

IDEEN FÜR WEIHNACHTEN & SILVESTER

· FRISCHE PRODUKTE ·

KODEX	ARTIKELBESCHREIBUNG	M.E.	PREIS
SF01F	WELS AUS AQUAPONIC IN TRAMIN 1-1,5kg 'SOLOS FISH'	KG.	€ 6,68
SF02F	WELS FILET AUS AQUAPONIC IN TRAMIN 'SOLOS FISH'	KG.	€ 14,99
LC01F	LACHS GERÄUCHERT GESCHNITTEN NORWEGEN 1kg 'LA NEF'	KG.	€ 28,78
LC03F	LACHS GERÄUCHERT NORWEGEN 1,8-2kg INTERRAUCH	KG.	€ 35,37
LC04F	WILDLACHS SOCKEYE GERÄUCHERT ca. 750g	KG.	€ 62,37
FI10F	THUNFISCH GERÄUCHERT 'DoGusto'	KG.	€ 28,63
FI11F	MARLIN FISCH GERÄUCHERT 'DoGusto'	KG.	€ 30,28
FI33F	SCHWERTFISCH GERÄUCHERT 'DoGusto'	KG.	€ 33,00
FL23F	FORELLENFILET GERÄUCHERT 'INTERRAUCH'	KG.	€ 29,06
EI52F	WACHTELEIER FRISCH 18 STÜCK	NR.	€ 4,85
EI99F	WACHTELEIER BIO* FRISCH 18 STÜCK 'OBERFREIHOF'	NR.	€ 8,46
EN17F	ENTENSCHLEGEL FRISCH 1x2 STÜCK	KG.	€ 12,44
EN25F	ENTE BRUST M GROSS 700-850g FRISCH	KG.	€ 21,32
EN26F	ENTE SPECK GERÄUCHERT 'BERNARDINI'	KG.	€ 53,86
EN85F	ENTE WEIBLICH GANZ GEPUTZT FRISCH	KG.	€ 8,50
HI40F	HIRSCHSCHINKEN GELAGERT 'BERNARDINI'	KG.	€ 46,77
HU92F	KAPAUN TRADITIONELL FRISCH	KG.	€ 9,25
KL90F	KALB WANGE x3 FRISCH	KG.	€ 25,74
PH01F	PERLHUHN GANZ GEPUTZT FRISCH	KG.	€ 8,50
PH25F	PERLHUHNBRUST FRISCH 4 STÜCK VAKUUMVERP.	KG.	€ 17,29
RI09F	RIND ROASTBEEF ANGUS URUGUAY GRASS FEED FRISCH	KG.	€ 26,91
RI38F	RIND ROASTBEEF FRANKREICH FRISCH	KG.	€ 17,94
RI44F	RIND FILET MIT STRANG FRISCH	KG.	€ 31,85
RI71F	RIND WANGE x4 FRISCH	KG.	€ 16,25
RI88F	RIND SCHULTERNAHTL BLACK ANGUS IRLAND FRISCH	KG.	€ 18,59
TA01F	TAUBE GANZ GEPUTZT 4 STÜCK FRISCH	KG.	€ 24,50
TR01F	TRUTHAHN MÄNNLICH GEPUTZT FRISCH	KG.	€ 5,13
TR03F	TRUTHAHN WEIBLICH GEPUTZT FRISCH	KG.	€ 5,13
TR06F	TRUTHAHN MINI GEPUTZT FRISCH	KG.	€ 11,05
SC26F	COTECHINO GEKOCHT 500g	NR.	€ 3,25
SC27F	ZAMPONE GEKOCHT 900g	NR.	€ 10,15
SX05F	COTECHINO ROH 1000g	KG.	€ 8,80
DGC2F	CULATELLO DI ZIBELLO DOP SELEZIONE 'DoGusto'	KG.	€ 55,01

Solange der Vorrat reicht

· FRISCHE PRODUKTE ·

KODEX	ARTIKELBESCHREIBUNG	M.E.	PREIS
DGC7F	CULATTA PELATA GEPUTZT 'DoGusto'	KG.	€ 40,56
DGR2F	ROHSCHINKEN PARMA DOP ADDOBBO S.RARA 30M DoGusto	KG.	€ 28,42
PII1F	SHIITAKE BIO* PILZE FRISCH 1kg KIRNIG	KRT	€ 17,48
PII2F	KRÄUTERSEITLINGE BIO* PILZE FRISCH 1kg KIRNIG	KRT	€ 17,48
PII3F	AUSTERNPILZE BIO* FRISCH 1kg KIRNIG	KRT	€ 14,58
PII5F	BIO* PILZE 3 SORTEN FRISCH 1kg KIRNIG	KRT	€ 16,00
GML01	LINSEN GELB 1kg 'BIG CHEF'	SAC	€ 5,64
GML23	LINSEN GETROCKNET ROT 500g COPROSEMEL	SAC	€ 1,89
GML25	LINSEN GETROCKNET GRÜN 500g COPROSEMEL	SAC	€ 2,07
GML26	LINSEN SCHWARZ BELUGA BIO* 1kg 'BIG CHEF'	SAC	€ 9,78
GMR10	LINSEN ROSA/ORANGE 1kg	SAC	€ 5,45

Solang der Vorrat reicht

· TIEFKÜHLPRODUKTE ·

KODEX	ARTIKELBESCHREIBUNG	M.E.	PREIS
CT19T	GARNELEN ROT SIZILIEN I 23/26 JE 1kg GEFR.	NR.	€ 71,40
CT21T	SCAMPI TARTAR SIZILIEN 80g GEFR.	NR.	€ 7,54
CT23T	GARNELEN TARTAR SIZILIEN 80g GEFR.	NR.	€ 6,96
CT30T	GARNELEN ROSA SIZILIEN II 110/150 1kg GEFR.	NR.	€ 18,75
DGR1T	AGNOLOTTO ENTE/WIRSING/FOIEGRAS 1kg GEFR. DoGusto	BEC	€ 20,94
DGR2T	RAVIOLI QUADRATI PERLHUHN/MORCHELN 1kg GF. DoGusto	BEC	€ 19,97
EN17T	ENTENSCHLEGEL x2 GEFROREN	KG.	€ 13,73
EN25T	ENTE BRUST KLEIN 180-200g x2 GEFROREN	KG.	€ 12,88
EN26T	ENTE BRUST GROSS 350-400g x2 GEFR.	KG.	€ 12,90
EN85T	ENTE WEIBLICH 2,3kg GANZ GEPUTZT GEFROREN	KG.	€ 8,49
FX88T	THUNFISCH TATAKI 300-500g GEFR.	KG.	€ 28,70
GA15T	GANS SCHLEGEL x2 GEFR.	KG.	€ 20,72
GA25T	GANS BRUST GEFR.	KG.	€ 29,99
GA27T	GÄNSEBRUST GERÄUCHERT GEFROREN 'BERNARDINI'	KG.	€ 39,20
GA77T	GANS FETTLEBER FIOE GRAS EXTRA GEFR.	KG.	€ 92,25
GA89T	GANS GANZ GEFR.	KG.	€ 10,15
GR87T	KNUSPER-GARNELEN MIT KRÄUTERN 26-30g 1kg GEFR.	SAC	€ 27,44
HA71T	KANINCHENSCHLEGEL x6 GEFR.	KG.	€ 15,08

· TIEFKÜHLPRODUKTE ·

KODEX	ARTIKELBESCHREIBUNG	M.E.	PREIS
HA76T	KANINCHENRÜCKEN-FILET GEFR.	KG.	€ 25,38
HI32T	HIRSCH GULASCH GESCHNITTEN GEFROREN	KG.	€ 15,02
HI33T	HIRSCH SCHLEGEL 4 TEILE GEFROREN	KG.	€ 15,34
HU10T	ZWERGHUHN GEFROREN	KG.	€ 6,05
HU26T	MAISHÄHNCHEN BRUST HAUT & FLÜGEL 170-230g GEFR.	KG.	€ 13,73
LA59T	LAMM KEULE MIT KNOCHEN NZL SILVER FERN	KG.	€ 13,59
LA71T	LAMM SPITZROSE HÜFTE GEPUTZT GEFR. SILVER FERN	KG.	€ 21,00
LA85T	LAMM KARREE ZUGEPUTZT NZL SILVER FERN GEFR.	KG.	€ 35,70
LC01T	LACHS GERÄUCHERT GESCHNITTEN NORWEGEN 1kg GEFR.	KG.	€ 24,15
LC02T	GRAVED LACHS GESCHNITTEN NORWEGEN 1kg GEFR.	KG.	€ 26,15
PH25T	PERLHUHNBRUST MIT FLÜGEL x2 FRANKREICH GEFR	KG.	€ 20,30
PH26T	PERLHUHNBRUST 4 STÜCK GEFR.	KG.	€ 27,58
RI44T	RIND CARPACCIO FIXFERTIG 20x 70g GEFR.	NR.	€ 43,51
SC91T	SPANFERKEL HALS GEROLLT (SCHOPF) GEFR. BECK	KG.	€ 12,18
SX87T	SPANFERKEL OHNE KNOCHEN 13-16kg 'CONCHILLO'	KG.	€ 8,40
SX88T	SPANFERKEL 12-15kg GEFR. 'CONCHILLO'	KG.	€ 7,77
SX89T	SPANFERKEL KARREE GEFROREN 'CONCHILLO'	KG.	€ 5,25
SX90T	SPANFERKEL KEULE OHNE HAXE GEFROREN 'CONCHILLO'	KG.	€ 5,25
TT15T	TORTELLACCI SCHWARZ MIT LACHS GEFR. 'CANUTI'	KG.	€ 12,15
TT51T	RAVIOLI MIT LACHSFORELLEN-FÜLLE GEFR.	KG.	€ 14,03
TT53T	TORTELLONI MIT SEEFELCHEN (COREGONE/LAVARELLO) GF.	KG.	€ 19,46
TWB1T	MINI BURGER LACHS 11,5g 20 STÜCK GEFR.	NR.	€ 15,75
WA15T	WACHTEL SCHLEGEL DOPPELT x 6 GEFROREN	KG.	€ 16,70
WA25T	WACHTEL BRUST OHNE HAUT x 4 GEFROREN	KG.	€ 24,08
WI08T	FASAN BRUST GEFROREN	KG.	€ 21,30

Solange der Vorrat reicht

IDEEN FÜR WEIHNACHTEN & SILVESTER

· AUSTERN & KAVIAR ·



39,52 € / KG



26,65 € / KG



26,60 € / KG



31,68 € / KG

LA PERLA DEL DELTA, TARBOURIECH ITALIA N.3

Art. MK84F

1 x 2,25 kg
24 Stück

Sie ist die perfekte Verbindung aus französischem Savoir-faire und der Einzigartigkeit der Lagune von Scardovari, UNESCO-Welterbe und Biosphärenreservat. Die Austern werden einzeln von Hand auf Seile geklebt, die an eine Winde angeschlossen sind, welche sie anhebt und senkt und so den Effekt der atlantischen Gezeiten auf die Austern nachahmt. So entsteht eine geschliffene, weiße, unglaublich dicke und harte Schale mit einer nahezu perfekten inneren Perlmuttstruktur. Am Gaumen zeigt sie sich mit reichlich Fleisch, jodhaltig und knackig.

Die Jodnoten weichen allmählich einer immer stärker hervortretenden Süße mit einem langen, komplexen, pflanzlichen Nachhall.

AUSTER SAN TEODORO Nr. 3

Art. MK35F

1 x 2 kg
24 Stück

Die erste echte italienische Produktion. Ein absoluter Mythos der italienischen Austernzucht. Alessandro Gorla, ein Produzent von großer Erfahrung und Professionalität, auch international hoch geschätzt, züchtet seine Austern mit vollständigem Produktionszyklus in der Lagune von San Teodoro (beginnend mit dem Austernsatzgut) mit großem Einsatz und Hingabe nach der Laternenmethode: kleine schwimmende Käfige, die die Austern enthalten.

Die Schale ist hart und widerstandsfähig, die Form gleichmäßig tropfenförmig und gezackt, das Perlmutt ist weiß und homogen. Das Fleisch ist sehr reichhaltig, knackig und jodhaltig, wobei sich anschließend eine umhüllende Süße entfaltet, mit pflanzlicher Persistenz sowie Noten von Trocken- und Schalenfrüchten. Komplex und zugleich äußerst angenehm.

AUSTER SPÉCIALE PLEIADE POGET N.3

Art. MK85F

1 x 2,25 kg
24 Stück

Diese Auster wird 24 Monate im Meer der Charente Maritime aufgezogen und anschließend für ein weiteres Jahr in die außergewöhnlich nährstoffreichen Gewässer von Utah Beach in der Normandie umgesetzt, wo sie ihre wichtigsten charakterlichen Merkmale entwickelt. Danach kehrt sie erneut in die Charente Maritime zurück, um ihren Reifeprozess in der Claire abzuschließen.

Die Schale ist außergewöhnlich dick und robust, mit einer gleichmäßig ausgeprägten, perlmuttweißen Innenfläche.

Diese Auster zeichnet sich vor allem durch ihre perfekte Balance aus: am Gaumen knackig und kompakt, mit einer harmonischen Salzigkeit, pflanzlich-aromatischer Persistenz und einer feinen, nicht aufdringlichen Süße.

AUSTER OSTRA REGAL SÉLECTION OR N.3

Art. MK86F

1 x 2,90 kg
24 Stück

Die Exzellenz der Exzellenz. Diese Auswahl vereint die schönsten Ostra Regal Austern mit einem besonders hohen Fleischanteil von mindestens 18 %. Die Fleischigkeit erreicht dabei außergewöhnliche Spitzenwerte.

Die Schale erinnert an die Form eines Wassertropfens und gewinnt durch die Zeit und die kalten Gewässer Irlands an Festigkeit; das Perlmutt wird sehr dick und strahlend weiß.

Der Geschmack ist ausgeprägt süß, die Textur cremig und weich. Die mineralische Persistenz am Gaumen verlängert das Geschmackserlebnis und macht diese Auster ideal für ungewöhnliche und kreative Kombinationen.

Das aufgebrachte essbare Gold unterstreicht und zertifiziert den außergewöhnlichen Wert dieses Produkts.



44,04 € / NR



33,50 € / NR



73,50 € / NR

KAVIAR CALVSIUS 30g

Art. FIC06

KAVIAR CALVSIUS TRADITION PRESTIGE 30g

Art. FIC98

KAVIAR RUSSISCH OSCIETRA 50g

Art. FIC20