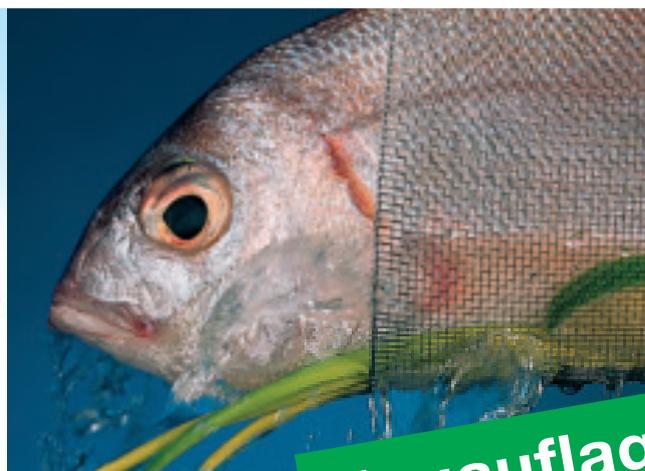




Fisch à la Handelshof

Profiqualität von Meisterhand



Neuaufgabe







Handelshof – Vertrauen ist unser Konzept.

Immer mehr Menschen entdecken die See und das Wasser als eine der besten Quellen hochwertiger Nährstoffe! Frische und beste Qualität sind für die gute Meeresfrüchteküche Voraussetzung.

Gutes Essen beginnt mit guten Zutaten.

In der Handelshof-Frischfisch-Abteilung finden Sie als Profi-Kunde wirklich fachkompetente Ansprechpartner.

Denn nur durch den persönlichen Kontakt entsteht Vertrauen – Vertrauen in Frische und in gleichbleibend hoher Qualität. Diese Maßstäbe sind einfach ein Muss für die erfolgreiche, kundenorientierte Gastronomie – besonders wenn es um Frisch-Fisch geht. Stellen Sie uns täglich neu auf die Probe.

Wir freuen uns darauf, Ihre Sonderwünsche prompt zu erfüllen. Alle Mitarbeiter sind echte Profis und keine fachfremden Hilfskräfte. Sie sind kompetent und gut ausgebildet. Die Qualität, Frische und der Zuschnitt nach Kundenwunsch sind einfach überzeugend.

Wenn früher die Schätze des Meeres nur den wassernahen Regionen vorbehalten waren, so sind heute fangfrische Produkte durch moderne Transport- und Kühlmöglichkeiten jedem verfügbar.

Leicht und bekömmlich entspricht Fisch genau den Anforderungen an gesunder Ernährung die in unsere moderne Lebensmittelwelt passen. Ein guter Fisch macht einfach fit! Die wertvollen Inhaltsstoffe von Fisch und Meeresfrüchten werden vom Körper schnell und leicht aufgenommen. Denn sie sind reich an mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, die Herz und Kreislauf in Schwung halten. Die bisherigen wissenschaftlichen Erkenntnisse bestätigen, was der Volksmund schon immer behauptet hat: Das Nahrungsmittel Fisch ist ein Muntermacher. Es macht einfach gute Laune.

Genießen Sie unsere Fische und Meeresfrüchte, denn die Tafel Neptuns ist reich gedeckt und bietet jedem die passende Gaumenfreude.





Frisch-Fisch

*Süßwasser,
Meerwasser
& Filets*





100840

Aal frisch 600/800 g, *Anguilla anguilla*
gezüchtet Aquakultur Italien, Holland, Dänemark
kg



Forelle, *Salmonide/Süßwasserfisch*,
*mager, grätenarm, die Nr. 1 unter
den deutschen Süßwasserfischen*

100806

Forelle 300/400 g, *Oncorhynchus mykiss*
gezüchtet in Aquakultur Italien/Dänemark/
Deutschland/Spanien
kg



100810

Lachsforelle, *Salmo trutta trutta*
gezüchtet Aquakultur Italien/Dänemark/
Deutschland/Spanien
kg



101823

Lachsforellenfilet, *Salmo trutta trutta*
gezüchtet Aquakultur Italien/Dänemark/
Deutschland/Spanien
kg



Saibling
Salmonide,
fein, schmackhaft

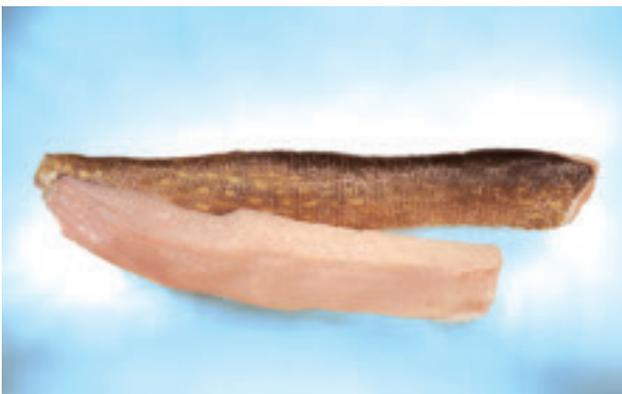
100682
Saibling, *Salvelinus* spp.
gezüchtet Aquakultur Deutschland
kg



100682
Saiblingfilet, *Salvelinus* spp.
gezüchtet Aquakultur Deutschland
kg



100807
Hecht, *Esox lucius*
gezüchtet Aquakultur Niederlande
kg



100807
Hechtfilet, *Esox lucius*
gezüchtet Aquakultur Niederlande
kg



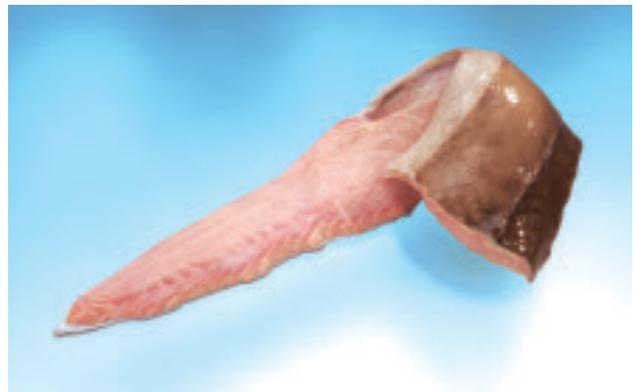
100815
Welsfilet, *Ictalurus* spp.
gezüchtet Aquakultur Niederlande
kg



100823
Karpfen, *Cyprinus carpio*
gezüchtet Aquakultur Deutschland
kg



100634
Karpfenfilet, *Cyprinus carpio*
gezüchtet Aquakultur Deutschland
kg



101832
Störfilet, *Acipenser* spp.
gezüchtet Aquakultur Italien/Deutschland
kg



101849
Stör, *Acipenser* spp.
gezüchtet Aquakultur Italien
kg



Tilapia
Buntbarsch,
weiß, fest, leicht nussiger Geschmack

100681

Tilapiafilet, Oreochromis spp.
gefangen in Binnenfischerei Afrika
kg



Pangasius
Wels,
sehr saftig, mild

100642

Pangasiusfilet, Pangasius spp.
gezüchtet Aquakultur Vietnam
kg



100632

Viktoriaseebarschfilet, Lates niloticus
gefangen in Binnenfischerei Afrika
kg



100633

Zanderfilet mit Haut, geschuppt,
Stizostedion spp., gefangen in Binnenfischerei
Estland/Deutschland/Holland
kg



Zander
Raubfisch, zart, weiß, aromatisch,
sehr beliebter Speisefisch

100801

Zander ganz 2/4 kg, Stizostedion spp.
gefangen in Binnenfischerei Estland/
Deutschland/Holland
kg



Rotbarsch/süddtsch. Goldbarsch
*fest, rotweiß, zählt zu den
10 beliebtesten Speisefischen*

100601

Rotbarschfilet 160 g +, *Sebastes* spp.
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100603

Seelachsfilet 300/500 g, *Pollachius virens*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



Dorsch/Kabeljau, *weiß, mager,
junge, noch nicht geschlechtsreife
Tiere = Dorsch, Fanggebiet: Ostsee*

100612

Kabeljau ohne Kopf 1/2 kg, *Gadus* spp.
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100842

Kabeljaufilet 200/400 g, *Gadus* spp.
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



Schellfisch
*typischer Magerfisch, weiß,
eiweißreich, besonders fettarm*

100613

Schellfisch küchenfertig,
Melanogrammus aeglefinus
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101943

Schellfischfilet, *Melanogrammus aeglefinus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100819 Lachs 3/4 kg Norwegen
100820 Lachs 4/5 kg Norwegen
Salmo salar, gezüchtet Aquakultur Norwegen
kg



100839
Lachsfilet mit Haut, Trim D, Salmo salar,
gezüchtet Aquakultur Norwegen
kg



100839
Lachsfilet Portion, Salmo salar
gezüchtet Aquakultur Norwegen
kg



Lachs
*Salmonide, charakteristisch rot,
Atlantik oder Pazifik (Wanderfisch)*

101836
Lachs 3/4 kg, Salmo salar
gefangen in Schottland
kg

Know-how

Trimschnitte beim Lachs

Trim C

- grätenfrei
- ohne Rückenflossen
- ohne Kragenknochen
- ohne Fett- und Bauchflossen
- ohne Pinbone

Trim D

- grätenfrei
- ohne Rückenflossen
- ohne Kragenknochen
- ohne Fett- und Bauchflossen
- ohne Pinbone
- + ohne Bauch
- + voll getrimmt

Trim E

- grätenfrei
- ohne Rückenflossen
- ohne Kragenknochen
- ohne Fett- und Bauchflossen
- ohne Pinbone
- ohne Bauch
- ohne Schwanz, voll getrimmt
- + ohne Haut



Trim C



Trim D



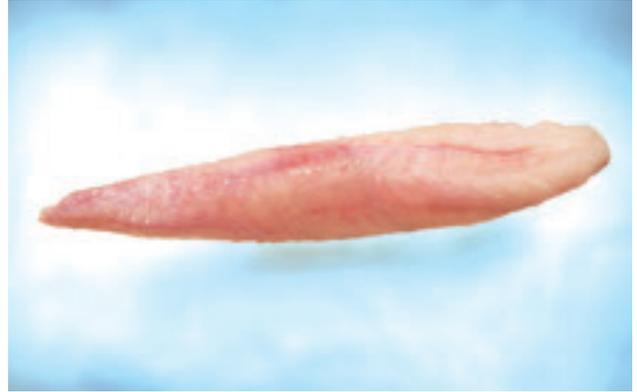
Trim E



Seeteufel/Lotte, Grundfisch, mager,
weiß, fast grätenfrei, feines Aroma,
lebt in Tiefen von bis zu 1000 m

100701

Seeteufel küchenfertig, 1/2 kg,
ohne Bauchlappen, Lophius
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101829

Seeteufelfilet, Lophius
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101940

Seeteufelbäckchen, Lophius
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101830

Steinbeißerfilet, Anarchias spp.
gefangen in Nord-Ost-Atlantik
kg



100623

Merlan, Merlangius merlangus
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101834

Merlanfilet/Wittling, Merlangius merlangus
gefangen in Nord-Ost-Atlantik
kg



100619
Makrele ausgenommen, *Scomber scombrus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



Scholle (Maischolle)
Plattfisch, mager, weiß, zart,
beste Jahreszeit von Juni bis Oktober

100620
Scholle küchenfertig, 400/500 g,
Pleuronectes platessa
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100621
Scholle 400/600 g, mit Kopf,
Pleuronectes platessa
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100812
Schollenfilet mit Haut, *Pleuronectes platessa*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100808
Rotzunge 300/500 g, *Cynoglossus* spp.
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101942
Rotzungenfilet, *Soleidae*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



Schwarzer Heilbutt
*Plattfisch,
 köstlich, weiß, fett*

100614
 Heilbutt, schwarz, Steaks
 Reinhardtius hippoglossus
 gefangen im Nord-Ost-Atlantik
 kg



100841
 Heilbuttfilet, Reinhardtius hippoglossus
 gefangen im Nord-Ost-Atlantik
 kg



100615
 Heilbutt, weiß
 Hippoglossus hippoglossus
 gefangen in Island
 kg



Steinbutt, fest, weiß, exquisit,
*steinartige Höcker auf der Oberseite,
 edelster Speisefisch neben der Seezunge*

100804 Steinbutt unter 1 kg
100805 Steinbutt 2/3 kg,
 Scophthalmus maximus
 gefangen im Nord-Ost-Atlantik
 kg



101831
 Steinbuttfilet, Scophthalmus maximus
 gefangen im Nord-Ost-Atlantik
 kg



100803

Seezunge 400/500 g, Solea solea
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100813

Seezungenfilet, Solea solea
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100616

Heringe ausgenommen ohne Kopf,
Clupea harengus
gefangen in Nord-Ost-Atlantik
kg

Know-how

Fischfilets

- **Naturfilet:**
Fischfilet wie gewachsen
- **Mittelstückportion:**
*aus ganzem Fischfilet
geschnittene Mittelstückportion*
- **Portion:**
*aus ganzem Fischfilet
geschnittene Portion*
- **Loin:**
*aus dem Rücken des Fischfilets
herausgeschnittene Portion*
- **Tail:**
*Schwanzstück,
praktisch grätenfrei*
- **Suprêmeschnitt:**
*aus Filet-Blöcken geschnitten,
die Naturform bleibt erhalten*



Frisch-Fisch

Exoten & Spezialitäten





Dorade Royal/Meerbrasse
*weiß, fest, auffällig goldene Zeichnung
zwischen den Augen*

100703

Dorade Royal 400/600 g, Sparus spp.
gezüchtet Aquakultur Italien/Griechenland
kg



102888

Doradenfilet, Sparus spp.
gezüchtet Aquakultur Italien/Griechenland
kg



Wolfsbarsch/Loup de Mer
*fein, mild, Edelfisch für Gourmets, auffällig
schwarzer Fleck auf den Kiemendeckeln*

101840

Wolfsbarsch 300/500 g, Dicentrarchus labrax
gezüchtet Aquakultur Italien/Griechenland
kg



103538

Wolfsbarschfilet, Dicentrarchus labrax
gezüchtet Aquakultur Italien/Griechenland
kg

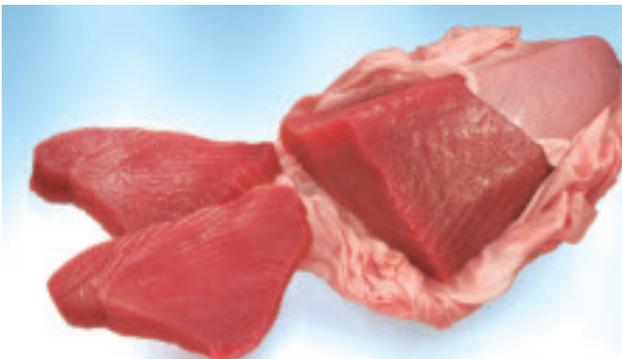


102888

Doradenfilet (rosé), Sparus spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



101841
Dorade „rosé“, 600/800 g, Sparus spp.
gefangen im Mittelmeer
kg

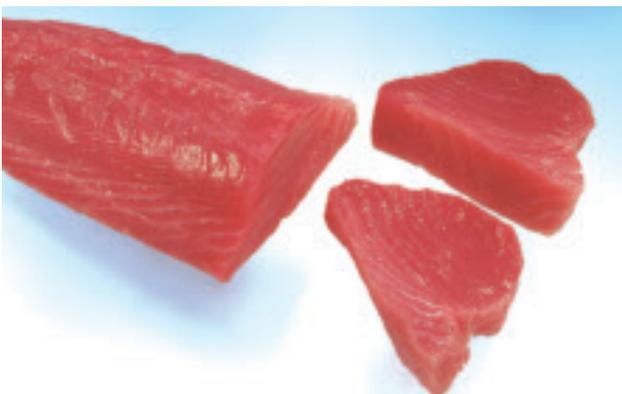


101833
Thunfisch Sushi, Thunnus albacares
gefangen im indischen Ozean
kg

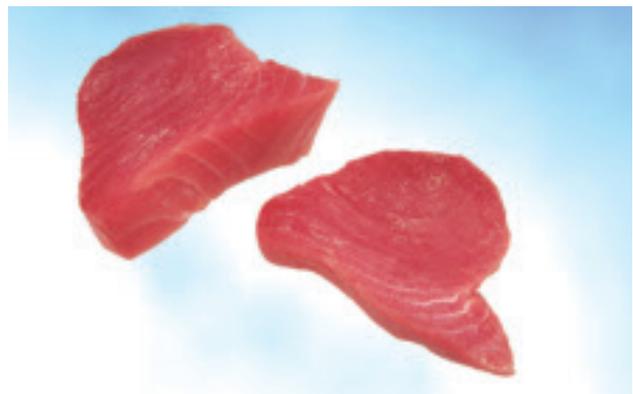


Thunfisch
fest, rot, delikat

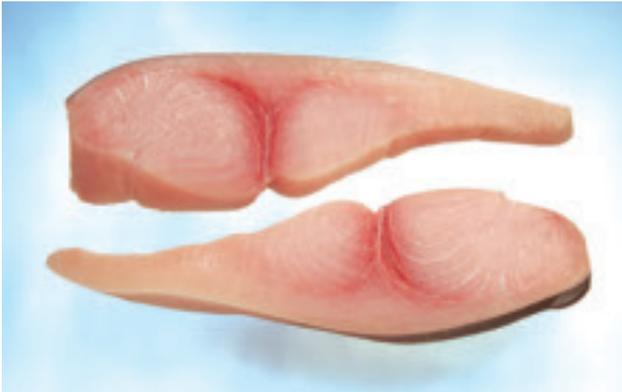
100705
Thunfischfilet/-steak, Thunnus albacares
gefangen im indischen Ozean
kg



101833
Thunfisch Standard, Thunnus albacares
gefangen im indischen Ozean
kg



100705
Thunfischfilet/-steak, Thunnus albacares
gefangen im indischen Ozean
kg



101801
Schwertfischsteaks, Xiphias gladius
gefangen im indischen Ozean
kg



Schwertfisch
*fest, aromatisch,
bis zu 4,5 m groß*

101828
Schwertfischfilet, Xiphias gladius
gefangen im indischen Ozean
kg



101558
Seehecht/Merluza 500/800 g, Merluccius spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



100709
Sardine, Sardina pilchardus
gefangen im Mittelmeer
kg



101827
Sardinenfilet, Sardina pilchardus
gefangen im Mittelmeer
kg



100748
Sardelle/Alice, *Engraulis encrasicolus*
gefangen im Mittelmeer
kg



101800
Stockfisch, *Gadus* spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



100718
Bonito, *Orcynopsis unicolor*
gefangen im Mittelmeer
kg



100708
Meeräsche, *Liza* spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



100702
Stöcker, *Trachurus* spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



101845
Red Snapper ausgenommen,
Lutjanus malabaricus
gefangen im pazifischen Ozean
kg



101845
Redsnapper-Filet, Lutjanus malabaricus
gefangen im pazifischen Ozean
kg



Rote Meerbarbe
fest, zart, weiß

100706
Rotbarbe 80/120 g, Mullus barbatus
gefangen im Mittelmeer
kg



100706
Rotbarbe 300/400 g, Mullus barbatus
gefangen im indischen Ozean
kg



101826
Rotbarbenfilet, Mullus barbatus
gefangen im Mittelmeer
kg



100717
Rochenflügel ohne Haut, Raja spp.
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101844

Zackenbarsch ausgenommen, *Centropristis* spp.
gefangen im pazifischen Ozean
kg



101844

Zackenbarschfilet, *Centropristis* spp.
gefangen im pazifischen Ozean
kg



Sankt Petersfisch

weiß, relativ mager, fest, großer schwarzer Punkt an seiner Flanke, der Legende nach handelt es sich um den Fingerabdruck des Apostels

100710

Sankt Petersfisch 1/2 kg, *Zeus faber*
gefangen im Mittelmeer
kg



100712
Knurrhahn 500 g +, Trigla lucerna
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101822
Knurrhahnfilet, Trigla lucerna
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



101803
Gelbstriemen, Boops boops
gefangen im Mittelmeer
kg



101812
Erdbeergrouper 300/800 g
Cephalopholis miniata
gefangen im pazifischen Ozean
kg



100711
Meeraal, Conger spp.
gefangen im Mittelmeer
kg

Weltweit unterwegs in Sachen Fisch. Fragen Sie uns einfach.



Auf Ihren Wunsch liefern wir, je nach Saison, aus verschiedenen Herkunftsländern nachfolgende Fischspezialitäten. Bitte sprechen Sie uns an.



King Fish

Acanthocybium solandri
gefangen im atlantischen Ozean
kg



Papageienfisch

Scarus ghobban
gefangen im indischen Ozean
kg



Kaisersnapper/Emperor

Lethrinus spp.
gefangen im indischen Ozean
kg

Auf Ihren Wunsch liefern wir, je nach Saison, aus verschiedenen Herkunftsländern nachfolgende Fischspezialitäten. Bitte sprechen Sie uns an.



Kaisersnapperfilet

Lethrinus spp.
gefangen im indischen Ozean
kg



Ladyfisch

Elops Saurus
gefangen im indischen Ozean
kg



Roter Zackenbarsch

Epinephelus spp.
gefangen im indischen Ozean
kg



Gelbschwanzmakrele

Caranx spp.
gefangen im indischen Ozean
kg



Sultan Ibrahim

Nemipterus spp.
gefangen im indischen Ozean
kg



White Pomfret

Pampus argentus
gefangen im indischen Ozean
kg

Auf Ihren Wunsch liefern wir, je nach Saison, aus verschiedenen Herkunftsländern nachfolgende Fischspezialitäten. Bitte sprechen Sie uns an.



Barracuda

Sphyraena jello
gefangen im indischen Ozean
kg



Barracudafilet mit Haut

Sphyraena jello
gefangen im indischen Ozean
kg



Gelbflossen-Dorade

Acanthopagrus bifasciatus
gefangen im indischen Ozean
kg



Dubai-Sardine mit Schwert

Hemiriranphus Lutkey
gefangen im indischen Ozean
kg



Handelshof

Frische Meeresfrüchte

*Schalen- &
Krustentiere*



Auster
*bekannte Muschelart,
zart, würzig*

101373

Austern „Creuses“, *Ostrea* spp.
gezüchtet Aquakultur Niederlande
12er Korb



100755

Miesmuscheln Extra „Schale“, *Mytilus* spp.
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
2 kg



100745

Muscheln aus Spanien, *Mytilus edulis*
gezüchtet Aquakultur Spanien
1 kg



**Jakobsmuscheln/Kamm-/
Pilgermuscheln**, *zart, weiß, in der
moderneren Kreativküche sehr gefragt*

100726

Jakobsmuschelfleisch, *Pectan* spp.
gefangen an der Ostküste USA
1 kg



100721

Vongole, *Callista* spp.
gefangen im Mittelmeer
1 kg



Kaisergranat
Krebs,
wohlschmeckende Spezialität

100722

Kaisergranat 10/15, Metanephrops spp.
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



102359

Gamba 40/60 gekocht, Penaeus Monodon
gezüchtet Aquakultur Honduras
kg



100817

Nordseekrabbe, Crangon crangon
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100736

Flußkrebis, lebend 10/20, Astacus astacus
gezüchtet in Aquakultur Iran
kg



Hummergrößen

- Chix – 400/500 g
- Quarters – 500/600 g
- Halves – 600/750 g
- Selects – 750/1200 g
- Jumbo – über 1200 g

100734

Hummer, lebend 500/600 g,
Homarus americanus
gezüchtet in Aquakultur Canada
kg



100723

Taschenkrebs 600/800 g, Cancridae
gefangen im Mittelmeer
kg



Meeresspargel/Salicornes
*auch Meerfenchel, Meeresbohne genannt,
Die salzreiche Pflanze wird blanchiert,
kurz angebraten oder roh im Salat
serviert, leicht pfeffriger Geschmack*

100730

Meeresspargel/Salicornes, Salicornia europaea
gefangen in Mexico/Israel/Holland
kg



Krake/Oktopus
*sehr festes Fleisch,
8 Fangarme*

100733

Pulpo/Krake, Octopus spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



Tintenfisch/Sepie
*verfügt über 10 Fangarme, Tinte wird für
das Färben von Lebensmitteln benutzt*

100747

Calamare klein, Loligo spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



100731

Calamare 12–14 cm, Loligo spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



102026

Moscardini-Pulpo, Octopus spp.
gefangen im Mittelmeer
kg



TK-Meeresfrüchte

*Garnelen
& Shrimps*

Alle Artikel iqf





114182
 Riesengarnelen ohne Kopf mit Schwanz 8/12
 „Black Tiger“, Easy Peel
 Penaeus monodon, Seawater
 1000 g Btl.



138297
 Riesengarnelen ohne Kopf mit Schwanz 13/15
 „Black Tiger“, Easy Peel
 Penaeus monodon, Seawater
 1000 g Btl.



Garnelen, weichkrustige Schwimmtiere,
 fest, schmackhaft, 350 essbare Arten
 leben in Salz- und Süßwasser

101599
 Riesengarnelen ohne Kopf mit Schwanz 16/20
 „Black Tiger“, Easy Peel
 Penaeus monodon, Seawater
 1000 g Btl.



112362
 Riesengarnelen geschält/blanchiert 8/12
 „Black Tiger“
 Penaeus monodon, Seawater
 1000 g Btl.



111547
 Riesengarnelen geschält/blanchiert 13/15
 „Black Tiger“
 Penaeus monodon, Seawater
 1000 g Btl.



112363
 Riesengarnelen geschält/blanchiert 16/20
 „Black Tiger“
 Penaeus monodon, Seawater
 1000 g Btl.



111218
Riesengarnelen geschält/blanchiert 31/40
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



113219
Shrimps 50/70
„Sea Tiger“
Penaeus spp., Seawater
1000 g Btl.



112036
Shrimps gekocht, geschält 90/120
„Sea Tiger“
Penaeus spp., Seawater
1000 g Btl.



112452
Shrimps gekocht, geschält 100/200
„Sea Tiger“
Penaeus spp., Seawater
1000 g Btl.



113898
Riesengarnelen roh, geschält 8/12
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



112451
Riesengarnelen roh, geschält 13/15
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



112450
Riesengarnelen roh, geschält 26/30
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



112449
Riesengarnelen roh, geschält 31/40
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



112471
Partygarnelen gekocht, geschält, Tail on 26/30
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



111219
Partygarnelen gekocht, geschält, Tail on 31/40
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



112447
Partygarnelen gekocht, geschält, Tail on 41/50
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



112453
Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz 6/8
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



101878
Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz 8/12
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



101892
Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz 13/15
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



101870
Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz 16/20
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



101871
Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz 21/30
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



111502
Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz 31/40
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



111452
Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz 41/50
„Black Tiger“
Penaeus monodon, Seawater
1000 g Btl.



102107
Riesengarnelen ohne Kopf mit Schwanz U5
Macrobrachium spp., Freshwater
1000 g Btl.



101882
Riesengarnelen ohne Kopf mit Schwanz 6/8
Macrobrachium spp., Freshwater
1000 g Btl.



111217
Riesengarnelen ohne Kopf mit Schwanz 8/12
Macrobrachium spp., Freshwater
1000 g Btl.



101967
500 g Cocktailshrimps 100/200
Penaeus monodon, Seawater
500 g Btl.



101872
500 g Cocktailshrimps 300/500
Penaeus monodon, Seawater
500 g Btl.



125290
Chile-Camarones 500 g
Heterocarpus reedi
500 g Btl.



111586
Kaltwasser-Shrimps 200/300 g
Solenocera spp., Seawater
1000 g Btl.



113723
Garnelenspieß 9/11
Penaeus spp., Seawater
1000 g Btl.

Know-how

Seawater oder Freshwater ?

Seewassergarnelen (Seawater Prawns) zeichnen sich durch einen feinen Geschmack aus. Im Gegensatz zu Süß- oder Brackwasser-Garnelen (Freshwater Prawns), denn diese können manchmal einen leicht dumpfen Geschmack haben.

Freshwater Prawns besitzen einen harten Panzer, Seawater Prawns haben eine dünne, pergamentartige Kruste. Die Farbpalette der Krustenschale geht von rosa-braun bis grün-schwarz. Beim Kochen nehmen die dunkel gefärbten Garnelen ein kräftiges Rot an.

Gewichtseinheiten

1 oz = 28,40 g 10 lbs = 4,54 kg
1 lb = 454,0 g

Umrechnungstabelle „Count“

(für Garnelenschwänze ohne Kopf, mit Schale, roh)

p. lb „Count“	Stück/kg	Ø Stückgewicht
U/5	11	91 g
4-6	9-13	91 g
6-8	13-18	65 g
8-12	18-26	45 g
13-15	29-33	32 g
16-20	35-44	25 g
20-30	44-66	18 g
30-40	66-88	13 g
40-60	88-132	9 g
60-80	132-176	6 g

Know-how

Die Handelsbegriffe

Sie geben Ihnen Auskunft über den Convenience-Grad und gelten international.

<i>frozen raw</i>	roh, ungekocht, tiefgefroren
<i>frozen cooked</i>	gekocht, tiefgefroren
<i>B/F – blockfrozen</i>	als Blockware gefrostet
<i>iqf – individually quick frozen</i>	einzelnschockgefrostet, lose rollend, mit Schutzglasur
<i>semi-iqf</i>	gelegte Ware, mit Schutzglasur, kontaktgefroren, nicht einzeln entnehmbar
<i>H/ON – head on</i>	mit Kopf
<i>H/L oder HLSO</i>	
<i>headless, shell on</i>	ohne Kopf
<i>B.T.</i>	Black Tiger-Garnele
<i>O.T.</i>	Ozean Tiger-Garnele
<i>T/O – tail on</i>	geschält, mit Schwanzflosse
<i>CTO cooked, tail on</i>	geschält, mit Schwanzflosse, gekocht (Cocktailgarnele)
<i>peeled</i>	geschält
<i>PUD – peeled undeveined</i>	geschält, mit Darm
<i>RPD – raw, peeled, deveined, cooked</i>	roh, geschält, entdarnt
<i>RDC – peeled, deveined, cooked</i>	geschält, entdarnt, gekocht
<i>B/K – broken (Bits and pieces)</i>	gebrochene Stücke
<i>lb – pound</i>	englisches Pfund (454 g)
<i>FW – freshwater</i>	Süßwasser
<i>SW – seawater</i>	Meerwasser

Warenkunde

Das Tiefkühlverfahren „iqf“

Das iqf-Verfahren (individually quick frozen) bedeutet, dass die Fische oder die Meeresfrüchte einzeln schockgefrostet und danach mit Wasser besprüht werden. Durch diese Eisschutzglasur werden Sie vor dem Austrocknen und vor Gefrierbrand geschützt. Noch ein Vorteil ist, dass sie sich dadurch leichter portionsweise entnehmen lassen.

B/F-Tiefgefrieren zum Block

Hier handelt es sich um das Tiefgefrieren sogenannter Blockware (B/F = blockfrozen). Die Fische und Meeresfrüchte werden vor dem Tiefgefrieren in Folie verpackt, die sich wiederum in einer Form befindet. Dann werden sie mit Wasser glasiert, verschlossen und tiefgefroren.

Die Benennung von Garnelen ist international nicht einheitlich.

Die gängigsten Begriffe sind:

Prawn

Englische Bezeichnung für Garnelen mit weniger als 200 Stück/lbs. (King Prawns/Tiger Prawns)

Shrimps

Englische Bezeichnung für kleinere Garnelen (King Prawns/Tiger Prawns)

Camarones

Spanische Bezeichnung für eine im Ostpazifik (z.B. Chile) verbreitete Garnelenart zwischen 6 und 12 cm. Span. Sammelbezeichnung für Garnelenarten.

Gambas

Spanische Bezeichnung für Garnelenarten aus dem Südpazifik. In Deutschland Handelsbezeichnung für Riesengarnelen mit Kopf und Schale.

Langostinos

Spanische Bezeichnung für Riesengarnelen.

Langoustinos

Französische Bezeichnung für Kaisergranat.

Crevette

Französische Bezeichnung für Riesengarnelen.

Scampi

Französische Bezeichnung für Kaisergranat.

Riesengarnelen

Deutsche Bezeichnung für größere Garnelen.

Partygarnelen

Deutsche Bezeichnung für größere Garnelen mit Schwanzsegment.

Die Ware erhält so einen optimalen Schutz, allerdings sollte sie vor der Zubereitung komplett aufgetaut werden.

Wichtig ist zu prüfen, ob die Ware eine korrekte Angabe des Abtropfgewichtes enthält und das der Count sowie die Nettoeinwaage korrekt sind.

Count (Meeresfrüchte)

Count = Stückzahl pro engl. Pfund (454 g)
z.B. 8/12 Riesengarnele = ca. 10 Stück pro 454 g = ca. 45,4 g/Stück.

Unter „frozen count“ versteht man die Größe der Meeresfrüchte inklusive der Glasur.



TK-Fisch

*... für
Großverbraucher*



100968 Alaska Seelachsfilet 140/160 g, iqf
100981 Alaska Seelachsfilet 160/180 g, iqf
Pollachius virens
5 kg Karton



101116
Atlantik Zunge 425/475 g, küchenfertig, iqf
Soleidae
10 kg Karton



102535
Atlantikrotzungenfilet 80/120 g, iqf
Soleidae
6 x 2 kg Karton



Baramundi
*Barsch, fettarm, weiß, saftig, zart
sehr beliebter australischer Speisefisch*

101749
Baramundifilet 180/200 g, iqf, Lates calcarifer,
5 kg Karton



101449
Butterfisch-Loins, iqf, Peprilus
ca. 25 kg Karton



100873

Buttermakrelensteak 180/220 g, iqf
Lepidocium flavobrunneum
5 kg Karton



102083

Fischgrillteller
verschiedene Sorten, iqf
10 x 1 kg Karton



100876 Forelle 280/300 g, iqf

100883 Forelle 300/350 g, iqf

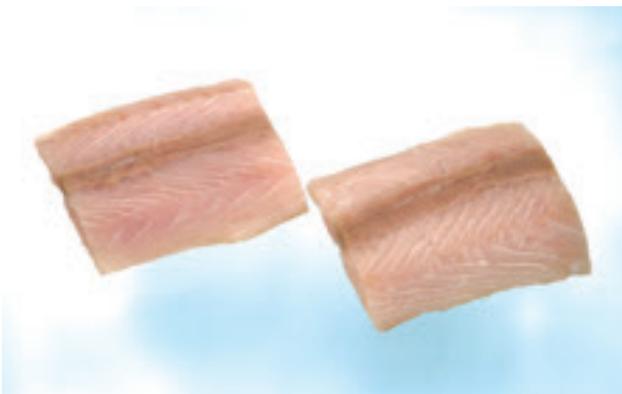
Oncorhynchus mykiss
5 kg Karton



100884 Forelle ohne Gräten 180/200 g, iqf

100910 Forelle ohne Gräten 230/260 g, iqf

Oncorhynchus mykiss
5 kg Karton



102534

Goldmakrelenfilet (Mahi Mahi) 140/170 g, iqf
Corryphaena hippurus
5 kg Karton



101158

Heilbuttsteak 175/225 g, iqf
Reinhardtius hippoglossus
5 kg Karton



Hoki/Langschwanzhecht, Tiefseehecht
*sehr zart, weiß, schmackhaft, meist als TK-Fisch
 im Handel, Atlantik oder Pazifik (Wanderfisch)*

102538
 Hokifilet Center Cuts, pbo, ca. 170 g, iqf
 Macruronus spp.
 5 kg Karton



101159 Kabeljaufilet 160/180 g, iqf
101160 Kabeljaufilet 180/200 g, iqf
102093 Kabeljaufilet 200/300 g, iqf
 Gadus spp., 5 kg Karton



102479
 Kabeljaufilet interleaved 200/400 g
 Gadus spp.
 6 kg oder 9 kg Karton



102480
 Kabeljau-Loins 160/180 g, iqf
 Gadus spp.
 5 kg Karton



102707
 Lachsfilet chilenisch einzeln vakuum, iqf
 Salmo salar
 15 kg Karton

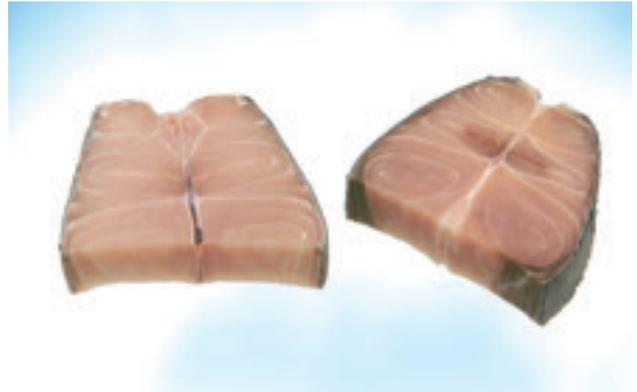


101493
 Langustenschwänze lose 280/340 g, iqf
 Panilirus argus
 4,54 kg Karton



101495

Limandesfilet 120/160 g, iqf
Limanda aspera
5 kg Karton



100915

Marlinsteak 175/225 g, iqf
Makeira Mazera
5 kg Karton



102541

Meerbarbenfilet 40/80 g, iqf
Upeneus moluccensis
1 kg Btl.



100918

Nordseezunge ganz, mit Haut, 400/500 g, iqf
Solea solea
10 kg Karton



101390 Pangasiusfilet rosé 120/170 g, iqf

101393 Pangasiusfilet rosé 170/230 g, iqf
Pangasius spp., 5 kg Karton



101752

Red Snapper 170/230 g, iqf
Lutjanus malabaricus
5 kg Karton



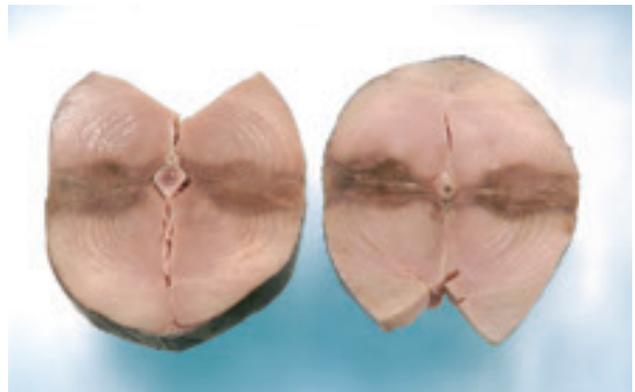
100920 Rotbarschfilet 140/160 g, iqf
100921 Rotbarschfilet 160/180 g, Pazifik PBO, iqf
100922 Rotbarschfilet 180/220 g, iqf
 Sebastes spp.
 5 kg Karton



101500
 Rotbarschfilet interleaved 120 g + (Island)
 Sebastes spp.
 6 kg Karton



100856 Schollenfilet pan. 140/160 g, doppel, iqf
100860 Schollenfilet pan. 160/180 g, doppel, iqf
100863 Schollenfilet pan. 180/200 g, doppel, iqf
 Pleuronectes platessa
 5 kg Karton



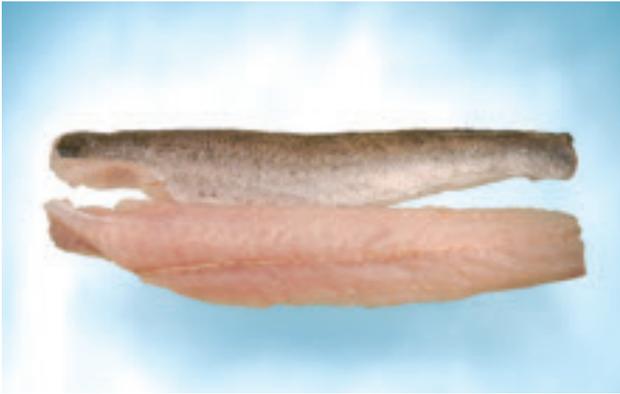
101169
 Schwertfischsteaks 150/180 g, iqf
 Xiphias gladius
 5 kg Karton



100676 Scholle küchenfertig 225/275 g, iqf
100677 Scholle küchenfertig 275/325 g, iqf
100678 Scholle küchenfertig 325/375 g, iqf
100679 Scholle küchenfertig 375/425 g, iqf
100691 Scholle küchenfertig 425/475 g, iqf
100737 Scholle küchenfertig 525/575 g, iqf
100738 Scholle küchenfertig 575/625 g, iqf
 Pleuronectes platessa
 10 kg Karton



100764 Schollenfilet natur 140/160 g, doppel, iqf
100849 Schollenfilet natur 160/180 g, doppel, iqf
101960 Schollenfilet natur 120/160 g, einzel, iqf
 Pleuronectes platessa
 5 kg Karton



101170
Seehechtfilet mit Haut 85/170 g, iqf
Merluccius spp.
5 kg Karton



101729
Seelachs Loins 140/160 g PBO, iqf
Pollachius virens
5 kg Karton



100923 Seelachs natur 160/180 g PBI, iqf
100925 Seelachs natur 180/200 g PBI, iqf
Pollachius virens
5 kg Karton



101029
Seelachs paniert 160/180 g, tails, PBO, iqf
Pollachius virens
5 kg Karton



101038 Seelachsfilet interleaved 16/32 oz
101065 Seelachsfilet interleaved 8/16 oz
Pollachius virens
6 kg oder 9 kg Karton



102540
Seesaiblingsfilet 250/400 g, iqf
Salvelinus spp.
5 kg Karton



100926 Seeteufelfilet 200/400 g, iqf
101591 Seeteufelfilet 400/600 g, iqf
 Lophius spp.
 5 kg Karton



101067
 Sankt Petersfischfilet 70/120 g, SOD, iqf
 Zeus Faber
 5 kg Karton



Steinbeißer/Seewolf/Katfisch,
köstlich, hell, relativ fest

101183
 Steinbeißerfilet 160/180 g, iqf
 Anarchias spp.
 5 kg Karton



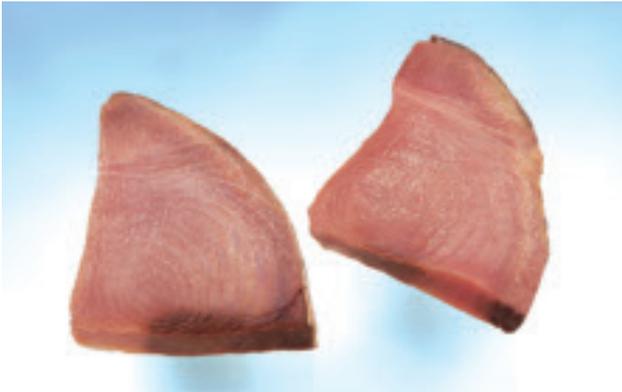
101184
 Steinbeißerfilet interleaved 400/800 g
 Anarchias spp.
 6 kg Karton



102084
 Steinbuttfilet Westafrika 140/160 g, PBI, iqf
 Scopthalmus maximus
 5 kg Karton



101446
 Thunfisch-Loins 2/7 kg, iqf, ohne Haut
 Thunnus albacares
 ca. 20 kg Karton



100929
Thunfischsteak 175/225 g, iqf
Thunnus albacares
5 kg Karton



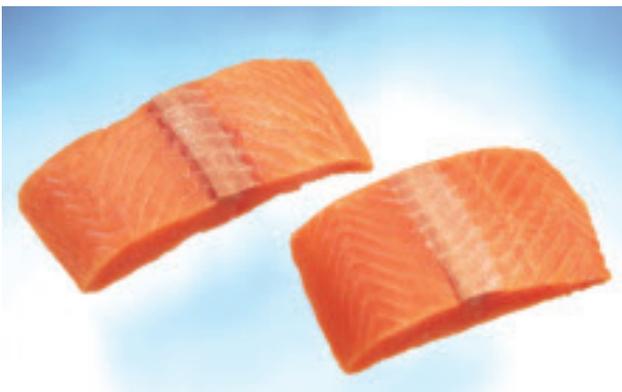
101085 Tilapiafilet 140/160 g, PBO, iqf
102481 Tilapiafilet 170/230 g, PBO, iqf
Oreochromis spp.
5 kg Karton



101088
Viktoriaseebarschfilet interleaved 200/500 g
Lates niloticus
6 kg Karton



101193 Wildlachs portioniert 140/160 g, iqf
Farbe 11-12
101188 Wildlachs portioniert 160/180 g, iqf
Farbe 11-12
Salmo salar, 5 kg Karton



102112 Wildlachs portioniert 140/160 g, iqf
Farbe 13 +
102098 Wildlachs portioniert 160/180 g, iqf
Farbe 13 +
Salmo salar
5 kg Karton



102536
Zackenbarsch Naturfilet 170-230 g, iqf
Myctoperca spp.
5 kg Karton



- 101092** Zanderfilet m.H. 120/170 g
10 % Glasur, iqf
- 101103** Zanderfilet m.H. 170/230 g
10 % Glasur, iqf
- 101108** Zanderfilet m.H. 230/300 g
10 % Glasur, iqf
- 101115** Zanderfilet m.H. 300/500 g
10 % Glasur, iqf
- Stizostedion spp.
5 kg Karton

Know-how

Fischfilets

- **Naturfilet :**
Fischfilet wie gewachsen
- **Mittelstückportion :**
*aus ganzem Fischfilet
geschnittene Mittelstückportion*
- **Portion :**
*aus ganzem Fischfilet
geschnittene Portion*
- **Loin :**
*aus dem Rücken des Fischfilets
herausgeschnittene Portion*
- **Tail :**
*Schwanzstück,
praktisch grätenfrei*
- **Suprêmeschnitt :**
*aus Filet-Blöcken geschnitten,
die Naturform bleibt erhalten*
- **iqf**
einzelnd gefroren
- **interleaved**
*Ebenso wie Fischfiletblöcke
werden auch bei dieser Her-
stellungsmethode frische Fischfilets
auf See oder an der Küste zu
tiefgefrorenen Blöcken verarbeitet.
Hierbei werden jedoch alle Filets
in vereinzelter Form durch eine
Folie getrennt gepackt und ge-
meinsam gefroren.*

Fischconvenience



*In köstlicher
Vielfalt*

Backfisch-Filets in Knusper-Backteig

Aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, in würzigem Backteig. Beste Rohwaren-Qualität und der feine Geschmack des weltweit begehrten Speisefisches machen dieses Produkt zu einem Renner im TK-Sortiment – mit Kartoffelsalat immer eine leckere Haupt- oder Zwischenmahlzeit. Gebacken schmecken sie auch kalt mit Mayonnaise.



103948 Fischburger, 80 x 75 g

102636 Fischburger, 75 x 100 g

... knusprig & lecker!.

Fischfrikadellen aus fein zerkleinertem Seefischfilet mit raffinierter Gewürzmischung. In fein gewürzter Panade.



106415 Fischstäbchen, 100 x 30 g

102892 Fischstäbchen, 200 x 30 g

... außen kross – innen saftig!

Knusprige Leckerbissen aus Seehecht oder Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, in fein gewürzter Panade, vorgebraten. Nicht nur bei Kindern beliebt.



101519 Alaska-Seelachs-Portionsfilet, 40 x 150 g

103959 Alaska-Seelachs-Portionsfilet, 32 x 190 g, in Knusper-Panade

Außen kross – innen saftig.

Aus Alaska-Seelachsfilet oder aus Kabeljaufilet.



103950 Schlemmer-Filet „à la Bordelaise“, 30 x 200 g, ... mit würziger Auflage!

Hoch im Kurs bei allen Gourmets: das Erfolgsprodukt aus Alaska-Seelachsfilet. Praktisch grätenfrei, mit einer cremigen Auflage.



120420 Alaska-Seelachs-Fischtafeln Kurzformat, 50 x 150 g

103534 Alaska-Seelachs-Fischtafeln Langformat, 50 x 150 g

Die beliebte Fischart, paniert: Alaska-Seelachs.



103961 Alaska-Seelachs in Backteig, 120 g

103964 Alaska-Seelachs in Backteig, 170 g

103982 Alaska-Seelachs in Backteig, 190 g

Außen kross – innen saftig. Aus Alaska-Seelachsfilet, vorgebraten.



120421

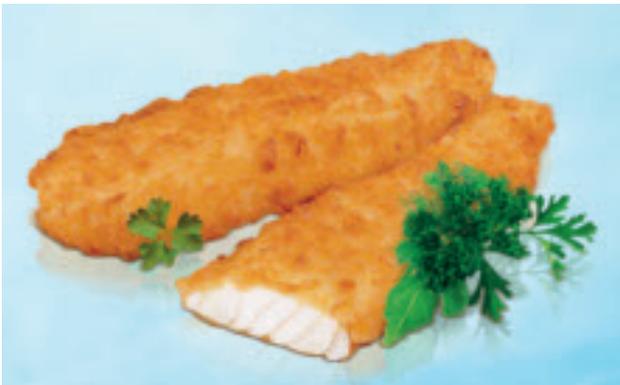
Alaska-Seelachs-Backfisch, 80 x 75 g



106965 Schlemmer-Filet „Florentine“, 34 x 180 g mit cremiger Spinat-Auflage!
Hoch im Kurs bei allen Gourmets: das Erfolgsprodukt aus Alaska-Seelachsfilet. Praktisch grätenfrei, mit einer würzig-cremigen Auflage.



104598 Schlemmer-Filet „Brokkoli“, 30 x 200 g mit würziger Brokkoli-Auflage!
Leckere Kombi aus Fisch und Gemüse: feines Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, mit zarten Brokkoli-Röschen im cremigen Topping.



104044 Alaska-Seelachs in Knusper-Panade, 60 x 100 g
106187 Alaska-Seelachs in Knusper-Panade, 38 x 160 g
Außen kross – innen saftig.
Aus Alaska-Seelachsfilet, vorgebraten



106207 Fischfiguren, 100 x 30 g
Der Renner bei unseren Kleinen!
Aus fein zerkleinertem Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, vorgebraten.



106968 Knusper-Filet „Tomate“, 5 x 100 g
Feines Alaska-Seelachsfilet, gefüllt mit Tomate, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten.



106416 Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Kartoffel-Panade, 32 x 190 g
Aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, in Kartoffelpanade, vorgebraten.



106966 Filetto „Gartenkräuter“, 48 x 125 g mit saftigem Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in feiner Gartenkräutersauce.



106967 Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Sesam-Panade, 38 x 160 g aus saftigem Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, in einer Sesam-Panade, vorgebraten.



104066 Fisch-Nuggets, 100 x 25 g aus saftigem Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, paniert, vorgebraten.



103963 Fischroulade, 40 x 150 g ... gefüllt mit Spinat und Käse. Alaska-Seelachsfilet, unpaniert, praktisch grätenfrei.



106969 Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Cornflakes-Panade, 40 x 150 g Der Verkaufrenner in leckerer Cornflakes-Panade: Alaska-Seelachs-Portionsfilet, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei.



106970 Hoki-Portionsfilet „Meunière“, 38 x 160 g Aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei. In feiner Panade mit leichter Zitronen-Note, vorgebraten.



Räucher-Fisch

*Pikante
Leckerbissen*





100651
Aal, *Anguilla anguilla*
gezüchtet Aquakultur Niederlande/Dänemark
kg



101930
Brados, *Clupea harengus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100652
Bücklinge, *Clupea harengus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100653
Bücklingsfilet, *Clupea harengus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100671
Bücklingsrollmops, *Clupea harengus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100741
Bundaal, *Anguilla anguilla*
gezüchtet Aquakultur Niederlande/Dänemark
kg



100742

Buttermakrele, *Lepidocybium* spp.
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100654

Forelle ganz, *Oncorhynchus mykiss*
gezüchtet Aquakultur Dänemark/Deutschland/
Spanien
kg



100655

Forellenfilet ohne Haut, *Oncorhynchus mykiss*
gezüchtet Aquakultur Dänemark/Deutschland/
Spanien
kg



100657

Heilbutt Mittelstücke, *Reinhardtius hippoglossus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



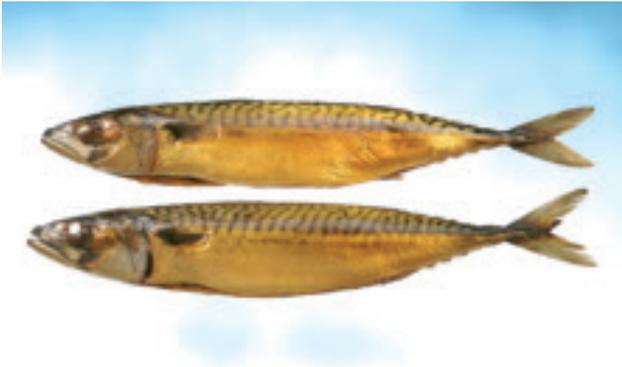
100658

Heilbutthappen, *Reinhardtius hippoglossus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



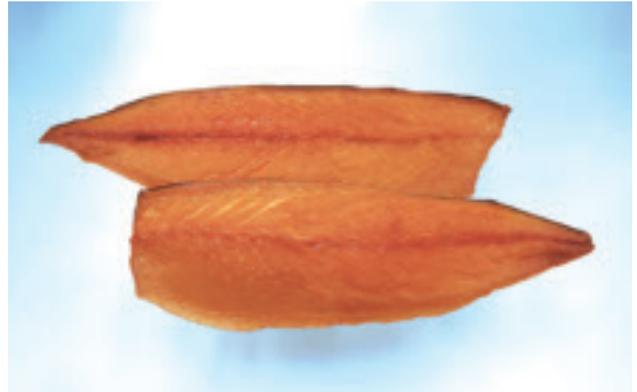
100660

Lachsheringe, *Clupea harengus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100661

Makrelen ganz, *Scomber scombrus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100662

Makrelenfilet natur, *Scomber scombrus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100664

Makrelenfilet Pfeffer, *Scomber scombrus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100665

Makrelenfilet Zwiebel, *Scomber scombrus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100671

Makrelenrollmops, *Scomber scombrus*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100670

Rotbarsch, *Sebastes spp.*
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100674

Sprotten, Sprattus sprattus
gefangen im Nord-Ost-Atlantik
kg



100826

Stremellachs

102325

Stremellachs, Pfeffer
Salmo salar
gezüchtet Aquakultur Norwegen
kg

Köstliches Frisch aus dem Rauch

Die traditionelle Art des Heißräucherns wird heute durchgeführt mit Buchen- oder Erlenholzspänen, um dem Produkt einen charakteristischen Geschmack zu verleihen.

Neben dem Konservieren geht es beim Räuchern um ein bestimmtes Aroma und eine goldgelbe Farbgebung des Produktes.

Die Klassiker unter den Räucherfischen sind Makrele, Bückling (Hering heißgeräuchert), Sprotten und Aal.

Der Stremellachs ist eine heißgeräucherte Lachsfiletportion die in natürlicher und gewürzter Form angeboten wird.

Für Ihr Buffet und zu besonderen Anlässen gibt es Räucherfischartikel die in zunehmend convenienter Form in verschiedenen Gewichten und Würzungen Angeboten werden. (z.B. Lachspralinen, Lachszöpfe, Spieße)

Fragen Sie unseren Fischfachmann und er wird Ihnen gern behilflich sein, dass Ihr Räucherfischbuffet ein Höhepunkt des kulinarischen Erlebnisses wird.

Fisch-Terrinen

*... Hummer, Whisky,
Wein & Lachs*



114097
Lachsterrine mit Schnittlauch
380 g



114099
Terrine Lachs-Alaska-Pollack
380 g



114113
Flusskrebsterrine mt Whisky
840 g



114109
Terrine tropische Seezunge
840 g



114112
Terrine Krebs & Jakobsmuscheln
840 g



114114
Hummerterrine und Whisky
840 g

2 x 60 g	Terrinen	
106354	Seafood Terrine Lachs-Schnittlauch	2 x 60 g
106355	Seafood Terrine 3-Fische	2 x 60 g

200 g	Terrinen	
106319	Lachsterrine mit Schnittlauch	200 g
106321	Garnelenterrine mit Meeressalat	200 g
106356	Jacobsmuschelerrine bretonisch	200 g
106357	Lachsterrine mit Ziegenkäse	200 g

380 g	Terrinen	
114099	Terrine Lachs-Alaska-Pollack	380 g
114096	Jacobsmuschelerrine bretonisch	380 g
114097	Lachsterrine mit Schnittlauch	380 g
106406	Garnelenterrine mit Meeressalat	380 g

540 g		
105421	Seafood-Schnitte Flusskrebs & Hummer	540 g
105425	Seafood-Schnitte Jacobsmuscheln	540 g

840 g	Terrinen	
114095	Lachsterrine mit Schnittlauch	840 g
114107	Terrine Lachs-Hoki-Alaska-Pollack	840 g
114114	Hummerterriner und Whisky	840 g
114108	Terrine Lachs - St. Petersfisch	840 g
114113	Flusskrebsterrine mit Whisky	840 g
114112	Terrine Krebs & Jacobsmuscheln	840 g
114101	Jacobsmuschelerrine mit Wein	840 g
114109	Terrine tropische Seezunge	840 g
106358	Thunfisch-Terrine katalanisch	840 g

**Frisch-Fisch in Stade auf Bestellung erhältlich.
In Güstrow nicht erhältlich.**

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. Mengenabgabe 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 Arnsberg

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

Handelshof Bocholt

Herr Franze
Dingener Straße 203
46395 Bocholt
Tel. 0 28 71/9 93-154
Fax 0 28 71/9 93-204

Handelshof Güstrow

Frau Wendt
Rostocker Chaussee 7
18273 Güstrow
Tel. 0 38 43/23 1-324
Fax 0 38 43/23 1-327

Handelshof Haan

Herr Hellendahl
Ginsterweg 14
42781 Haan
Tel. 0 21 29/9 13-154
Fax 0 21 29/9 13-155

Handelshof Hamburg-Harburg

Herr Buschmann
Nartenstraße 31
21079 Hamburg
Tel. 0 40/7 71 20-210
Fax 0 40/7 71 20-211

Handelshof Hamm

Römerstraße 130
59075 Hamm
Tel. 0 23 81/9 05 99-154
Fax 0 23 81/9 05 99-155

Handelshof KANNE Bielefeld

Herr Taubert
Schelpmilser Weg 24
33609 Bielefeld
Tel. 05 21/9 34 11-154
Fax 05 21/9 34 11-160

Handelshof KANNE Detmold

Herr Gottschalk
Sylbeckestraße 12
32756 Detmold
Tel. 0 52 31/7 02-455
Fax 0 52 31/7 02-415

Handelshof Köln-Müngersdorf

Herr Dahm
Widdersdorfer Straße 429-431
50933 Köln
Tel. 0 22 1/5 1 08 47-154
Fax 0 22 1/5 1 08 47-155

Handelshof Köln-Poll

Herr Hallilovic
Rolshover Straße 229-231
51105 Köln
Tel. 0 22 1/8 39 06-154
Fax 0 22 1/8 39 06-155

Handelshof Lüneburg

Herr Mann
Bessemerstraße 11
21339 Lüneburg
Tel. 0 41 31/2 80-154
Fax 0 41 31/2 80-155

Handelshof Mönchengladbach

Herr Mozes
Rönneterring 12
41068 Mönchengladbach
Tel. 0 21 61/9 54-154
Fax 0 21 61/9 54-155

Handelshof Rheinbach

Herr Tejero
Kleinaltendorfer Weg 2
53359 Rheinbach
Tel. 0 22 26/8 04-154
Fax 0 22 26/8 04-155

Handelshof Rostock

Herr Liebenberg
Am Handelspark 1
18184 Broderstorf
Tel. 0 3 82 04/63-154
Fax 0 3 82 04/63-155

Handelshof Schwerin

Handelsstraße 3
19061 Schwerin
Tel. 0 3 85/64 38-154
Fax 0 3 85/64 38-155

Handelshof Stade

Herr Robel
Carl-Benz-Straße 3
21684 Stade
Tel. 0 41 41/53 31-26
Fax 0 41 41/53 31-64

