



Frische Regenbogenforelle, ausgenommen, mit Kopf (Oncorhynchus mykiss)

– Stückgewicht 300 - 400 g – Aquakultur Dänemark. Die Forelle zeichnet sich durch ihr festes, weißes Fleisch aus. Vielseitig verwendbar zum Kochen, Braten oder Räuchern.

42434, Stück 300 - 400 g **TP.***



Frische Nordsee-Seezunge, ausgenommen, mit Kopf (Solea solea)

– Stückgewicht 500 - 600 g – gehört zur Ordnung der Plattfische, und hat festes, weißes Fleisch. Sie kann gedünstet oder gebraten werden und wird meistens als ganzer Fisch serviert.

80425, Stück 500 - 600 g **TP.***



Frischer Wolfsbarsch, ausgenommen, mit Kopf (Dicentrarchus labrax)

– Stückgewicht 400 - 600 g – das schneeweiße, zarte Fleisch, das auch Loup de mer genannt Edelfischs, schmeckt einfach köstlich und gehört zum feinsten, was sich aus dem Meer fischen lässt. Nicht zuletzt schätzen seine Fans, dass der Wolfsbarsch kaum Gräten hat.

42750, Stück 400 - 600 g **TP.***



Frische Premium Lachsfilets, Trim D (Salmo salar)

– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg – Superior-Qualität mit festem roten Fleisch. Superfrisch, da nach dem Fang sofort verarbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten verwendet.

42821 **mit Haut, mit Gräten, pre rigor** **TP.***
Ktn. ca. 10 kg

42820 **mit Haut, ohne Gräten, post rigor** **TP.***
Ktn. ca. 10 kg



Unser Frischfisch-Video auf Facebook

<http://bit.ly/clipdirektfrisch>



Frische Skrei Filets, mit Haut, mit Gräten (Gadus morhua)

– Stückgewicht 300 g+ – Skrei, den arktischen Winterkabeljau, gibt es nur in Norwegen in den Wintermonaten von Anfang Januar bis Ende April. Sein Fleisch ist besonders fest und aromatisch und schmeckt sowohl gebraten als auch pochiert.

42420, Stück 300 g+ **TP.***



Frische Rotbarschfilets, ohne Haut, mit Gräten (Sebastes marinus)

– Stückgewicht 150 g+ – sind wohlschmeckend, fettreich und fest. Sie sind zum Braten, Dünsten und Räuchern geeignet.

42402, Stück 150 g+ **TP.***



Frischer Seeteufelschwanz, ohne Haut, ohne Bauch (Lophius piscatoris)

– Stückgewicht 2 - 4 kg – hat ausgezeichnetes Fleisch, das auch nach der Zubereitung fest und nahezu weiß bleibt.

42409, Stück 2 - 4 kg **TP.***



Frische Seelachs Portionen, ohne Haut, mit Gräten (Pollachius virens)

– Stückgewicht 200 g – in gleichmäßige Portionen geschnitten. Fest im Biss, aromatisch-kraftig im Geschmack und leicht zuzubereiten, sind sie ideal für den alltäglichen Fischgenuss.

82929, Stück 200 g **TP.***



Frischer Nordsee-Steinbutt, ausgenommen, mit Kopf (Scophthalmus maximus)

– Stückgewicht 2 - 3 kg – ist ein Plattfisch, das Fleisch ist weiß, fest und hat einen leicht nussigen, unverwechselfähigen Geschmack.

42421, Stück 2 - 3 kg **TP.***



Frische Dorade Royal, ausgenommen, mit Kopf (Sparus aurata)

– Stückgewicht 400 - 600 g – ist ein beliebter Speisefisch, das Fleisch ist fest und sehr schmackhaft.

42751, Stück 400 - 600 g **TP.***



Frische Kabeljau Loins, ohne Haut, grätenfrei (Gadus morhua)

– Stückgewicht 200 g+ – sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten.

42400, Stück 200 g+ **TP.***



Frischer Seespargel (Salicornia europaea)

– Schale 200 g – ist wohlschmeckend, wenn auch recht salzig. Er wird blanchiert, kurz angebraten oder roh verzehrt, und ist unter anderem als Beilage zu Fisch und als Salat sehr geschätzt.

51699, Schale 200 g **TP.***

* Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!



Frischer Fisch
Fangfrische Lieferung in kürzester Zeit



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

01/16 K4 WMD



Die Mindestbestellmenge von 5 Kilogramm muß nicht sortenrein sein – damit genießen auch Kunden fern der Küste ganz neue Flexibilität bei der Planung!

Küstenfrisch auf den Tisch

Mit direkt.frisch. können sich Service-Bund Kunden frischen Fisch direkt von der Fischplattform in Bremerhaven nach Hause liefern lassen. Die Bestellung erfolgt wie gewohnt bei Ihrem Service-Bund Fachberater - die Auslieferung übernimmt DPD. Von der Bestellung bis zur Lieferung vergehen nicht mehr als 48 Stunden bis der Fisch eisgekühlt geliefert wird.

Dripless-Box für alle Lieferungen

Sicherheit und Sauberkeit während der gesamten Prozesskette: In der Dripless-Box, einer dickwandigen Styroporbox, wird der Fisch gekühlt. Darin liegt ein Saugpad für Tauwasser und Crasheis in tropfsicheren Spezialbeuteln, das den Fisch zur Kühlung umgibt. Das speziell entwickelte System kühlt sich so selbst, daher wird für den Transport kein Kühl-LKW benötigt.



Das aktuelle Frischfischangebot erhalten Sie über Ihren Service-Bund Fachberater.



Erst bei Bestelleingang in Bremerhaven wird die Ware zusammengestellt und handfiletiert.



Umgeben von zwei auslaufsicheren Eisbeuteln kommt der Fisch in die Kühlbox.



Der Versand dauert maximal 24 Stunden (CO2-neutral).



Das Sortiment kann je nach Fang und Jahreszeit variieren.

Kurze Lieferzeiten bei Frischfisch

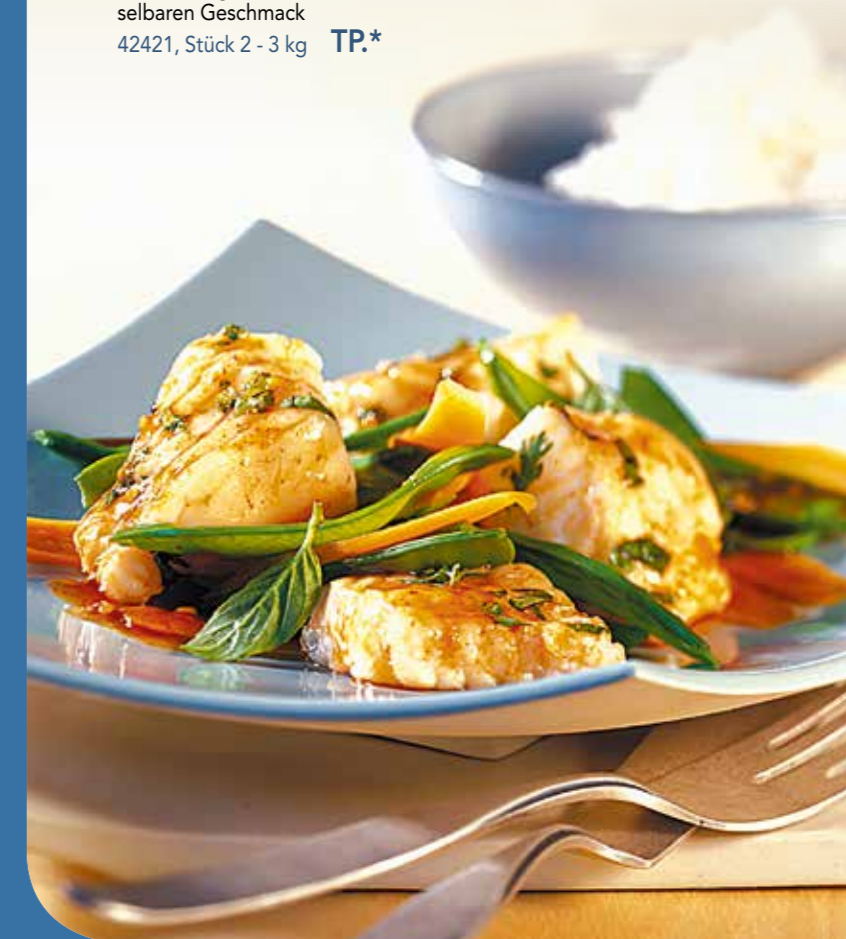
„Fischers Fritz fischt frische Fische für direkt.frisch., der kommt dann schnell bei Ihren Gästen auf den Tisch“. In etwa so funktioniert das neue Lieferangebot des Service-Bund. „Durch den direkten Versand von der Frischfischplattform in Bremerhaven hin zum Kunden entfällt der Weg über den Zwischenhändler“, erklärt Sven-Uwe Kempe, Fischexperte beim Service-Bund. Zusammen mit seinem Kollegen Arnd Diedrichsen hat Kempe sogar einen kleinen Youtube-Clip produziert, in dem die zwei erklären, wie direkt.frisch. funktioniert.

„In Bremerhaven arbeiten nur Profis mit langjähriger Erfahrung. Das Wissen und die Erfahrung unserer Fachleute sind ein Garant für perfekte Qualität und Frische“, so Kempe. Angeboten wird Ware aus der Nordsee, dem Atlantik, Lachs aus Aquakultur oder ServisaPlus Lachs. Besonders interessant ist das umfangreiche Filet-Sortiment in den Qualitätsstufen Premium bis Standard. Da die Mindestbestellmenge für direkt.frisch. bei nur 5 Kilogramm liegt und man die Sorten sogar mischen kann, lohnt sich in jedem Fall eine Probebestellung.

Fragen zu direkt.frisch. beantwortet Sven-Uwe Kempe und sein Team gerne unter 0151-120 535 99 oder 0175-226 46 000, sven-uwe.kempe@servicebund.de

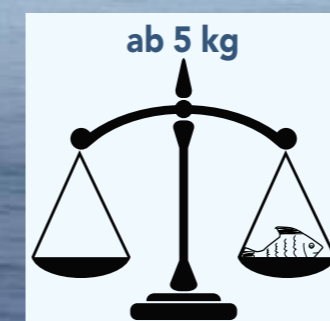


Frischer Nordsee-Steinbutt, ausgenommen, mit Kopf (Scophthalmus maximus) – Stückgewicht 2 - 3 kg – ist ein Plattfisch, das Fleisch ist weiß, fest und hat einen leicht nussigen, unverwechselbaren Geschmack TP.* 42421, Stück 2 - 3 kg

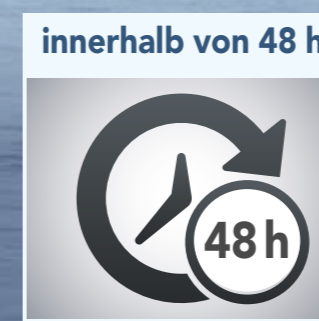


Frisk, frischer, direkt.frisch. – die Vorteile im Überblick

Sicherheit und Sauberkeit während der gesamten Prozesskette: In der tropffreien und sicher verschlossenen Dripless-Box bleibt der Fisch eisgekühlt.



Mindestbestellmenge 5 Kilogramm



Auslieferung nach max. 48 h ab Bestellung



Bestellung und Abrechnung über den Service-Bund



Belieferung in ganz Deutschland!