuellen  
 Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

## Das Räuchern macht den feinen Unterschied

Zunächst werden die Fische küchenfertig in Wasser und Salz eingelegt. Auf 1 l Wasser werden ca. 50 bis 80 g Speisesalz gegeben. Zusätzlich können mit Kräutern und Gewürzen dem Fisch die individuelle Geschmacksnote gegeben werden: Knoblauch, Paprika, Thymian, Zwiebeln oder Wacholder. Ebenso die Wahl der Holzspäne aus Buche, Kastanie, Esche, Weide oder Wacholder beeinflusst Farbe und Geschmack.

Unser Tipp: Zur Entfaltung des vollen Raucharomas erwärmen Sie das gekühlte Produkt vor dem Verzehr ca. 5 Minuten unter der Wärmebrücke oder im vorgeheizten Backofen bei 100 °C für ca. 2 Minuten.



### TK Aalfilets ohne Haut (Anguilla anguilla)

– Portionsgröße ca. 75 g –  
aus deutscher Aquakultur, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, geschnitten, auf Goldlackbrett vakuumiert

102099, Ktn. 450 g (6 x 75 g)  
Ktn. **35,95\***  
(Pa. 5,99)



### TK Makrelenfilets, mit Haut (Scomber scombrus)

– Stückgewicht 100 - 120 g –  
gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert

102084, Tray 1000 g  
(ca. 9 Stücke) kg **11,25\***  
(St. ca. 1,25)



### TK Makrelenfilet-Mix (Scomber scombrus)

– Portionsgewicht ca. 100 - 120 g –  
gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon

102092, Tray 1000 g (ca. 9 Stück)  
kg **11,69\***  
(St. ca. 1,286)



### TK Premium Räucherlachs, ganze Seiten, in Scheiben (Salmo salar)

– Seite 1 kg –  
eine exklusive Premium-Qualität Trim D, fangfrisch veredelt, traditionell von Hand gesalzen, klassische Kalträucherung, vorgeschritten in feste dünne Scheiben, ohne Muskeldreieck, auf Gold-Tray

45748, Ktn. 10 kg (10 Seiten)

TP:\*\*

### TK Forellen- und Saiblings- Doppelfilets, mit Haut, geräuchert

– Stückgewicht ca. 180 g –  
nach einem traditionellen Hausrezept mariniert und dann im Ganzen in einem schonenden Räucherprozess mit Buchenholz über 4 Stunden bis zum Erreichen der optimalen Kerntemperatur geräuchert. Erst nach dem Räuchern erfolgt die Filetierung per Hand. Jedes Doppelfilet mit seiner Haut wird einzeln vakuumverpackt, damit der einzigartige Geschmack bestmöglich erhalten bleibt

a) Forellen-Doppelfilets, 66354, Ktn. 2 kg kg **18,98\***  
(St. ca. 3,416)

b) Saiblings-Doppelfilets, 66355, Ktn. 2 kg kg **21,98\***  
(St. ca. 3,956)



### TK Norweger Heilbuttfilets, kaltgeräuchert, geschnitten (Reinhardtius ippoglossoides) ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik, auf Goldlackbrett.

102304, Pa. 500 g  
Pa. **13,49\***



### TK Aal ganz (Anguilla anguilla)

– Stückgewicht 400 - 600 g –  
aus deutscher Aquakultur, heißgeräuchert

102102, Stück  
kg **34,98\***  
(St. ca. 17,49)



Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Service-Bund GmbH & Co. KG • Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck

Tel.: 0451 / 4 99 52-0 • Fax 0451 / 4 99 32-70

info@servicebund.de • www.servicebund.de • www.facebook.com/service.bund