deli team

Genusswelten

2015
2016

Genuss Eifel
by deli team

Der No.1 Vermarkter regionaler Produkte aus der Eifel

Finden Sie uns bei Facebook unter:
https://www.facebook.com/deliteam.de

Immer aktuell!!!

Sinzig im September 2014

Liebe Freunde des guten Geschmacks,
endlich haben wir die 3. Auflage unserer deli team GenussWelten fertig gestellt.
Lange hat es gedauert, es gibt aber auch viel Neues aus der GenussEifelwelt zu berichten.

Zum Einen sind wir ab sofort bio-zertifiziert und vermarkten mit viel Freude das fantastische BioRindfleisch von Judith Lambrichs Piemonteser Rindern.

Zum Anderen sind wir unter die Produzenten gegangen, angefangen von hochwertigsten Ravioli(Ahrvioli) bis hin zu unseren DeliTas, kleine knackige grobe, nicht nur Schweinereien, die wir ganz bewusst nicht Wurst nennen.

Mehr wird hier nicht verraten, schauen Sie, oder besser noch probieren Sie !!
Nun viel Spass bei ihrer Entdeckungsreise durch unsere GenussWelten.

Herzlichst

Ihr

Andreas Linnarz

Inhaltsverzeichnis:

Qualitätsrindfleisch aus der GenussEifel und andern Landen 5
Qualitätskalbfleisch aus der GenussEifel und andern Landen 13
Qualitätsschweinefleisch aus der GenussEifel und andern Landen ..19
Lammfleisch aus der GenussEifel und andern Landen 31
Kaninchenfleisch aus der GenussEifel 35
Wild aus der GenussEifel 37
Frischgeflügel aus der GenussEifel u. anderen Landen 45
Alles aus Neptuns Reich.....51
Frische Kräuter aus der GenussEifel 79
Senf aus der GenussEifel 83
Rohmilchkäse aus der GenussEifel 89

Wichtiger Hinweis!
Seit vielen Jahren sind WIR der zuverlässige Partner der BOS-Food GmbH aus Düsseldorf.

Sie, verehrte Kunden, können alle BOS-FOOD-PRODUKTE mit gleichen Artikelnummern und Preisen von uns beziehen.
Wir liefern alle BOS-FOOD Artikel mit eigenem Fuhrpark aus.
Den aktuellen BOS-FOOD-Katalog stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung oder nutzen Sie die Internetversion auf unserer Webseite.

www.deliteam.de

deli team.de

Unsere Auswahl:

Qualitätsrindfleisch aus aller Welt

Simmentaler Rindfleisch aus der GenussEifel 6

Simmentaler Roastbeef und Entrecôte aus eigener Reifung 7
"dry aged"

Rindfleisch vom Piemonteser BioRind (ÖkoNr. DE-RP-022-04945-A) ... 8
aus der GenussEifel

Grain fed Beef aus Australien 10
mindestens 120 Tage mit Getreide gefüttert

Grain fed Beef aus Nebraska 10
mindestens 120 Tage mit Getreide gefüttert

Primebeef Ochsenfleisch aus Irland 11

Orig. Hilton Rindfleisch aus Argentinien 11

Orig. Hilton Rindfleisch aus Uruguay 12

Simmentaler Rindfleisch aus der GenussEifel

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
927 971	Simmentaler Roastbeef ausgelöst, pariert vac. ***mind. 21 Tage am Knochen gereift***	ca. 3-4kg/St. ca. 4-5kg/St.	TP
9731	Simmentaler Entrecôte ausgelöst, pariert vac. ***mind. 21 Tage am Knochen gereift***	ca. 3-4kg/St.	TP
974	Simmentaler Rinderfilet ohne Kette, pariert vac.	ca. 2,3kg/St.	TP
9712	Simmentaler Roastbeef o. Filet, mit Knochen ***mind. 21 Tage am Knochen gereift***	ca. 12kg/St.	TP
9713	Simmentaler Entrecôte mit Knochen ***mind. 21 Tage am Knochen gereift***	ca. 12kg/St.	TP
1252	Simmentaler Jungbullen-Steakhüfte, gereift, vac.	ca. 2,5kg/St.	TP
115	Simmentaler Ochsenbrust, sauber pariert, vac.	ca. 4kg/St.	TP
131	Simmentaler Jungbullen-Tafelspitz vac.	ca. 2-3kg/St.	TP
975	Simmentaler Ochsenbäckchen, **nicht zerschnitten,** vac.	ca.5kg/Btl.	TP
	Simmentaler Flanksteaks (Bavette) perfekt gereift, vac.	ca. 1kg/St.	TP
1177	Simmentaler Schaufelbraten, sauber pariertes, flaches Bugstück, vac.	ca. 2,5kg/St.	TP
1063	Simmentaler Ochsenschwänze, gehackt, vac.	ca. 3kg/Btl.	TP
117	Simmentaler Falsches Filet, sauber pariert, vac.	ca. 2kg/St.	TP
	Simmentaler Rindergulasch, nur aus der Keule, handgeschnitten, vac.	ca. 5kg/Btl.	TP

Simmentaler Rindfleisch aus der GenussEifel

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Simmentaler Rinderleber, halbiert, vac.	ca. 3,5 kg/St.	TP
	org. Rheinischer Sauerbraten, vom falschen Filet, nach altem Rezept eingelegt, im Eimer	ca. 6-8kg/Einw.	TP
	org. Ahrtaler Burgunderbraten, vom falschen Filet, mit Wurzelgemüse in Ahrtaler Spätburgunder eingelegt, im Eimer	ca. 6-8kg/Einw.	TP
1220	Rinderknochen gesägt, TK,	ca.10kg/Ki.	TP
	Rinderklärfleisch, (Streifenfleisch), TK, vac.	ca. 5kg/Bt.	TP

Simmentaler Rindfleisch „dry aged“

Bei Einlagerung

1. Reifestufe ca. 20 Tg.

2. Reifestufe 35-40 Tg.

3. Dry Aged 40-60 Tg.

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
924	Simmentaler Roastbeef ausgelöst, pariert vac. ***„dry aged“*** ***bis zu 60 Tagen am Knochen gereift***	ca. 4,5kg/St.	TP
923	Simmentaler Entrecôte ausgelöst, pariert vac. ***„dry aged“*** ***bis zu 60 Tagen am Knochen gereift***	ca. 3,5kg/St.	TP
	Simmentaler Steakhüfte, pariert, vac. ***„dry aged“***	ca. 2,5kg/St.	TP

Rindfleisch vom Piemonteser BioRind aus der GenussEifel (ÖkoNr. DE-RP-022-04945-A)

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
9194	Roastbeef mit Knochen	ca. 8kg/St.	TP
9195	Entrecôte mit Knochen	ca. 5kg/St.	TP
9202	Rinderfilet ohne Kette	ca. 2kg/St.	TP
9199	Keule mit Knochen	ca. 40kg/St.	TP
9198	Gulasch, handgeschnitten, mager	ca. 5kg/Bt.	TP
1233	Schieres Hackfleich, mager, direkt nach Produktion tiefgekühlt	ca. 5kg/Bt.	TP
Auf Wunsch sind auch andere Zuschnitte verfügbar			

Rindfleisch vom Piemonteser BioRind
aus der GenussEifel (ÖkoNr. DE-RP-022-04945-A)

NEU

deliTas
GenussEifel
by deli team

Spezielles und Spezereien aus der GenussEifel

von Meisterhand gefertigt

... ab sofort lieferbar !!!
Unser GenussEifel BioBurger vom Piemonteser Weiderind

100% Biorindfleisch
100% Qualität
100% Geschmack
100% GenussEifel

deliTas „**GenussEifel BioBurger**“, 100% Rindfleisch, schockgefrostet, einzeln entnehmbar

ca. 200g/St. TK 15 St./Ki.

Wir sind zertifiziert nach Bio EU-Verordnung Nr. 834/2007 sowie Nr. 889/2008

Mail: info@deli-team.de - www.deli-team.de Fax: 0 26 42 / 97 02 25

Getreidegefüttertes Rindfleisch aus Australien

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
9235	Roastbeef ohne Kette, vac. mind. 120 Tg. mit Getreide gefüttert	ca. 5kg/St.	TP
9237	Entrecôte (5 Rippen) vac. mind. 120 Tg. mit Getreide gefüttert	ca. 4kg/St.	TP
	Rinderfilet ohne Kette vac. mind. 120 Tg. mit Getreide gefüttert	ca. 2,5kg/St.	TP
9234	Steakhüfte ohne Deckel vac. mind. 120 Tg. mit Getreide gefüttert	ca. 2,5kg/St.	TP
	Flank Steak (Bavette) vac. mind. 120 Tg. mit Getreide gefüttert	ca. 1kg/St.	TP
	Schaufelstück, sauber pariert, vac. mind. 120 Tg. mit Getreide gefüttert	ca. 2kg/St.	TP
9236	Nacken, sauber pariert, vac. mind. 120 Tg. mit Getreide gefüttert	ca. 7kg/St.	TP

Getreidegefüttertes Rindfleisch aus Nebraska (USA) Choice Quality

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
35350	Tenderloins 5+ Rinderfilet	5lbs.+/St.	TP
35340	Striploins ch/on Roastbeef m. Kette	ca. 5-6kg/St.	TP
35360	Ribeye lip-on Entrecôte (5 Rippen)	ca. 5-6kg/St.	TP
35330	Top Sirloin Steakhüfte	ca. 3kg/St.	TP
35377	Picanha Tafelspitz	ca. 2,6kg/St.	TP
35376	Flanksteak „ Bavette de Flachett"	ca. 1kg/St.	TP
35373	Top Blade Muscle Schaufelstück	ca. 1kg/St.	TP
35374	Brisket Rinderbrust	ca. 2kg/St.	TP

Primebeef (Ochsenfleisch) aus Irland

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
9714	Ochsenfilet o. Kette vac.	ca. 2-3kg/St.	TP
	Ochsenroastbeef o. Kette vac.	ca.5-6kg/St.	TP
9717	Ochsenbacken sauber geputzt, nicht zerschnitten vac.	5kg/Btl.	TP
Saisonware und daher nicht immer verfügbar			

Original Hilton Rindfleisch aus Argentinien

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
98	Hilton Rinderfilet o. Kette, vac.	3-4lbs./St.	TP
101	Hilton Rinderfilet o. Kette, vac.	4-5lbs./St.	TP
	Hilton Rinderfilet o. Kette, vac.	5lbs.+/St.	TP
105	Hilton Roastbeef o. Kette, vac.	3-4kg/St.	TP
106	Hilton Roastbeef o. Kette, vac.	4-5kg/St.	TP
	Hilton Roastbeef o. Kette, vac.	5kg+/St.	TP
112	Hilton Entrecôte o. Kette, vac.	ca.2,5kg/St.	TP
930	Hilton Steakhüfte o. Deckel vac. „Herz der Hüfte"	ca. 2kg/St.	TP
1310	Hilton Tafelspitz „Picanha" vac.	ca.2,5kg/St.	TP

Original Hilton Rindfleisch aus Uruguay

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
1081	Hilton Rinderfilet o. Kette, vac.	3-4lbs./St.	TP
1049	Hilton Rinderfilet o. Kette, vac.	4-5lbs./St.	TP
	Hilton Rinderfilet o. Kette, vac.	5lbs.+/St.	TP
	Hilton Roastbeef o. Kette, vac.	3-4kg/St.	TP
136	Hilton Roastbeef o. Kette, vac.	4-5kg/St.	TP
	Hilton Roastbeef o. Kette, vac.	5kg+/St.	TP
	Hilton Entrecôte o. Kette, vac.	ca. 2,5kg/St.	TP
1084	Hilton Steakhüfte o. Deckel vac. „Herz der Hüfte"	ca. 2kg/St.	TP

deli team.de

Unsere Auswahl:

Qualitätskalbfleisch

Kalbfleisch aus der GenussEifel 14
Kalbfleisch aus anderen europäischen Landen..... 15

Kalbfleisch aus der GenussEifel

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
133	Kalbsfilet mit Kette vac.	ca. 1kg/St.	TP
375	Kalbsfilet o.Kette vac.	ca. 1kg/St.	TP
1346	Kalbsrücken ausg. vac.	ca. 4kg/St.	TP
695	Kalbslachs o.Deckel o.Kette nur mit Silberhaut, vac.	ca.3,5kg/St.	TP
138	Kalbsrücken w. g., halbiert vac	ca. 8kg/St.	TP
2433	Kalbsoberschale o. Deckel, vac.	ca. 4kg/St.	TP
1371	Kalbskugel/nuss, vac.	ca. 3,5kg/St.	TP
1322	Kalbssteakhüfte, sauber pariert, vac.	ca. 1,5kg/St.	TP
142	Kalbsunterschale vac.	ca. 4kg/St.	TP
2009	Kalbstafelspitz vac.	ca. 1kg/Btl.	TP
1051	Kalbsnacken o. Kn. vac.	ca. 7kg/St.	TP
135	Kalbshinterhaxen vac.	ca. 2kg/St.	TP
1900	Kalbsgulasch, handgeschnitten vac.	ca. 5kg/Btl.	TP
145	Kalbsknochen, gesägt, tk, vac.	ca. 10kg/Ki.	TP
2562	Kalbsbäckchen, **nicht zerschnitten**, **sauber pariert**, vac.	ca. 5kg/Btl.	TP

Kalbfleisch aus anderen europäischen Landen

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
133	Kalbsfilet mit Kette vac.	ca. 1kg/St.	TP
375	Kalbsfilet o.Kette vac.	ca. 1kg/St.	TP
1318	Kalbsrücken ausg. vac.	ca. 4kg/St.	TP
695	Kalbslachs o.Deckel o.Kette nur mit Silberhaut, vac.	ca.3kg/St.	TP
138	Kalbsrücken w. g., halbiert vac	ca. 8kg/St.	TP
1317	Kalbscarré mit Deckel, vac.	ca. 2kg/St.	TP

Art. 143

Art. 1318

Art. 2009

Art. 1310

Art. 1322

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
2851	Kalbskotelett, geschnitten vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
143	Kalbsoberschale mit Deckel, vac.	ca. 4kg/St.	TP
1371	Kalbskugel/nuss, vac.	ca. 3,5kg/St.	TP
1322	Kalbssteakhüfte, sauber pariert, vac.	ca. 1,5kg/St.	TP
1423	Kalbsunterschale vac.	ca. 4kg/St.	TP
2009	Kalbstafelspitz vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
1051	Kalbsnacken o. Kn. vac.	ca. 7kg/St.	TP
135	Kalbshinterhaxen vac.	ca. 2kg/St.	TP
134	Kalbshaxenscheiben für Osso buco vac.	ca. 4kg/Btl.	TP
2234	Kalbsbrustspitze, zum Füllen vac.	ca. 2kg/St.	TP
1472	Kalbsnierenbraten, handgerollt vac.	ca. 5kg/St.	TP
1400	Kalbsgulasch, handgeschnitten vac.	ca. 5kg/Btl.	TP
1450	Kalbsknochen, gesägt, tk vac.	ca. 10kg/Ki.	TP
2560	Kalbsbäckchen, **nicht zerschnitten**, **sauber pariert**, vac.	ca. 5kg/Btl.	TP
744	Kalbsbugfilet, vac.	ca. 5kg/Btl.	TP

Art. 133

Art. 256

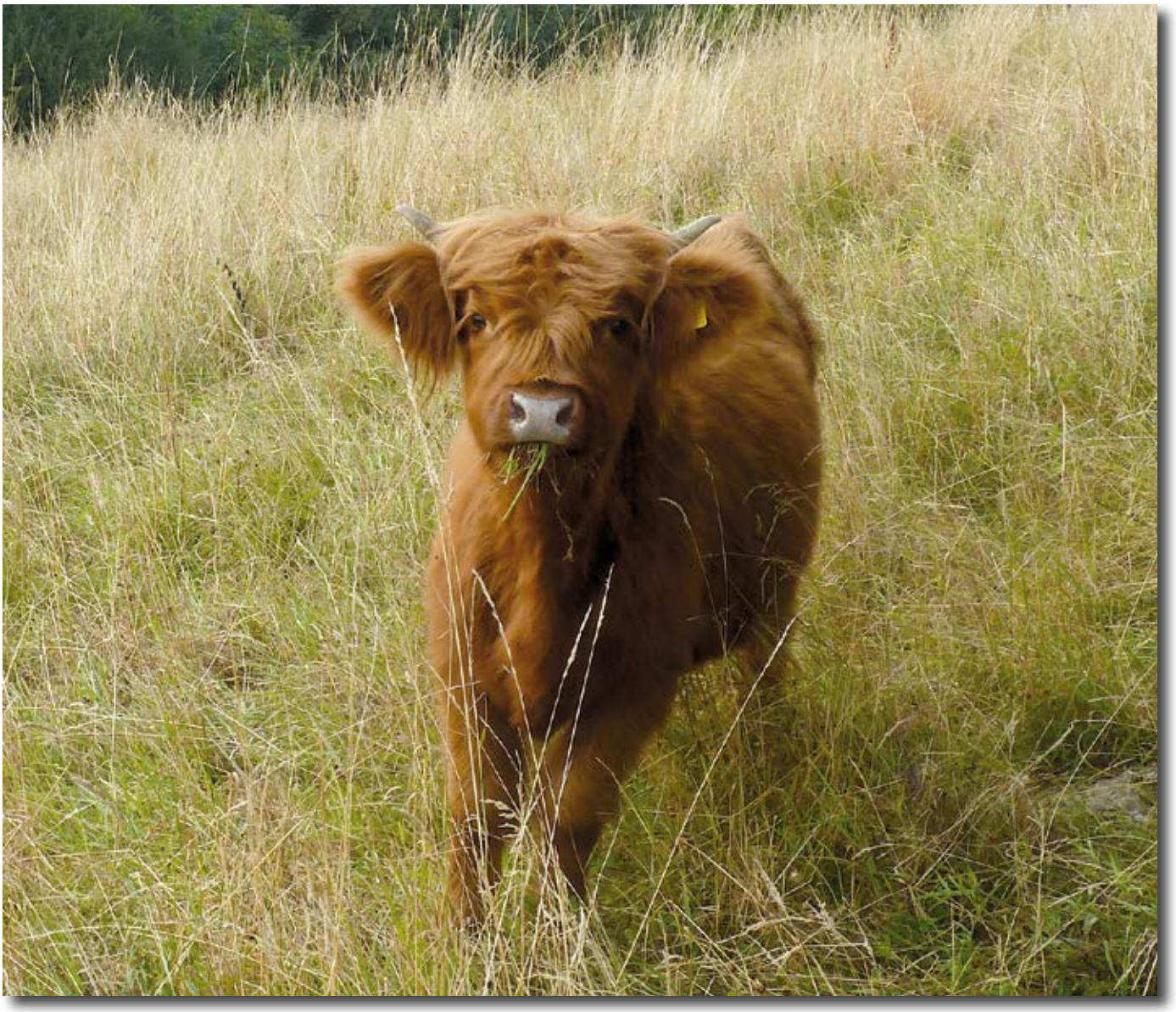
Art. 135

Art. 1051

Art. 744

Kalbinnereien aus anderen europäischen Landen

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
148	Kalbsherzbries, sauber geputzt vac.	ca. 1kg/Btl.	TP
147	Kalbsnierchen, ohne Fett vac.	ca. 3kg/Btl.	TP
1461	Kalbsleber, halbiert, in der Box	ca. 3,5kg/St.	TP
149	Kalbszungen, Swiss-cut vac.	ca. 1kg/St.	TP



Kalbfleisch aus der Vulkaneifel:

- Freiland-, bzw. Haltung auf Stroh,
- keine Spaltenböden
- kurze Wege zum Schlachthof
- kontrollierte Erzeugerbetriebe ...

stehen für höchste Qualität!!!

Produktkompetenz

Frische

Qualität

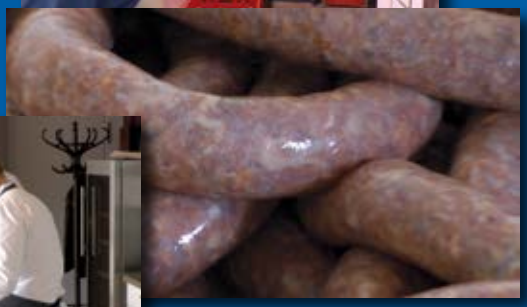
Meisterhand

Meisterhand: Steffen Kimmig - Köln

deliTas ...ein neues Produkt entsteht

- beste Rohstoffe
- innovativ
- kreativ
- alte Handwerkskunst
- perfekt in Szene gesetzt

... einfach Selektion deli team!



Meisterhand: Hubert Mayer, Landmetzgerei Mayer und
Joachim Nattermann, Nattermann´s Fine Dining

deli team.de

Unsere Auswahl:

Qualitätsschweinefleisch

Schweinefleisch aus der GenussEifel 20
Glücksschwein aus der GenussEifel 20
Schweinefleisch aus Deutschland 21
Schweinefleisch vom schwarzen Bigorrenschwein (Pyrenäen) ... 21
Spanferkel vom schwäbisch-hällischen Landschwein 22

Schweinefleisch aus der GenussEifel

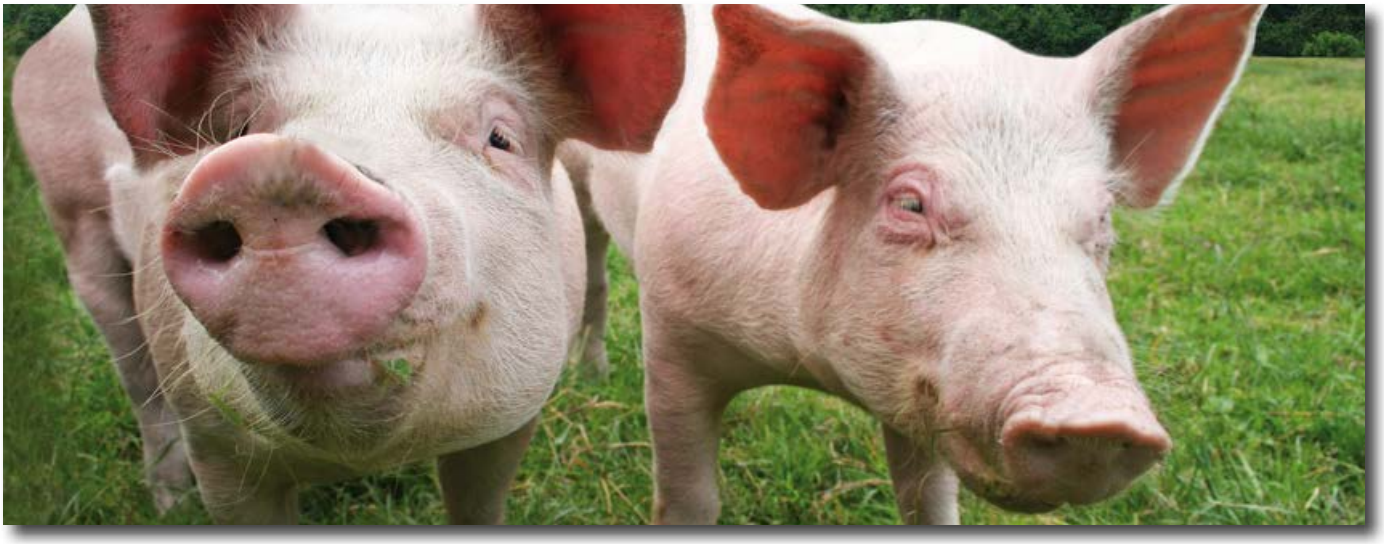
Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
1551	Schweinefilet o. Kopf, o. Kette, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
161	Schweinefilet m. Kopf o. Kette vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
2035	Schweinelachse o. Kette, vac.	ca. 4kg/St.	TP
157	Schweinerücken o. Kn. kl. Kette, vac.	ca. 5kg/St.	TP
673	Jungschweinerücken o. Kn. m. Schw. vac.	ca. 4kg/St.	TP
	Schweinekotelett m. Kn. u. Filet	ca. 7kg/St.	TP
162	Schweinenacken o. Kn. vac.	ca. 2kg/St.	TP
	Schweinenacken m. Kn. vac.	ca. 3kg/St.	TP
156	Schweineoberschalen mit Deckel vac.	ca. 2kg/St.	TP
923	Eifler Krüstchen, Schweineoberschale mit Schwarte	ca. 2,5kg/St.	TP
858	Schweinehaxe, Gelenkschnitt, vac.	ca. 1kg/St.	TP
2106	Spießbraten vom Nacken, mit Speck und Zwiebeln gefüllt, vac.	ca. 3kg/St.	TP
186	Schinkenkrustenbraten mild gepökelt und geräuchert, vac.	ca. 3kg/St.	TP
NEU	Rostbratwurst, gebrüht, ca. 100g/St.	3x 1kg/Ki.	

Schweinefleisch vom Eifler Glücksschwein, spezielle Haltung und Fütterung, mind. 12 Mon. Mastzeit

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
4515	Schweinefilet m. Kopf o. Kette vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
4502	Schweinelummer o. Knochen, vac.	ca. 2kg/St.	TP
4511	Schweinerkarree o. Schwarte, vac.	ca. 2kg/St.	TP
4514	Schweinenacken o. Kn. vac.	ca. 2kg/St.	TP
	Schweinenacken m. Kn. vac.	ca. 3kg/St.	TP
	Schweineoberschalen mit Deckel vac.	ca. 2kg/St.	TP
4518	Eifler Krüstchen, Schweineoberschale mit Schwarte	ca. 2,5kg/St.	TP
4507	Schweinehaxe, Gelenkschnitt, vac.	ca. 1kg/St.	TP
	Schinkenkrustenbraten mild gepökelt und geräuchert, vac.	ca. 3kg/St.	TP
4509	Schweinebauch o. Kn. mit Schwarte, vac.	ca. 5kg/St.	TP
4504	Schweineschulter m. Kn. und Haxe, vac.	ca. 4kg/St.	TP
	Schweinebäckchen, sauber geputzt, vac.	ca. 2,5kg/Btl.	TP
4520	Schweineleber, vac.	ca. 3kg/St.	TP
4521	Schweinenierchen, vac.	ca. 3kg/Btl.	TP
4516	Dicke Rippe vac.	ca. 1,7kg/St.	TP

Schweinefleisch aus Deutschland

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
1551	Schweinefilet o. Kopf, o. Kette, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
163	Schweinefilet m. Kopf o. Kette vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
2033	Schweinelachse o. Kette, vac.	ca. 4kg/St.	TP
157	Schweinerücken o. Kn. kl. Kette, vac.	ca. 5kg/St.	TP
673	Jungschweinerück. o. Kn. m. Schw. vac.	ca. 4kg/St.	TP
	Schweinerücken m. Kn. u. Filet	ca. 7kg/St.	TP
162	Schweinenacken o. Kn. vac.	ca. 2kg/St.	TP
	Schweinenacken m. Kn. vac.	ca. 3kg/St.	TP
156	Schweineoberschalen mit Deckel vac.	ca. 2kg/St.	TP
923	Eifler Krüstchen, Schweineoberschale mit Schwarte	ca. 2,5kg/St.	TP
858	Schweinehaxe, Gelenkschnitt, vac.	ca. 1kg/St.	TP
1070	Schweinenetz, tk	1kg/Schale	TP



Schweinefleisch vom schwarzen Bigorrenschwein (Pyrenäen)

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
955	Schweinefilet m. Kopf u. Kette, vac.	ca. 3kg/Btl.	TP
951	Karree vom schwarzen Bigorrenschwein vac.	ca.2,5kg/St.	TP
953	Lummer vom schwarzen Bigorrenschwein, mit Knochen vac.	ca. 3,5kg/St.	TP
954	Nacken vom schwarzen Bigorrenschwein, mit Knochen, vac.	ca. 4kg/St.	TP

Spanferkel vom Schwäb. häll. Landschwein

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
150	Milchferkel, ganz	ca. 5-10kg/St.	TP
151	Spanferkel, ganz	ca. 10-20kg/St.	TP
391	Spanferkelfilet, vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
152	Spanferkelrücken m. Kn. u. Filet, vac.	ca. 1,5kg/St.	TP
1090	Spanferkelrücken ohne Knochen, mit Schwarte vac.	ca. 1kg/St.	TP
153	Spanferkelkeule m. Kn. halbiert, vac.	ca. 1,5kg/St.	TP
998	Spanferkelrollbraten, aus d. Keule, o. Schwarte vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
154	Spanferkelschulter m. Kn. vac.	ca. 0,8kg/St.	TP
997	Spanferkelbäckchen, sauber pariert, vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
999	Spanferkelbratwurst, frisch gebrüht	auf Anfrage	TP
161	Spanferkelleber, vac.	ca.1kg/Btl.	TP
997	Spanferkelbäcken, geputzt. vac.	5kg/Ki.	TP

Art. 998

Art. 152

Art. 153

Art. 1090

Kalbfleisch aus der Vulkaneifel:

- Freiland-, bzw. Haltung auf Stroh,
- keine Spaltenböden
- kurze Wege zum Schlachthof
- kontrollierte Erzeugerbetriebe ...

stehen für höchste Qualität!!!

deli team

Produktkompetenz

Frische

Qualität

Meisterhand

Meisterhand: Steffen Kimmig - Köln

... unsere AhrVioli, die Qualitätsravioli aus der GenussEifel !

- nur feinste Zutaten, der namhaftesten und besten Produzenten aus der GenussEifel!
- von Meisterhand kreierte Füllungen
- produziert in der GenussEifel
- ohne jegliche Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- ein handwerklich perfektes Produkt
- sehr hoher Füllungsanteil, ca. 50 - 60% (bei handelsüblicher Ware 20 - 30%)
- 100% authentisch; 100% GenussEifel
- Alleinstellungsmerkmal, nur bei uns erhältlich
- 100%ige Kalkulationssicherheit
- Qualitätssicherung durch Schockfrostung
- lange Haltbarkeit

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./ Gr.	€/Kg
7172	**AhrVioli Pikantus** gefüllt mit gereiftem Eifler Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Speck. TK. Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen, dann in Butter leicht bräunen und mit Eifler Bärlauchpesto servieren.	1kg/Schale	11,90
7173	**AhrVioli Ziegenkäse** gefüllt mit gereiftem und frischem Eifler Ziegenkäse und geröstetem Ruccula. TK. Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen und dann zusammen mit Kirschtomaten und jungem Zwiebellauch in der Pfanne in Butter leicht bräunen	1kg/Schale	11,90
7170	**AhrVioli Himmel un Ääd** gefüllt mit Blutwurst, Äpfeln und Graupen. TK Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen und dann in der Pfanne in Butter leicht bräunen und karamelisierten Apfelspalten und Zwiebeln servieren.	1kg/Schale	11,90
7171	**AhrVioli Ochsenbäckchen** gefüllt mit Ochsenbackenragout, Walnüssen und Croutons. TK. Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen und dann in der Pfanne in Butter mit Zwiebeln leicht bräunen. Dazu servieren Sie ein naturgebratenes Felchenfilet aus dem Laacher See.	1kg/Schale	11,90
NEU	**AhrVioli Honig** gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig, Walnüssen und Thymian. TK Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen und dann in der Pfanne in Butter leicht bräunen. Dazu servieren Sie kross gebratene Scheiben von der Eifler Blutwurst.	1kg/Schale	11,90
NEU	**AhrVioli Ente** gefüllt mit Entenfleisch, Birnen, Kartoffeln und AhrPortwein. TK Unser Tipp: Die AhrVioli ca. 3 Min. kochen und dann in der Pfanne in Butter mit Ziebeln in der Pfanne leicht bräunen.	1kg/Schale	11,90

Alles andere ist Wurst

... wir produzieren ausschließlich nach dem deli team Reinheitsgebot; d.h. Zutaten nur aus der GenussEifel, keine Fertiggewürzmischung, keine Glutamate.
... natürlich gut, natürlich deli team.

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
8001	grobe Rheinische Schweinsbratwurst vom Eifler Glücks-schwein (aus Freilandhaltung), gebrüht ca. 120g /St. TK	3x10 St./Ki.	7,99
7999	Eifler Kalbsbratwurst, fein gekuttert, gebrüht, ein echtes Geschmackserlebnis! ca.120g /St. TK	3x10 St./Ki.	10,99
15189	**Lammbratwurst "Eifel meets Afrika"**, grobe Lamm-bratwürstchen im Saitling, mit Harissa gewürzt. ca. 60g/St. TK	3x1kg/Ki.	13,99
8057	**Rindsbratwurst "die Rote", grobe Rindsbratwurst herzhaft gewürzt** ca.120g /St. TK	3x10 St./Ki.	9,99
80571	**Rindsbratwurst vom Piemonteser Rind, herzhaft gewürzt.** ca.120g /St. TK	3x10 St./Ki.	12,90

NEU

Spezielles und Spezereien aus der GenussEifel
von Meisterhand gefertigt
... alles andere ist (uns) Wurst !

deliTas „**Laacher Seetraum**“, feine Felchenweißwurst, gebrüht, verfeinert mit geräucherten Forellen und Flußkrebsen
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

deliTas „**sAhrciccia**“, sehr grobe Schweinsbratwurst, roh, verfeinert mit glasierten Zwiebel- und Fenchelwürfeln
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

deliTas „**Toskanini**“, grobe Kalbsbratwurst, roh, verfeinert mit mediterranem Gemüse und Kräutern
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

deliTas „**Rheinische Glückseligkeit**“, sehr grobe Bratwurst, roh, verfeinert mit Rindersauerbraten und Rosinen
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

deliTas „**Piemonteser**“, grobe Rindsbratwurst vom Piemonteser Rind, 100% Rindfleisch, leicht angeräuchert
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

deliTas „**Eifel meets Africa**“, grobe Lammbratwurst, roh, verfeinert mit nordafrikanischen Gewürzen
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

deliTas „**Jodokus**“, grobe Entenbratwurst, roh, verfeinert mit Trockenobst und herbstlichen Gewürzen
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

deliTas „**Lapino**“, grobe Kaninchenbratwurst, roh, verfeinert mit Holunder und mediterranen Gewürzen
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

deliTas „**Halali**“, grobe Wildschweinbratwurst, roh, verfeinert mit glasierter Sellieriebrunoise und Rosinen
ca. 50g/St. TK, 3x 1kg/Ki.

... zubereitet und perfekt in Szene gesetzt von Joachim Nattermann, Nattermann´s Fine Dining, Bahnhofstraße 12, 53560 Vettelschoss

deli team.de

Unsere Auswahl:

Lammfleisch aus aller Welt

Weidelamm aus der GenussEifel 30
Deichlamm aus Schleswig Holstein 30
Weidelamm aus Irland 31
Lammfleisch aus Neuseeland 31
Milchlamm und Milchziegen aus der GenussEifel 32
Lammfleisch aus Neuseeland TK 32

Weidelamm aus der GenussEifel

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Lamm ganz	ca.13-18kg/St.	TP
2742	Lammrücken, kurz geschnitten, vac.	ca. 3,5kg/St.	TP
1743	Lammkeule, mit Haxe, vac.	ca. 3kg/ St.	TP
2744	Lammschulter m. Kn., vac.	ca. 1kg/ St.	TP
	Lammhinterhaxen vac. x 2st.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Lammleber vac.	ca.1kg/Btl.	TP
	Lammbries vac.	ca.1kg/Btl.	TP

Deichlamm aus Schleswig-Holstein

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
1013	Lamm ganz	ca.13-18kg/St.	TP
866	Lammrücken, kurz geschnitten, vac.	ca. 3,5kg/St.	TP
867	Lammkeule, mit Haxe, vac.	ca. 3kg/ St.	TP
829	Lammschulter m. Kn., vac.	ca. 1kg/ St.	TP
58	Lammhinterhaxen vac. x 2st.	ca. 5kg/Ki.	TP
868	Lammleber vac.	ca.1kg/Btl.	TP
869	Lammbries vac.	ca.1kg/Btl.	TP

Milchlamm und Milchziegen aus der GenussEifel

Achtung Saisonprodukt! Nur im Frühjahr erhältlich. Bitte fragen Sie Ihren Verkäufer.

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Milchlamm, ca. 30 Tage alt, o. Ko. m. In.	ca. 5-7kg/St.	TP
1790	Milchlammrücken m. Kn. (Sattel), vac.	ca.1,2kg/St.	TP
2762	Milchlammkeulen m. Kn., vac.	ca.1kg/St.	TP
2761	Milchlammschulter m. Kn., vac.	ca. 0,6 kg/St.	TP
1014	Milchziegen, ca. 30 Tage alt, o.Ko. m.In.,	ca. 5-7kg/St.	TP
1016	Milchziegenrücken m. Kn. (Sattel) vac.	ca. 1,2kg/St.	TP
1012	Milchziegenkeule m. Kn. vac.	ca. 1kg/St.	TP
1017	Milchziegenschulter m. Kn., vac.	ca. 0,6kg/St.	TP

Lammfleisch aus Neuseeland, tiefgekühlt

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
1740	Lammkarree, sauber geputzt, 35mm vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
5100	Lammkarree, sauber geputzt, 75mm vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
5200	Lammrückenstränge, sauber pariert vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
53000	Lammfilet, sauber pariert, vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
1700	Lammkeulen nur mit Röhrenknochen vac.	ca.1,6kg/St.	TP
1720	Lammlummerstück m. Filet, vac.	ca. 1kg/St.	TP
1760	Lammhüfte ohne Deckel, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
1057	Lammhinterhaxen, vac. ca. 300g/Stck.	ca. 5kg/Ki.	TP

Weidelamm aus Irland

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Lamm ganz	ca.13-18kg/St.	TP
8661	Lammrücken, kurz geschnitten, vac.	ca. 3,5kg/St.	TP
500	Lammkarree, sauber pariert, vac.	ca.1kg/Btl.	TP
522	Lammlachse m. Deckel, vac.	ca.1kg/Btl.	TP
8662	Lammkeule mit Haxe, vac.	ca. 3kg/ St.	TP
8663	Lammschulter m. Kn., vac.	ca. 1kg/ St.	TP
	Lammhinterhaxen vac. x 2st.	ca. 5kg/Ki.	TP

Lammfleisch aus Neuseeland

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
174	Lammkarree, sauber geputzt, 35mm vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
51	Lammkarree, sauber geputzt, 75mm vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
52	Lammrückenstränge sauber pariert vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
53	Lammfilet, sauber pariert vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
170	Lammkeulen nur mit Röhrenknochen vac.	ca.1,6kg/St.	TP
172	Lammlummerstück m. Filet, vac.	ca. 1kg/St.	TP
176	Lammhüfte ohne Deckel vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
58	Lammhinterhaxen, vac. ca. 300g/Stck.	ca. 5kg/Ki.	TP

deli team.de

Unsere Auswahl:

Kaninchenfleisch aus der GenussEifel

Kaninchen aus der GenussEifel 34

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
181	Kaninchen ganz, m. Ko. u. Leber ca. 1,6kg/Stck., vac.	6 St./Ki.	TP
183	Kaninchenrücken mit Knochen, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
165	Kaninchenrückenfilet m. Bauchl., zum Füllen, vac.	ca. 2,5kg/Btl.	TP
166	Kaninchenrückenfilet o. Bauchlappen, vac.	ca.2kg/Btl.	TP
182	Kaninchenkeulen m. Knochen, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Kaninchenvorderläufe, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
189	Kaninchenleber, vac.	ca. 500g/Btl.	TP

Art. 189

Art. Läufe

Art. 166

Art. 165

Art. 182

Art. 183

deli team.de

Unsere Auswahl:

Wild aus aller Welt

Hirsch aus der GenussEifel 36
Rehwild aus der GenussEifel 37
Wildschwein aus der GenussEifel 37
Wildhasen aus Schottland und Argentinien 38
Rebhühner aus Schottland 39
Wildenten aus Frankreich und Ungarn 39
Fasane aus Schottland 40
Wildspezialitäten aus aller Welt 40
Leckere Küchenhelfer 41

Frischwild

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
901	Hirschkarree, sauber geputzt, auf 10 Rippen geschnitten, vac.	ca. 3kg/Btl.	TP
709	Hirschrückenstränge, sauber pariert, vac.	ca. 2-3kg/St.	TP
746	Hirschfilet, pariert, vac.	ca. 3kg/Btl.	TP
1060	Hirschkalbsrücken mit Knochen, vac.	ca. 6kg/St.	TP
745	Hirschkalbskeule mit Knochen, vac.	ca. 4kg/St.	TP
750	Hirschkeule 4er-Schnitt, vac.	ca. 5kg/St.	TP
754	Hirschnüsschen, vac.	ca. 1,5kg/St.	TP
753	Hirschoberschale, vac.	ca. 2kg/St.	TP
756	Hirschunterschale, vac.	ca. 2kg/St.	TP
755	Hirschhüfte, vac.	ca. 1,5kg/St.	TP
751	Hirschschulter ohne Knochen, vac.	ca. 2kg/St.	TP
7511	Hirschschulter mit Knochen, vac.	ca. 3,5kg/St.	TP
725	Hirschedelgulasch, handgeschnitten, aus der Schulter, keine Wade, vac.	ca. 5kg/Btl.	TP
903	Hirschsauerbraten „Eifler Art" nur aus der Keule, sauber im Eimer verpackt	ca. 6-8kg/Ei.	TP

Tiefgekühlt

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
9010	Hirschkarree, sauber geputzt, auf 10 Rippen geschnitten, vac.	ca.3kg/Btl.	TP
7090	Hirschrückenstränge, sauber pariert, vac.	ca.2-3kg/St.	TP
7460	Hirschfilet, pariert, vac.	ca.3kg/Btl.	TP
1061	Hirschkalbsrücken mit Knochen, vac.	ca.6kg/St.	TP
7450	Hirschkalbskeule mit Knochen, vac.	ca.4kg/St.	TP
7500	Hirschkeule 4er-Schnitt, vac.	ca.5kg/St.	TP
7540	Hirschnüsschen, vac.	ca.1,5kg/St.	TP
7530	Hirschoberschale, vac.	ca.2kg/St.	TP
7560	Hirschunterschale, vac.	ca.2kg/St.	TP
7550	Hirschhüfte, vac.	ca.1,5kg/St.	TP
7510	Hirschschulter ohne Knochen, vac.	ca.2kg/St.	TP
75111	Hirschschulter mit Knochen, vac.	ca.3,5kg/St.	TP
7250	Hirschedelgulasch, handgeschnitten, aus der Schulter, keine Wade, vac.	ca.5kg/Btl.	TP

Rehwild aus der GenussEifel

Frischwild

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
2002	Rehrücken mit Knochen, vac.	ca. 2kg/St.	TP
2003	Rehkeule mit Knochen, vac.	ca. 2kg/St.	TP
1006	Rehschulter mit Knochen, vac.	ca. 2,5kg/St.	TP
1005	Rehedelgulasch, handgeschnitten, vac.	ca. 5kg/Btl.	TP
1086	Rehrückenstränge, sauber pariert, vac.	ca. 800g/St.	TP

Tiefgekühlt

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
20023	Rehrücken mit Knochen, vac.	ca. 2kg/St.	TP
20030	Rehkeule mit Knochen, vac.	ca. 2kg/St.	TP
10060	Rehschulter mit Knochen, vac.	ca. 2,5kg/St.	TP
10051	Rehedelgulasch, handgeschnitten, vac.	ca. 5kg/Btl.	TP
1086	Rehrückenstränge, sauber pariert, vac.	ca. 800g/St.	TP

Wildschwein aus der GenussEifel

Frischwild

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
748	Frischlingsrücken mit Knochen, vac.	ca. 3kg/St.	TP
947	Frischlingsrücken ohne Knochen, vac.	ca. 1kg/Btl.	TP
880	Frischlingskeule mit Knochen, vac.	ca. 2-3kg/St.	TP
	Frischlingskeule ohne Knochen, vac.	ca. 2kg/St.	TP
7477	Wildschweinrücken mit Knochen, vac.	ca. 4-6kg/St.	TP
747	Wildschweinrückenstränge, pariert, vac.	ca. 1,5kg/St.	TP
904	Wildschweinkeule mit Knochen, vac.	ca. 4-6kg/St.	TP
906	Wildschweinkeule ohne Knochen, vac.	ca. 4kg/St.	TP
61	Wildschweinedelgulasch, handgeschn., vac.	ca. 5kg/Btl.	TP
7474	Wildschweinkarree, sauber pariert, auf 10 Rippen geschnitten	ca. 5kg/Ki.	TP

Wildschwein aus der GenussEifel

Tiefgekühlt

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
7480	Frischlingsrücken mit Knochen, vac.	ca. 3kg/St.	TP
9470	Frischlingsrücken ohne Knochen, vac.	ca. 1kg/Btl.	TP
8800	Frischlingskeule mit Knochen, vac.	ca. 2-3kg/St.	TP
8801	Frischlingskeule ohne Knochen, vac.	ca. 2kg/St.	TP
7472	Wildschweinrücken mit Knochen, vac.	ca. 4-6kg/St.	TP
7470	Wildschweinrückenstränge, pariert, vac.	ca. 1,5kg/St.	TP
9040	Wildschweinkeule mit Knochen, vac.	ca. 4-6kg/St.	TP
9060	Wildschweinkeule ohne Knochen, vac.	ca. 4kg/St.	TP
6100	Wildschweinedelgulsch, handgeschn., vac.	ca. 5kg/Btl.	TP
7473	Wildschweinkarree, sauber pariert, auf 10 Rippen geschnitten, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP

Wildhasen aus Schottland und Argentinien

Frischwild

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
803	Hasenrücken mit Knochen, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
804	Hasenrückenfilet, pariert, 100g+/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
802	Hasenrückenmedaillons 40/60g, vac.	ca. 5 kg/Ki.	TP
814	Hasendoppelkeule mit Knochen, vac. ca.800g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
816	Hasen in der Decke	ca. 3kg/St.	TP

Tiefgekühlt

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
8020	Hasenrücken mit Knochen, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
8024	Hasenrückenfilet, pariert, 100g+/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
8141	Hasendoppelkeule mit Knochen, vac. ca.800g/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
8021	Hasenrückenmedaillons, 40/60g/St., vac.	8kg/Ki.	TP

Rebhühner aus Schottland

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
852	Rotes Rebhuhn, küchenfertig	ca. 300g/St.	TP
853	Graues Rebhuhn, küchenfertig	ca. 200g/St.	TP
8521	Rebhuhn in der Feder	ca. 280g/St.	TP

Wildenten aus Frankreich und Ungarn

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
785	Wildente, bratfertig	ca. 800g/St.	TP
	Wildente in der Feder	700-1000g/St.	TP

Fasane aus Schottland

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
850	Fasanenhähne, küchenfertig	ca. 1 kg/St.	TP
787	Fasanenbrustfilet, o.Ht., pariert, vac.	ca. 3kg/Btl.	TP
	Fasanenhähne in der Feder	ca. 1,2kg/St.	TP

Wildspezialitäten aus aller Welt

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6061	Luftgetrockneter Hirschschinken aus Kitzbühel, vac.	ca. 800g/St.	TP
8012	Wildbratwürstchen aus Kitzbühel, ca.50-60g/St.	ca. 3kg/Btl.	TP
903	Hirschsauerbraten „Eifeler Art" nur aus der Keule, sauber im Eimer verp.	6-8kg/Eimer	TP
18733	Wildschweinsalami aus Italien	ca. 500g/St.	TP
18821	Wildschweinsalami mit Trüffeln	ca. 400g/St.	TP
12946	Wildschweinschinken mit Knochen	ca. 3,5kg/St.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
65805	Kloßteig "grüne Klöße", ungeschwefelt, vac.	5kg/Btl.	TP
61530	Frische grüne Klöße, gedreht, ungeschwefelt,	60x75g/Ki.	TP
61540	Frische grüne Klöße, gedreht, ungeschwefelt,	40x125g/Ki.	TP
61601	Kartoffelknödel Cook & Chill, 1kg/Rolle	Rolle	TP
625	Frische Eierspätzle	2,5kg/Schale	TP
730	Frische Schupfnudeln	2,5kg/Schale	TP
6080	Steinpilze „piccolo" aus Rumänien, tk,	1kg/Btl.	TP
2300	Zwiebelconfit von „Fruit of the garden"	250g/Gl.	TP
2304	Tomaten-Birnen-Relish von „Fruit of the garden"	230g/Gl.	TP
2308	Apfel-Mango-Chutney von „Fruit of the garden"	230g/Gl.	TP
2309	Apfel-Zwiebel-Chutney von „Fruit of the garden"	230g/Gl.	TP
12469	Hagebuttenpurée/Mark, tk	2,5kg/Schale	TP
12472	Holunderpurée/Mark,tk	2,2kg/Schale	TP
16515	Maronenpurée, tk	1kg/Schale	TP
12479	Maronenpurée, Ponthier, gezuckert	1kg/Schale	TP
12497	Quittensaftkonzentrat,	2,4l/Fl.	TP
12500	Sanddornpurée/Mark,tk	2,2kg/Schale	TP
12502	Schlehenpurée/Mark, tk	2,5kg/Schale	TP
12361	Wildpreiselbeeren, gezuckert	2kg/Eimer	TP
18044	Wildfond von Oscar (für30l)	1l/Fl.	TP
14788	Demi Glace Wild (für12l)	600g/Becher	TP
16585	Wildpastetengewürzmischung	100g/Btl.	TP
20871	Wildgewürz „Altes Gewürzamt"	80g/Ds.	TP

Eifler Weidelamm!

- ganzjährige Freilandhaltung
- vollfleischig
- einzigartig im Geschmack

... einfach Eifel!

... einfach

Meisterhand: Albrecht Land, Restaurant Jolly da Capo - Daun

deli team.de

Unsere Auswahl:

Frischgeflügel aus der GenussEifel, Münsterland und Frankreich

Eifel Prachthahn aus der GenussEifel, bäuerliche Freilandhaltung 44
Eifel Gänse und Enten aus der GenussEifel, ... 45
bäuerliche Freilandhaltung
Poularden und Stubenküken vom Gut Vechtetal / Münsterland 46
Perlhühner aus Frankreich 47
Schwarzfederhühner aus Frankreich 47
Wachteln und Tauben aus Frankreich 48
Barbarieenten aus Frankreich 48
Puten aus Frankreich und Deutschland 49
Poularden aus Deutschland 49
Gänse und Gänseteile aus Polen und Ungarn 49

Eifel Prachthahn aus bäuerlicher Freilandhaltung

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
2552	Prachthahn mit Innereien ca. 2kg/St.	stückweise	7,95
2376	Supreme vom Prachthahn mit Haut und Flügel vac.	ca. 5 kg/Ki.	13,99
2382	Keulen vom Prachthahn vac. ca. 5kg/Ki.	ca. 5kg/Ki.	5,99
2149	Leber vom Prachthahn, vac.	ca. 1kg/Bt.	5,99
2081	Karkassen vom Prachthahn tk.	ca. 10kg/Ki.	2,99

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
2013	Bauer Nolden´s beste Freilandente, spez. Maisfütterung, m. Innereien, trocken gerupft	ca. 1,8kg/st	TP
3013	Bauern Entenbrust weibl. ca. 200g/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
3012	Bauern Entenbrust männl. ca. 350g/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
2012	Bauern Entenkeulen männl. ca. 300g/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
214	Bauer Nolden´s beste Freilandgans, spez. Maisfütterung, m. Innereien, trocken gerupft	ca. 4-6kg/st	TP

Freilandgänse von Ende Oktober bis Ende Dezember erhältlich!

Poularden und Stubenküken vom Gut Vechtetal / Münsterland

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
212	Poularden, ca. 1,5kg/St.	8 Stck./Ki.	TP
3226	Poulardenbrust mit Haut u. Flügel, "Supreme", ca. 180g/St., vac.	ca. 5 kg/Ki.	TP
270	Stubenküken küchenfertig ca. 400-500g/St.	10 Stck/Ki.	TP
250	Stubenkükenbrust m. Haut u. Flügel, vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
251	Stubenkükenkeulen m. Kn., vac.	ca. 3kg/Ki.	TP
215	Geflügelleber, vac.	ca. 1kg/Btl.	TP
208	Geflügelkarkassen, Tk.	ca. 10kg/Ki	TP
262	Freiland Poularden ca. 1,5kg/St.	8 Stck./Ki.	TP
	Freiland Poulardenbrust mit Haut u. Flügel, "Supreme", ca. 180g/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
1930	Sot`l`y-laisse von der Poularde, vac. „Die Dummen lassen es liegen"	ca. 1kg/Btl.	TP
235	Kapaune, diverse Größen ab November erhältlich. Bitte fragen Sie Ihren Verkäufer!		TP

Art. 215

Art. 211

Art. 3226

Art. 240

Art. 213

Maispoularden vom Gut Vechtetal / Münsterland

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
211	Maispoularden küchenfertig, ca. 1,5kg/St.	8 Stck./Ki.	TP
213	Maispoulardenbrust m. Haut u. Flügel „Supreme" ca. 200g/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
253	Maispoulardenkeulen m. Kn. ca. 200-250g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Freiland Maispoularden ca. 1,5kg/St.	8 Stck./Ki.	TP
	Freiland Maispoulardenbrust m. Haut u. Flügel „Supreme" ca. 200g/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Freiland Maispoulardenkeulen m. Kn. ca. 200-250g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP

Perlhühner aus Frankreich

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
216	Perlhuhn küchenfertig 1,1kg/St.	8St./Ki.	TP
217	Perlhuhnbrust m. Haut u. Flügel „Supreme" ca. 160g/St., vac.	ca. 5 kg/Ki.	TP
2173	Perlhuhnkeulen m. Kn. ca. 180g/St., vac.	ca. 5 kg/Ki.	TP
243	Label Rouge Perlhuhn küchenfertig 1,1kg/St.		TP
	Label Rouge Perlhuhnbrust m. Haut u. Flügel „Supreme" ca. 160g/St., vac.	ca. 5 kg/Ki.	TP

Schwarzfederhühner aus Frankreich

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
479	Schwarzfederhuhn küchenfertig, ca. 1,3kg/St.	6 St./Ki.	TP
3228	Supreme vom Schwarzfederhuhn m. Haut u. Flügel ca. 200g/St., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Keulen vom Schwarzfederhuhn m. Kn. ca. 200g-250g/ St.	ca. 5kg/Ki.	TP

Art. 237

Art. 216

Art. 211 Art. 212

Art. 242

Art. 233

Wachteln und Tauben aus Frankreich

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
242	Jumbowachteln aus der Drome ca. 180g/St.	20 St./Ki.	TP
241	Wachteln aus der Drome ca. 150g/St.	20 St./Ki.	TP
236	Wachtelbrust m. Haut u. Flügel, 25-35g/St. vac.	10x10 St./Ki.	TP
2361	Wachtelbrustfilet m. Haut 20-30 g/ Stck., vac.	10x10 St./Ki.	TP
228	Hohl ausgelöste Wachteln „Crapaudine" ca. 120g/ St. vac.	5x4 St./Ki.	TP
3262	Wachtelkeulen 20-30 g/St., vak.	15x10 St./Ki.	TP
448	Wachteleier	18St./Tray	TP
2421	Wachtelkarkassen, Tk.	ca. 5kg/Ki.	TP
225	Tauben extra, ca. 350-400 g/St.	10 St./Ki.	TP
224	Taubenbrust m. Haut u. Flügel, 70-90g/St., vak.	ca. 2kg/Ki.	TP

Barbarie Enten aus Loué, Frankreich

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
201	Barbarie Ente weibl. ca.1,4kg/St.	6 Stck./Ki.	TP
202	Barbarie Ente männl. ca.2,8kg/St.	4 Stck./Ki.	TP
204	Barbarie Entenbrust männl. ca. 300g/St.	ca. 6kg/Ki.	TP
205	Barbarie Entenbrust weibl. ca. 200g/St.	ca. 6kg/Ki.	TP
790	Barbarie Entenfilets, vac.	ca. 1kg/Btl	TP
206	Barbarie Entenkeule männl. ca. 300g/St.	ca. 6 kg/Ki.	TP
207	Barbarie Entenleber, vac.	ca. 1kg/Btl.	TP
834	Barbarie Entenbrust ger., vac. ca. 200g/St.	ca. 1kg/Ki.	TP
209	Barbarie Entenbrust luftgetr., vac. ca. 150g/St.	ca. 1kg/Ki.	TP
785	Nantaiser Enten, küchenfertig, ca. 900g/St.	6 Stck./Ki.	TP
568	Entenkarkassen, Tk.	ca. 5kg/Ki.	TP

Puten aus Deutschland und Frankreich

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
2330	Putenbrust o. Haut u. Knochen, Hahnenware, vac.	ca. 10kg/Ki.	TP
233	Putenbrust o. Haut u. Knochen, Hennenware, vac.	ca. 10kg/Ki.	TP
261	Putenleber, vac.	ca. 1kg/Btl.	TP
734	Putenoberkeule, vac.	ca. 10kg/Ki.	TP
	Putenunterkeule, vac.	ca. 10kg/Ki.	TP
	Puter ganz, diverse Größen. Bitte fragen Sie Ihren Verkäufer!	4-8kg/St.	TP
2292	Babyputen nur in der Weihnachtszeit	2,8-3,5kg/St.	TP

Poularden aus Deutschland und aller Welt

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Griller, verschiedene Größen	6-8 Stck./Ki.	TP
237	Hähnchenbrustfilet o. Haut u. Knochen, vac.	ca. 5 kg/Ki.	TP
238	Hähnchenkeule, Gelenkschnitt, vac.	ca. 5 kg/Ki.	TP
276	Hähnchenflügel, roh, ungewürzt, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
215	Hähnchenleber küchenfertig, vac.	ca. 1 kg/Btl.	TP
2370	Hähnchenbrustfilet o. Haut u. Knochen, Tk., vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
2375	Hähnchenbrustfiletstreifen gegart, gebräunt, Tk.	10 kg/Ki.	TP
2376	Poulardenbrust m. Haut u. Flügel, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP
2377	Maispoulardenbrust m. Haut u. Flügel, vac.	ca. 5kg/Ki.	TP

Gänse und Gänseteile aus Polen und Ungarn

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
2180	Hafermastgänse aus Polen, tk	diverse Größen	TP
	Hafermastgänse aus Ungarn, tk	diverse Größen	TP
2230	Gänsebrust m. Knochen aus Polen, tk	ca. 1kg/St.	TP
2212	Gänsekeule m. Knochen aus Polen, tk	ca. 900g/Paar	TP
22310	Gänsebrust m. Knochen aus Ungarn, tk	ca. 900g/St.	TP
2210	Gänsekeule m. Knochen aus Ungarn, tk	ca. 800g/Paar	TP
222	Gänseleber küchenfertig, vac., tk	ca. 1kg/Btl.	TP

Blick ins Brohltal mit Burg Olbrück

deli team.de

Unsere Auswahl:

Alles aus Neptuns Reich

Räucherspezialitäten
von der Lachsmanufaktur SER aus der GenussEifel 52
GenussEifel-Frischfisch aus dem Laacher See 54
Süßwasserfisch aus Bayern 56
Ganze Meeresfische aus Atlantik, Nordsee und dem Mittelmeer 57
Meeresfischfilets aus Atlantik, Nordsee und dem Mittelmeer 62
Ganze Fische und Filets aus exotischen Gewässern 63
Krusten- und Schalentiere 71
Muscheln 73
Tiefgekühlte Krusten- und Schalentiere 75
Riesengarnele & Co 76
Tiefgekühlte Fischfilets 77

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
3039	Räucherlachs für´s Buffet, geschn., vac.	ca. 1-1,4kg/St.	TP
3042	Graved Lachs für´s Buffet, geschn., vac.	ca. 1-1,4kg/St.	TP
377	Premium Räucherlachs, ungeschn., vac.	ca. 1-1,4kg/St.	TP
378	Premium Räucherlachs, geschn., vac.	ca. 1-1,4kg/St.	TP
	Premium Räucherlachs portioniert, vac.	nach Auftrag	TP
382	Premium Graved Lachs, ungeschn., vac.	ca. 1-1,4kg/St.	TP
3841	Premium Graved Lachs, geschn., vac.	ca. 1-1,4kg/St.	TP
	Premium Graved Lachs, portioniert, vac.	nach Auftrag	TP

Art. 348 Art. 3092 Art. 382 Art. 378 Art. 3042 Art. 3039

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
383	Eifeler Stremelchen (Stremellachs), vac.	ca. 1,5kg/Ki.	TP
348	Gewürzlachs, Mittelstück, vac.	ca. 800g/St.	TP
	Rotholzlachs, Mittelstück, vac.	ca. 800g/St.	TP
3042	Bärlauchlachs, Mittelstück, vac.	ca. 800g/St.	TP

Art. 3039 Art. 3333 Art. 383 Art. 2999 Art. 3090 Art. 2998

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
3092	Ahrtaler Frühlingslachs, (Löffellachs) vac.	ca. 1kg/St.	TP
3090	Caipirinhalachs, vac.	ca. 1kg/St.	TP
2998	Wasabilachs, vac.	ca. 1kg/St.	TP
2999	Nusslachs, vac.	ca. 1kg/St.	TP
349	Weihnachtslachs, vac. (Saisonartikel)	ca. 1kg/St.	TP
3091	der Tasmane mit tasmanischem Bergpfeffer	ca. 1kg/St.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
379	Eifeler Forellenfilets, ger. m.Haut, vac.	ca. 150g/St.	TP
3791	Eifeler Forellenfilets, ger. o.Haut, vac.	ca. 150g/St.	TP
1154	Hausgemachte Lachsterrine, vac.	ca. 1kg/St.	TP
405	Bärlauchbutter	500g/Paket	TP
3333	Makrelenfilet geräuchert, mix	ca. 4kg/Ki.	TP
3334	Makrelenfilet geräuchert, natur	ca. 1kg/Ki.	TP
3335	Makrelenfilet geräuchert, Pfeffer	ca. 1kg/Ki.	TP
3336	Makrelenfilet geräuchert, Zwiebel	ca. 1kg/Ki.	TP
3337	Makrelenfilet geräuchert, Fiesta	ca. 1kg/Ki.	TP

Impression vom Laacher See (Foto Klosterfischerei Maria Laach)

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Aal grün, abgezogen	ca. 3kg/Ki.	TP
367	Felchen, küchenfertig, ca. 300-600g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
360	Felchenfilet m. Haut, handfiletiert	ca. 3kg/Ki.	TP
3813	Hecht ganz, küchenfertig	Stückweise	TP
381	Hechtfilet m. Haut, handfiletiert	ca. 3kg/Ki.	TP
	Barsch (Egli) ganz, küchenfertig	ca. 3kg/Ki.	TP
359	Barschfilet m. Haut, handfiletiert	ca. 3kg/Ki.	TP
18582	Felchenkaviar, TK	200g/Dose	TP
	Hechtkaviar	150g/Dose	TP
	Hecht- und Aalleber	ca. 1kg/Btl.	TP
	Kamberkrebse, lebend	ca. 5kg/Btl.	TP

Laacher Seefelchen
direkt aus dem See auf Ihren Tisch

Produktkompetenz

Frische

Qualität

Meisterhand

deli team

Meisterhand: Steffen Kimmig, Köln

Ganze Fische

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
583	Forelle ausgenommen 200-300g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
5791	Forelle ausgenommen 300-400g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
582	Forelle ausgenommen, prakt. grätenfrei	ca. 5kg/Ki.	TP
div.	Bachforelle ausgenommen, div. Größen	ca. 5kg/Ki.	TP
3613	Regenbogenforelle ausgenommen, rotfl. 600-900g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
368	Schleie ausgenommen	auf Anfrage	TP
38	Hecht ausgenommen	per Stck. div. Größen	TP
791	Saiblinge ausgenommen, 300-700g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
343	Zander ausgenommen	per Stck. div. Größen	TP
	Stör ausgenommen	2-5kg/St.	TP
394	Waller weißfleischig ausgenommen	per Stck. div. Größen	TP
2014	Aal ausgenommen, 600 - 800g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Aal ausgenommen u. abgezogen	ca. 5kg/Ki.	TP
551	Karpfen ausgenommen ca. 1-2kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Karpfen gespalten	ca. 5kg/Ki.	TP
367	Felchen ausgenommen, ca. 180g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP

Fischfilets

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
581	Forellenfilet, weiß, m. Haut 80-100g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
	Forellenfilet, weiß, o. Haut 80-100g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
586	Regenbogenforellenfilet m. Haut, rotfleischig, 200-250g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
	Regenbogenforellenfilet o. Haut, rotfleischig	ca. 3kg/Ki.	TP
588	Schleienfilet m. Haut, ca. 120g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
381	Hechtfilet o. Haut	ca. 3kg/Ki.	TP
792	Saiblingsfilet m. Haut, 80-150g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
3630	Zanderfilet m. Haut	ca. 3kg/Ki.	TP
363	Zanderfilet o. Haut, 150-200g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
1502	Störfilet m. Haut, ca. 1000g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
1503	Störfilet o. Haut, ca. 1000g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
392	Wallerfilet m. Haut weißfleischig	ca. 3kg/Ki.	TP
	Wallerfilet o. Haut weißfleischig	ca. 3kg/Ki.	TP
554	Karpfenfilet m. Haut	ca. 3kg/Ki.	TP
	Karpfenfilet o. Haut	ca. 3kg/Ki.	TP
360	Felchenfilet m. Haut, 100-200g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP

Ganze Meeresfische aus Atlantik, Nordsee und Mittelmeer

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
301	Seezungen aus Frankreich und Holland 300-400g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
302	Seezungen aus Frankreich und Holland 400-500g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
3020	Seezungen aus Frankreich und Holland 500-600g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Seezungen aus Frankreich und Holland 600-800g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
3031	Seezungen aus Frankreich und Holland 800g + /St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Alle Seezungen auf Wunsch auch abgezogen!		
3061	Steinbutt, Wildf. aus Frankr. und Holl. 500-1000g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
3050	Steinbutt, Wildf. aus Frankr. und Holl. 1-2kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
306	Steinbutt, Wildf. aus Frankr. und Holl. 2-3kg/St.	per St.	TP
307	Steinbutt, Wildf. aus Frankr. und Holl. 3-4kg/St.	per St.	TP
308	Steinbutt, Wildf. aus Frankr. und Holl. 4-6kg/St.	per St.	TP
3081	Steinbutt, Wildf. aus Frankr. und Holl. 6kg + /St.	per St.	TP
	Steinbutt, gez. aus Frankr. u. Span. 500-1000g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Steinbutt, gez. aus Frankr. u. Span. 1-2kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
3060	Steinbutt, gez. aus Frankr. u. Span. 2-3kg/St.	per St.	TP
3070	Steinbutt, gez. aus Frankr. u. Span. 3-4kg/St.	per St.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
467	Heilbutt weiß aus Frankr. m. Kopf 1-2kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
470	Heilbutt weiß aus Frankr. m. Kopf 2-4kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
490	Heilbutt weiß aus Frankr. o. Kopf 4-8kg/St.	per St.	TP
491	Heilbutt weiß aus Frankr. o. Kopf 8-12kg/St.	per St.	TP
492	Heilbutt weiß aus Frankr. o. Kopf 12-16kg/St.	per St.	TP
496	Heilbutt weiß aus Frankr. o. Kopf 16-20kg/St.	per St.	TP
	Heilbutt weiß aus Frankr. o. Kopf 20kg + /St.	per St.	TP
3282	Scholle aus Holl., küchenfertig 200-300g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
328	Scholle aus Holl., küchenfertig 300-400g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
3281	Scholle aus Holl., küchenfertig 400-700g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
3823	Scholle aus Holl., küchenfertig 1000g + /St.	ca. 5kg/Ki.	TP
311	Norw. Fijordlachs ausgen. Superior 2-3kg/St.	per St.	TP
311	Norw. Fijordlachs ausgen. Superior 3-4kg/St.	per St.	TP
310	Norw. Fijordlachs ausgen. Superior 4-5kg/St.	per St.	TP
315	Norw. Fijordlachs ausgen. Superior 5-7kg/St.	per St.	TP
	Label Rouge Lachs aus Frankreich 2-3kg/St.	per St.	TP
339	Label Rouge Lachs aus Frankreich 3-4kg/St.	per St.	TP
309	Label Rouge Lachs aus Frankreich 4-5kg/St.	per St.	TP
3390	Label Rouge Lachs aus Frankreich 5-6kg/St.	per St.	TP
350	Wildlachse aus der Ostsee, ausgen. 3-4kg/St.	per St.	TP
351	Wildlachse aus der Ostsee, ausgen. 4-5kg/St.	per St.	TP
	Wildlachse aus der Ostsee, ausgen. 5-6kg/St.	per St.	TP
	Wildlachse aus der Ostsee, ausgen. 6kg + /St.	per St.	TP
312	Sock Eye Wildlachs aus Kanada, ausgen. 3-4kg/St.	per St.	TP
	Sock Eye Wildlachs aus Kanada, ausgen. 4-5kg/St.	per St.	TP
	Sock Eye Wildlachs aus Kanada, ausgen. 5-6kg/St.	per St.	TP
	Sock Eye Wildlachs aus Kanada, ausgen. 6kg + /St.	per St.	TP
Wildlachs Saisonzeiten beachten, bitte fragen Sie Ihren Verkäufer!			

Ganze Meeresfische aus Atlantik, Nordsee und Mittelmeer

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
332	Kabeljau o. Kopf aus Norwegen, ausgen. 2-3kg/St.	per St.	TP
329	Kabeljau o. Kopf aus Norwegen, ausgen. 3-4kg/St.	per St.	TP
330	Kabeljau o. Kopf aus Norwegen, ausgen. 4kg + /St.	per St.	TP
633	Winterkabeljau „Skrei" aus Norw., ausg. 2-3kg/St.	per St.	TP
631	Winterkabeljau „Skrei" aus Norw., ausg. 3-4kg/St.	per St.	TP
630	Winterkabeljau „Skrei" aus Norw., ausg. 4kg + /St.	per St.	TP
	Skrei Saisonzeiten beachten, bitte fragen Sie Ihren Verkäufer!		
316	Loup de Mer, Angelware aus der Bretagne 1-2kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
31220	Loup de Mer, Angelware aus der Bretagne 2-3kg/St.	per St.	TP
31221	Loup de Mer, Angelware aus der Bretagne 3-4kg/St.	per St.	TP
31224	Loup de Mer, Angelware aus der Bretagne 4kg + /St.	per St.	TP
319	Seeteufel o. Kopf, o. Bauchl. aus Frankr. u. Schottl., 1-2kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
3120	Seeteufel o. Kopf, o. Bauchl. aus Frankr. u. Schottl., 2-4kg/St.	per St.	TP
3124	Seeteufel o. Kopf, o. Bauchl. aus Frankr. u. Schottl., 4kg + /St.	per St.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
327	St. Pierre aus Frankr., ausgen., 1-2kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
323	St. Pierre aus Frankr., ausgen., 2-3kg/St.	per St.	TP
3323	St. Pierre aus Frankr., ausgen., 3kg + /St.	per St.	TP
3241	Rouget Barbet aus Frankr., ausgen., 300-500g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
3242	Rouget Barbet aus Frankr., ausgen., 200-300g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
3024	Rouget Barbet aus Frankr., ausgen., 500-1000g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
1997	Rochenflügel aus Frankr., abgez., 300-500g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
1994	Rochenflügel aus Frankr., abgez., 1kg + /St.	ca. 3kg/Ki.	TP
42	Chapon Rascasse (Drachenkopf), diverse Größen	ca. 3kg/Ki.	TP
354	Dorade Royale Wildfang, diverse Größen	per Stck.	TP
594	Adlerfisch, ausgen., diverse Größen	per Stck.	TP
587	Meeräsche (Mulet), ausgen., diverse Größen	ca. 5kg/Ki.	TP
33333	Makrele, ausgen., diverse Größen	ca. 5kg/Ki.	TP
1573	Sardinen	ca. 4kg/Ki.	TP
2025	Knurrhahn, 400-600g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP

Ganze Meeresfische aus Atlantik, Nordsee und Mittelmeer

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
331	Calamares aus Frankr., ca. 100g/St.	ca. 4kg/Ki.	TP
3312	Calamares aus Frankr., 500-800g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
2295	Pulpotentakel, gekocht,	2kg/Schale	20,99
530	Pulpo aus Frankr., 400-600g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
5301	Pulpo aus Frankr., ca. 1kg/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
230	Pulpo aus Frankr., 2-4kg/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
529	Pulpo aus Frankr., 5kg/St.	per St.	TP
275	Sepia Tuben aus Frankr., ca. 100g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
	Sepia Tuben aus Frankr., 200-300g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
	Sepia aus Frankr. 50-80g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
810	Dorade Royale gez., aus Griechenl., 300-400g/St.	ca. 6kg/Ki.	TP
811	Dorade Royale gez., aus Griechenl., 400-600g/St.	ca. 6kg/Ki.	TP
			TP
665	Loup de Mer gez., aus Griechenl., 300-400g/St.	ca. 6kg/Ki.	TP
666	Loup de Mer gez., aus Griechenl., 400-600g/St.	ca. 6kg/Ki.	TP

Meeresfischfilets aus Atlantik, Nordsee und Mittelmeer

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
380	Seezungenfilet o. Haut aus Holl., unsortiert	ca. 3kg/Ki.	TP
3066	Steinbuttfilet o. Haut aus Holl., div. Größen	ca. 5kg/Ki.	TP
3623	Heilbuttfilet v. weißen Heilbutt, div. Größen	ca. 5kg/Ki.	TP
3522	Heilbuttfilet v. schwarzen Heilbutt, 400-700g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Schollenfilet o. Haut aus Holl., klein, ca. 60g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
353	Schollenfilet o. Haut aus Holl., mittel, 80-100g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
3532	Schollenfilet o. Haut aus Holl., groß, 100g +/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
614	Premium Lachsfilet m. Haut o. Bauchl. u. Stehgräten Trimm D, ca. 1,3kg/St.	per Stck.	TP
6140	Premium Lachsfilet o. Haut o. Bauchl. u. Stehgräten tiefenentgrätet, Trimm E, ca. 1,3 kg/St.	per Stck.	TP
827	Kabeljaufilet o. Haut aus Holl., 200-400g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
727	Kabeljaufilet o. Haut aus Holl., 400-600g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
732	Kabeljauloins a. Holl., praktisch grätenfrei div. Größen	ca. 3kg/Ki.	TP
357	Rotbarschfilet o. Haut aus Norwegen, 150g + /St.	ca. 5kg/Ki.	TP
356	Seelachsfilet o. Haut aus Norwegen, 400-600g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
393	Welsfilet o. Haut aus Holl., 300-400g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
355	Merlanfilet o. Haut aus Frankr., 130-180g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
2028	Knurrhahnfilet m. Haut aus Frankr., 60-80g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Barracuda	5-10 kg/St.	TP
	Blut-Snapper (Bordomar)	2-4 kg/St.	TP
	Brauner Zackenbarsch (Vielle Makondé)	1-3 kg/St.	TP
	Gabelschwanz-Snapper (Jop Jaune)	2-4 kg/St.	TP
	Gefleckter Felsenbarsch (Babonné Vielle)	4-10 kg/St.	TP
	Grüner Snapper (Jop Gris)	2-4 kg/St.	TP
4204	Imperatorfisch (Captain Blanc)	2-4 kg/St.	TP
	Kaiserbrasse (Captain Rouge)	1-2 kg/St.	TP
	Kaiserbrasse (Captain Rouge)	2-4 kg/St.	TP
	Kaisersnapper (Bouzgeoise)	2-4 kg/St.	TP
	Kaisersnapper (Bouzgeoise)	4 kg+/St.	TP
	Papageifisch (Cacatois)	0,5-1 kg/St.	TP
3244	Tomaten-Zackenbarsch (Rouge Vielle)	1-2 kg/St.	TP
	Weinroter Zackenbarsch (Croissant Vielle)	0,5-2 kg/St.	TP
345	Weißfleck-Zackenbarsch (Platté Vielle)	4 kg+ /St.	TP

Fischfilets von den Seychellen, vacuumiert

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Blut-Snapper (Bordomar)	0,5-1 kg/St.	TP
	Gabelschwanz-Snapper (Jop Jaune)	0,5-1 kg/St.	TP
	Grüner Snapper (Jop Gris)	0,5-1 kg/St.	TP
	Imperatorfisch (Captain Blanc)	0,5-1 kg/St.	TP
	Kaiserbrasse (Captain Rouge)	0,5-1 kg/St.	TP
	Kaisersnapper (Bouzgeoise)	0,5-1 kg/St.	TP
1113	Weißfleck-Zackenbarsch (Vielle Platté)	0,5-1 kg/St.	TP
1022	Segelfisch (Sailfish)	2-4 kg/St.	TP
708	Schwertfischfilet m. H.	2-4 kg/St.	TP
706	Marlin Loins	2-4 kg/St.	TP
1107	Thunfisch Loins yellow Fin, Premium	2-4 kg/St.	TP

Seychellen-Spezial

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Büffelkopfpapageifisch (Filanbaz)	15kg+/St.	TP
	Großer Zackenbarsch	10-40kg/St.	TP

Meeresfische aus dem Senegal, Flugware

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Barracuda	5-10 kg/St.	TP
	Bänderbrasse (Zebra Seabream)	0,3-0,5 kg/St.	TP
2472	Bonito	ca. 2 kg/St.	TP
	Doktorfisch (Chirurgien)	0,3-0,4 kg/St.	TP
	Dorade Rosé, Wildfang	0,3-0,4 kg/St.	TP
	Dorade Rosé, Wildfang	0,4-0,6 kg/St.	TP
	Dorade Rosé, Wildfang	0,6-0,8 kg/St.	TP
354	Dorade Rosé, Wildfang	1-2 kg/St.	TP
1092	Dorade Rosé, Wildfang	2-4 kg/St.	TP
4203	Drachenkopf (Rascasse Rouge)	0,5-1 kg/St.	TP
	Goldmakrele (Mahi Mahi)	10 kg+/St.	TP
	Gefleckter Wofsbarsch (Bar Tacheté)	0,6-0,8 kg/St.	TP
	Goldmakrele (Coryphene)	8-15 kg/St.	TP
3244	Juwelenbarsch (Coq Rouge)	1-2 kg/St.	TP
	Kaiserbarsch (Alfonsino)	0,6-1 kg/St.	TP
3243	Meerbarbe (Rouget Barbet)	ca. 200g/St.	TP
	Meerbrasse rot (Red Pandora)	0,2-0,4 kg/St.	TP
1986	Papageifisch (Perroquet)	0,5-4 kg/St.	TP
377	Petersfisch (St. Pierre)	1-2 kg/St.	TP
49	Red Snapper (Viv African Rouge)	2-4 kg/St.	TP

Fischfilets aus dem Senegal, vacuumiert

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Doktorfisch (Chirurgien)	0,15-0,2 kg/St.	TP
1033	Dorade Rosé, Wildfang	0,06kg+/St.	TP
711	Gefleckter Wolfsbarsch (Bar Tacheté)	0,4-0,6 kg/St.	TP
	Kaiserbarsch (Alfonsino)	0,6-0,9 kg/St.	TP
574	Meerbarbe (Rouget Barbet)	0,05 kg+/St.	TP
575	Meerbrasse rot (Red Pandora)	0,08 kg+/St.	TP
1008	Papageifisch (Parrot Fish - Perroquet)	0,5 kg+/St.	TP
7923	Tropenzunge (Filet de Sole)	0,25-0,45kg/St.	TP
	Mostelle (Filet de Brotule)	0,2 kg+/St.	TP

Meeresfische aus dem Senegal, Flugware

Senegal-Spezial

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Black Tiger (Crevette Tigree), Wildfang	U 10/kg	TP
	Thunfisch Albacore Loins, Premium	2-4 kg/St.	TP

Zuchtfisch aus Chile, Flugware

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Steinbutt Premium (Turbot)	0,5-1 kg/St.	TP
3050	Steinbutt Premium (Turbot)	1-2 kg/St.	TP
3060	Steinbutt Premium (Turbot)	2-3 kg/St.	TP
3070	Steinbutt Premium (Turbot)	3-4 kg/St.	TP

Fischfilets aus Chile, vacuumiert

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Steinbuttfilet Premium (Turbot)	0,25-0,4 kg/St.	TP
	Steinbuttfilet Premium (Turbot)	0,38-0,52 kg/ St.	TP

Meeresfische aus Sri Lanka, Flugware

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Goldmakrele (Mahi Mahi)	2-4 kg/St.	TP
	Königsmakrele (Kingfish)	2-4 kg/St.	TP
	Offiziersbarsch (Cobia)	2-4 kg/St.	TP
	Red Snapper (Doppelfleckenschnapper)	2-4 kg/St.	TP
	Riesenbarsch (Barramundi)	2-4 kg/St.	TP
	Zackenbarsch (Grouper)	2-4 kg/St.	TP

Fischfilets aus Sri Lanka, vacuumiert

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
1030	Goldmakrelenfilet (Mahi Mahi)	0,12-0,17kg/St.	TP
	Offiziersbarschfilet (Cobia)	0,8-1,5 kg/St.	TP
4101	Red Snapperfilet (Doppelfleckenschnapper)	0,15-0,25kg/St.	TP
4305	Riesenbarschfilet (Barramundi)	0,12-0,17kg/St.	TP
1113	Zackenbarschfilet (Grouper)	0,5-1,5 kg/St.	TP
706	Blue Marlinfilet	2-4 kg/St.	TP

Tunaloins aus Sri Lanka, vacuumiert

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Thunfisch Yellow Fin, Premium	2-4 kg/St.	TP
	Thunfisch Yellow Fin, Premium Blöcke	ca. 1 kg/St.	TP
1116	Thunfisch Yellow Fin, Top Grade im Tuch	2-4 kg/St.	TP
	Thunfisch Yellow Fin, Top Grade Blöcke	ca.1 kg/St.	TP
	Thunfisch Yellow Fin, Top Grade/Wasabipapier	2-4 kg/St.	TP
1115	Thunfisch Yellow Fin, Japanese Grade A+CC	2-4 kg/St.	TP
	Thunfisch Yellow Fin, Steaks	0,15-0,2 kg/St.	TP
	Thunfisch Yellow Fin, Spieße	0,2-0,25 kg/St.	TP
	Thunfisch Yellow Fin, Bauchlappen	2-4 kg/St.	TP

Sri Lanka Spezial

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Black Tiger Prawns, Wildfang	U 10	TP
	Black Tiger Prawns, Wildfang	U 20	TP
	Black Tiger Prawns, Wildfang	U 30	TP
	Black Tiger Prawns, Wildfang	U 40	TP
	Baramundifilet Portionsware, vac.	0,2-0,25 kg/St.	TP

Meeresfische aus Indien, Flugware

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Barracuda	5-10 kg/St.	TP
	Butterfisch (Gunnel)	1-2 kg/St.	TP
3244	Erdbeergrouper (Strawberry Grouper)	1-2 kg/St.	TP
	Erdbeergrouper (Strawberry Grouper)	3-6 kg/St.	TP
	Goldstreifenbrasse (Japanese Threadfin)	0,5-1 kg/St.	TP
	Großaugenbarsch (Bull Eye)	0,2-0,6 kg/St.	TP
4204	Imperatorfisch (Emperor)	2-4 kg/St.	TP
	Indische Seezunge (Sole)	0,2-0,5 kg/St.	TP
	Königskorallenfisch (Leather Jacket)	0,5-1 kg+/St.	TP
	Königsmakrele (King Fish)	7 kg+/St.	TP
	Offiziersbarsch (Cobia)	2 kg+/St.	TP
1986	Papageifisch (Parrot Fish - Perroquet)	0,5-1 kg/St.	TP
49	Red Snapper (Doppelfleckensnapper)	2-4 kg/St.	TP
	Riesenbarsch (Barramundi)	1-4 kg+/St.	TP
3243	Rote Meerbarbe (Red Mullet)	0,2 kg+/St.	TP
	Silver Pomfret (Silberner Pampel)	0,25 kg+/St.	TP
	Stachelmakrele (Trevally)	2-4 kg/St.	TP
345	Zackenbarsch (Brown Gouper)	ca. 4 kg/St.	TP

Meeresfische aus Indien, Flugware

Fischfilets aus Indien, vacuumiert

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Barracudafilet m.Ht.	0,5-0,8 kg/St.	TP
	Butterfischfilet (Gunnel) o.Ht.	1-4 kg/St.	TP
1114	Erdbeergrouperfilet (Strawberry Grouper) m.Ht.	0,5-1 kg/St.	TP
	Goldstreifenbrassenfilet (Japanese Threadfin) m.Ht.	0,5-1 kg/St.	TP
	Großaugenbarschfilet (Bull Eye) m.Ht.	0,5-1 kg/St.	TP
	Imperatorfischfilet (Emperor) m.Ht.	0,4-0,9 kg/St.	TP
1021	Königskorallenfischfilet (Leather Jacket) m.Ht.	0,2-0,4 kg+/St.	TP
	Offiziersbarschfilet (Cobia) m.Ht.	0,5-1 kg+/St.	TP
1023	Papageifischfilet (Parrot Fish - Perroquet) m.Ht.	0,1-0,2 kg/St.	TP
41	Red Snapperfilet (Doppelfleckensnapper) m.Ht.	2-4 kg/St.	TP
574	Rote Meerbarbefilet (Red Mullet) m.Ht.	0,08 kg+/St.	TP
	Stachelmakrelenfilet (Trevally) m.Ht.	0,2-0,4 kg/St.	TP
1113	Zackenbarschfilet (Brown Gouper) m.Ht.	0,2-0,4 kg/St.	TP

Indien Spezial

Art. No.	Art. Bezeichnung		Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Blaue Schwimmkrabbe 200g+/Stck.		ca. 5 kg/Ki.	TP
	White Prawns, Wildfang	U10	ca. 5 kg/Ki.	TP
	White Prawns, Wildfang	11/15er	ca. 5 kg/Ki.	TP
	White Prawns, Wildfang	16/20er	ca. 5 kg/Ki.	TP
1777	White Prawns, Wildfang	20/40er	ca. 5 kg/Ki.	TP
	Flower Prawns, Wildfang	U10	ca. 5 kg/Ki.	TP
	Flower Prawns, Wildfang	20/40	ca. 5 kg/Ki.	TP

Schaufische aus exotischen Meeren, Flugware

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Gabelschwanzmakrele (Lichie)	15 kg+/St.	TP
	Großer Zackenbarsch	10-40 kg/St.	TP
	Schwertfisch m. Kopf	15 kg+/St.	TP
	Segelfisch	20 kg+/St.	TP
	Thunfisch Albacore m. Kopf	20 kg+/St.	TP
	Thunfisch Yellow Fin m. Kopf	20 kg+/St.	TP
	Weißer Zackenbarsch	15 kg+/St.	TP
	Filanbaz	15 kg+/St.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Hummer aus der Bretagne, 400-600g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Hummer aus der Bretagne, 600-800g/St.	per St.	TP
	Hummer aus der Bretagne, 800-1000g/St.	per St.	TP
	Hummer aus der Bretagne, 1-2kg/St.	per St.	TP
2038	Hummer aus der Bretagne, 2kg+/St.	per St.	TP
2029	Hummer aus Kanada oder USA, Chix, 400-550g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
2030	Hummer aus Kanada oder USA, Quarter, 600-800g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
	Hummer aus Kanada oder USA, Half, 700-1000g/St.	per St.	TP
	Hummer aus Kanada oder USA, Select 1000g+/St.	per St.	TP
	Langusten aus Frankreich, 400-600g/St.	per St.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Langusten aus Frankreich, 600-800g/St.	per St.	TP
	Langusten aus Frankreich, 800-1000g/St.	per St.	TP
902	Langusten aus Frankreich, 1kg+/St.	per St.	TP
1984	Taschenkrebse aus Frankreich, 400-600g/St.	per St.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
	Taschenkrebse aus Frankreich, 600-800g/St.	per St.	TP
1983	Taschenkrebse aus Frankreich, 800g+/St.	per St.	TP
	Bärenkrebse aus Vietnam, 400-600g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
	Bärenkrebse aus Vietnam, 600-800g/St.	ca. 3kg/Ki.	TP
83	Flußkrebse aus Rumänien oder Armenien	ca. 5kg/Korb	TP
1797	Kaisergranat aus Frankreich oder Norwegen, 20-30 St./ kg	ca. 3kg/Ki.	TP
1795	Kaisergranat aus Frankreich oder Norwegen, 10-15 St./ kg	ca. 3kg/Ki.	TP
1796	Kaisergranat aus Frankreich oder Norwegen, 16-20St./ kg	ca. 3kg/Ki.	TP

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Gillardeau Austern aus Frankreich			
19959	Gillardeau Austern M4 ca. 75g/St.	24 St./Ki.	TP
10134	Gillardeau Austern M4 ca. 75g/St.	48 St./Ki.	TP
10132	Gillardeau Austern G2 ca. 100g/St.	48 St./Ki.	TP
10131	Gillardeau Austern G2 ca. 100g/St.	100 St./Ki.	TP
17383	Panierte ausgelöste Gillardeau Austern, tk	20 St./Btl.	TP
Fines de Claires de Marennes Austern aus Franreich			
3656	Fines de Claires Austern, mittel 70-80g/St.	12 St./Korb	TP
365	Fines de Claires Austern, mittel 70-80g/St.	24 St./Korb	TP
3653	Fines de Claires Austern, groß 80g+/St.	48 St./Korb	TP
	Fines de Claires Austern, groß 80g+/St.	96 St./Korb	TP
Belon Austern aus der Bretagne			
	Belon Austern groß N000	50 St./Korb	TP
	Belon Austern mittel N00	50 St./Korb	TP
	Belon Austern klein N0	50 St./Korb	TP

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Muscheln aus Frankreich			
	Amande de Mer, mittel	3 kg/Korb	TP
369	Coques mittel	ca. 1kg/Ki.	TP
	Clam mittel	3 kg/Korb	TP
372	Palourde (Teppichmuschel) groß	3 kg/Korb	TP
2007	St. Jaques in der Schale	6 kg/Korb	TP
2004	St. Jaques ausgelöst mit Rogen, Schottland	1 kg/Dose	TP
2006	Jakobsmuscheln ausgelöst ohne Rogen, USA	1kg/Dose	
Meeresschnecken aus Frankreich			
	Bulot (Meeresschnecke groß)	6 kg/Korb	TP
	Bigorneau groß	5 kg/Korb	TP

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Muscheln aus aller Welt			
2005	Jakobsmuscheln ausgelöst aus den USA	1 kg/Dose	TP
	Jakobsmuscheln ausgelöst aus Japan	1 kg/Dose	TP
1517	Miesmuscheln geputzt, extra, aus Holland	1 kg/Schale	TP
2512	Miesmuscheln geputzt, extra, aus Holland	2 kg/Schale	TP
	Moules Espagne, große Miesmuschel aus Spanien	5 kg/Sack	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Black Tiger Riesengarnelen, ohne Kopf mit Schale, easy peel			
389	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, U5, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
386	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 6/8er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
3864	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 8/12er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
3869	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 13/15er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 16/20er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 20/26er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 26/30er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 30/40er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
Black Tiger Riesengarnelen, ohne Kopf, ohne Darm, geschält			
	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, U5, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 6/8er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 8/12er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
3893	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 13/15er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
3871	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 16/20er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 20/26er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
3901	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 26/30er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
4894	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 30/40er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
3898	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 41/50er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
4895	Wildgarnelen, U5 GG1	ca. 2kg/Ki.	TP
90	Langustenschwänze, ca. 200g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
9001	Langustenschwänze, ca. 200g/St.	ca. 5kg/Ki.	TP
2020	Scampispieße 41/50er, langgesteckt, ca. 100g/St.	1kg/Btl.	TP
8571	Marina Mix (Meeresfrüchtecocktail)	1kg/Btl.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Black Tiger Riesengarnelen, ohne Kopf mit Schale, easy peel			
3865	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 6/8er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
3860	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 8/12er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
390	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 13/15er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
3866	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 16/20er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
Black Tiger Riesengarnelen, ohne Kopf, ohne Darm, geschält			
385	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 8/12er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
3870	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 13/15er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
3872	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 16/20er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
3877	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 20/26er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
3892	Black Tiger Garnelen, o. Ko. IQF, 26/30er, 20% Gl.	1kg/Btl.	TP
3999	Bärenkrebsschwänze 50-100	1kg/Btl.	TP
	Bärenkrebsschwänze 100g/St.	1kg/Btl.	TP
Black Tiger Riesengarnelen, mit Kopf			
3863	Black Tiger Garnelen, m. Ko. IQF, 8/12er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
3867	Black Tiger Garnelen, m. Ko. IQF, 13/15er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP
3891	Black Tiger Garnelen, m. Ko. IQF, 16/20er, 20% Gl.,	1kg/Btl.	TP

Tiefgekühlte Fischfilets

Seefischspezialitäten aus der Türkei

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
7112	Wolfsbarschfilet (Loup de Mer), 20% Glasur 80-100g/St.	5x1kg/Ki.	TP
7110	Wolfsbarschfilet (Loup de Mer), 20% Glasur 120-160g/St.	5x1kg/Ki.	TP
8133	Goldbrassenfilet (Dorade) 20% Glasur, 80-100g/St.	5x1kg/Ki.	TP
8130	Goldbrassenfilet (Dorade) 20% Glasur, 120-160g/St.	5x1kg/Ki.	TP

Seefischspezialitäten aus Vietnam

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
1120	Zackenbarschfilet m.Ht. 120-170g/Stck.	5x1kg/Ki.	TP
	Red Snapper Filet m.Ht., 60-150g/St.	5x1kg/Ki.	TP
4003	Red Snapper Filet m.Ht., 150-250g/St.	5x1kg/Ki.	TP
4200	Roter Königsfisch Filet m.Ht., geschuppt, 150-250g/St.	5x1kg/Ki.	TP
4300	Barramundifilet m.Ht., 120-170g/St.	5x1kg/Ki.	TP
1020	Mahi Mahi, 120-170g/Stck.	5x1kg/Ki.	TP
1019	Papageifischfilets m. Ht., geschuppt 100-200g/St.	5x1kg/Ki.	TP
	Tilapiafilets, 170-230g/St.	5x1kg/Ki.	TP
	Rougetfilets m. Ht., 60-80g/St.	5x1kg/Ki.	TP

Zuchtfisch aus Aquakultur aus Vietnam

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
1660	Rougetfilets m. Ht., 80g+ /St.	5x1kg/Ki.	TP
SEAFOOD Mix und Speise			
	Pangasiusfilets ohne Bauchlappen, o.Ht., 110-170g/St.	10x1kg/Ki.	TP
	Garnelenspieße Black Tiger 100g/St.	10x1kg/Ki.	TP
2018	Garnelenspieße Vannamel	10x1kg/Ki.	TP
8570	Meeresfrüchtecocktail	1kg/Btl.	TP
	Vongole gekocht	1kg/Btl.	TP

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
364	Matjesdoppelfilet "Scheveninger Kuttermatjes"	10 x 55g/Schale	TP
795	Lachsfilet, portioniert, entgrätet, 200-250g/St.	5kg/Ki.	TP
1156	Butterfischmedaillons, 180-200g/St.	5kg/Ki.	TP
1159	Butterfischloins	2-7kg/St.	TP
1370	Seeteufelfilet aus China, 200-400g/St.	5kg/Ki.	TP
1664	Rouget Barbet Filet m.Ht. 80g +/St.	5kg/Ki.	TP
	Zanderfilet m.Ht. 10% Glasur, diverse Größen	5kg/Ki.	TP
	Zanderfilet m.Ht. 20% Glasur, diverse Größen	5kg/Ki.	TP
3068	Atlantik Steinbutt Filet (Rondolavel) o.Ht., 200-300g/St.	ca. 12kg/Ki.	TP
3140	Viktoriabarschfilet o.Ht. 200-400g/St.	6kg/Ki.	TP
3234	St. Pierre Filet m.Ht. NZL, ca. 220g/St.	5kg/Ki.	TP
3520	Heilbuttfilet v. Schwarzen Heilbutt, 120-180g/St.	5kg/Ki.	TP
3530	Schollenfilet, Doppeldecker, o.Ht. 120-180g/St.	5kg/Ki.	TP
3560	Seelachsfilet o.Ht., China, 180-200g/St.	5kg/Ki.	TP
3564	Seelachsloins, Norwegen, 180-200g/St.	5kg/Ki.	TP
3570	Rotbarschfilet o.Ht., Norwegen, 180-200g/St.	5kg/Ki.	TP
4003	Red Snapper Filet m.Ht.,150-200g/St.	5kg/Ki.	TP
4338	Seehechtfilet m.Ht., aus Namibia	12x800g/Ki.	TP
4710	Steinbeißerfilet, Norwegen, 400-800g/St.	10kg/Ki.	TP
5550	Mostellefilet aus Frankreich	5kg/Ki.	TP
6142	Wildlachsfilet m.Ht., port. 140-160g/St.	ca. 10kg/Ki.	TP
6340	Pangasiusfilet aus Vietnam, 180-200g/St.	10x 1kg/Ki.	TP
6350	Tilapiafilet o.Ht. 140-230g/Ki.	5kg/Ki.	TP
7080	Schwertfischfilet aus Sri Lanka	ca. 3kg/Ki.	TP
7112	Loup de Mer Filet m.Ht. geschuppt, 120-160g/St.	5kg/Ki.	TP
7270	Kabeljauloins o.Ht. 160-180g/St.	5kg/Ki.	TP
7272	Kabeljaufilet o.Ht. Holland, 200-400g/St.	ca. 10kg/Ki.	TP
7920	Atlantikzungenfilet o.Ht. 80-120g/St.	2kg/Ki.	TP
8130	Dorade Royale Filet m.Ht., geschuppt, 120-160g/St.	5kg/Ki.	TP
11161	Thunfischstücke, "sashimi" 2kg/St.	ca. 1 Stck/Ki.	TP
61400	Lachsfilet, e-trim, Norwegen, o.Ht. einzeln, vac.	ca. 1100g/St.	TP
61401	Lachsfilet, d-trim, Norwegen, o.Ht. einzeln, vac.	ca. 1200g/St.	TP
7274	Kabeljauloins mit Haut, aus Island 180-200g/St.	2kg/Schale	

deli team.de

Unsere Auswahl:

Frische Kräuter aus der GenussEifel

Frische Küchenkräuter aus Sinzig 80
Eßbare Blüten aus Sinzig 82
Saisongemüse 82

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
4030	Basilikum	Topf	1,95 /To.
4014	Strauchbasilikum rot	Topf	2,25 /To.
4031	Thaibasilikum	Topf	1,95 /To.
4005	Zitronenbasilikum	Topf	1,95 /To.
4032	Zypriotisches Strauchbasilikum	Topf	2,25 /To.
4033	Salatrauke	Topf	1,95/To.
4024	Bergbohnenkraut	Topf	2,70 /To.
4034	Bergbohnenkraut kriechend	Topf	2,70 /To.
4035	Borretsch	Topf	1,95 /To.
4036	Brahmi Gedächtnispflanze	Topf	2,70 /To.
4006	Französischer Estragon	Topf	1,95 /To.
4022	Dill	Topf	1,95 /To.
4025	Fenchel "Bronze"	Topf	2,70 /To.
4067	Hirschhornwegerich	Topf	1,95 /To.

Zimtbasilikum

Pimpinelle

Pilzkraut

Goldmajoran

Bergbohnenkraut

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
4037	Ingwer	Topf	2,90 /To.
4027	Kerbel	Topf	1,95 /To.
4017	Koriander	Topf	1,95 /To.
4016	Vietnamesischer Koriander	Topf	2,70/To.
4038	Lavendel	Topf	2,70 /To.
4039	Liebstock	Topf	1,95 /To.
4040	Majoran	Topf	2,70 /To.
4028	Goldmajoran	Topf	2,70 /To.
4041	Mangold	Topf	1,95 /To.
4042	After Eight Minze	Topf	2,70 /To.
4008	Grüne Ananasminze	Topf	2,70 /To.
4043	Weißbunte Ananasminze	Topf	2,70 /To.
4044	Asiaminze	Topf	2,70 /To.

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
4009	Bananenminze	Topf	2,70 /To.
4029	Carmagnolaminze	Topf	2,70 /To.
4045	Grapefruitminze	Topf	2,70 /To.
4010	Orangenminze	Topf	2,70 /To.
4046	Erdbeerminze	Topf	2,70 /To.
4023	Oregano "hot and spicy "	Topf	2,70 /To.
4047	Buntlaubiger Oregano	Topf	2,70 /To.

Thymian

Melonensalbei

Salatrauke

Koriander

Franz. Estragon

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
4048	Grünlaubiger Oregano	Topf	2,70 /To.
4068	Melonensalbei	Topf	2,10/To.
4049	Krause Petersilie	Topf	1,95 /To.
4050	Glatte Petersilie	Topf	1,95 /To.
4051	Pilzkraut	Topf	2,70 /To.
4011	Pimpinelle	Topf	1,95 /To.
4053	Portulak	Topf	1,95 /To.
4054	Salbei	Topf	2,70 /To.
4055	Apfelsalbei	Topf	2,70 /To.
4018	Salzkraut	Topf	2,70 /To.
4015	Rot/grüner Sauerampfer (Blutampfer)	Topf	1,95 /To.
4026	Sauerklee	Topf	2,70 /To.
4956	Schnittlauch	Topf	1,95 /To.
4012	Süßkraut (Stevia)	Topf	3,20 /To.
4020	Thymian	Topf	2,70 /To.
4057	Kriechender Thymian	Topf	2,70 /To.
4058	Zitronenmelisse	Topf	2,70 /To.

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
4059	Zitronenverbene	Topf	3,20 /To.
4016	Vietnamesischer Koriander	Topf	2,70 /To.
Eßbare Blüten			
4061	Duftgeranie "Orange"	Topf	2,90 /To.
4062	Duftgeranie "Ingwer"	Topf	2,90 /To.
4063	Lakritztagetes	Topf	2,70 /To.
4064	Anistagetes	Topf	2,70 /To.
4065	Speisechrysanthemen	Topf	2,70 /To.
4066	Ringelblume	Topf	2,70 /To.

Saisongemüse

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
698	Spargel weiß 16 - 22 mm, Rheinland	5 oder 7,5 kg/Ki.	Tp
6902	Spargel weiß 22 - 26 mm, Rheinland	5 oder 7,5 kg/Ki.	Tp
694	Spargel weiß 16 - 22 mm, Eifel	5 oder 7,5 kg/Ki.	Tp
690	Spargel weiß 22 - 26 mm, Eifel	5 oder 7,5 kg/Ki.	Tp
693	Spargel weiß, geschält, Rheinland	5 oder 7,5 kg/Ki.	Tp
761	Spargel grün 16 mm +, Rheinland	5 oder 7,5 kg/Ki.	Tp
6070	Pfifferlinge aus europ. Landen, mittelfallend	1 oder 3kg/Ki	Tp
6077	Pfifferlinge "Selektion deli team", kleine handverlesene Pilze aus europ. Landen	1 oder 3kg/Ki	Tp
609	Steinpilze halbiert, aus europ. Landen	1 oder 3kg/Ki	Tp
	Steinpilze "Selektion deli team", kleine handverlesene Pilze "Champagnerkorken" aus europ. Landen	1 oder 3kg/Ki	Tp

deli team.de

Unsere Auswahl:

Senf

Senfspezialitäten aus Monschau, Eifel 84

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./ Gr.	€/Kg
8882	Ur-Rezept, der klassische Senf unserer Mühle, passt zu allen Speisen - ein echter kulinarischer Genuß	3kg/Eimer	19,90/Ei.
9016	Ur-Rezept im Steinguttopf 335 ml	Topf	7,90 /To.
8883	Knoblauch, die beliebte deftige Senfvariante zum Würzen von Salat-dressings, auch bestens geeignet zu Rind- und Lamm-fleisch.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9017	Knoblauch im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.
8884	Estragon, besonders geeignet zum Einreiben von Fisch, Fleisch, Huhn, Kalb und Lamm. Oder verfeinern Sie ihre Bernaise.	3kg/Eimer	24,90/To.
9018	Estragon im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.
8885	Chili, zu Fleisch, Geflügel und Würstchen aus der Pfanne und vom Grill und zur Aromatisierung von feurigen Salaten, Saucen und Suppen.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9019	Chili im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./ Gr.	€/Kg
8886	Grüner Pfeffer, als Dressingbasis für scharfe Fleisch- und Gemüsesala-te. Als Senfbutter beliebt zu Kurzgebratenem. Prägnante Schärfe zeichnet ihn aus.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9020	Grüner Pfeffer im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./ Gr.	€/Kg
8882	Altdeutsche Art, vermahlen mit Weiß- und Rotwein, gewürzt mit Zimt, Anis und Koriander. Ein absoluter Geschmacksträger für Wild und Sauerbraten. Auch beliebt zu scharfem Käse.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9021	Altdeutsche Art im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.
8888	Apfel-Meerrettich, diese extravagante Geschmacksrichtung passt als Senfsahne zu Fisch und Tafelspitz. Elegant ist die fruchtige Schärfe.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9022	Apfel-Meerrettich im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.
8889	Englisch Curry, pur als Senfbutter oder Cremesauce, vielseitig zu hellem Fleisch, Geflügel, Eier, Käse und Gemüse.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9024	Englisch Curry im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./ Gr.	€/Kg
9000	Schlesische Art - mit Kümmel, auf Grund seiner guten Bekömmlichkeit empfiehlt er sich zu Wurst, Käse, Eintöpfen, Kohlgerichten, Sauerkraut und Kartoffelsalat.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9025	Schlesische Art im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.
8878	Limone, ein apart frischer Saucensenf. Zubereitet als Hollandaise zu Blumenkohl, Spargel oder als Senfbutter zu Fischgerichten.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9015	Limone im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./ Gr.	€/Kg
8877	Orange, die fruchtige delikate Komposition passt ob kalt oder warm zu feinem Geflügel. Raffiniert als Geschmacksträger zu vielen Salatvarianten.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9014	im Steinguttopf 335 ml	Topf	9,90/To.
8876	Tomate, beliebte mediterrane Senfköstlichkeit, ideal als Zusatz in Suppen, Eintöpfen, Nudeln, Pasteten- und Fleischfüllungen.	3kg/Eimer	24,90/Ei.
9013	im Steinguttopf 335 ml		9,90/To.

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./ Gr.	€/Kg
8874	Honig-Mohn, süßscharfe Senfkreation. Fast überall einsetzbar. Als Saucensenf zu Lachs, als Beilage zu Weißwurst und Kassler, unentbehrlich in Salatsaucen.	3kg/Eimer	29,90/Ei.
9009	Honig-Mohn im Steinguttopf 335 ml	Topf	10,90/To.
8873	Johannisbeere, Sie verfeinern mit dieser reizvollen Mischung aus Schärfe und roten Früchten Wild- und Fleischgerichte, Matjes und Fischsalate, Entenbrust, Fasan und überbackenem Camembert.	3kg/Eimer	29,90/Ei.
9008	Johannisbeere im Steinguttopf 335 ml	Topf	10,90/To.
8872	Feige, sein exotisches Aroma und feinste Zutaten machen diesen Senf zu einem kulinarischen Höhepunkt. Überzeugend zu Geflügel, Schweine- und Lammfleisch, Fonduesaucen und besonders zu Käse.	3kg/Eimer	29,90/Ei.
9007	Feige im Steinguttopf 335 ml	Topf	10,90/To.
8871	Riesling, edel und feurig zugleich begeistert dieser Senf Freunde der raffinierten Kochkunst. Saucen für helles Fleisch, Fisch oder Geflügel bekommen den letzten Pfiff durch eine Riesling-Senfsauce.	3kg/Eimer	29,90/Ei.

Eifler Rohmilchprodukte
- würziger Bergkäse
- herrlich leichter Frischkäse
- durchgereifte Weichkäse
- cremiger Quark und Joghurt
... einfach Eifel!
... einfach

deli team

Frische

Produktkompetenz

Qualität

Meisterhand

Meisterhand: Steffen Kimmig - Köln

deli team.de

Unsere Auswahl:
Rohmilchkäse aus der GenussEifel

Rohmilch Ziegenkäse vom Vulkanhof/Gillenfeld Eifel 90
Rohmilch Kuhkäse vom Demeter Biohof,
Haus Bollheim/Zülpich Eifel 93

Rohmilch Ziegenkäse vom Vulkanhof/Gillenfeld Eifel

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Eifelfrische, Ziegenfrischkäserollen mit natürlichem Fettgehalt (ca. 40% Fett i. Tr.) aus Rohmilch, besonders mild im Geschmack. Haltbarkeit ca. 2 Wochen.			
6975	Natur	1kg/Eimer	26,90
6974	Naturrolle	ca.350-400g/St.	27,90
7000	Bärlauch-Kräuterrolle	ca.350-400g/St.	27,90
7002	Pinienholzasche	ca.350-400g/St.	27,90
6973	Pinienholzasche Pyramide	ca.450g/St.	27,90
7003	Walnußkrokant	ca.350-400g/St.	31,90

Art.: 7000

Art. 6975

Art.: 6957

Art.: 6999

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6972	Bärlauch-Bruschetta	ca.350-400g/St.	27,90
6999	Pikanter Pfeffermix	ca.350-400g/St.	27,90
6998	Kerbel und Ringelblume	ca.350-400g/St.	27,90
6971	Ringelblume	ca.350-400g/St.	27,90
6969	Rote Pikante	ca.350-400g/St.	27,90
6997	Peperocino	ca.350-400g/St.	27,90
6996	Kornblume - Ringelblume	ca.350-400g/St.	27,90
6968	Kornblume	ca.350-400g/St.	27,90
6995	Essbare Blüten	ca. 350-400g/ Stck.	27,90

Art. 6999

Art. 6998

Art. 6972

Art.: 7002

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Eifelfrische- Quark aus Rohmilch, cremig- weich in der Konsistenz, streichfähig.			
6949	Natur	1kg/Eimer	19,95
6948	Knoblauch	1kg/Eimer	19,95
6947	Bärlauch	1kg/Eimer	19,95
6946	Kräuter	1kg/Eimer	19,95
Eifelmilde gereift, aus Rohmilch, natürlicher Fettgehalt (ca. 40% Fett i. Tr.) Weißschimmelkäse, mild im Geschmack, Haltbarkeit: Reift in 6-8 Wochen ganz durch.			
6994	Zylinder	ca.150-200g/St.	32,90
6967	Brat- und Grillkäse portioniert, versch. Würzungen, vac.	ca.150-300g/St.	39,90
6993	Brat- und Grillkäse, natur, ganzer Laib, vac. zum Selberwürzen	ca.1,2-1,8kg/St.	32,90
Rotschmierkäsespezialitäten, pikant im Geschmack, Haltbarkeit: Reift in 4-6 Wochen ganz durch			
6992	Rotschmiere pikant in der Spanschachtel	ca. 200g/St.	38,90

Art. 6990

Art. 6989

Art. 6988

Art.: 6991

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6991	Rotschmiere + Trester im Weinblatt	ca.90-110g/St.	38,90
6990	Rotschmiere mit Abteibier vom Kloster Himmerod gepflegt	ca.200-300g/St.	38,90
Eifelwürze Rohmilch Ziegenhartkäse mit natürlichem Fettgehalt (ca. 40% Fett i. Tr.), mit Naturrinde			
6989	Zylinder bis 5 Mon. gereift	ca.900-1200g/ St.	34,90

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6966	Zylinder bis 5 Mon. gereift	ca. 3-4kg/St.	34,90
6988	Zylinder geräuchert	ca. 800g/St.	34,90
6965	Zylinder länger als 5 Mon. gereift	ca. 800-1000g/ St.	37,90
6964	Zylinder länger als 5 Mon. gereift	ca. 2,5-3,5kg/ St.	37,90

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Achtung, Weichkäse sind saisonal bis Ende Dezember und wieder ab Ende Februar liefer-bar!			
4492	Eifeler Ziegenrohmilchkäse Sortiment, 7 Sorten	ca. 2,5kg/Sort.	TP
4492	Eifeler Rohmilchkäsesortiment Kuh / Ziege 8 Sorten	ca. 2,7 kg/Sort.	59,90

Rohmilch Ziegenkäse vom Vulkanhof/Gillenfeld Eifel

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
Eifelpralinen in Zusammenarbeit mit Belgian- Chocolate Design entstehen diese köstlichen Pralinen Haltbarkeit: 4 Mon. 30 Stck. je Lage			
	Vollmilchschokolade mit Tresterkäse	ca. 9g/St.	TP
	Dunkle Schokolade mit Weißschimmelkäse	ca. 9g/St.	TP
	Weiße Schokolade mit Logo und Rotschmierkäse	ca. 10g/St.	TP
Pralinen sind bei 12°-15° Celsius und maximal 60% rel. Luftfeuchtigkeit zu lagern.			

Rohmilch Kuhkäse vom Demeter Biohof, Haus Bollheim/Zülpich Eifel

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6980	Roter Bollheimer, Weichkäse, Rotschmiere	ca. 350g /St.	19,90
6979	Weißer Bollheimer, Weichkäse, Weißschimmel	ca. 350g /St.	19,90
6978	Eifeler Bergkäse, Naturrinde, mind. 5 Mon. gereift	6-7 kg /St.	19,90
6977	Pikantus, Naturrinde, mind. 5 Mon. gereift	ca. 2,5 kg /St.	22,90

Rohmilch Kuhkäse vom Demeter Biohof, Haus Bollheim/Zülpich Eifel

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6976	Bauerngouda, Rohmilch, jung	ca. 3 kg/St.	14,90
Neu	Bauerngouda, Rohmilch, mittelalt	ca. 2 kg/St.	18,90
Neu	Bauerngouda, Rohmilch, alt, mind. 12 Mon. gereift	ca. 1,5-2 kg/St.	30,90
4492	Eifeler Rohmilchkäsesortiment Kuh / Ziege, 8 Sorten	ca. 2,7kg/Sorti-ment	59,90/Sort.
403	Rohmilchjoghurt, natur, Fettstufe	500g/Glas	2,90/Gl.
	Rohmilchquark, natur, Fettstufe	1 kg /Becher	

Art. 6976

Art. 6978

Art. 6979

Art. 6980

Allgemeine Geschäftsbedingungen (B2B)

deli team Delikatessen Vertriebsgesellsellschaft mbH
Grüner Weg 35
D-53489 Sinzig
Tel.: 0 26 42 / 97 02-0
Fax: 0 26 42 / 97 02 25
Mail: info@deli-team.de
Web: www.deli-team.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:
Andreas Zimmermann
Registergericht: Amtsgericht Andernach
Umsatzsteuer-ID: De 11316085

§1 Geltungsbereich

(1)Diese Verkaufsbedingungen gelten ausschließlich gegenüber Unternehmern, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichen Sondervermögen im Sinne von § 310 Absatz 1 BGB. Entgegenstehende oder von unseren Verkaufsbedingungen abweichende Bedingungen des Bestelllers erkennen wir nur an, wenn wir ausdrücklich schriftlich der Geltung zustimmen.
(2) Bei Vorlage des Gewerbescheins oder des Handelsregisterauszugs gewähren wir gastronomischen Fachkunden (Hotel, Gaststätten, Restaurants, Kantinen, etc.) sowie den Zulieferern der Gastronomie Großhandelskonditionen.
(3)Diese Verkaufsbedingungen gelten auch für alle zukünftigen Geschäfte mit dem Besteller, so weit es sich um Rechtsgeschäfte verwandter Art handelt.

§2 Angebot und Vertragsabschluss

Bestelllungen können telefonisch, per Fax oder E-Mail aufgegeben werden. Sie sind verbindlich. Eine schriftliche Bestätigung erfolgt nur auf ausdrücklichen Wunsch des Bestellers. Eine Bestellung gilt als Angebot gemäß § 145 BGB. Wir können diese innerhalb von zwei Wochen auch zusammen mit der Übersendung der Bestellung annehmen.

§3 Preise und Zahlung

(1) Alle Preise verstehen sich in EURO (€) zzgl. MwSt., Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.
Bei Frisch- und Saisonware können sich Preisänderungen ergeben. Es gelten bei Produkten gem. Tagespreis immer die aktuellen Tagespreise.
(2) Sofern nichts anderes vereinbart wird, ist der Kaufpreis sofort nach Lieferung zu zahlen. Bei Teilnahme am Lastschriftverfahren gewähren wir 2% Skonto.

§4 Aufrechnung und Zurückbehaltungsrechte

Dem Besteller steht das Recht zur Aufrechnung nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt oder unbestritten sind. Zur Ausübung seines Zurückbehaltungsrechts ist der Besteller nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht.

§5 Lieferzeit

(1) Wir liefern ab einem Warenwert von 100,- €, innerhalb unseres Liefergebiets, frei Haus.
Pro Lieferung erheben wir eine Treibstoff- und Mautkostenpauschale von 5,- € pro Besteller.
Bei Warenlieferung unter 100,- € wird zusätzlich ein Frachtkostenzuschuss in Höhe von 10,- € erhoben.
Im Allgemeinen erfolgt die Auslieferung am Folgetag, sofern die Bestellung bis 14:00 Uhr aufgenommen wurde. Spätere Lieferungen behalten wir uns vor. Die Lieferungen erfolgen durch Transportpartner unserer Wahl oder durch unseren hauseigenen Kurierdienst. Mehrkosten durch EXPRESS- oder SAMSTAGSZUSTELLUNGEN sowie anderer, unüblicher Versandarten und Sonderzustellungen trägt der Auftraggeber.
(2) Der Beginn der von uns angesetzten Lieferzeit setzt die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Bestellers voraus. Die Einrede des nicht erfüllten Vertrages bleibt vorbehalten.
(3) Kommt der Besteller in Annahmeverzug oder verletzt er schuldhaft sonstige Mitwirkungspflichten, so sind wir berechtigt, den uns insoweit entstehenden Schaden, einschließlich etwaiger Mehraufwendungen ersetzt zu verlangen. Sofern vorstehende Voraussetzungen vorliegen, geht die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Kaufsache in dem Zeitpunkt auf den Besteller über, in dem dieser in Annahme- oder Schuldnerverzug geraten ist.

(4) Wir haften im Fall des von uns nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig herbeigeführten Lieferverzugs für jede vollendete Woche Verzug im Rahmen einer pauschalisierten Verzugsentschädigung in Höhe von 3% des Lieferwerts, maximal jedoch nicht mehr als 15% des Lieferwertes.
(5) Weitere gesetzliche Ansprüche und Rechte des Bestellers wegen eines Lieferverzuges bleiben unberührt.

§6 Gefahrübergang bei Versendung

Wird die Ware auf Wunsch des Bestellers an diesen versandt, so geht mit mit der Absendung an den Besteller, spätestens mit verlassen des Werks/Lagers die Gefahr des zufälligen Untergangs oder der zufälligen Verschlechterung der Ware auf den Besteller über. Dies gilt unabhängig davon, ob die Versendung der Ware vom Erfüllungsort erfolgt oder wer die Frachtkosten trägt.

§7 Eigentumsvorbehalt

(1) Wir behalten uns das Eigentum an der gelieferten Sache bis zur vollständigen Zahlung sämtlicher Forderungen aus dem Liefervertrag vor. Dies gilt auch für alle zukünftigen Lieferungen, auch wenn wir uns nicht stets ausdrücklich hierauf berufen.
Wir sind berechtigt, die Kaufsache zurückzunehmen, wenn der Besteller sich vertragswidrig verhält.

(2) Der Besteller ist zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware im normalen Geschäftsverkehr berechtigt. Die Forderungen des Abnehmers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Besteller schon jetzt an uns in Höhe des mit uns vereinbarten Faktura- Endbetrages (einschließlich Mehrwertsteuers) ab. Diese Abtretungen gelten unabhängig davon, ob die Kaufsache ohne oder nach der Verarbeitung weiterverkauft worden ist.
Der Besteller bleibt zur Einziehung der Forderung auch nach der Abtretung ermächtigt.
Unsere Befugnis, die Forderung selbst einzuziehen, bleibt davon unberührt. Wir werden die Forderung jedoch nicht einziehen, solange der Besteller seinen Zahlungsverpflichtungen aus den vereinnahmten Erlösen nachkommt, nicht in Zahlungsverzug ist und insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt.

(3) Die Be- und Verarbeitung oder Umbildung der Kaufsache durch den Besteller erfolgt stets Namens und im Auftrag für uns. In diesem Fall setzt sich das Anwartschaftsrecht des Bestellers an der Kaufsache an der umgebildeten Sache fort. Sofern die Kaufsache mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet wird, erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des objektiven Wertes unserer Kaufsache zu den anderen bearbeiteten Gegenständen zur Zeit der Vearbeitung. Dasselbe gilt für den Fall der Vermischung. Sofern die Vermischung in der Weise erfolgt, dass die Sache des Bestellers als Hauptsache anzusehen ist, gilt als vereinbart, dass der Besteller uns anteilmäßig Miteigentum überträgt und das so entstandene Alleineigentum oder Miteigentum für uns verwahrt. Zur Sicherung unserer Forderungen gegen den Besteller tritt der Besteller auch solche Forderungen an uns ab, die ihm durch die Verbindung der Vorbehaltsware mit einem Grundstück gegen einen Dritten erwachsen; wir nehmen diese Abtretung schon jetzt an.
(4) Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Bestellers freizugeben, soweit ihr Wert die zu sichernden Forderungen um mehr als 20% übersteigt.

§8 Gewährleistung und Mängelrüge sowie Rückgriff/Herstellerregress

(1) Gewährleistungsrechte des Bestellers setzen voraus, dass dieser seinen nach § 377 HGB geschuldeten Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten ordnungsgemäß nachgekommen ist. Die Ware muss vor Unterzeichnung der Frachtdokumente im Beisein des Überbringers kontrolliert werden. Wird der Mangel bereits bei der notwendigen Eingangskontrolle entdeckt, so ist er auf den Frachtbegleitpapieren des Transportunternehmens entsprechend zu dokumentieren. Schäden, deren Höhe den gelieferten Warenwert überschreiten, sind sofort anzuzeigen. Das reklamierte Produkt ist zu sperren und uns ggf. zur Verfügung zu stellen (Beweissicherung).
(2) Mängelansprüche verjähren in 12 Monaten nach erfolgter Ablieferung der von uns gelieferten Ware bei unserem Besteller. Vorstehende Bestimmungen gelten nicht, soweit das Gestz gemäß § 479 Absatz 1 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen zwingend vorschreibt. Vor etwaiger Rücksendung der Ware ist unsere Zustimmung einzuholen.
(3) Sollte trotz aller aufgewendeten Sorgfalt die gelieferte Ware einen Mangel aufweisen, der bereits zum Zeitpunkt des Gefahrenübergangs vorlag, so werden wir die Ware, vorbehaltlich fristgerechter Mängelrüge nach unserer Wahl nachbessern oder Ersatzware liefern. Es ist uns stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu geben. Rückgriffsansprüche bleiben von vorstehender Reglung ohne Einschränkung unberührt.
(4) Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Besteller - unbeschadet etwaiger Schadensersatzansprüchen – vom Vertrag zurücktreten oder die Vergütung mindern.
(5) Wir schließen unsere Haftung für leicht fahrlässige Pflichtverletzungen aus, sofern nicht Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder Garantien betreffen oder Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz berührt sind. Unberührt bleibt ferner die Haftung für die Verletzung von Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertrauen darf. Gleiches gilt für Pflichtverletzungen unserer Erfüllungsgehilfen.
(6) Rückgriffsansprüche des Besteller gegen uns bestehen nur insoweit, als der Besteller mit seinem Abnehmer keine über die gesetzliche zwingenden Mängelansprüche hinausgehende Vereinbarungen getroffen hat.

§9 Sonstiges

(1) Dieser Vertrag und die gesamte Rechtsbeziehungen der Parteien unterliegen dem Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluß des UN-Kaufrechts (CISG).
(2) Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand und für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist unser Geschäftssitz, sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt.
(3) Alle Vereinbarungen, die zwischen den Parteien zwecks Ausführung des Vertrages getroffen werden, sind in diesem Vertrag schriftlich niedergelegt.
(4) Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein oder werden oder eine Lücke enthaltenen, so bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. Die Parteien verpflichten sich, anstelle der unwirksamen Regelung eine solche gesetzlich zulässige Regelung zu treffen, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Regelung am nächsten kommt, bzw. diese Lücke ausfüllt.

Gewichts- und Preisänderungen vorbehalten.
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt..

deli team

Genusswelten

2015
2016

Genuss Eifel
by deli team

Der No.1 Vermarkter regionaler Produkte aus der Eifel