

Fisch, *ein Stück gesunde Natur*



**Konvektomat
geeignet!**

Lachs-Convenience



Backen ohne Fett

104007

Lachsroulade „Norjac“

Lachs mit Meerrettichcreme gefüllt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 20 Stück je 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 200°C ca. 20 Min.

Backofen: 200°C ca. 20 Min.



Backen ohne Fett

104010

Knusperlachs „Piccolino“

kleine Lachsportionen in Knusperpanade, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 100 Stück je ca. 50 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 12 Min.

Backofen: 180°C ca. 16 Min.

Friteuse: 180°C ca. 3–4 Min.



Backen ohne Fett

104011

Knusperlachs „Delice“

Lachs gefüllt mit einer köstlichen Lauch-Käsecreme, paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 34 Stück je ca. 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 25 Min.

Backofen: 180°C ca. 30 Min.

Fischrouladen



Backen ohne Fett

104015

Fischroulade „Aphrodite“

Alaska-Seelachs mit Blattspinat und traditionellem Weichkäse, unpaniert, prakt. grätenfrei, nicht vorgebacken, tiefgefroren

Krt. = 30 Stück je 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 98°C ca. 12–14 Min.

(mit Dampf)

Backofen: 180°C ca. 18–20 Min.

(mit Fond und abgedeckt)



Backen ohne Fett

104016

Fischroulade „Vitality“

Alaska-Seelachs mit Gemüsejulienne, unpaniert, prakt. grätenfrei, nicht vorgebacken, tiefgefroren

Krt. = 30 Stück je 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 98°C ca. 12–14 Min.

(mit Dampf)

Backofen: 180°C ca. 18–20 Min.

(mit Fond und abgedeckt)

Handelshof



Backen ohne Fett

104017

Fischroulade „Capri“

Alaska-Seelachs mit einer mediterranen Tomaten-Zucchini-Füllung, unpaniert, prakt. grätenfrei, nicht vorgebacken, tiefgefroren

Krt. = 30 Stück je 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand

Konvektomat: 98°C ca. 12–14 Min.
(mit Dampf)

Backofen: 180°C ca. 18–20 Min.
(mit Fond und abgedeckt)

Fisch Suprême geschnitten



Backen ohne Fett

104018

Suprême Filet natur mit Grillstreifen

Alaska Seelachs suprême geschnitten, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 40 Stück je 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 200°C ca. 18–20 Min.

Backofen: 180°C ca. 22–25 Min.

Auch geeignet für die Pfanne.



Backen ohne Fett

104019

Suprême Filet mehliert

Alaska Seelachs suprême geschnitten, mehliert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 50 Stück je 120 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 20 Min.

Backofen: 180°C ca. 20 Min.

Meuniere + Müllerinnen Art



Backen ohne Fett

104020

Seelachsfilet „Meuniere“

wie gewachsen, gefaltet, in Weizenmehl gewendet und in Butter vorgebraten, leicht gewürzt, prakt. grätenfrei, tiefgefroren
Krt. = 5 kg, Stück je 140–160 g
Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett

aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 30 Min.

Backofen: 180°C ca. 30 Min.



Backen ohne Fett

104022

Kap-Hechtfilet „Müllerinnen Art“

wie gewachsen, in Weizenmehl gewendet, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren
Krt. = 5 kg, Stück je 150–180 g
Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett

aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 15–18 Min.

Backofen: 180°C ca. 15–18 Min.

Auch geeignet für die Pfanne.

Gluten- und Lactosefrei



Backen ohne Fett

104024

Seelachs mit Maispanade

paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, gluten- und lactosefrei
Krt. = 5,28 kg, 33 Stück je ca. 160 g
Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett

aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 20–25 Min.

Backofen: 200°C ca. 25–35 Min.

104025

Mini Knusper Seelachs mit Maispanade

paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, gluten- und lactosefrei
Krt. = 5,04 kg, 63 Stück je ca. 80 g
Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett

aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 20–25 Min.

Backofen: 200°C ca. 25–35 Min.



Backen ohne Fett

125069

Fischli

Seefisch geformt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 5 kg, Stück ca. 50 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 15 Min.

Backofen: 180°C ca. 20 Min.

Auch geeignet für die Pfanne oder Friteuse.



Backen ohne Fett

104027

Fisch-Nuggets

Seelachs in Knusperpanade, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 5 kg, Stück ca. 25 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 8–10 Min.

Backofen: 180°C ca. 8–10 Min.

Friteuse: 180°C ca. 8–10 Min.



Backen ohne Fett

104023

Kap-Hecht paniert

wie gewachsen, in Knusperpanade, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren. Kap-Hecht ist das Non-Plus-Ultra für den Feinschmecker. Kap-Hecht ist ein Tiefseefisch mit schneeweißem Fischfleisch.

Krt. = 5 kg, Stück je 130–170 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 20 Min.

Backofen: 200°C ca. 25–30 Min.



Backen ohne Fett

104021

Flipperseelachs

Seelachs portionsgerecht zusammengelegt, paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 5,28 kg, Stück je ca. 160 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 30 Min.

Backofen: 200°C ca. 35 Min.



Backen ohne Fett

125029

Fischspieß

Seelachs in Knusperpanade, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 40 Stück je ca. 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 25 Min.

Backofen: 200°C ca. 35 Min.



Backen ohne Fett

104033

Seelachs mit Kokospanade

Seelachs von einer Curry-Ingwermarinade umhüllt, in Kokospanade, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = ca. 63 Stück je ca. 80 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 20 Min.

Backofen: 200°C ca. 25 Min.



Backen ohne Fett

104026

Seelachs „Normandie“

Seelachs mit Schinken-Käse-Brokkolifüllung, paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 45 Stück je ca. 120 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 25 Min.

Backofen: 180°C ca. 30 Min.

104028

Seelachs „Bretagne“

Seelachs mit Schinken-Käse-Brokkolifüllung, paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 34 Stück je ca. 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 25 Min.

Backofen: 180°C ca. 30 Min.



Backen ohne Fett

104029

Seelachs „Cordon Bleu“

Seelachs mit Käse und Schinkenwürfel gefüllt, paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = ca. 34 Stück je ca. 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 25 Min.

Backofen: 180°C ca. 30 Min.



Backen ohne Fett

104030

Seelachs „Toscana“

Seelachs mit einer Tomaten-Gewürzcremefüllung, paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 30 Stück je ca. 185 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 170°C ca. 25 Min.

Backofen: 180°C ca. 30 Min.



Backen ohne Fett

104031

Seelachs gefüllt mit Porreegemüse

Seelachs mit Porreegemüse und Cheddar-Käse, paniert, eingebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = ca. 34 Stück je ca. 150 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 180°C ca. 25 Min.

Backofen: 200°C ca. 35 Min.



Backen ohne Fett

104032

Hoki-Portionsfilet „Müllerinnen Art“

aus Filetteilen geformt, mehliert, im Kern gegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

Krt. = 50 Stück je 120 g

Zubereitung: Im gefrorenen Zustand ohne Fett aufbacken.

Konvektomat: 200°C ca. 13-14 Min.

Backofen: 180°C ca. 15-20 Min.



Backen ohne Fett

104035

Seelachsfilet mit Weißweinsauce

glasiert, fertig gegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren
Krt. = 48 Stück je 150 g

Zubereitung: Konvektomat: 160°C ca. 22 Min.
Backofen: 160°C ca. 25 Min.
Mikrowelle: 350 Watt ca. 8 Min.



Backen ohne Fett

104034

Seelachsfilet mit Tomatensauce

glasiert, fertig gegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren
Krt. = 48 Stück je 150 g

Zubereitung: Konvektomat: 160°C ca. 22 Min.
Backofen: 160°C ca. 25 Min.
Mikrowelle: 350 Watt ca. 8 Min.



Backen ohne Fett

104036

Seelachsfilet mit Senf-Dillsauce

glasiert, fertig gegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren
Krt. = 48 Stück je 150 g

Zubereitung: Konvektomat: 160°C ca. 22 Min.
Backofen: 160°C ca. 25 Min.
Mikrowelle: 350 Watt ca. 8 Min.

104038

Seelachsfilet „Bruchetta“

kräutermariniert, mit Grillstreifen, prakt. grätenfrei,
fertig gegart, tiefgefroren

Krt. = 60 Stück je ca. 110 g

Zubereitung: Konvektomat: 160°C ca. 22 Min.
Backofen: 160°C ca. 25 Min.
Mikrowelle: 350 Watt ca. 8 Min.



Backen ohne Fett

**In Güstrow und Stade keine
Frischfisch-Abteilung, nur Tiefkühlware.**

Alle Preise = Abholpreise, freibleibend + MwSt. Verkauf nur in Original-Kartons an Handel und Gewerbe – solange der Vorrat reicht. Bei der Berechnung der Kalkulationsbasis (z. B. Stückpreis) haben wir kaufmännisch gerundet. Mengenangabe zum sonstigen Bezugsvolumen vorbehalten. Bei Lieferung berechnen wir einen Logistikaufschlag. Einkaufsausweis immer in Verbindung zum Personalausweis vorlegen. Bei Verstoß vereinbarte Vertragsstrafe und Ausweisentzug. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.



Unsere Ansprechpartner:

Handelshof Köln-Müngersdorf

Herr Dahm
Widdersdorfer Straße 429–431
50933 Köln
Tel. 02 21/51 08 47-154
Fax 02 21/51 08 47-155

Handelshof Arnsberg

Herr Röhrig
Wiebelsheidestraße 51
59757 Arnsberg
Tel. 0 29 32/9 02 89-154
Fax 0 29 32/9 02 89-160

Handelshof Köln-Poll

Herr Finger
Rolshover Straße 229–231
51105 Köln
Tel. 02 21/8 39 06-154
Fax 02 21/8 39 06-155

Handelshof Schwerin

Herr Kuhlmann
Handelsstraße 3
19061 Schwerin
Tel. 03 85/64 38-154
Fax 03 85/64 38-155

Handelshof Mönchengladbach

Herr Mozes
Rönneterring 12
41068 Mönchengladbach
Tel. 02 1 61/9 54-154
Fax 02 1 61/9 54-155

Handelshof Güstrow

Frau Wendt
Rostocker Chaussee 7
18273 Güstrow
Tel. 038 43/23 1-324
Fax 038 43/23 1-327

Handelshof Haan

Herr Hellendahl
Ginsterweg 14
42781 Haan
Tel. 02 1 29/9 13-154
Fax 02 1 29/9 13-155

Handelshof Hamburg-Harburg

Herr Buschmann
Nartenstraße 31
21079 Hamburg
Tel. 040/7 71 20-210
Fax 040/7 71 20-211

Handelshof Bocholt

Herr Franze
Dingener Straße 203
46395 Bocholt
Tel. 028 71/993-154
Fax 028 71/993-204

Handelshof Stade

Herr Robel
Carl-Benz-Straße 3
21684 Stade
Tel. 041 41/53 31-26
Fax 041 41/53 31-64

Handelshof Rheinbach

Herr Tejero
Kleinaltdorfer Weg 2
53359 Rheinbach
Tel. 022 26/804-154
Fax 022 26/804-155

Handelshof Lüneburg

Herr Mann
Bessemerstraße 11
21339 Lüneburg
Tel. 041 31/280-154
Fax 041 31/280-155

Handelshof KANNE Detmold

Frau Wolf
Sylbeckestraße 12
32756 Detmold
Tel. 052 31/702-455
Fax 052 31/702-415

Handelshof KANNE Bielefeld

Herr Taubert
Schelpmilser Weg 24
33609 Bielefeld
Tel. 052 1/934 11-154
Fax 052 1/934 11-160