





## Klassiker Feinkostsalate



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Heringssalate

#### Delikatess-Heringssalat, rot

Zarte Bismarckhappen mit Roter Bete, saftigen Äpfeln und Zwiebeln in cremiger Salatmayonnaise

Besonderheiten	Art.-Nr.	Gebinde	RLZ
	410100	1,0 kg	12
	410102	5,0 kg	12

#### Dill-Happen

Zarte Bismarckhappen mit Senfgurken, saftigen Äpfeln und Zwiebeln in einem Joghurt-Dressing

	410030	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Joghurt-Heringstopf

Zarte Bismarckhappen mit Sellerie, roten Zwiebeln und Senfgurken in feiner Joghurt-Schnittlauch-Mayonnaise

	410060	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Göteborger

Nordisch-marinierte Heringshappen mit Gewürzgurke, roten Zwiebeln und grünem Pfeffer in einem cremigen Sauerrahm-Dressing

	410090	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Schwedischer Heringssalat

Nordisch-marinierte Heringshappen mit saftigem Kürbis, Gewürzgurke und Zwiebeln in einer leichten Dillmarinade



	410240	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Hamburger Sahne-Heringstopf

Zarte Bismarckhappen mit Äpfeln und Zwiebeln in einer Sahnecreme

	410020	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Büsumer Frühstück

Zarte Bismarckhappen mit Tomaten und Zwiebeln in einer Sahnecreme

	410010	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Heringssalat, weiß

Zarte Bismarckhappen mit Weißer Bete, knackigen Äpfeln, Salatgurke und Zwiebeln in Salatmayonnaise

	410130	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Preiselbeer-Heringshappen

Heringshappen ohne Haut mit Preiselbeeren in einem leichtem Dressing

	410340	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Roter Heringssalat ohne Mayonnaise

Zarte Bismarckhappen mit Roter Bete, saftigen Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Essig-Öl-Marinade



	410110	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Friesenfrühstück

Zarte Heringshappen mit Nordseekrabben, Äpfeln und Zwiebeln in einer Joghurt-Dill-Mayonnaise

	410690	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

### Matjessalate

#### Rostocker Heringstopf

Zarte Matjeshappen, Garnelen, rote Zwiebeln, Salatgurke und Sellerie in Salatmayonnaise

	410280	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Matjessalat

Zarte Matjeshappen, Salatgurke, Zwiebeln und Paprika



	410150	1,0 kg	12
--	--------	--------	----

#### Sylter Inselfeuer

Milde Kräutermatjeshappen mit roter Paprika, grünen Pfefferkörnern und Senfgurken in pikanter Salatmayonnaise mit einem Hauch Chili

	410250	1,0 kg	12
--	--------	--------	----



## Klassiker Feinkostsalate



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Krabben, Meeres- und Fischspezialitäten Art.-Nr. Gebinde RLZ

#### Shrimps-Cocktail

Shrimps, fruchtige Ananas, Mandarinen und Kürbis in einer Cocktailsauce

410620 1,0 kg 12

#### Nordseekrabbensalat

Nordseekrabben in Salatmayonnaise

410630 1,0 kg 12

#### Krabbensalat mit Shrimps

Shrimps in Salatmayonnaise

410600 1,0 kg 12

#### Curry-Chunks

Feine Surimi-Happen in Currycreme

410650 1,0 kg 12

#### Seelachs in Salatmayonnaise

Würziger Seelachs in Salatmayonnaise

412050 1,0 kg 12

#### Räucherforellensalat

Geräucherte Forellenstücke mit frischem Apfel, Zwiebel und Ei in einer Kräuter-Joghurt-Mayonnaise

412020 1,5 kg 12

#### Flusskrebse in Ananas-Currycreme

Zarte Louisiana-Flusskrebse mit Ananasstücken in einer feinen Currycreme

410720 1,0 kg 12

### Fleisch- und Geflügelsalate Besonderheiten Art.-Nr. Gebinde RLZ

#### Feinster Fleischsalat

Feines Fleischbrät mit herzhaften Gurken in Salatmayonnaise

410400 1,0 kg 12

#### Putenbrust-Salat mit tropischen Früchten

Zarte Putenbruststücke mit Papaya, Banane und Ananas in einer Currycreme

410480 1,0 kg 12

#### Geflügelsalat

Zartes Geflügelfleisch, Champignons, feiner Spargel, Ananas und Mandarinen in leicht cremiger Salatmayonnaise

410470 1,0 kg 12

### Gemüse- und Feinkostsalate Besonderheiten Art.-Nr. Gebinde RLZ

#### Farmersalat

Fein geraspelte Karotten, Sellerie und Porree in Joghurt-Dressing



410800 1,0 kg 12

#### Porree-Salat

Knackiger Porree, pikante Weichkäse-Würfel (in Salzlake gereift), grüne und rote Paprika in Kräutermarinade



413210 1,0 kg 12

#### Waldorf-Salat

Feine Selleriestreifen mit fruchtiger Ananas, Mandarinen und Haselnüssen in Mayonnaise



410920 1,0 kg 12

#### Rahm-Gurkensalat

Saftige Salatgurkenscheiben in einem Sahne-Dressing



410830 1,0 kg 12

#### Korsika-Salat

Würziger Weichkäse (in Salzlake gereift), Weißkohl, Porree und schwarze Oliven in würziger Marinade



413040 1,0 kg 12

#### Bauernsalat

Pikante Weichkäse-Würfel (in Salzlake gereift) mit roter und grüner Paprika, Zwiebeln und schwarzen Oliven (geschwärzt) in einer aromatischen Knoblauch-Marinade



413020 1,0 kg 12

#### Weißkrautsalat

Weißkraut mit Paprikastreifen in pikanter Tunke



410881 2,0 kg 12



## Kartoffelsalate | Saucen, Dressings, Mayonnaisen



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Kartoffelsalate

#### Speck-Kartoffelsalat

Kartoffelscheiben mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Speck in einem Essig-Öl-Dressing



Art.-Nr. 410990 Gebinde 3,0 kg RLZ 12

#### Pellkartoffelsalat

Kartoffelscheiben mit Gewürzgurke und Zwiebeln in Salatmayonnaise



Art.-Nr. 410970 Gebinde 3,0 kg RLZ 12

### Saucen, Dressings & Co.

#### Knoblauch-Dressing

Feines Knoblauch-Dressing, ideal zu Backfisch oder als Sauce zu Fleischgerichten



Art.-Nr. 471181 Gebinde 2,0 kg RLZ 21



Art.-Nr. 471182 Gebinde 5,0 kg RLZ 21

#### Zwiebel-Sahnesauce

Feine Sahnecreme, pikant abgeschmeckt mit Zwiebeln, ideal zu Matjes- und Heringsfilets



Art.-Nr. 471130 Gebinde 2,0 kg RLZ 21

#### Tsatsiki

Würzige Joghurt-Creme mit pikantem Weichkäse (in Salzlake gereift) und Salatgurke



Art.-Nr. 471250 Gebinde 2,0 kg RLZ 21

#### Remoulade „Croque & Sandwich“

Fein-würzige Remoulade ideal als Croque- oder Sandwichsauce – der Klassiker unter Croque-Kennern



Art.-Nr. 471310 Gebinde 1,5 kg RLZ 21



Art.-Nr. 471101 Gebinde 10,0 kg V 21

#### Hausfrauen-Remoulade

Pikante Remoulade mit Gewürzgurken, weißen Zwiebeln, Petersilie und etwas Knoblauch, ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Folienkartoffeln



Art.-Nr. 471110 Gebinde 2,0 kg RLZ 21

#### Remoulade nach dänischer Art

Herzhafte Remoulade mit gewürfelten Gewürzgurken, Tomaten-Paprika und weißen Zwiebeln ideal zu Brat- und Backfisch oder für „Hamburger“



Art.-Nr. 471280 Gebinde 2,0 kg RLZ 21

### Mayonnaisen

#### „DREWS“-Mayonnaise 80 %

80 % Ölgehalt mit Eigelb



Art.-Nr. 471001 Gebinde 5,0 kg RLZ 30



Art.-Nr. 471002 Gebinde 10,0 kg RLZ 30

#### „DREWS“-Salatmayonnaise 60 %

60 % Ölgehalt mit Eigelb



Art.-Nr. 471010 Gebinde 2,0 kg RLZ 30



Art.-Nr. 471011 Gebinde 5,0 kg RLZ 30

Art.-Nr. 471012 Gebinde 10,0 kg RLZ 30

#### „DREWS“-Salatmayonnaise 50 %

50 % Ölgehalt mit Eigelb



Art.-Nr. 471021 Gebinde 5,0 kg RLZ 30



Art.-Nr. 471022 Gebinde 10,0 kg RLZ 30

#### DREWS-Salatmayonnaise leicht und cremig 50 %

50 % Ölgehalt mit Eigelb



Art.-Nr. 471030 Gebinde 10,0 kg RLZ 30

#### DREWS-Salatmayonnaise klassisch mit Zucker 50 %

50 % Ölgehalt mit Eigelb und Zucker



Art.-Nr. 471040 Gebinde 10,0 kg RLZ 30



## Meeres-Spezialitäten | Warmgerichte | Rollmöpse



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Meeres-Spezialitäten

#### Garnelen in Knoblauchöl

Zarte Garnelen in pflanzlichem Öl, herzhaft gewürzt mit Knoblauch und Kräutern, Einwaage 0,9 kg, ca. 140-180<sup>1</sup> Stück



Art.-Nr. 441160 Gebinde 1,5 kg RLZ 12

#### Seelachsschnitzel in Öl

Mild gesalzenes Seelachsschnitzel (Lachersatz) aus Alaska-Seelachs in Öl

Art.-Nr. 413000 Gebinde 1,0 kg RLZ 21

Art.-Nr. 412002 Gebinde 10,0 kg RLZ 21

#### Seelachsschnitzel in Öl, grob

Mild gesalzenes, grob geschnittenes Seelachsschnitzel (Lachersatz) aus Alaska-Seelachs in Öl

Art.-Nr. 412001 Gebinde 5,0 kg RLZ 21

### Warmgerichte

#### Lachsstrudel

Zartes Lachsfilet in Lachs- und Spinatfarce, umwickelt mit blanchiertem Mangold im Blätterteig



Art.-Nr. 70055 Gebinde 1,0 kg RLZ 12

#### Fischfrikadellen

25 Fischfrikadellen à ca. 75 g, in einem Styropor-Karton verpackt



Art.-Nr. 491750 Gebinde 25 Stück RLZ 8

### Rollmöpse

#### Bornholmer Röllchen

Zarte Heringsfilets ohne Haut, handgerollt und mandelgestiftet, eingelegt in würzigem Knoblauch-Aufguss mit feinen Kräutern, Fischeinwaage 1,0 kg, ca. 63<sup>1</sup> Stück



Art.-Nr. 430050 Gebinde 1,5 kg RLZ 28

#### Delikatess-Gabelrollmöpse

Fischeinwaage 0,7 kg, ca. 18<sup>1</sup> Stück



Art.-Nr. 430390 Gebinde 1,0 kg RLZ 30

#### Delikatess-Gabelrollmöpse

Fischeinwaage 2,0 kg, ca. 40-45<sup>1</sup> Stück



Art.-Nr. 430201 Gebinde 2,8 kg RLZ 30

#### Delikatess-Rollmöpse

Fischeinwaage 2,0 kg, ca. 20<sup>1</sup> Stück



Art.-Nr. 430080 Gebinde 2,5 kg RLZ 30

#### Dill-Möpse

Feinste Gabelrollmöpse ohne Haut und ohne Gurke in einer Dillmarinade, Fischeinwaage 0,75 kg, ca. 44<sup>1</sup> Stück



Art.-Nr. 430060 Gebinde 1,0 kg RLZ 12

#### Party-Möpse

Feinste Gabelrollmöpse ohne Haut mit Gurke in einem edlen vollmundigen Rotweinaufguss, Fischeinwaage 0,75 kg, ca. 22<sup>1</sup> Stück



Art.-Nr. 430040 Gebinde 1,0 kg RLZ 12

#### Lucullus-Möpse

Feinste Gabelrollmöpse ohne Haut, mit Gurke in fruchtiger Tomatensauce, Fischeinwaage 0,75 kg, ca. 22<sup>1</sup> Stück



Art.-Nr. 430510 Gebinde 1,5 kg RLZ 12



## Matjes-Spezialitäten



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Matjes-Spezialitäten

#### Kräuterfilets

Zarte Kräutermatjesfilets, verfeinert mit frischen Kräutern, in Öl eingelegt, Fischeinwaage 1,0 kg, ca. 15<sup>1</sup> Stück



431520 1,5 kg 21

#### Matjesfilets in Zwiebelsahnesauce

Marinierte Matjesfilets in Zwiebelsahnesauce

Fischeinwaage 1,5 kg, ca. 23<sup>1</sup> Stück

431421 3,0 kg 12

Fischeinwaage 5,0 kg, ca. 77<sup>1</sup> Stück

431420 10,0 kg 12

#### Edle Matjesfilets nordischer Art in Öl

Ausgesuchte, handverlesene Matjesfilets in Öl, Fischeinwaage 2,0 kg, ca. 26<sup>1</sup> Stück



431050 2,5 kg 28

#### Holländische Matjes-Doppelfilets ohne Öl

Zarte, milde Doppelfilets, natürlicher Geschmack, ohne Öl, ca. 10 Doppelfilets



431610 1,0 kg 5

#### Drews' Beste Holländische Matjes-Doppelfilets

Kleine zarte Doppelfilets in Gourmet-Qualität, von Hand filetiert und entgrätet, 10 Stück per Gebinde



431640 0,75 kg 5

#### Smokie Aalrauch-Matjesfilets

Zarte Matjesfilets mit feinem Aalrauch-Geschmack, in Öl eingelegt, Fischeinwaage 2,0 kg, ca. 26<sup>1</sup> Stück



431222 2,5 kg 12

### Scandia Matjesfilets

Rötliche Matjesfilets nach skandinavischer Art, Fischeinwaage 2,0 kg, ca. 26<sup>1</sup> Stück



431510 2,5 kg 12

### Matjesfilets nordischer Art in Öl

Mild gesalzene, zart-rosa Matjesfilets in Öl

Fischeinwaage 0,75 kg, ca. 10<sup>1</sup> Stück



431000 1,0 kg 21

Fischeinwaage 2,0 kg, ca. 30-33<sup>1</sup> Stück



431002 2,5 kg 21

Fischeinwaage 4,6 kg, ca. 100<sup>1</sup> Stück



431010 5,5 kg 21

Fischeinwaage 4,6 kg, ca. 70<sup>1</sup> Stück



431011 5,5 kg 21

Fischeinwaage 9,0 kg, ca. 105-120<sup>1</sup> Stück



431012 11,0 kg 21



## Sauer- | Koch- | Fein-Marinaden



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Sauer-Marinaden

#### Hamburger Speicherhering

Alte Hamburger Rezeptur, handverlesener, süß-sauer (lieblich) eingelegter Hering im klaren Aufguss, Fischeinwaage 2,0 kg, ca. 20<sup>1</sup> Stück

★ 430150 2,8 kg 12

#### Bismarckheringe

Handverlesene Bismarckheringe in einem klaren Aufguss,

Fischeinwaage 0,7 kg, ca. 8<sup>1</sup> Stück

★ 430250 1,0 kg 30

Fischeinwaage 2,0 kg, ca. 20<sup>1</sup> Stück

★ 430251 2,5 kg 30

Fischeinwaage 4,0 kg, ca. 36-40<sup>1</sup> Stück

★ 430270 5,5 kg 30

Fischeinwaage 4,0 kg, ca. 45-50<sup>1</sup> Stück

★ 430271 5,5 kg 30

Fischeinwaage 9,0 kg, ca. 140-150<sup>1</sup> Stück

★ 430572 12,0 kg 30

### Koch-Marinaden

#### Hering in Gelee

Fischeinwaage 0,5 kg, entspricht 8 Portionen pro Schale

★ 430400 1,0 kg 21

### Fein-Marinaden

#### Dänische Kräuter-Heringsfilets in Sherry-Marinade

Dänische Kräuter-Heringsfilets, in einer aromatisch-würzigen Sherry-Marinade eingelegt, Fischeinwaage 1,1 kg, ca. 13<sup>1</sup> Stück

★ 493630 2,0 kg 28

#### Original dänische Heringsfilets in Sherry

Dänische Heringsfilets in Sherry-Marinade eingelegt, Fischeinwaage 1,0 kg, ca. 20<sup>1</sup> Stück

★ 08525 1,5 kg 28

#### Schwedische Kräuterfilets

Nach traditioneller skandinavischer Art gereifte Heringsfilets, in würziger Marinade eingelegt, Fischeinwaage 1,5 kg, ca. 18<sup>1</sup> Stück

★ 435040 2,0 kg 12

#### Schwedenhappen

Zarte Heringshappen nach schwedischer Art leicht gekrätet, in einem milden Aufguss eingelegt, Fischeinwaage 1,5 kg, 90-105<sup>1</sup> Stück

★ 430350 2,0 kg 28

#### Deli-Happen

Zarte Kräuterheringshappen in würziger Marinade, Fischeinwaage 1,5 kg, 90-100<sup>1</sup> Stück

★ 430110 2,0 kg 12

#### Zwiebelheringe

Herzhafte Bismarckheringe in Sahnesauce mit Zwiebeln, Fischeinwaage 1,5 kg, ca. 18<sup>1</sup> Stück

430170 3,0 kg 18

#### Sahne-Filets

Feine Heringsfilets ohne Haut in Sahnesauce, ca. 22<sup>1</sup> Stück

430190 2,0 kg 18



## Brat-Marinaden



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Brat-Marinaden

Besonderheiten Art.-Nr. Gebinde RLZ

#### Bratheringe

Gold-braun gebratene, mild-sauer eingelegte Heringe in einem würzigen Aufguss

Fischeinwaage 1,5 kg, ca. 13 <sup>1</sup> Stück	★	430090	2,5 kg	30
Fischeinwaage 4,0 kg, ca. 24-27 <sup>1</sup> Stück	★	430310	5,5 kg	30

#### Bratheringsfilets

Gold-braun gebratene, mild-sauer eingelegte Heringsfilets (praktisch grätenfrei) in einem würzigen Aufguss, (die Fischform ist ideal geeignet als Brötchen-Belag)

Fischeinwaage 1,5 kg, ca. 15 <sup>1</sup> Stück	★	430130	2,5 kg	30
Fischeinwaage 3,0 kg, ca. 30 <sup>1</sup> Stück	★	430320	5,5 kg	30

#### Bratheringsröllchen

Würzige Bratheringsröllchen in einem Aufguss

Fischeinwaage 0,60 kg, ca. 27 <sup>1</sup> Stück	★	430330	1,0 kg	30
Fischeinwaage 1,75 kg, ca. 87 <sup>1</sup> Stück	★	430331	3,0 kg	30

### Bratrollmöpfe mit Zwiebeln

Mild-sauer eingelegte Bratrollmöpfe mit eingerollten Zwiebeln und Gewürzen in einem würzigen Aufguss, Fischeinwaage 3,0 kg, ca. 27<sup>1</sup> Stück

★	430360	5,5 kg	30
---	--------	--------	----

### Bratrollmöpfe mit Gurke

Mild-sauer eingelegte Bratrollmöpfe mit eingerollten Gurken in einem würzigen Aufguss, Fischeinwaage 3,0 kg, ca. 16<sup>1</sup> Stück

★	430370	5,5 kg	30
---	--------	--------	----

### Bratheringshappen

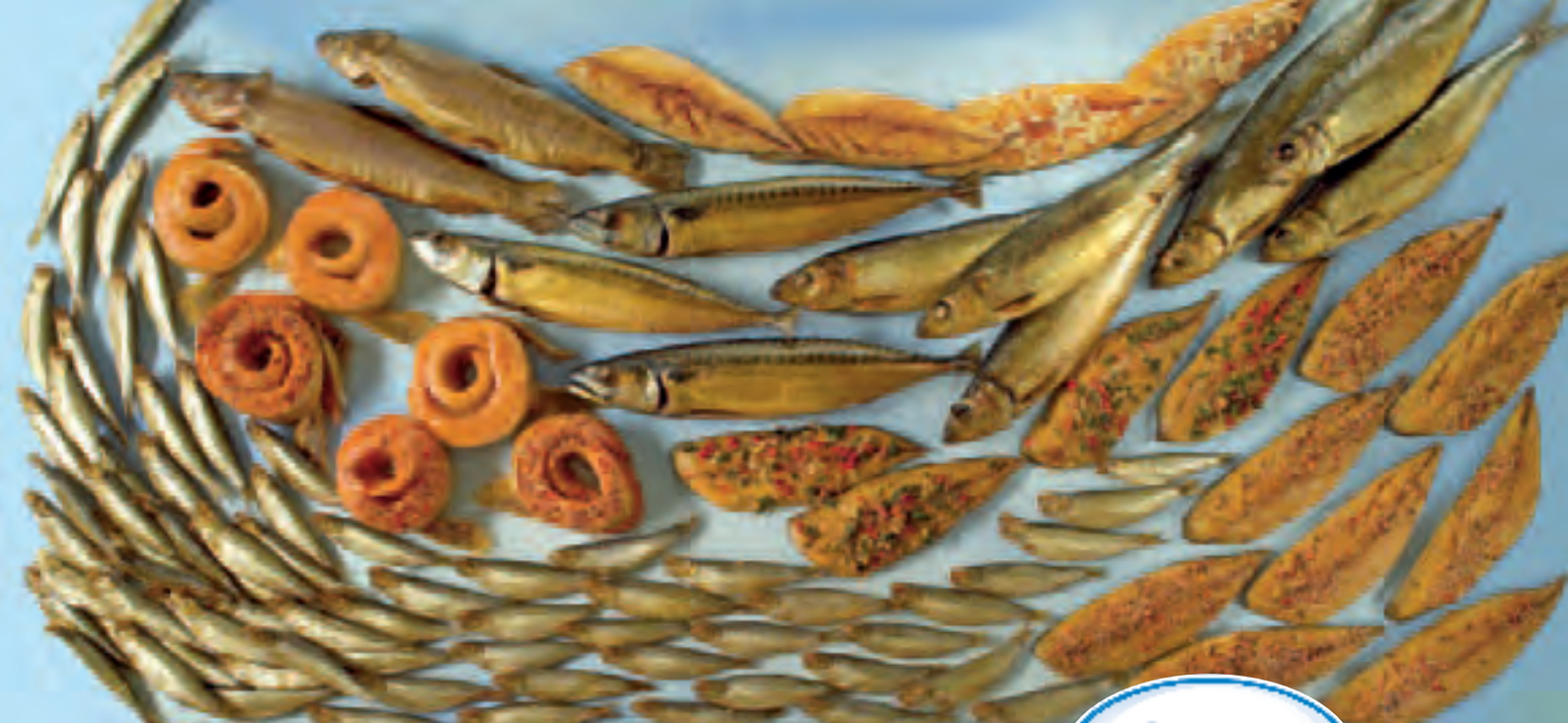
Gold-braun gebratene Happen von saftigen Heringsfilets. Mild-sauer eingelegt in einem klaren Aufguss, Fischeinwaage 0,7 kg, 70-75<sup>1</sup> Stück

★	430540	1,2 kg	30
---	--------	--------	----

### Mini-Heringsfrikadellen

Kleine handgefertigte, gebratene Heringsfrikadellen in süß-saurer Marinade, Fischeinwaage 0,85 kg, ca. 30<sup>1</sup> Stück

★	430550	1,5 kg	21
---	--------	--------	----



## Räucherfisch-Klassiker



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

**DREWS Räucherfisch-Klassiker FRISCH AUF BESTELLUNG:**  
**2 Tage Vorbestellzeit (bei Bestelleingang bis 11:00 Uhr)**

Räucherfisch-Klassiker	Besonderheiten	Art.-Nr.	Gebinde	RLZ
<b>Zwiebel-Makrelen-Filets</b>				
Über Buchenholz heiß geräuchert, zart rauchiger, milder Geschmack, mit Zwiebel-Garnitur, ca. 15 <sup>1</sup> Stück, MAP Verpackung		08885	2,0 kg	12
<b>Makrelenhappen-Sortiment</b>				
Vorportionierte Stücke in den Sorten natur, Pfeffer-, Zwiebel- und Paprika-auflage, ca. 30 <sup>1</sup> Stück, MAP Verpackung		08825	1,5 kg	12
<b>Forelle, ganz</b>				
Über Buchenholz mit Wacholder heiß geräuchert, besonders zartes und saftiges Forellenfleisch mit Haut, ca. 8 <sup>1</sup> Stück, MAP Verpackung		08905	2,0 kg	12
<b>Feinschmecker-Sortiment</b>				
Makrelenfilets natur sowie mit Zwiebel- und Pfefferauflage, Heilbutt, echte Sprotten, Räucher-Rollmops und Buttermakrelen-Filet, MAP Verpackung, 25-30 <sup>1</sup> Stück		08995	1,5 kg	12
<b>Lachs-Pralinen</b>				
Häppchen aus heiß geräuchertem Lachs mit unterschiedlichen Dekors (Käse, Dill, Sesam, Pfeffer), ca. 23 <sup>1</sup> Stück		09095	1,0 kg	8



## Räucherfisch-Klassiker



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

**DREWS-Räucherfisch-Klassiker ohne Vorbestellzeit!  
TÄGLICH FRISCH**

### Räucherfisch-Klassiker

#### Makrele, ganz

Über Buchenholz heiß geräuchert,  
zart rauchiger, milder Geschmack,  
ca. 6<sup>1</sup> Stück, MAP Verpackung

08895 2,0 kg 8

#### Makrelenfilets, natur

Über Buchenholz heiß geräuchert,  
zart rauchiger, milder Geschmack,  
ca. 15<sup>1</sup> Stück, MAP Verpackung

08865 2,0 kg 8

#### Pfeffer-Makrelen-Filets

Über Buchenholz heiß geräuchert,  
zart rauchiger, milder Geschmack,  
mit Pfeffer-Garnitur, ca. 15<sup>1</sup> Stück,  
MAP Verpackung

08875 2,0 kg 8

#### Makrelenfilet-Sortiment

Makrelenfilets in den Sorten natur, mit  
Pfeffer-, Zwiebel- und Paprikauflage,  
ca. 12<sup>1</sup> Stück, MAP Verpackung

08815 2,0 kg 8

#### Schwarzer Heilbutt – Mittelstücke

Heiß geräuchert, ca. 6<sup>1</sup> Stück,  
MAP Verpackung

08925 2,0 kg 8

#### Bückling, ganz

Heiß geräuchert, ca. 6<sup>1</sup> Stück,  
MAP Verpackung

08645 2,0 kg 8

#### Lachslocken

Streifen vom Lachsfilet, von Hand  
aufgerollt, in den Sorten natur und  
mit Pfefferauflage, ca. 6<sup>1</sup> Stück,  
MAP Verpackung

08975 1,5 kg 8

#### Räucher-Rollmops

Heringsfilet mit Gurken und frischen  
Zwiebeln verfeinert, 10-13<sup>1</sup> Stück

09675 1,0 kg 8

#### Rotbarsch

Rotbarsch-Portionsstücke, über Buchen-  
holz heiß geräuchert, 2-3<sup>1</sup> Stück

09685 1,0 kg 8

### Lachs-Stremel-Quartett

Heiß geräuchertes norwegisches Lachs-  
filet in den Sorten natur sowie mit Dill-,  
Pfeffer- und Sesamauflage, 5-8<sup>1</sup> Stück

09695 1,0 kg 8

### Buttermakrelen-Filets

Über Buchenholz heiß geräuchert, zart  
rauchiger, milder Geschmack, 5-6<sup>1</sup> Stück

09705 1,0 kg 8

### Sprotten

Aus der Ostsee, heiß geräuchert,  
52-62<sup>1</sup> Stück

09715 1,0 kg 8

### Schillerlocken

Bauchlappen vom Dornhai, über Buchen-  
holz heiß geräuchert, 6-10<sup>1</sup> Stück

09725 1,0 kg 8

### Lachs-Stremel, natur

Heiß geräuchertes norwegisches  
Lachsfilet, 5-8<sup>1</sup> Stück

09735 1,0 kg 8



## Kalt-Rauch- | Aal- | Forellen-Spezialitäten



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Kalt-Rauch-Spezialitäten

Besonderheiten Art.-Nr. Gebinde RLZ

#### Schwarzer Heilbutt, kalt geräuchert

Tafelfertig vorgeschnitten, vakuum-  
verpackt auf einem Partybrett

09125 0,15 kg 12  
08545 0,5 kg 12

#### Brados, kalt geräucherte Matjesfilets

Kalt geräucherte Matjesfilets,  
18-23<sup>1</sup> Stück, im Karton verpackt

09175 3,0 kg 8

#### Lachsheringe mit Kopf, kalt geräuchert (ganzer Fisch)

Kalt geräucherte Lachsheringe aus dem  
Nord-Ost-Atlantik, ca. 12<sup>1</sup> Stück, im  
Karton verpackt

09145 3,0 kg 8

### Aal-Spezialitäten

Besonderheiten Art.-Nr. Gebinde RLZ

#### Räucheraal

Einwaage 0,6-0,8 kg, vakuumverpackt

09185 – 12

Einwaage 0,3-0,4 kg

490700 – 8

Einwaage 0,4-0,6 kg

490701 – 8

Einwaage 0,6-0,8 kg

490702 – 8

#### Räucheraal-Filet

Handfiletiert, ohne Haut, vakuum-  
verpackt auf einem Partybrett

08495 0,5 kg 12

### Forellen-Spezialitäten

Besonderheiten Art.-Nr. Gebinde RLZ

#### Forellenfilets ohne Haut

Handfiletierte Forellenfilets ohne Haut,  
vakuumverpackt auf einem Partybrett

490810 0,3 kg 12  
490830 0,5 kg 12  
490820 1,0 kg 12

#### Forellenfilets mit Haut

Handfiletierte Forellenfilets mit Haut,  
vakuumverpackt

490801 0,15 kg 12

#### Forellenfilets

MAP-Verpackung

490840 0,5 kg 12

### Edelfisch aus dem Rauch

Besonderheiten Art.-Nr. Gebinde RLZ

#### Thunfisch mit Sesam schwarz-weiß

Zarter Thunfisch, ummantelt mit  
weißem und schwarzem Sesam, kalt  
geräuchert. Zum Selbstschneiden.  
Einwaage 0,4-0,6 kg, vakuumverpackt

490650 – 8

#### Thunfisch „Pastrami“

Zarter Thunfisch, kräftig-würzig im  
Geschmack mit einer leichten Pfeffer-  
Note, kalt geräuchert. Zum Selbst-  
schneiden. Einwaage 0,3-0,4 kg,  
vakuumverpackt

490640 – 8



## Räucherlachs | Gebeizter Lachs



*Die Fischwelt  
von Grossmann*

### Räucherlachs

#### Norwegischer Räucherlachs, vorgeschnitten

Über frischem Buchenholzrauch mild geräucherter Lachs, tiefenenthäutet, ohne Muskeldreieck, tafelfertig vorgeschnitten, ohne Fischhaut, vakuumverpackt

Einwaage 0,8-1,0 kg	490150	–	12
Einwaage 1,0-1,2 kg	490151	–	12
Einwaage 1,2-1,4 kg	490160	–	12
Einwaage 1,4-1,6 kg	490161	–	12

#### Norwegischer Räucherlachs, ungeschnitten

Über Buchenholzrauch mild geräucherter frischer Lachs, Einwaage 1,2-1,6 kg, in Pergamentpapier eingeschlagen

490010	–	8
--------	---	---

#### Partylachs

Über frischem Buchenholzrauch mild geräucherter Lachs, ohne Fischhaut, tiefenenthäutet, ohne Muskeldreieck, auf einem Partybrett

Einwaage 150 g	490180	0,15 kg	12
Einwaage 200 g	490190	0,2 kg	12
Einwaage 500 g	490170	0,5 kg	12

#### Naturland Irischer Bio-Lachs, geräuchert, ungeschnitten

Naturland Irischer Bio-Lachs, hand-gesalzen und kaltgeräuchert über Buchenholzrauch. Seiten ungeschnitten mit Haut, Einwaage 0,8-1,2 kg, vakuumverpackt

490890	–	12
--------	---	----



### Gebeizter Lachs

#### Basilikum-Lachs, vorgeschnitten

Mit frischem Basilikum gebeizter Lachs, tiefenenthäutet, ohne Muskeldreieck, ohne Fischhaut, Einwaage 1,1-1,5 kg, vakuumverpackt

490240	–	12
--------	---	----

#### Schwedenlachs gekräutert, vorgeschnitten

Mit roten Schweden-Käutern gebeizter Lachs, tiefenenthäutet, ohne Muskeldreieck, ohne Fischhaut, Einwaage 1,1-1,5 kg, vakuumverpackt

490260	–	12
--------	---	----

#### Graved Buffet-Lachs, vorgeschnitten

Mild würzig im Geschmack, mit Meeres-salz und Kräutern gebeizt, tafelfertig vorgeschnitten, ohne Fischhaut, Einwaage ca. 0,9 kg, vakuumverpackt

490110	–	12
--------	---	----

#### Graved Lachs, vorgeschnitten

Mit frischem Dill gebeizter Lachs, tiefenenthäutet, ohne Muskeldreieck, ohne Fischhaut, Einwaage 1,1-1,5 kg, vakuumverpackt

490310	–	12
--------	---	----

#### Graved Lachs, ungeschnitten

Mit frischem Dill gebeizter Lachs, pariert, Einwaage 1,1-1,5 kg, vakuumverpackt

490300	–	12
--------	---	----

#### Graved Partylachs

Mit frischem Dill gebeizter Lachs, tiefenenthäutet, ohne Muskeldreieck, ohne Fischhaut, auf einem Partybrett

Einwaage 150 g	490410	0,15 kg	12
----------------	--------	---------	----

Einwaage 500 g	490320	0,5 kg	12
----------------	--------	--------	----

#### Buffet-Lachs Gastro

Geräucherter Lachs, mild rauchig im Geschmack, tafelfertig vorgeschnitten, ohne Fischhaut, vakuumverpackt, Einwaage 0,9-1,4 kg

08605	–	12
-------	---	----

#### Graved Buffet-Lachs Gastro

Mit Kräutern gebeizter Lachs, mild würzig im Geschmack, tafelfertig vorgeschnitten, ohne Fischhaut, vakuumverpackt, Einwaage 0,9-1,4 kg

08665	–	12
-------	---	----

# GROSSMANN®

*... frisch vom Feinsten*



**GROSSMANN Feinkost GmbH**

Liebigstraße 3  
21465 Reinbek

Telefon: +49 (0) 40 72775-0  
Telefax: +49 (0) 40 7226011