



TK Nordsee-Schollen, küchenfertig

(Pleuronectes platessa) ausgenommen, küchenfertig (ohne Rogen und ohne Milch) 61063 Stückgewicht 325 - 375 g

Ktn. 10 kg kg **4,75** (St. ca. 1,66)

54244 Stückgewicht 425 - 475 g

Ktn. 10 kg kg **4,95** (St. ca. 2,23)

TK Nordsee-Schollen, grätenfrei

(Pleuronectes platessa) - Stückgewicht 250 - 300 g - sorgfältig von der Mittelgräte befreite Schollen in natürlicher Form, besonders fleischig und saftig 75923

Ktn. 5 kg kg **6,50** (St. ca. 1,79)

TK Wolfsbarsche „Loup de Mer“, ganz, mit Haut

(Dicentrarchus labrax) - Stückgewicht 300 - 400 g - länglicher Fisch aus dem Mittelmeer mit grau-blauem Rücken, mit einem mageren, festen und aromatischen Fleisch, küchenfertig geschuppt. Ideal zum Grillen, Backen und Braten 76046

Ktn. 5 kg kg **8,48** (St. ca. 2,97)

TK Steinbutt, ganz, mit Haut

(Scophthalmus maximus) - Stückgewicht 475 - 550 g - aus der Nordsee, dickfleischige Herbstware mit Kopf, ideal zum Braten 91169

Ktn. 5 kg kg **8,95** (St. ca. 4,55)



TK Doraden Royal, ganz, küchenfertig geschuppt

(Sparus auratus) - Stückgewicht 300 - 400 g - Meerbrasse mit gräten- und fettarmem hellen Fleisch. Ideal zum Grillen, Backen und Braten 76053

Ktn. 5 kg kg **8,48** (St. ca. 2,97)

TK Regenbogenforellen, ganz, grätenfrei

(Oncorhynchus mykiss) - Stückgewicht 220 - 240 g - ohne Mittel- und Seitengräten, mit Kopf und Schwanz. Aufgezogen im klaren Gebirgsquellwasser 56482

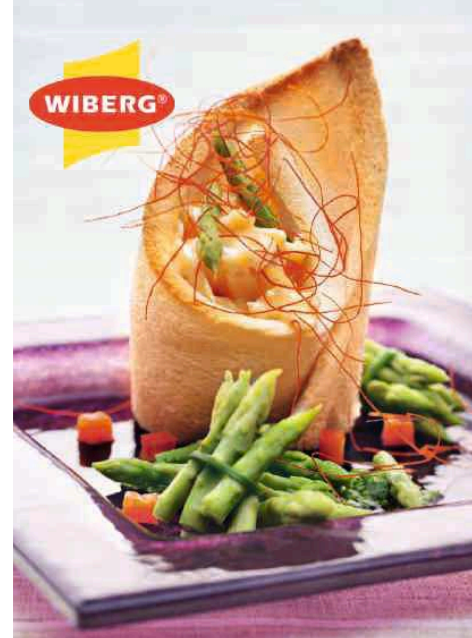
Ktn. 5 kg kg **5,49** (St. ca. 1,26)

TK Regenbogenforellen, ganz

(Oncorhynchus mykiss) ohne Kiemen. Zum Braten, als Filet gebacken oder „blau“ zubereitet 52585 Stückgewicht 220 - 270 g

Ktn. 5 kg kg **4,95** (St. ca. 1,21)

52586 Stückgewicht 270 - 330 g Ktn. 5 kg kg **4,95** (St. ca. 1,49)



Chilli-Fäden

angenehm, scharf mit herzhaft echtem Chilli-Geschmack. Zum Verfeinern und Dekorieren von Salaten, Vorspeisen, Dip-Saucen, und sonstige pikante Gerichte 55783

Ktn. 3 x 470 ml Ds. **9,88**

Ursalz Mediterran

„Bio“, Gewürzsatz mild-fruchtig, mit dem Geschmack von Tomaten, Oliven und Zitronen. Zum Würzen von Fisch und Fischgerichten 75229

Ktn. 3 x 470 ml Ds. **7,36**

Fisch del Mare,

Gewürzsatz mit Meersalz ohne Glutamat, auch für Suppen und Saucen, ohne Geschmacksverstärker, lactosefrei 51847

Ktn. 6 x 1200 ml Ds. **12,59**

Fisch Scandis,

feines Gewürzsatz mit Kräutern würzig-aromatisch, mit typischen „Fisch-Kräutern“, ohne Zusatz von Glutamat. Kein Zusatz von Zitronensäure erforderlich. Ideal zum Braten und Pochieren 49242

Ktn. 6 x 1200 ml Ds. **11,80**

Würz-Blüten-Mix

Gewürzubereitung für Kurzgebratenes getrocknete Blüten-Kräuter-Mischung mit fruchtig, aromatischem Geschmack, sowie dem Aroma von würziger Minze. Zum Verfeinern und Vollenden von gegrilltem oder kurzgebratenem Fisch 60407

Ktn. 3 x 470 ml Ds. **9,15**

Fisch Karibik,

Gewürzsatz aromatisch-fruchtig, mit angenehmer Ingwer-Note. Für Salzwasserfische und kräftige Süßwasserfische, zum Braten, Grillen und Backen 81809

Ktn. 6 x 1200 ml Ds. **12,59**



Fischgold

5211 vegetarische Trockenmarinade für Fisch, verleiht einen pikant würzigen Geschmack. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. 15 - 20 g Fischgold würzen 1 kg Fisch 74606

Eimer 5 kg Ei. **51,95** (kg 10,39)



Primerba Kräuter-Feinwürzmittel „Dill“ 0720

frisch verarbeitete Kräuter mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen, äußerst ergiebig. 2 g Primerba würzen 0,25 Liter Suppe oder Sauce 41672

Ktn. 2 x 340 g Gl. **9,95**



Maggi Maridor,

Würzmischung für Fisch 6370 säuert, würzt und bindet den Fischgeruch. Ca. 12 g würzen 1 kg Fisch 95323 6370

Ktn. 10 x 350 g Ds. **5,75**

80255 8382 Ktn. 6 x 1 kg Box **10,98**

Rezept

Ein Rezept zu pfeffrigem Seeteufel auf Fenchelholz gegart mit Brokkoli und Apfel finden Sie unter www.servicebund.de Magazin-Code S123





TK Tiefsee- scallops / Kamm- muschelfleisch

„Coquille St. Jacques“,
ohne Rogen

(Placopecten magellanicus)

– Stückgewicht ca. 30 g, 10 - 20
Stück per 454 g –

großfallendes, sehr aromatisches
Muschelfleisch in zarter Konsistenz
mit natürlich süß-nussigem Ge-
schmack. Seegefroren in kanadi-
schen Gewässern - kein „Soaking“,
d. h. ohne Fremdsalzwasser und
ohne Glasur. Kurze Garzeit

46094

Ktn. 10 x 1 kg kg **21,50**
(10 Stück)

TK Black Tiger Cocktail Shrimps, gekocht, geschält

(Penaeus monodon)

– 100 - 200 Stück per 454 g –
ohne Kopf, ohne Schale, ohne
Schwanzsegment

46430

Ktn. 10 x 1 kg kg **6,95**

Eismeer-Garnelen,

in Lake (Pandalus borealis)

– 100 - 200 Stück per 454 g,
Abtropfgewicht 900 g –
geschälte, gekochte, extra große
Garnelen

58651

Ktn. 3 x 1,5 kg Ei. **12,95**

TK Eismeer- Garnelen, gekocht, geschält

(Pandalus borealis)

– 150 - 200 Stück per 454 g –
extragroße Garnele aus den Tiefen
des Nord-Atlantiks. Ideal als Beila-
ge zu frischen Salaten oder für Buf-
fets

66633

Ktn. 5 x 1 kg kg **9,95**

TK Flusskrebse,

ganz, gekocht

(Procambarus clarkii)

– 20 - 30 Stück per 500 g –
rötlich in der Farbe, fest im Fleisch,
mit den feinen, für Süßwasser-
krebse typischen Geschmacksnuan-
cen, nicht wässrig, im Sud gekocht

50990

Ktn. 12 x 500 g kg **5,45**

Flusskrebs- schwänze, in Lake

(Procambarus clarkii)

– 100 - 200 Stück per 454 g,
Abtropfgewicht 900 g –
sehr fleischig, besonders delikat als
Vorspeise mit Avocado und Feldsal-
at

58654

Ktn. 3 x 1,5 kg Ei. **13,95**

TK Kanadische Hummer, ganz, gekocht

(Homarus americanus)

– Stückgewicht ca. 300 g –
im Eisblock gefroren. Auch als De-
koration für Buffets

67602

Ktn. 10 Stück St. **5,45**



TK Halbe Hummer ▲

„Exquisit“, gekocht

– Fleischgewicht ca. 50 g –
hergestellt aus kanadischen Hum-
mern, von 500 g Lebendgewicht,
ausgebroschen und seitenverkehrt
wieder in die Hummerkarkasse ein-
gesetzt

74615

Ktn. 10 halbe Hummer St. **8,98**

TK Gambas,

Seawater, roh

(Penaeus semisulcatus)

– ca. 4 - 5 Stück per kg –
mit Kopf und Schale. Eine exklusi-
ve Wildfanggarnele aus der And-
aman-Sea

74908

Ktn. 10 x 1 kg kg **26,95**

TK Gambas,

Seawater „Black Tiger“, roh

(Penaeus monodon)

mit Kopf und Schale. Seawater-
Qualität = ca. 30 % höherer Fleisch-
anteil als bei Freshwater

81793 6 - 8 Stück per kg

Ktn. 10 x 1 kg kg **17,95**

44005 16 - 20 Stück per kg

Ktn. 10 x 1 kg kg **8,88**

TK Garnelen- Spieße, roh

(Penaeus monodon)

– Stückgewicht 100 g –
jeweils ca. 10 Seawater „Black Ti-
ger“ Garnelen, geschält, entdärmt

46445 rund gesteckt

44608 lang gesteckt **8,90**
(St. 0,89)



TK Riesen- garnelen,

Seawater „Black Tiger“, roh

(Penaeus monodon)

– 26 - 30 Stück per 454 g –
entdärmt, ohne Kopf, ohne Schale,
ohne Schwanzsegment

66855

Ktn. 10 x 1 kg kg **8,45**

TK Riesen- garnelen,

Seawater, gekocht

(Penaeus vannamei)

– 26 - 30 Stück per 454 g –
entdärmt, ohne Kopf, ohne Schale,
mit Schwanzsegment

40740

Ktn. 10 x 1 kg kg **8,95**

TK Riesen- garnelen,

Freshwater, roh

(Macrobrachium rosenbergii)

– 8 - 12 Stück per 454 g –
ohne Kopf, mit Schale, nur einmal
gefroren

44609

Ktn. 10 x 1 kg kg **13,85**



TK Riesen- garnelen,

Seawater „Black Tiger“, roh

(Penaeus monodon)

ohne Kopf, mit Schale, nur einmal
gefroren

44007 8 - 12 Stück per 454 g

Ktn. 10 x 1 kg kg **14,95**

99165 13 - 15 Stück per 454 g

Ktn. 10 x 1 kg kg **11,88**

TK Kamtschatka- Königskrabben,

ganz, gekocht

(Paralithodes camtschatica)

– Stückgewicht 1,5 - 2,5 kg –
das Prunkstück auf jedem Buffet.
Die Kamtschatka-Königskrabben
gelten als die qualitativ besten.
Sehr hoher Anteil (ca. 50 - 60 %) an
süßem, saftigem Fleisch in den Ar-
men und Beinen, sehr dekorativ

90572

Ktn. 1 Stück kg **29,95**



Rezept

*300 g Joghurt mit 50 ml Sahne und dem Saft einer
Zitrone verrühren. 1 Knoblauchzehe, je 50 g grüne und
schwarze Oliven kleinhacken und zugeben. Salzen,
pfeffern und zu Shrimps servieren.*





TK Rabas Empanadas, paniert, vorgebacken
 – 100 - 120 Stück per kg – zarte Tintenfischstreifen in hauchdünner Panade - eine Tapas Spezialität aus Spanien. Ideal als Vorspeisenteller oder als knusprige Beilage

66267 Ktn. 4 x 1 kg kg **5,35**



TK Calamari à la Romana, paniert
 – 40 - 50 Stück pro kg – saftige Tintenfischringe in leckerem Backteig

48182 Ktn. 4 x 2 kg Btl. **7,98** (kg 3,99)



TK Chipirones, paniert
 – ca. 200 Stück per kg – kleine panierte Tintenfischringe. Ideal als knusprige Beilage oder als Hauptgericht

66266 Ktn. 4 x 1 kg kg **7,95**

TK Scampi fritti, paniert
 – 100 - 200 Stück per kg – hochwertige Garnelen in schmackhaftem Backteig

66266 Ktn. 4 x 1 kg kg **7,77**

Rezept

Die Blätter von 1 Bund Koriander und 2 Bund Petersilie, 3 geschälte Knoblauchzehen und 2 frische entkernte Chilischoten grob hacken. Zusammen mit 100 ml Olivenöl, 4 EL Weinessig und 1 EL Honig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahltem Kreuzkümmel abschmecken. Diese Mojo verde als Dip zu Scampi fritti oder Calamari servieren.



TK Colamares-Steaks (Dosidicus gigas)
 – Stückgewicht 120 - 170 g – nur kurz gebraten oder gegrillt sind die Steaks leicht bekömmlich und kulinarisch ein Hochgenuss

92571 Ktn. 12 x 1 kg kg **7,98** (St. ca. 1,16)



TK Meeresfrüchtecocktail, gekocht
 hervorragend geeignet für Pastagerichte, Aufläufe und Gratins u.v.m. Nur 1,5 % Fettgehalt

67610 Ktn. 10 x 1 kg Btl. **5,55**

TK Tintenfisch-tuben, U 10, roh (Todarodes pacificus)
 – U 10 = max. 10 Stück per kg – schneeweiße, zarte Tuben, ideal zum Füllen und Braten in der mediterranen Küche, einzeln gefrostet

45869 Ktn. 10 x 1 kg kg **4,45**



TK Sylter Fischpfanne
 herzhaftes Fischgericht mit frittierten Kartoffeln, Speck, Gemüse und Alaska-Seelachs-Filetstücken (Anteil 39 %), mit leichter Sauce, Kräutern und geräucherter Putenfleisch

56481 Ktn. 6 x 1,5 kg Btl. **6,29** (kg ca. 4,19)

TK Paella Reispfanne „Paella Olé“
 körniger gelber Reis, feines Gemüse, Alaska-Seelachs-Naturfiletstücke, Tintenfisch, erlesene Meeresfrüchte und zartes Hähnchenfleisch, mediterran gewürzt

54106 Ktn. 6 x 1,5 kg Btl. **5,55** (kg 3,70)

Tipp

Ein Rezept zu gefüllten Tintenfisch-tuben finden Sie unter www.servicebund.de Magazin-Code S121



TK Grünschalenschnecken, 1/2 Schalen (Perna spp.)
 – 30 - 45 Stück per kg – blanchierte, wohlschmeckende Miesmuscheln aus Neuseeland mit süßlichem Geschmack. Das Fleisch weiblicher Tiere ist orange-apricot-farben, das der männlichen creme-weiß. Gut geeignet für Buffets, Antipasti etc.

81319 Ktn. 10 x 1 kg kg **5,45**





Neu



TK Räucherlachs-konfekt

– Stückgewicht ca. 10 g – Schichten von schottischem Räucherlachs und Frischkäse (mit leichter Meerrettichnote) abwechselnd auf herzhafem Pumpernickel geschichtet, mit frischem Dill, geröstetem Sesam oder Blaumohn dekoriert
91270
Ktn. 10 x 240 g
(10 x 24 Stück)

Pa. **8,45**
(St. ca. 0,35)



TK Lachspralinen

– Stückgewicht ca. 10 g – handwerklich gefertigte Lachspralinen in 5 verschiedenen Formen, gefüllt mit Frischkäse

64459
Ktn. 8 x 150 g (8 x 15 Stück)

Pa. **7,45**
(St. ca. 0,49)



TK Flying Buffet, Mischkarton 4-fach sortiert

– Stückgewicht 30 g – Eismeergarnelen auf Ratatouille, Zweierlei vom Lachs (Räucherlachscreme & Lachstatar), Räucherfischmousse mit geräucherter Forelle im Weißweinspiegel und Krabbenmousse auf gelierter Tomatenconsomme mit Krebsfleisch im attraktiven Kunststoffbecher

64052
Ktn. 720 g
(4 x 6 Stück) Ktn. **27,60**
(Be. 1,15)



TK Pangasius Snacks, im Bierteig

– Stückgewicht 20 - 40 g – saftige Pangasiusstücke mit einem hauchdünnen Bierteig umhüllt

84249
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x ca. 33 Stück) Pa. **6,95**
(St. ca. 0,21)



Neu

TK Potatoe Shrimps, Riesengarnelen im Kartoffel-nest

– Stückgewicht ca. 25 g – feine Wildfang-Garnelen umhüllt von einem knusprigen Kartoffel-nest. Optisch ein „Hingucker“

79105
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 40 Stück) Pa. **8,98**
(St. ca. 0,224)

TK Garnelenspieße, Black Tiger, roh, mariniert

– Stückgewicht 50 g = 2 Stück – eine handgearbeitete Spezialität aus Vietnam. Die bissfesten u. knackigen Garnelen werden per Hand sorgfältig geschält und mit einer leichten Knoblauchmarinade überzogen

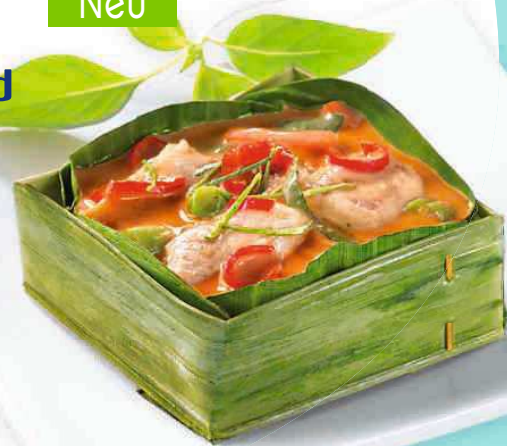
68575
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 20 Spieße) kg **12,75**
(St. ca. 0,64)



Neu



Neu



TK Shrimp Papaya Salad

– Stückgewicht 70 g – knackige Papaya- und Karottenstreifen mit gegerter Garnele und Cashewnüssen in einem mit Bananenblatt ausgelegten Palmblattkörbchen

57538
Ktn. 2 x 1,68 kg
(2 x 24 Stück) Pa. **23,99**
(St. ca. 0,99)

TK Red Thai Fish Curry, gegart

– Stückgewicht 70 g – Tilapiafiletstücke in einer pikant-scharfen, mit Gemüse verfeinerten, roten Currysauce in einem mit Bananenblatt ausgelegten Palmblattkörbchen

57540
Ktn. 2 x 1,68 kg
(2 x 24 Stück) Pa. **25,99**
(St. ca. 1,08)

TK Fish Sticks „Lemon“

– Stückgewicht 30 g – das mit frischem Limonensaft marinierte Pangasius-Fischfilet ist wellenförmig auf einem Bambusspieß aufgesteckt

85386
Ktn. 2 x 1,5 kg
(2 x ca. 50 Stück) Pa. **16,95**
(St. ca. 0,339)



TK Pangasius-Filetrollchen, mit Lachsfilet gefüllt

– Stückgewicht 40 - 50 g – sehr schmackhaft, mit feiner Optik. Praktisch grätenfrei, ideal zum Dünsten

90117
Ktn. 10 x 1 kg
(ca. 20 - 25 Stück) kg **7,98**
(St. ca. 0,359)



TK California Rolls

„Seafood Selection“, Mischkarton 5-fach sortiert
– Rolle ca. 360 g = ca. 10 - 14 Stück – gefüllte Reisrollen mit gegartem Fisch zum Selbstportionieren. Sortimentskarton bestehend aus Mt. Fuji Roll (Karotten, Kürbis, Krebsfleisch), Seattle Roll (Seetang innen, grüner Spargel, geräucherter Lachs, gerösteter Sesam), Unagi Roll (Unagi-Aal, Karotten, Spinat, rote Bete, schwarzer Sesam), Shrimp Roll (Shrimps, Frischkäse, gerösteter Sesam), Tuna Roll (Thunfisch, süß-sauer eingelegt, Gurke, rote Paprika, gerösteter Sesam)

64442
Ktn. ca. 3,6 kg
(10 Rollen) Ktn. **84,90**
(Ro. 8,49)





TK Atlantik-zungenröllchen,
mit getrüffeltem Wirsing und Riesengarnele
– Stückgewicht 85 g, in 1/1 Gastro-norm –
mit einer Scheibe Sommertrüffel und Korianderblatt garniert

915710
Ktn. 3 Schalen
(3 x 16 Stück) Pa. **27,04**
(St. 1,69)

TK Atlantik-zungen-Röllchen,
mit Blattspinat
– Stückgewicht 85 g, in 1/1 Gastro-norm –
unter Verwendung von Butter, Salz, Pfeffer und Zwiebelwürfeln zubereitet

91186
Ktn. 3 Schalen
(3 x 16 Stück) Pa. **22,88**
(St. 1,43)

TK Mini-Lachspasteten,
mit Pesto
– Stückgewicht ca. 40 g –
Lachs, umhüllt von einer feinen Zander-Pesto-Spinatfarce, im Blätterteigmantel. Kann kalt oder warm serviert werden

75482
Ktn. 1,8 kg
(45 Stück) Ktn. **35,55**
(St. 0,79)

TK Dorschfilets,
im Wirsingmantel
– Stückgewicht 40 g –
mit einer Zanderfarce, gewürzt mit Kurkuma, gewickelt in Wirsingkohlblätter. Praktische Größe für Vorspeise oder Zwischengang

91067
Ktn. 1,8 kg
(45 Stück) Ktn. **33,75**
(St. 0,75)

TK Blätterteig-törtchen,
mit Blattspinat und Krebs-schwanz
– Stückgewicht 35 g –
gefüllt mit Blattspinat und Emmen-taler Käse, mit einem Krebs-schwanz garniert, ideal als Finger-Food, Vorspeise oder auf dem Buffet

92560
Ktn. 3 x 1 kg
(3 x ca. 29 Stück) Pa. **20,28**
(St. ca. 0,699)



TK Seealgen-Salat
„Goma Wakame“, mariniert,
mit Sesam
als Beilage zu Sushi und asiatischen Fisch-Spezialitäten, nur auftauen und servieren

98167
Ktn. 12 x 1 kg Btl. **8,75**



TK Knusper-Backfisch,
vorgebacken
– Stückgewicht ca. 150 g –
handgeschnittene, grätenfreie Naturfilet-Portionen vom Kap-See-hecht, umhüllt von einem würzigen Backteig

63399
Ktn. 5 kg
(ca. 33 Stück) Ktn. **32,95**
(St. ca. 0,99)

TK Fischstäbchen,
paniert, vorgebraten
– Stückgewicht 30 g –
saftige, praktisch grätenfreie Fisch-filets, umhüllt von knuspriger Pana-de

82738
Ktn. 6 kg
(ca. 200 Stück) Ktn. **21,80**
(St. ca. 0,109)

TK Fisch-Burger, paniert
– Stückgewicht 75 g –
aus fein zerkleinertem See-fisch, praktisch grätenfrei,
pikant gewürzt

76706
Ktn. 6 kg
(80 Stück) Ktn. **13,52**
(St. ca. 0,169)

TK Ostsee-Dorschfilets,
in Backteig, vorgebacken
– Stückgewicht ca. 160 g –
praktisch grätenfrei

48178
Ktn. 5,28 kg
(33 Stück) Ktn. **65,34**
(St. ca. 1,98)

TK Schlemmerfilets
saftiges, praktisch grätenfreies Alaska-Seelachsfilet

91261 Bordelaise
mit einer Auflage von pikant-würzigen Kräutern
Ktn. ca. 6 kg
(30 Stück) Ktn. **23,97**
(St. 0,799)

91260 Brokkoli
mit einer Auflage von feinem Käse und Brokkoli
Ktn. ca. 6 kg
(30 Stück) Ktn. **26,40**
(St. 0,88)

TK Nordsee-Schollenfilets,
mit Haut, paniert
einzeln tiefgefroren, Doppelfilets wie gewachsen, praktisch grätenfrei

94491 Stückgewicht 140 - 160 g
Ktn. 5 kg kg **5,25**
(St. ca. 0,79)

40949 Stückgewicht 160 - 180 g
Ktn. 5 kg kg **5,25**
(St. ca. 0,89)

94489 Stückgewicht 180 - 200 g
Ktn. 5 kg kg **5,25**
(St. ca. 0,99)

TK Alaska Seelachsfilets,
in Knusperpanade
– Stückgewicht ca. 150 g –
praktisch grätenfreie, saftige Filets, mit besonders knuspriger Panade

40405
Ktn. 6 kg
(ca. 40 Stück) Ktn. **27,60**
(St. ca. 0,69)

TK Seelachsfilets
„Bretagne“, paniert,
vorgebacken
– Stückgewicht ca. 185 g –
mit Brokkoli-Käse-Schinkenfüllung, praktisch grätenfrei

56687
Ktn. 5,55 kg
(30 Stück) Ktn. **47,70**
(St. ca. 1,59)

TK Seelachs
„Cordon-Bleu“, paniert,
vorgebacken
– Stückgewicht ca. 185 g –
mit Käse- und Schinkenwürfeln, praktisch grätenfrei

56686
Ktn. 5,55 kg
(30 Stück) Ktn. **50,70**
(St. ca. 1,69)

TK Fischrouladen
„Julienne“
– Stückgewicht ca. 150 g –
Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, gefüllt mit feinen Karotten- und Selleriestreifen sowie Petersilie, Dillspitzen und Gewürzen

72609
Ktn. 4,5 kg
(30 Stück) Ktn. **38,40**
(St. ca. 1,28)



TK Lachsfilets
in Blätterteig
– Stückgewicht 150 g –
feines Lachsfilet und Spinat in Blätterteighülle

52587
Ktn. 3 kg
(20 Stück) Ktn. **31,80**
(St. 1,59)

TK Fisch-figuren
„Happy Fish“,
vorgebacken
– Stückgewicht ca. 30 g –
lustige Fischfiguren aus filetiertem, saftigem Alaska-Seelachs in einer knusprigen Panade. Praktisch grätenfrei

65255
Ktn. 3 kg
(ca. 100 Stück) Ktn. **15,90**
(St. ca. 0,159)



TK Alaska Seelachsfilets,
in Backteig, vorgebacken
– Stückgewicht ca. 170 g –
praktisch grätenfrei, umhüllt von knusprig-würzigem Backteig

82739
Ktn. 6 kg
(ca. 35 Stück) Ktn. **27,30**
(St. ca. 0,78)

