ERFOLGSTHEMA

Fisch – ein Meer an Möglichkeiten

GAFA TEAM
FÜR GUTES ESSEN®

Fische und Meeresfrüchte sind ein Topthema für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Kein Wunder: Kaum eine Warengruppe bietet eine solche Vielfalt an Arten und auch an Zubereitungsmöglichkeiten. Lassen Sie sich vom GAFATEAM Angebot inspirieren. Fischen Sie sich heraus, was am besten auf Ihre Speisekarte passt. Und profitieren Sie vom umsatzstarken Thema Fisch.

IMMER BELIEBTER: **FISCH**

GAFA TEAM
FÜR GUTES ESSEN®

[ERFOLGSTHEMA FISCH**]**

Mit GAFATEAM holen
Sie das Beste für sich heraus:

- ★ Vielfalt auf Vorrat
- ★ Ganzjährig verfügbar
- ★ Verschiedene Convenience-Stufen

Warum ist Fisch ein Topthema für das Außer-Haus-Geschäft? Weil Fisch von Natur fettarm ist und damit perfekt den Anforderungen bewusster Ernährung entspricht. Profiköche schätzen Fisch aber ebenso, weil er enorm vielfältige Zubereitungen eröffnet, z.B. Pochieren, Dünsten, Braten oder Überbacken. Fisch gehört zu jedem Vorspeisen-Buffet, eignet sich als Hauptgericht und für eine Vielzahl von Snacks. Ein weiteres Plus ist die natürliche Vielfalt der Fische: ob heimische Forellen, klassische Matjes und Räucherfisch, Edelfische wie Seeteufel und Steinbeißer oder Exoten wie Tilapia und Red Snapper – mit Fisch haben Sie alle Möglichkeiten.

Aus diesen Gründen versorgt Sie Ihr GAFATEAM Partner das ganze Jahr über mit einem breiten Sortiment an Fisch und Meeresfrüchten. Tiefgekühlt, damit Sie absolute Planungssicherheit haben und in vielen verschiedenen Convenience-Stufen: Vom küchenfertigen ganzen Fisch bis zum Fischstäbchen. Setzen Sie diese Vielfalt auf Ihre Speisekarte und profitieren Sie vom Erfolgsthema Fisch.

GARNELEN

So vielfältig die Namen der Garnelen sind – engl. shrimps, frz. crevettes, span. gambas, ital. gamberi – so vielfältig sind auch die verschiedenen Sorten, aber auch ihre Einsatzmöglichkeiten. Wichtig ist die Bezeichnung „IQF"; sie besagt, dass die Garnelen einzeln schockgefrostet wurden. So sind sie geschützt und leicht einzeln und portionsgerecht zu entnehmen. Beachten Sie den „Count" der verschiedenen Sorten: Er gibt die Stückzahl pro engl. Pfund an (454 g). 8/12 St./lb bedeutet also ca. 10 Stück pro 454 g oder 45,5 g pro Stück.

[UMSATZSTARK]

Die kleinen Krustentiere zählen zu den beliebtesten Meeresfrüchten

1| Gambas

Penaeus Monodon oder Penaeus Vannmei

BT, Riesengarnelen mit Kopf und Schale, 20% Glasur

Ursprung: Südostasien FW-Aquakultur oder SW-Meerwasser.

Ideal zum Grillen oder Braten.

Größe	16/20 St./kg 8/12 St./kg
Inhalt pro Gebinde	10 oder 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	298 kJ (71 kcal) KH: 1,4 g, E: 16,0 g, F: 0,35 g 99, b

2| Garnelen

Penaeus Monodon oder Penaeus Vannmei

BT, roh, geschält, entdarmt, IQF, 20% Glasur

Garnelen sind roh, geschält und entdarmt.
Ursprung: Südostasien FW-Aquakultur oder SW-Meerwasser.

Ideal für Salate, Pasta-Gerichte, zum Kochen und Braten.

Größe	26/30 St./lb. 41/50 St./lb.
Inhalt pro Gebinde	10 oder 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	296 kJ (70 kcal) KH: 1,5 g, E: 7,0 g, F: 0,33 g 99, b

3| Party Gambas

Penaeus Monodon oder Penaeus Vannmei

Garnelen, gekocht, entdarmt mit Schwanzsegment, 20% Glasur, IQF

Ursprung: Südostasien FW-Aquakultur oder SW-Meerwasser.

Ideal als Fingerfood, Salatbeilage, zum Marinieren und Einlegen.

Größe	26/30 St./lb.
Inhalt pro Gebinde	10 oder 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	297 kJ (70 kcal) KH: 1,4 g, E: 15,0 g, F: 0,35 g 99, b

4| Riesengarnelen (KING PRAWNS)

Macrobrachium Rosenbergii oder Penaeus Monodon

ohne Kopf, mit Schale, BT Easy Peel, 20% Glasur, IQF

Ursprung: Südostasien FW-Aquakultur oder SW-Meerwasser.

Zum Grillen, Braten, Frittieren, für Salate und Cocktails. Tiefgekühlte Garnelen 10 Sek. kochen und 20 Min. ziehen lassen.

Größe	16/20 St./lb. 8/12 St./lb.
Inhalt pro Gebinde	10 oder 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	296 kJ (70 kcal) KH: 1,5 g, E: 7,0 g, F: 0,33 g 99, b

5| Cocktail Shrimps

Penaeus Monodon

gekocht, 20% Glasur, IQF

Ursprung: Südostasien FW-Aquakultur oder SW-Meerwasser.

Ideal für Soßen, Pasta-Gerichte und Pizza.

Größe	200/300 St./lb. 100/200 St./lb.
Inhalt pro Gebinde	10 oder 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	179 kJ (42 kcal) KH: 0,4 g, E: 9,3 g, F: 0,4 g 99, b

DIE PURE **NATUR**

FILETS

Naturfilets sind für Sie die beste Basis für erfolgreiche „Fischzüge“. Sie sind praktisch grätenfrei und schnell zu verarbeiten. Damit können Sie Ihre ganze kulinarische Kreativität beweisen.

6| Barramundifilet

Lates calcarifer

Portionen, IQF, 10 % Glasur

Der Barramundi gehört zu der Familie der barschartigen Fische. Festes, schmackhaftes Fleisch. Beim Garen sollte die Haut leicht eingeschnitten werden, damit sie sich beim Garen nicht zu sehr zusammenzieht.

Braten, dünsten. Geeignet für kräftige Saucen. Kann vor dem Braten auch gut mariniert werden.

Größe	180-200 g
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	358 kJ (85 kcal) E: 192,2 g, F: 14,0 g

7| Hoki-Filet

Macruronus novaezelandiae

ohne Haut, praktisch grätenfrei, ohne Glasur (interleaved)

Der auf der südlichen Halbkugel gefangene Hoki (Tiefseehecht) zeichnet sich durch hohen Eiweiß- und geringen Fettanteil aus.

Braten, dünsten, backen im Bratrohr.

Größe	ca. 170 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	386 kJ (176 kcal) E: 172,0 g, F: 25,42 g

8| Kabeljaufilet

Gadus spp.

ohne Haut, praktisch grätenfreie Naturfilets, IQF, 20 % Glasur

Ursprung: Nord-Atlantik mit Anrainermeeren, Neufundland, Grönland, Island, die Lofoten und die Barentsee.

Zum Pochieren, Dünsten oder Braten. Sehr mild. Pochierten Fisch nicht mit zu kräftigen Saucen servieren, die den Fisch erschlagen.

Größe	140-160 g, 160-180 g, 180-200 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	321 kJ (77 kcal) E: 16,9 g, F: 0,6 g;

9| Heilbuttfilet

Rheinhardtius Hippoglossoides

ohne Haut, ohne Gräten, 10 % Glasur

Ursprung: Nordostatlantik.

Braten, dünsten, pochieren, weißfleischig.

Größe	200-400 g, 170-200 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	737 kJ (176 kcal) KH: 1,0 g, E: 13,0 g, F: 14,0 g

10| Holl. Matjes-Doppelfilets

Clupea harengus

mit Schwanzflosse

Mild gesalzenes, zartes Matjes-Doppelfilet, aus frisch angelandeten Matjesheringen sorgfältig gewählter Fanggebiete.

Servierfertig. Gut kombinierbar mit kalten Saucen (z.B. Hausfrauensauce) oder mit grünen Bohnen und Speckstibbe.

Größe	je Schale 10 Doppelfilets
Inhalt pro Gebinde	10 Schalen à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Schale
Nährwerte pro 100 g	1121 kJ (267 kcal); KH: 1,3 g, E: 16,0 g, F: 22,6 g

11| Lachsfilet

Salmo salar

Portionen, 13+ PBO, einzeln vakuum verpackt, IQF ohne Haut

Ursprungländer: Norwegen und Chile aus Aquakultur.

Zum Braten, Dünsten und Pochieren. Charakteristischer Geschmack und Struktur, bleibt durch hohen Fettgehalt saftig und zart. Kräuter passen gut, übermäßiges Würzen vermeiden.

Größe	ca. 150 g
Inhalt pro Gebinde	5 Beutel à 1000 g 1 Karton à 5000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel 5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	731 kJ (174 kcal) E: 19,9 g, F: 13,6 g

[KÜCHENKUNDE]

„Naturfilet“ bedeutet, dass die Portion einem kalibrierten, natürlichem Filet entspricht. „Geschnitten“ heißt, dass die Portion aus einem großen Fisch-Filet herausgeschnitten wurde. „IQF“ heißt „individually quick frozen“ und ist auf der vorherigen Seite erklärt (Garnelen).

12| Pangasiusfilet

Pangasius Hypopthalmus

ohne Haut, IQF, 20 % Glasur

Ursprung: Vietnam Aquakultur.

Weißes, festes, geschmackvolles Fleisch. Ideal zum Braten, Dünsten und Grillen. Die Filets sind zumeist grätenfrei.

Größe	170-220 g
Inhalt pro Gebinde	10 bis 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	731 kJ (174 kcal) E: 15,3 g, F: 11,3 g

13| Paz. Schollenfilet

Lepidopsetta bilineata

paniert, mit Haut, 30 % Panade, Doppelfilet

Die pazifische Scholle gehört, ebenso wie ihre nahe Verwandte aus der Nordsee, zur Familie der Plattfische.

Eine Delikatesse als Mittelpunkt auf Ihrem Teller.

Größe	140-160 g, 160-180 g, 180-200 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g 3000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton 3,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	510 kJ (122 kcal) KH: 16,7 g, E: 10,7 g, F: 1,19 g 99, c, l

14| Rotbarschfilet

Sebastes spp.

ohne Haut, PBO, IQF

Ursprung: Pazifischer Ozean und Nordostatlantik, Seefisch.

Braten, dünsten, frittieren. Fein würziger bis kräftiger Geschmack, nicht zu kräftig mit Gewürzen arbeiten.

Größe	140-160 g, 160-180 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g 5-12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton 1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	349 kJ (81 kcal) E: 18,5 g, F: 3,8 g

15| Paz. Schollenfilet

Lepidopsetta bilineata

Natur ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, 10 % Glasur, Doppelfilet

Die pazifische Scholle gehört, ebenso wie ihre nahe Verwandte aus der Nordsee, zur Familie der Plattfische.

Gut geeignet zum Braten oder Backen.

Größe	140-160 g, 160-180 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	268 kJ (64 kcal) KH: 0,1 g, E: 24,9 g, F: 0,3 g 99, c

16| Red Snapper

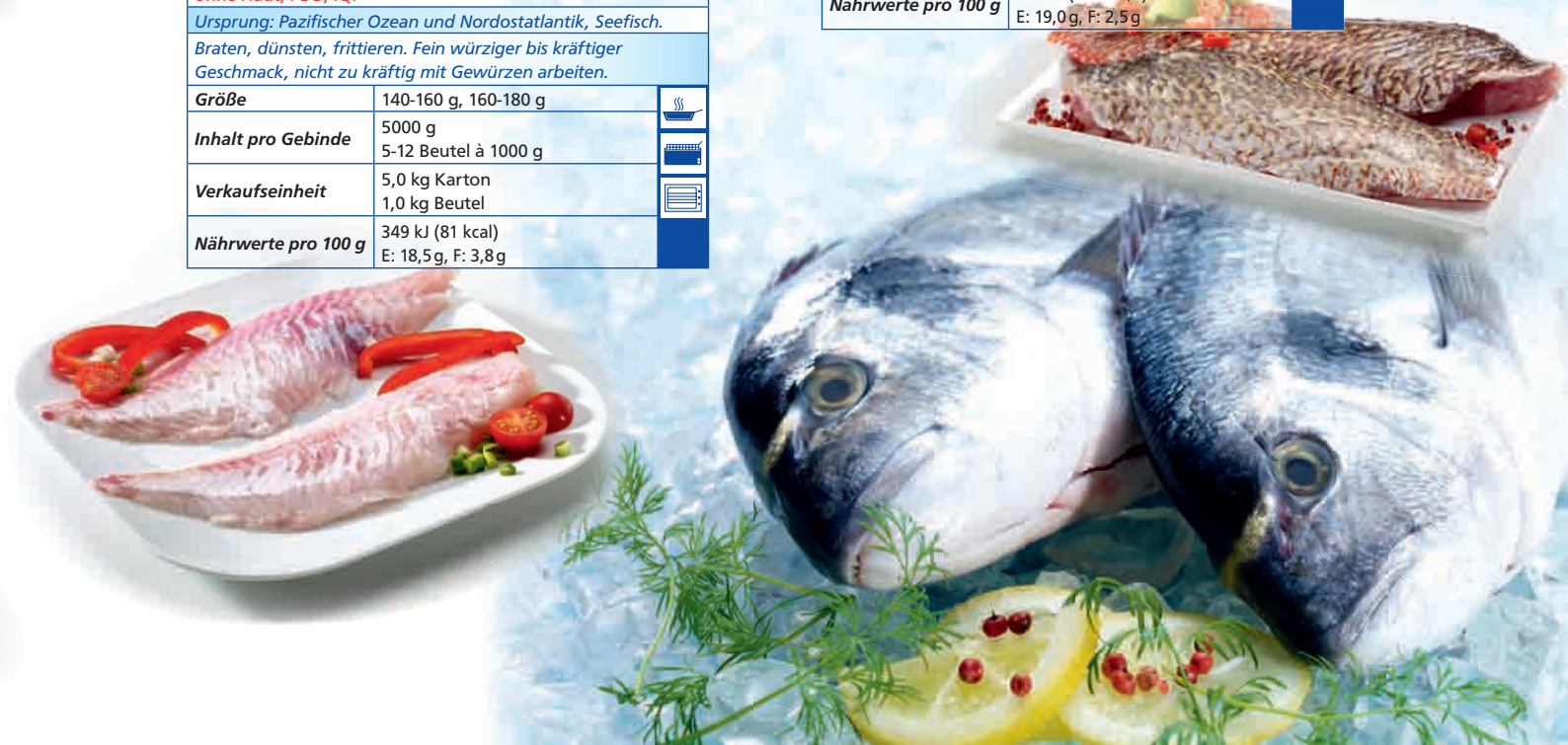
Lutjanus spp.

Filet mit Haut, geschuppt, IQF

Der Red-Snapper gehört zur Familie der Barsche. Sein weißes Fleisch hat eine feste Struktur.

Zum Braten, Grillen und Dünsten. Red Snapper Filets werden mit Haut angeboten. Die Filets können mit dieser zubereitet werden. Vorteile: schöneres Aussehen und saftigeres Fleisch.

Größe	170-230 g
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à 1000 g 5000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel 5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	427 kJ (kcal 98,5) E: 19,0 g, F: 2,5 g



AUS ALLEN SIEBEN **MEEREN**

FISCHFILETS

Fischfilets sind nicht nur einfach zu handeln, sie bieten Ihrer Küche auch hohe Kalkulationssicherheit. Ab- und Verschnitte entfallen, Sie können den Wareneinsatz exakt planen. Außerdem können Sie mit Filets eine ganze Vielfalt von Köstlichkeiten servieren. Das schmeckt Ihren Gästen!

17| Seeteufelfilet

Lophius spp.

ohne Haut, IQF, 20 % Glasur

Filets ohne Bauchlappen.

Sehr gut geeignet zum Braten. Sein festes Fleisch erinnert sehr an „Fleisch". Kombinierbar mit kräftigen Saucen.

Größe	100-200 g, 200-400 g, 400-800 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	336 kJ (80 kcal) E: 15,5 g, F: 1,5 g

18| Thunfisch-Loins

Thunnus albacares

vacuumiert

Vom Yellow-fin Tuna. Ursprung Vietnam.

Braten, Sushi-Produktion oder zur Verarbeitung für Tatar.

Größe	160-180 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	920 kJ (222 kcal) E: 22,0 g, F: 15,0 g

19| Steinbeißerfilet portioniert

Anarhichas spp.

ohne Haut, 10 % Glasur

Ein auch als „Katfisch" bekannter Fisch aus dem Nord-Atlantik. Sein Fleisch ist fest, aromatisch, herzhaft und saftig.

Idealerweise braten. Fein würziger Geschmack, bleibt beim Braten schön saftig.

Größe	140-160 g, 160-180 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	402 kJ (96 kcal) E: 17,6 g, F: 2,8 g

20| Tilapiafilet

Oreochromis niloticus

ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln, tiefgefroren. 10 % Glasur

Der Tilapia gehört zur Familie der Buntbarsche und zeichnet sich durch sein weißliches, süßliches Fleisch aus und eignet sich besonders gut für exotische Zubereitungen.

Sehr gut zum Braten, Grillen und Dünsten.

Größe	100-160 g, 170-200 g
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à 1000 g 5000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel 5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	390 kJ (93 kcal) E: 19,5 g, F: 1,0 g

[KÜCHENKUNDE]

Achten Sie beim Kochen von Fisch darauf, dass das Wasser nur leicht siedet. Wenn es zu stark kocht, kann der Fisch zerfallen. Fisch lässt sich auch bestens fettfrei dünsten. Einfach mit Kräutern in Alu- oder Bratfolie und dann im Backofen garen. Tipp: Ein Luftpolster um den Fisch lassen.

21| Victoriabarschfilet

Lates Niloticus

ohne Haut, interleaved

Ursprung: überwiegend Tansania, Kenia Binnenfischerei.

Dünsten, gebraten auf der Haut als Beilage zu einer Suppe oder auf warmen Linsensalat.

Größe	200-500 g
Inhalt pro Gebinde	6000 g
Verkaufseinheit	6,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	389 kJ (93 kcal) E: 19,1 g, F: 1,8 g

22| Wildlachsfilet

Oncorhynchus keta

Portionen, praktisch grätenfrei, rotfleischig

Im Vergleich zu den norwegischen Lachsarten hat der Wildlachs ein weniger rötliches Fleisch, einen höheren Eiweißanteil und einen geringeren Fettanteil. Dadurch wird er beim Garen etwas fester.

Roh, gebraten, gegrillt, geräuchert sowie in feinen Saucen pochiert oder für Terrinen und Pasteten einsetzbar.

Größe	140-160 g, 160-180 g, 180-200 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	547 kJ (131 kcal) E: 18,4 g, F: 6,34 g

23| Lachsfilet (Atlantik)

Salmo salar

mit Haut, IQF

Naturfilets ohne Bauchlappen (Trim D), rotfleischig, einzeln vacuumiert u. ausgezeichnet.

Pochieren, dünsten, grillen, braten, roh zur Tatarverarbeitung.

Größe	1,0-1,4 kg
Inhalt pro Gebinde	10000 g
Verkaufseinheit	10,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	907 kJ (215 kcal) E: 19,9 g, F: 13,6 g

24| Zanderfilet

Stizostedion spp.

mit Haut, Europa, geschuppt, IQF, 10 % Glasur

Weiße Naturfilets ohne Bauchlappen. Das Fleisch ist zart und von sehr gutem Geschmack.

Zander schmeckt besonders gut gebraten oder in feinen Saucen pochiert.

Größe	120-170 g, 170-230 g, 230-300 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	382 kJ (91 kcal) E: 19,2 g, F: 0,7 g

25| Seelachsfilet (Köhler)

Pollachius virens

interleaved, ca. 230-460 g, ca. 460-930 g.

Ursprung: Nordsee, bei Island, vor der norwegischen, grönländischen und neufundländischen Küste.

Braten, dünsten. Beliebter Fisch wegen seines festen Fleisches und dem milden Geschmack.

Größe	8-16 Oz, 16-32 Oz
Inhalt pro Gebinde	3 Pakete à 6810 g oder 9000 g
Verkaufseinheit	20,4 kg Karton oder 27,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	420 kJ (107 kcal) E: 19,3 g, F: 0,9 g

26| Seelachsfilet (Köhler)

Pollachius Virens

Portionen gesch., ohne Haut, IQF, 20 % Glasur

Ursprung: Nordsee, bei Island, vor der norwegischen, grönländischen und neufundländischen Küste.

Sein besonders zartes, weißes bis leicht rosafarbenes Fleisch eignet sich zum Kochen, Backen, Grillen oder Dünsten.

Größe	140-160 g, 160-180 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton 1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	314 kJ (75 kcal) E: 16,7 g, F: 0,8 g

VOLLE **VIELFALT** VORAUS

SPEZIALITÄTEN

Hier finden Sie eine ganze Reihe kulinarischer Feinheiten: kräftige Fischsteaks, ganze Fische, Muscheln und Frutti di Mare. Schöpfen Sie aus dem vollen Programm und begeistern Sie Ihre Gäste mit frischen Fisch-Ideen.

27| Heilbuttsteak

Rheinhardtius Hippoglossoides

mit Haut und Knochen, IQF

Natur, Ursprung: Nordwestatlantik FAO 21. Der schwarze Heilbutt zählt zu den mittelfetten Fischen.

Dünsten, braten, in Bratfolie mit etwas Weinsud und Gewürzen im Backofen garen.

Größe	180-200 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	601 kJ (143 kcal) KH: 1,0 g, E: 13,2 g, F: 11,6 g

28| Doraden

Sparus Auratus

mit Kopf, ausgenommen, geschuppt, einzeln tiefgefroren, Türkei, IQF

Ursprung: Mittelmeer Aquakultur.

Braten, backen im Bratrohr, dünsten.

Größe	300-500 g, 300-400 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g 10 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton 10,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	403 kJ (96 Kcal) KH: 0,2 g, E: 19,0 g, F: 2,0 g

29| Forellen

Oncorhynchus mykiss

praktisch grätenfrei, ausgenommen, IQF

Ursprung: Europa, Südamerika Aquakultur.

Auf der Haut gebraten oder gegrillt entwickeln die Lachsforellenfilets ihren optimalen Geschmack. Zum Dünsten, Pochieren, Braten oder Grillen.

Größe	180-200 g, 200-220 g, 220-240 g, 260-280 g, 280-300 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	433 kJ (103 kcal) E: 19,5 g, F: 2,7 g

30| Lachssteak

Oncorhynchus spp

mit Haut und Knochen, IQF

Natur, Ursprung: Nordostatlantik und Pazifischer Ozean.

Zum Braten, Pochieren und Beizen.

Größe	190-210 g
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	517 kJ (123 kcal) E: 20,4 g, F: 4,6 g

31| Garnelen-Spieße

Penaeus Monodon und Penaeus Vannmei

20 % Glasur, IQF

Spieße mit unterschiedlicher Anzahl von Garnelen Ursprung: Pazifischer Ozean, Aquakultur und Seefisch.

Verwendungszweck: Braten, Grillen. Mariniert mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl bekommt der Garnelenspieß beim Anbraten eine schöne Note. Servieren als Beilage zum Salat oder mit Saucen auf Mayonnaisen-Basis und Brot.

Größe	10 x 100 g
Inhalt pro Gebinde	10 oder 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	307 kJ (73 kcal) E: 15,0 g, F: 1,4 g

32| Garnelen-Party-Kränze

Penaeus spp.

BT, gekocht, ohne Schale, entdarmt, mit Schwanzsegment, ca. 41-44 Garnelen/Kranz

Verzehrfertig! Mit Brot und Dips (z.B. Cocktailsauce) servieren.

Größe	400 g
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à 400 g
Verkaufseinheit	400 g Beutel
Nährwerte pro 100 g	364 kJ (87 kcal) E: 18,6 g, F: 1,4 g

33| Forellen

Oncorhynchus mykiss

ausgenommen, IQF

Ursprung: Europa, Südamerika Aquakultur.

Auf der Haut gebraten oder gegrillt entwickeln die Lachsforellenfilets ihren optimalen Geschmack. Zum Dünsten, Pochieren, Braten, oder Grillen.

Größe	180-200 g, 220-240 g, 240-260 g, 260-280 g, 300-350 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	433 kJ (103 kcal) E: 19,5 g, F: 2,7 g

34| Garnelen im Kartoffelnest

Penaeus Monodon und Penaeus Vannmei

Garnele gekocht, ohne Kopf und ohne Schale, mit Schwanzsegment umhüllt von Kartoffelstreifen. Ursprung: Pazifischer Ozean, Aquakultur und Seefisch.

Ideal zum Braten, Frittieren, als Fingerfood.

Größe	ca. 25 g
Inhalt pro Gebinde	10 Btl. à 300 g, 10 Btl. à 1000 g
Verkaufseinheit	3,0 kg Karton, 10,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	339 kJ, (95 kcal) KH: 1,5 g, E: 19,2 g , F: 0,4 g 10, 4, b, e

35| Neuseelandmuschel

Perna spp

(Grünschalmuschel), gekocht, halbe Schale, IQF

Ursprung: Neuseeland.

Mediterrane Küche (z.B. im Weißweinsud oder tomatisiert) auch gratiniert (z.B. mit Blattspinat).

Größe	„M“, 30-40 St./kg
Inhalt pro Gebinde	1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	431 kJ (103kcal) E: 16,3 g, F: 2,7 g

36| Venusmuschelfleisch

Meretrix Lyrata und Paphia Urdulata

gekocht, IQF

Ursprung: Pazifischer Ozean Aquakultur + Seefisch.

Ideal in der mediterranen Küche für Pasta-Gerichte.

Größe	800-1000 St./kg
Inhalt pro Gebinde	12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	376 kJ (89 kcal) KH: 6,1 g, E: 14,38 g, F: 0,83 g 99, f

37| Frutti di Mare EXCELLENT

4-fach, 20 % Glasur, IQF

Zusammensetzung: je nach Produktspezifikation z.B. gekochte/ blanchierte Garnelen, Venusmuschelfleisch, Loligo-Ringe, Tintenfischarme, Octopus und Sepia.

Ideal in der mediterranen Küche und für Pasta-Gerichte.

Inhalt pro Gebinde	10 oder 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	371 kJ (88 kcal) KH: 1,34 g, E: 15,86 g 99, b, Weichtiere

38| Tintenfischringe

Illex spp

im Backteig, Fisch/Panade 40/60, IQF

Ursprung: Pazifischer Ozean, in Spanien verarbeitet, Seefisch.

Ideal zum Frittieren.

Inhalt pro Gebinde	4 Beutel à 2000 g
Verkaufseinheit	8,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	840 kJ, (194 kcal) KH: 24,4 g, E: 10,6 g, F: 7,4 g 1, 99, c, l

39| Span. Miesmuschelfleisch

Mytilus Galloprovincialis und Mytilus Edulis

IQF, gekocht

Ursprung: Pazifischer Ozean und Nordostatlantik, Seefisch und Aquakultur.

Ideal für die mediterrane Küche.

Größe	200/300 St./kg
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	288 kJ (69 kcal) KH: 4,0 g, E: 10,0 g, F: 1,4 g 99, f

40| Tintenfischtuben

Illex Argentinus, Todarodes Pacificus und Loligo spp.

U10 20 % Glasur, IQF, U5 20 % Glasur, IQF

Tintenfischtuben sind geputzte Tintenfische ohne Kopf, Ursprung Südwestatlantik.

Ideal in der mediterranen Küche zum Kochen oder Grillen.

Größe	U10 St./kg, U5 St./kg
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à 1000 g 12 Beutel à 1000 g
Verkaufseinheit	1,0 kg Beutel
Nährwerte pro 100 g	292 kJ (69 kcal) KH: 2,7 g, E: 17,0 g, F: 0,8 g 99, Weichtiere

EINFACH **SCHNELLER**

CONVENIENCE

Manchmal muss es eben schneller gehen: Dafür bietet Ihnen Ihr GAFATEAM Partner ein Sortiment beliebter Fisch-Variationen in höchster Convenience-Stufe. Damit Sie kühlen Kopf bewahren, wenn's heiß hergeht und Ihre Kunden ihren Lieblingsfisch in Ruhe genießen können.

41| Alaska Seelachs

Theragra chalcogramma

Portionsfilet im Backteig, in Filetform gefertigt

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnitten, in würzigem Knusperbackteig, praktisch grätenfrei.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	190 g
Inhalt pro Gebinde	32 St. à 190 g
Verkaufseinheit	6,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	666 kJ (159 kcal) KH: 14,6 g, E: 11,3 g, F: 6,1 g 99, c, l, m

44| Alaska Seelachs-Tafeln

Theragra chalcogramma

paniert, Langformat/Kurzformat

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnitten, in fein-würziger Panade, praktisch grätenfrei.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	150 g
Inhalt pro Gebinde	50 St. à 150 g
Verkaufseinheit	7,5 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	491 kJ (116 kcal) KH: 15,6 g, E: 12,0 g, F: 0,6 g 99, c, l

42| Alaska Seelachsfilet in Knusperpanade

Theragra chalcogramma

in Filetform gefertigt

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnitten, in fein-würziger Knusperpanade, praktisch grätenfrei.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	150 g
Inhalt pro Gebinde	40 St. à 150 g
Verkaufseinheit	6,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	505 kJ (119 kcal) KH: 15,4 g, E: 12,8 g, F: 0,7 g 99, c, l

43| Fischli

in Knusperpanade

Fischlis aus fein zerkleinertem Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, geformt, paniert.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	ca. 50 g
Inhalt pro Gebinde	100 St. à 50 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	550 kJ (130 kcal) KH: 18,0 g, E: 11,3 g, F: 1,4 g 99, c, g, l

45| Fisch-Spieße

mit Speck und Zwiebeln, paniert

Fischspieße aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, mit Bauchspeck und Zwiebeln, paniert.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	150 g
Inhalt pro Gebinde	30 St. à 150 g
Verkaufseinheit	4,5 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	550 kJ (130 kcal) KH 13,6 g, E: 11,8 g, F: 3,2 g 2, 3, 4, c, l

[KÜCHENKUNDE]

Fischstäbchen-Sandwich – eine gelungene Abwechslung für Ihre Karte. Fischstäbchen einfach wie gewohnt goldbraun backen, Brötchen aufschneiden, Salatblatt drauf und je nach Gästewunsch mit Remoulade oder Mayonnaise servieren. Das schmeckt nicht nur Kindern.

46| Alaska Seelachs-Tafeln

unpaniert, TK

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken, praktisch grätenfrei.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	150 g
Inhalt pro Gebinde	50 St. à 150 g
Verkaufseinheit	7,5 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	314 kJ (74 kcal) E: 16,7 g, F: 0,8 g 99, c

49| Backfisch-Filets

Theragra chalcogramma

vorgebacken, aus Alaska-Seelachsfilet

Aus Alaska-Seelachsfilet-Blöcken geschnitten, in würzigem Knusperbackteig, praktisch grätenfrei.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	75 g
Inhalt pro Gebinde	80 St. à 75 g
Verkaufseinheit	6,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	693 kJ (166 kcal) KH: 13,6 g, E: 8,0 g, F: 8,8 g 99, c, l, h, m

47| Fischburger

paniert

Aus fein zerkleinertem Seefisch.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	75 g
Inhalt pro Gebinde	80 St. à 75 g
Verkaufseinheit	6,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	610 kJ (144 kcal) KH: 22,9 g, E: 10,6 g, F: 1,1 g 99, c, l, h

50| Fischstäbchen

Theragra chalcogramma

praktisch grätenfrei, vorgebraten

Aus Fischfilet-Blöcken geschnitten, in fein-würziger Panade, praktisch grätenfrei.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	30 g
Inhalt pro Gebinde	200 St. à 30 g
Verkaufseinheit	6,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	765 kJ (182 kcal) KH: 16,1 g, E: 12,6 g, F: 7,5 g 99, c, l

48| Schlemmerfilet à la Bordelaise

Theragra chalcogramma

praktisch grätenfrei

Aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, mit delikat-würziger Kräuterauflage à la Bordelaise.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	200 g
Inhalt pro Gebinde	30 St. à 200 g
Verkaufseinheit	6,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	806 kJ (193 kcal) KH: 10,1 g, E: 11,6 g, F: 11,8 g 1, c, l

51| Alaska-Seelachs-Würfel

Theragra chalcogramma

ca. 20 x 20 mm

Fischwürfel aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten.

Hauptkomponente für Tellergerichte.

Größe	ca. 8 g
Inhalt pro Gebinde	5000 g
Verkaufseinheit	5,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	314 kJ (74 kcal) E: 16,7 g, F: 0,8 g 99, c

GUTES AUS DEM **RAUCH**

RÄUCHERFISCH

Seit Jahrhunderten wird Fisch geräuchert. Auch heute sind besonders Räucherlachs und -forelle sehr beliebt. Zum Frühstück schmeckt er und auch auf dem Buffet darf Räucherfisch nicht fehlen.

52	Forellen-Filet
Geräuchert ohne Haut, portioniert und vacuumiert.	
Für Buffets, als Vorspeise, vornehmlich auf Fischplatten.	
Größe	125 g
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à 125 g
Verkaufseinheit	1,25 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	470 kJ (112 kcal) KH: 0,1 g, E: 20,4 g, F: 4,0 g

53	Räucherlachs-Seiten
Salmo salar	
Norwegen, geschnitten, ohne Haut	
Für Buffets, als Vorspeise, vornehmlich auf Fischplatten.	
Größe	ca. 1000 g
Inhalt pro Gebinde	10 Beutel à ca. 1000 g
Verkaufseinheit	10,0 kg Karton
Nährwerte pro 100 g	717 kJ (172 kcal) E: 22,0 g, F: 12,0 g

Zusatzstoffe

0 = nicht festgelegt
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
7 = enthält eine Phenylalaninquelle
8 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 = geschwefelt
10 = mit Phosphat
11 = auf der Grundlage von (welches Süßungsmittel wird eingesetzt)
12 = geschwärzt
13 = gewachst
99 = keine kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe

Allergene

a = ohne Allergene
b = Krebstier und Krebstiererzeugnisse
c = Fisch und Fischerzeugnisse
d = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
e = Soja und Sojaerzeugnisse
f = Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
g = Eier und Eiererzeugnisse
h = Milch und Milcherzeugnisse (Milch von Kühen und Büffeln)
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Samen, Knollensellerie, Stangensellerie)
j = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
k = Schwefeldioxid und Sulfate
l = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridestämme davon)
m = Senf
n = Lupinen
z = sonstige Allergene

Nährwerte

kJ = Kilojoule
kcal = Kilokalorien
E = Eiweiß
KH = Kohlenhydrate
F = Fett

Zeichenerklärung

Backofen
Fritteuse
Garen
Grillen
Konvektomat
Mikrowelle
Pfanne

Unsere Partner

crustimex seafood GmbH · FISCHQUELLE FROST · ISOLA fish · K&F KRULL & FRANKEMÖLLE · Picken pack · HOH · Rud. Kanzow · Vestey Foods Germany

Ihr Erfolgs-Partner

GAFATEAM
Einkauf-Handel-Marketing GmbH & Co. KG
Ziegelei-Töpker-Str. 10 · 33154 Salzkotten
Tel.: 0 52 58/97 91-0 · Fax: 0 52 58/97 91-55
info@gafateam.de

GAFA TEAM FÜR GUTES ESSEN®