Sortimentsliste

November 2026

Rassau Seafood GmbH
Telefon +49 (0)40 3760020 / E-Mail: info@rassau-seafood.de
www.rassau-seafood.de

Fisch

Atlantik-Tropenzungen - Cynoglossus senegalensis

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Doppelfilet, 2-3 Stk., IWP	80-120	g	6 x 2 kg	-	GM

Alaska Seelachs - Theragra chalcogramma

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61 / Nordostpazifik FAO 67

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filets, o.H., pbo, IQF, MSC	100-120	g	1 x 5 kg	10%	CN
Loins, o.H., pbo, IQF, MSC	100-120	g	1 x 5 kg	10%	CN
Loins, o.H., pbo, IQF, MSC	160-180	g	1 x 5 kg	20%	CN

Barramundi - Lates calcarifer

gefangen im Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, m.H., pbo, IQF	170-230	g	5 x 1 kg	20%	ID

Dorade royal - Sparus aurata

aus Aquakultur in der Türkei

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ausgenommen, geschuppt, IQF	300-400	g	1 x 5 kg	20%	TR/NL
Filet, m.H., geschuppt, pbo, IQF	80-120	g	1 x 5 kg	20%	TR/NL
Filet, m.H., geschuppt, pbo, IQF	120-160	g	1 x 5 kg	20%	TR/NL
Filet, m.H., geschuppt, pbo, IQF	160-180	g	1 x 5 kg	10%	TR/NL

Forellen - Oncorhynchus mykiss

aus Aquakultur in Spanien/Chile/ der Türkei

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ausgenommen, küchenfertig, IQF	260-280	g	1 x 5 kg	10%	CL
ausgenommen, küchenfertig, IQF	280-300	g	1 x 5 kg	10%	CL
ausgenommen, küchenfertig, IQF	300-350	g	1 x 5 kg	10%	CL
ausgenommen, küchenfertig, IQF	300-350	g	1 x 5 kg	10%	TR
ausgenommen, küchenfertig, IQF	350-400	g	1 x 5 kg	10%	CL
ausgenommen, küchenfertig, IQF	350-400	g	1 x 5 kg	10%	TR
ausgenommen, küchenfertig, IQF	400-450	g	1 x 5 kg	10%	CL
ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF	200-220	g	1 x 5 kg	10%	CL
ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF	220-240	g	1 x 5 kg	10%	CL
ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF	220-240	g	1 x 5 kg	10%	TR
ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF	240-260	g	1 x 5 kg	10%	CL
ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF	260-280	g	1 x 5 kg	10%	CL
Filet, m.H., pbi, IQF	80-120	g	1 x 5 kg	10%	TR
Filet, m.H., pbi, IQF	80-120	g	1 x 5 kg	10%	CL
Filet geräuchert, o.H., VAC im Tray	125	g/Tray	40 x 125 g	-	TR
Filet geräuchert, o.H., VAC im Tray	500	g/Tray	10 x 500 g	-	TR

Fisch

Hering/ Holländischer Matjes - Clupea harengus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Doppelfilet, handfiletiert, VAC, MSC	90	g	10 x 900 g	-	PL

Kabeljau - Gadus macrocephalus

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61 / Nordostpazifik FAO 67

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Loins, o.H., IQF, MSC	160-180	g	1 x 5 kg	20%	CN
Loins, o.H., IQF, MSC	180-200	g	1 x 5 kg	20%	CN/NL

Kabeljau - Gadus morhua

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., pbo, landfrost, interleaved	225-450	g	3 x 6,81 kg	-	GL
Filet, o.H., pbo, landfrost, interleaved	450-900	g	3 x 6,81 kg	-	GL
Filet, o.H., pbi, seefrost, interleaved, MSC	450-900	g	2 x 10 kg	-	IS
Filet, m.H., pbi, landfrost, interleaved, MSC	450-900	g	3 x 9 kg	-	IS
Filet, m.H., pbi, landfrost, IQF	450-900	g	1 x 10 kg	komp.	GL
Loins, o.H., IQF, MSC	180-200	g	1 x 5 kg	20%	CN
Loins, m.H., IQF	500+	g	1 x 10 kg	20%	RU

Kap-Seehecht - Merluccuis capensis/paradoxus

gefangen im Südostatlantik FAO 47

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, m.H., IQF, pbo	140-180	g	10 x 1 kg	20%	ZA
Filet, m.H., IQF, pbo	170-230	g	1 x 5 kg	20%	NA
Filet, m.H., IQF, pbo, MSC	170-230	g	1 x 5 kg	20%	ZA
Filet, m.H., IWP, pbo, MSC	170-230	g	1 x 5 kg	-	ZA
Filet, m.H., interleaved, MSC	170-230	g	2 x 5 kg	-	ZA

Katfisch - Anarhichas lupus/minor

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., seefrost, interleaved	400+	g	3 x 6,81 kg	-	FO
Filet, o.H., landfrost, interleaved	400-800	g	4 x 6 kg	-	IS
Filet, o.H., landfrost, interleaved	400-800	g	3 x 6,81 kg	-	LT
Filet, o.H., landfrost, interleaved	800+	g	3 x 6,81 kg	-	LT

Fisch

Knurrhahn - Chelidonichthys lucerna

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, IQF	80-150	g	1 x 5 kg	20%	NL

Lachsforelle - Oncorhynchus mykiss

aus Aquakultur in Spanien/ der Türkei

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
mit Kopf, ausgenommen, IQF	400-600	g	1 x 5 kg	10%	CL
mit Kopf, ausgenommen, IQF	400-600	g	1 x 5 kg	10%	ES
mit Kopf, ausgenommen, IQF	600-900	g	1 x 10 kg	10%	PL
mit Kopf, ausgenommen, IQF	600-900	g	1 x 5 kg	10%	CL
Filet, m.H. pbo, IQF	170-230	g	1 x 5 kg	10%	CL
Filet, m.H., pbo, IQF	170-230	g	1 x 5 kg	10%	TR

Marlin - Istiompax indica

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Loins, o.H., IQF	2-4	kg	1 x 25 kg	20%	ID

Meerbarbe - Parupenaeus heptacanthus

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, m.H., IQF	40-80	g	10 x 1 kg	20%	TH
Filet, m.H., IQF	80-120	g	10 x 1 kg	20%	VN

Pangasius - Pangasius hypohthalmus

aus Aquakultur in Vietnam

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, weiß, o.H., PREMIUM, IQF	170-230	g	10 x 1 kg	10%	VN
Filet, weiß, o.H., PREMIUM, Interleaved, ASC	180-220	g	2 x 5 kg	-	VN
Filet, weiß, o.H., IQF	170-230	g	10 x 1 kg	20%	VN

Papageifisch - Scarus ghobban

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Portionen, m.H.	170-230	g	10 x 1 kg	20%	ID

Fisch

Pazifischer Rotbarsch - Sebastes alutus

gefangen im Nordostpazifik FAO 67

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., pbo, IQF, MSC	160-180	g	1 x 5 kg	20%	CN/NL
Filet, o.H., pbo, IQF, MSC	180-200	g	1 x 5 kg	20%	US/UA

Pazifische Scholle - Lepidopsetta bilineata/polyxystra

gefangen im Nordostpazifik FAO 67

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Einzelfilet, unbehandelt, o. schwarze Haut, IQF, MSC	70-120	g	10 x 1 kg	20%	CN
Einzelfilet, unbehandelt, o. schwarze Haut, IQF, MSC	120-160	g	1 x 5 kg	20%	CN
Doppelfilet, unbehandelt, o. schwarze Haut, IQF, MSC	160-180	g	1 x 5 kg	20%	CN
Doppelfilet, unbehandelt, o. schwarze Haut, IQF, MSC	180-200	g	1 x 5 kg	20%	CN

Räucher- und Gravedlachs - Salmo salar

aus Aquakultur in Norwegen

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Graved Lachs, o.H., TrimE, VAC	900-1500	g/Seite	1 x ca. 10 kg	-	NO/DK
Filet, geräuchert, o.H., TrimE, vorgeschnitten, VAC	500	g	20 x 500 g	-	NO/DK
Filet, geräuchert, o.H., TrimE, vorgeschnitten, VAC	1000	g	10 x 1 kg	-	NO/PL
Filet, geräuchert, o.H., TrimE, vorgeschnitten, VAC	900-1300	g	1 x ca. 12 kg	-	NO/DK
Filet, geräuchert, dry, o.H., TrimE, VAC	900-1300	g	1 x ca. 10,48 kg	-	NO/DE

Red Snapper - Lutjanus Malabaricus

gefangen im Mittleren Westpazifik FAO 71

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, m.H., IQF	170-230	g	5 x 1 kg	20%	ID

Rotbarsch/Goldbarsch - Sebastes mentella

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21/ im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., pbo, IQF	160-180	g	1 x 5 kg	10%	CN
Filet, o.H., pbo, IQF	180-220	g	1 x 5 kg	20%	DK/UA

Rotbarsch/Goldbarsch - Sebastes norvegicus/marinus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., landfrost, interleaved	70+	g	4 x 5 kg	-	FO
Filet, o.H., landfrost, interleaved	120+	g	4 x 5 kg	-	FO
Filet, o.H., landfrost, interleaved	150+	g	4 x 5 kg	-	FO
Filet, o.H., landfrost, interleaved, MSC	130+	g	3 x 9 kg	-	IS

Fisch

Rotbarsch/Goldbarsch - Sebastes norvegicus/marinus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., pbo, landfrost, IQF	160-180	g	1 x 5 kg	10%	LT
Filet, o.H., pbo, landfrost, IQF, MSC	180-200	g	1 x 5 kg	10%	IS

Rotzunge - Microstomus Kitt

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H. IQF	80-120	g	1 x 5 kg	20%	NL

Sardelle - Engraulis encrasicolus

gefangen im Östlichen Mittelmeer FAO 37 III

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
natur, ganz, IQF	70-90	Stk./kg	10 x 1 kg	10%	GR
natur, Filet, IQF	90-120	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	GR

Sardine - Sardina pilchardus

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
natur, ganz, IQF	8-12	Stk./kg	5 x 1 kg	-	MA
natur, ganz, IQF	11-16	Stk./kg	5 x 1 kg	-	ES
natur, ganz, IQF	40-50	Stk./kg	10 x 1 kg	10%	GR

Scholle - Pleuronectes platessa

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, küchenfertig, IQF	325-375	g	1 x 10 kg	15%	NL
ganz, küchenfertig, IQF	375-425	g	1 x 10 kg	15%	NL
ganz, küchenfertig, IQF	425-475	g	1 x 10 kg	15%	NL
ganz, küchenfertig, IQF	475-525	g	1 x 10 kg	15%	NL
ganz, küchenfertig, IQF	525-575	g	1 x 10 kg	15%	NL
ganz, küchenfertig, IQF	575-625	g	1 x 10 kg	15%	NL
ganz, küchenfertig, IQF	625-675	g	1 x 10 kg	15%	NL
Nordsee-Einzelfilet, mit weißer Haut, IQF	120-160	g	1 x 10 kg	20%	NL

Schwarzer Heilbutt - Reinhardtius hippoglossoides

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Steaks, mit Haut und Knochen, IQF	175-225	g	1 x 5 kg	10%	PL
Filet, o.H., interleaved, MSC	400-700	g	2 x 6,81 kg	-	GL
Filets, o.H., IQF	400-700	g	1 x 10 kg	10%	CA/CN
Filets, geräuchert, o.H., vorgeschnitten, VAC	700-1300	g	1 x ca. 8 kg	-	GL

Fisch

Schwertfisch - Xiphihas gladius

gefangen im Östlichen Pazifischen Ozean FAO 77 / Südwestpazifik FAO 81 / Südostpazifik FAO 87

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Loins, center cuts, o.H., ohne Knochen, VAC IWP	2-5	kg	1 x ca. 10,35 kg	10%	ES

Seelachs - Pollachius virens

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC	140-225	g	3 x 6,81 kg	-	NO
Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC	225-450	g	3 x 9 kg	-	IS
Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC	225-450	g	2 x 10 kg	-	IS
Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC	225-450	g	3 x 6,81 kg	-	NO
Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC	450-900	g	3 x 9 kg	-	IS
Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC	450-900	g	3 x 6,81 kg	-	NO
Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC	900+	g	3 x 9 kg	-	IS

Seelachs - Pollachius virens

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Loins, o.H., IQF, MSC	160-180	g	1 x 5 kg	10%	IS
Loins, o.H., IQF, MSC	160-180	g	1 x 5 kg	20%	CN
Loins, o.H., IQF, MSC	180-200	g	1 x 5 kg	20%	CN
Tails, o.H., IQF, MSC	160-180	g	1 x 5 kg	10%	LT
Tails, o.H., IQF, MSC	180-200	g	1 x 5 kg	10%	CN
Tails, o.H., IQF, MSC	200-220	g	1 x 5 kg	10%	NO/LT

Seesaibling - Salvelinus alpinus

aus Aquakultur auf Island / in Polen

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
mit Kopf, ausgenommen, IQF, 100% NTW, ASC	300-600	g	1 x 10 kg	-	IS
mit Kopf, ausgenommen, IQF	300-600	g	1 x 10 kg	8%	PL
Filet, m.H., pbi, 100% NTW, IQF	150-250	g	1 x 5 kg	-	PL
Filet, m.H., pbi, 100% NTW, IQF	150-250	g	1 x 5 kg	-	IS
Filet, m.H., pbi, IQF	150-250	g	10 x 1 kg	20%	PL
Filet, m.H., pbo, IQF, ASC	200-400	g	1 x 5 kg	20%	IS
Filet, m.H., pbo, IQF, 100% NTW, ASC	400+	g	1 x 5 kg	-	IS

Seeteufel - Lophius americanus

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, ohne Kopf, ausgenommen, teilgetrimmt, IQF	2-4	kg	1 x 25 kg	10%	FO
ganz, ohne Kopf, ausgenommen, teilgetrimmt, IQF	4-7	kg	1 x 25 kg	10%	FO
Filet, o.H., IWP	200-400	g	1 x 5 kg	-	CA
Filet, o.H., IWP	400-800	g	1 x 5 kg	-	US
Filet, o.H., IWP	800+	g	1 x 5 kg	-	US

Fisch

Steinbutt - Psetta maxima

aus Aquakultur in Spanien

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, mit Kopf, ausgenommen, IQF	2000-2500	g	ca. 1 x 10 kg	7%	ES
Karkassen, roh, blockgefroren	-		1 x 5 kg	-	ES

St. Petersfisch/Kap-Sankt-Petersfisch - Zeus capensis

gefangen im Südostatlantik FAO 47

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., IQF	120-170	g	1 x 5 kg	20%	ZA
Filet, o.H., IQF	120-170	g	10 x 1 kg	20%	ZA

Südafrikanischer Kingklip - Genypterus capensis

gefangen im Südostatlantik FAO 47

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, o.H., pbo, interleaved	400-600	g	1 x 5 kg	-	NA
Filet, o.H., pbo, interleaved	400-600	g	1 x 7 kg	-	NA
Filet, o.H., pbo, interleaved	600-800	g	1 x 7 kg	-	NA

Thunfisch - Thunnus albacares

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Loins, o.H., Sushi-Qualität, VAC	2+	kg	1 x 25 kg	-	VN
Loins, o.H., VAC IQF	2-5	kg	1 x 25 kg	20%	ID
Saku-Blöcke, o.H., Sushi-Qualität, VAC	250+	g	1 x 10 kg	-	VN

Tropenzunge - Synaptura cadenati

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, mit Kopf, ohne Haut, küchenfertig, IQF	400-500	g	1 x 10 kg	-	GM

Tilapia - Oreochromis niloticus

aus Aquakultur in China

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Loins, o.H., unbehandelt, IQF	60-120	g	1 x 5 kg	10%	CN
Filet, o.H., unbehandelt, IQF	140-200	g	10 x 1 kg	20%	CN
Filet, o.H., behandelt, IQF	140-200	g	1 x 5 kg	20%	CN
Filet, o.H., behandelt, IQF	140-200	g	10 x 1 kg	20%	CN
Filet, o.H., behandelt, IQF	160-180	g	1 x 5 kg	20%	CN

Fisch

Wolfsbarsch - Dicentrarchus labrax

aus Aquakultur in der Türkei / im Östlichen Mittelmeer FAO 37 III

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, mit Haut, pbo, IQF	80-120	g	1 x 5 kg	20%	TR/NL
Filet, mit Haut, pbo, IQF	120-160	g	1 x 5 kg	20%	TR/NL
Filet, mit Haut, pbo, IQF	160-180	g	1 x 5 kg	10%	TR/NL

Zander - Sander/Stizostedion lucioperca

aus Binnenfischerei in Kasachstan/ der Ukraine /Russland

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	70-120	g	1 x 5 kg	10%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	170-230	g	1 x 5 kg	10%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	230-300	g	1 x 5 kg	10%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	300-500	g	1 x 5 kg	10%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	500-800	g	1 x 5 kg	10%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	800g+	g	1 x 5 kg	10%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	170-230	g	1 x 5 kg	20%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	230-300	g	1 x 5 kg	20%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	300-500	g	1 x 5 kg	20%	KZ
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	500-800	g	1 x 10 kg	20%	RU
Filet, mit Haut, geschuppt, IQF	800+	g	1 x 10 kg	20%	KZ

Garnelen roh - Aquakultur

Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

aus Aquakultur in Bangladesch/Indien/Indonesien/Vietnam

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	02-04	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	BD
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	04-06	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	VN
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	06-08	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	VN
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	08-12	Stk./lkg	10 x 1 kg	20%	IN
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	13-15	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	BD
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	16-20	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	BD
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	21-30	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	BD
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	31-40	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	BD
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren	41-50	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren	06-08	Stk./lb	6 x 1,8 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren	08-12	Stk./lb	6 x 1,8 kg	20%	VN
ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren	13-15	Stk./lb	6 x 1,8 kg	20%	VN
ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren, 100% NTW	16-20	Stk./lb	6 x 1,8 kg	-	VN
ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren, 100% NTW	21-25	Stk./lb	6 x 1,8 kg	-	VN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	U-5	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	02-04	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	04-06	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	06-08	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	25%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
geschält, entdarmt, IQF	U-5	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
geschält, entdarmt, IQF	02-04	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, IQF	04-06	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, IQF	06-08	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, IQF	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
geschält, entdarmt, IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
geschält, entdarmt, IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
geschält, entdarmt, IQF	21-25	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
geschält, entdarmt, IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
geschält, entdarmt, IQF	31-40	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
geschält, entdarmt, IQF	41-50	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD

Black Tiger Garnelen Spieße - Penaeus monodon

aus Aquakultur in Bangladesch

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
geschält, entdarmt, 100g, IQF	9-11	Stk./Sp.	10 x 1 kg	10%	VN
geschält, entdarmt, 100g, IQF	9-11	Stk./Sp.	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, 100g, IQF	11-13	Stk./Sp.	10 x 1 kg	20%	BD

Garnelen roh - Aquakultur

Bio Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

aus ökologischer Aquakultur in Bangladesch/Indonesien/Vietnam

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", ohne Zusatzstoffe, IQF	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", ohne Zusatzstoffe, IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, ohne Zusatzstoffe, IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN

Freshwatergarnelen/Rosenberg-Süßwassergarnelen - Macrobrachium rosenbergii

aus Aquakultur in Bangladesch

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	U-5	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	06-08	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	BD

White Tiger Garnelen - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Indien/Vietnam

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	25%	IN
geschält, entdarmt, IQF	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	25%	IN
geschält, entdarmt, IQF	21-25	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	25%	IN
geschält, entdarmt, IQF	31-40	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	41-50	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, IQF	71-90	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
Noabashi Ebi, geschält, entdarmt, mit Schwanzsegment, VAC	26-30	Stk./lb	20 x 300 g	-	VN

White Tiger Garnelen Spieße - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Vietnam

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
geschält, entdarmt, 100g, IQF	9-11	Stk./Sp.	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, 100g, IQF	11-13	Stk./Sp.	10 x 1 kg	20%	VN
geschält, entdarmt, rund gesteckt 100g, IQF	10	Stk./Sp.	10 x 1 kg	20%	VN

Garnelen roh - Wildfang

Argentinische Rotgarnelen - Pleoticus muelleri

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren, 100% NTW	10-20	Stk./kg	6 x 2 kg	-	AR
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	08-12	Stk./lb	6 x 1 kg	20%	AR
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	13-15	Stk./lb	6 x 1 kg	20%	AR
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	AR
geschält, entdarmt, IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	AR
geschält, entdarmt, IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	AR

Black Tiger - Penaeus monodon / **Flower Tiger -** Penaeus semisulcatus / **White -** Penaeus indicus

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Östlichen Indischen Ozean FAO 57

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgeforen	02-04	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	IN
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgeforen	04-06	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	IN
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgeforen	06-08	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	IN
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgeforen	08-12	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	IN
mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgeforen	13-15	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	02-04	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	04-06	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	06-08	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	02-04	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	04-06	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	06-08	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	13-15	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, entdarmt, IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN

Carabinero - Plesiopenaeus edwardsianus

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
mit Kopf und Schale, IQF, 100% NTW	06-08	Stk./kg	12 x 1 kg	-	SN/ES
mit Kopf und Schale, IQF, 100% NTW	08-12	Stk./kg	12 x 1 kg	-	SN

Garnelen gekocht/blanchiert - Aquakultur

Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

aus Aquakultur in Vietnam

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
PNDC, mit Schwanzsegment, IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, mit Schwanzsegment, IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF	31-40	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF	41-50	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF	51-60	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF	61-70	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF	71-90	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF	90-120	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC/PUDC, IQF	100-200	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	26-30	Stk./lb	1 x 10 kg	20%	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	31-40	Stk./lb	1 x 10 kg	20%	VN

White Tiger Garnelen - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Indonesien/Vietnam

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
PNDC, mit Schwanzsegment, IQF	16-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, mit Schwanzsegment, IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, mit Schwanzsegment, IQF	31-40	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF	90-120	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	26-30	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	31-40	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	41-50	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	51-60	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	61-70	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	71-90	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	90-120	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	100-200	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF	200-300	Stk./lb	1 x 10 kg	komp.	VN
Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 2L, VAC	7,6-8,0	cm	20 x 140 g	-	VN
Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 3L, VAC	8,0-8,5	cm	20 x 180 g	-	VN
Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 4L, VAC	8,5-9,0	cm	20 x 220 g	-	VN
Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 5L, VAC	9,0-9,5	cm	20 x 250 g	-	VN
Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 6L, VAC	9,6-10,0	cm	20 x 295 g	-	VN
Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 7L, VAC	10,0-10,5	cm	20 x 345 g	-	VN

Garnelen gekocht/blanchiert - Wildfang

Chile Camarones - Heterocarpus reedi

gefangen im Südostpazifik FAO 87

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
gekocht, geschält, IQF, MSC	100-200	Stk./lb	4 x 2,5 kg	10%	CL

Kaltwassergarnelen - Pandalus borealis

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21 / Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einhe	Gewicht	Glasur	Herkunft
gekocht, mit Kopf, mit Schale, IQF, MSC	70-90	Stk./kg	1 x 5 kg	-	NO
gekocht, mit Kopf, mit Schale, IQF	90-120	Stk./kg	1 x 5 kg	-	GL
gekocht, mit Kopf, mit Schale, IQF, MSC	90-120	Stk./kg	2 x 2,5 kg	20%	DK
gekocht, geschält, IQF, MSC	150-250	Stk./kg	4 x 2,5 kg	20%	CA

Kaltwassergarnelen - Pandalus montagui

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21 / Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einhe	Gewicht	Glasur	Herkunft
gekocht, geschält, IQF, MSC	100-200	Stk./kg	4 x 2,5 kg	20%	DK

Nordseekrabbenfleisch - Crangon crangon

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
gekocht, geschält, IQF	-	-	10 x 1 kg	20%	NL

Warmwassergarnelen - Solenocera crassicornis / Parapenaeopsis stylifera

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Östlichen Indischen Ozean FAO 57

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
geschält, blanchiert, ohne Schwanz, IQF	80-120	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, blanchiert, ohne Schwanz, IQF	100-200	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, blanchiert, ohne Schwanz, IQF	200-300	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN
geschält, blanchiert, ohne Schwanz, IQF	300-500	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	IN

Räucherrohwaren

Aale

zum Räuchern, Braten, Kochen

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Wildaale aus Australien/Kanada/Neuseeland	-		-	-	-
Zuchtaale aus Europa	-		-	-	-

Buttermakrelen - Lepidocybium flavobrunneum

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, roh, m.H., IQF	2-4	kg	1 x 25 kg	10%	ID
Filet, roh, m.H., IQF	4-6	kg	1 x 25 kg	10%	ID
Filet, roh, o.H., IQF	2-4	kg	1 x 25 kg	10%	ID
Loins, roh, o.H., IQF	2-4	kg	1 x 25 kg	10%	ID

Dornhai - Squalus acanthias

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Bauchlappen, block-tiefgefroren (Locken)	Large		1 x 12 kg	-	US
Bauchlappen, block-tiefgefroren (Locken)	Medium		1 x 12 kg	-	US

Kabeljau - Gadus morhua

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Rogen, IQF, MSC	600-1000	g	-	-	IS
Rogen, IQF, MSC	1000-1800	g	-	-	IS

Heilbutt - Rheinhardtius hippoglossoides

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21 / Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, IQF	1-2	kg	1 x 20 kg	-	FO
ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, IQF	2-3	kg	1 x 20 kg	-	FO
ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, IQF	3+	kg	1 x 20 kg	-	FO

Heringe - Clupea harengus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
rund, block-tiefgefroren, MSC	250+	g	1 x 20 kg	-	NO
rund, block-tiefgefroren, MSC	300+	g	1 x 20 kg	-	NO
Filet, ohne Haut, VAC, MSC	ca. 40-70	g	1 x 20 kg	-	NO/IS
Filet, ohne Haut, VAC, MSC	ca. 50-80	g	1 x 20 kg	-	NO/IS
Filet, ohne Haut, VAC, MSC	ca. 60-90	g	1 x 20 kg	-	NO/IS
Lappen, block-tiefgefroren, VAC, MSC	4-7	Stk./kg	1 x 20 kg	-	NO/IS
Lappen, block-tiefgefroren, VAC, MSC	5-8	Stk./kg	1 x 20 kg	-	NO/IS
Lappen, block-tiefgefroren, VAC, MSC	6-10	Stk./kg	1 x 20 kg	-	NO/IS
Lappen, block-tiefgefroren	8-12	Stk./kg	1 x 20 kg	-	NO/IS

Räucherrohwaren

Makrelen - Scomber scombrus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, geschlachtet, blockgefroren	400-600	g	1 x 20 kg	-	IE
ganz, rund, blockgefroren	300-500	g	1 x 20 kg	-	IE
ganz, rund, blockgefroren	400-600	g	1 x 20 kg	-	IE
ganz, rund, blockgefroren	600+	g	1 x 20 kg	-	NO
Filet, handgeschnitten, interleaved, MSC	100-150	g	1 x 20 kg	-	IE
Filet, handgeschnitten, interleaved, MSC	150+	g	1 x 20 kg	-	IE
Filet, IQF	130-150	g	1 x 12 kg	-	NO
Filet, IQF	150-170	g	1 x 12 kg	-	NO

Rotbarsch - Sebastes norvegicus/marinus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, blockgefroren, MSC	300-500	g	3 x 7 kg	-	IS
ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, blockgefroren, MSC	500-700	g	3 x 7 kg	-	IS
ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, blockgefroren, MSC	700+	g	3 x 7 kg	-	IS

Sprotten - Sprattus sprattus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, rund, blockgefroren	45-55	Stk./kg	1 x 20 kg	-	IE
ganz, rund, blockgefroren	60-80	Stk.	1 x 20 kg	-	IE

Wildlachs - Oncorhynchus spp.

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Coho, ohne Kopf, ausgenommen, troll	6-9	lbs	1 x 22,7 kg	-	US
Redking, ohne Kopf, ausgenommen, troll	7-11	lbs	1 x 22,7 kg	-	US
Redking, ohne Kopf, ausgenommen, troll	11-18	lbs	1 x 68,1 kg	-	US
Keta-Lachs/Silverbright, ganz, ohne Kopf, ausgenommen, IQF	6-9	lbs	1 x 22,7 kg	-	US
Keta-Lachs/Silverbright, ganz, ohne Kopf, ausgenommen, IQF	9-12	lbs	1 x 45,4 kg	-	US
Sockeye, ganz, ohne Kopf, ausgenommen, net, IQF	6+	lbs	1 x 22,7 kg	-	US

Zuchtlachs - Salmo salar

aus Aquakultur in Chile

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Filet, Premium, Trim D, IQF	2-3	lbs	1 x 15 kg	-	CL
Filet, Premium, Trim D, IQF	3-4	lbs	1 x 15 kg	-	CL
Filet, Premium, Trim D, IQF	4-5	lbs	1 x 25 kg	-	CL

Spezialitäten

Alaska-Königskrabben - Paralithodes camtschaticus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Beine und Scheren, gekocht, IQF	150-200	g	1 x 5 kg	10%	NO
Beine und Scheren, gekocht, IQF, 4L (1100g-1300g)	1100-1300	g	1 x 2,5 kg	-	ID

Louisiana-Flusskrebs - Procambarus clarkii

aus Binnenfischerei in China

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Schwanzfleisch, gekocht, blockgefroren	U-100	Stk./lb	6 x 2 kg	-	CN
Schwanzfleisch, gekocht, blockgefroren	100-150	Stk./lb	6 x 2 kg	-	CN
Schwanzfleisch, gekocht, blockgefroren	150-200	Stk./lb	6 x 2 kg	-	CN
Schwanzfleisch, gekocht, IQF	100-200	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	CN

Frutti di Mare

aus Aquakultur in Thailand/Vietnam, gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71 / Südostpazifik FAO 87

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Meeresfrüchtecocktail, blanchiert, IQF	-		10 x 1 kg	10%	VN
Meeresfrüchtecocktail, blanchiert, IQF, "Cape Gourmet"	-		10 x 1 kg	20%	VN
Meeresfrüchtecocktail, blanchiert, IQF, "Rassau Mischung"	-		10 x 1 kg	20%	VN
Meeresfrüchtecocktail, gekocht, IQF, "Rassau Mischung"	-		10 x 1 kg	20%	VN
Meeresfrüchtecocktail, gekocht, IQF, "Rassau Mischung"	-		10 x 1 kg	20%	TH

Geriffelte Mangrovenkrabbe - Scylla serrata

aus Aquakultur in Bangladesch/Thailand

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, roh, Softshell, IWP	12-13	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	BD
ganz, roh, Softshell, IQF	HOTEL 18	Stk./kg	10 x 1 kg	-	BD

Hummer - Homarus americanus

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
gekocht, ganz, im Netz, MSC	300-350	g	1 x 4,54 kg	-	CA
gekocht, ganz, im Netz, MSC	350-400	g	1 x 4,54 kg	-	CA
gekocht, ganz, im Netz, MSC	500-550	g	1 x 4,54 kg	-	CA
gekocht, ganz, im Eismantel, MSC, Preis pro Stück	300	g	10 x 1 Stk.	-	CA
gekocht, ganz, im Eismantel, MSC, Preis pro Stück	350	g	10 x 1 Stk.	-	CA
gekocht, ganz, im Eismantel, MSC, Preis pro Stück	400	g	10 x 1 Stk.	-	CA
HPP, roh, ganz, IQF, MSC	500-550	g	10 Stk./ ca. 5,3 kg	-	CA
HPP, roh, ganz, IQF, MSC	550-600	g	9 x 1 Stk.	-	CA
HPP, roh, ganz, IQF, MSC	600-650	g	8 x 1 Stk.	-	CA
HPP, roh, ganz, IQF, MSC	680-795	g	1 x 4,54 kg	-	CA

Spezialitäten

Hummer - Homarus americanus

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Schwänze, roh, mit Schale, IQF, MSC	4-5	oz	1 x 4,54 kg	-	CA
Schwänze, roh, mit Schale, IQF, MSC	5-6	oz	1 x 4,54 kg	-	CA
Schwänze, roh, mit Schale, IQF, MSC	6-7	oz	1 x 4,54 kg	-	CA
Schwänze, roh, mit Schale, IQF, MSC	7-8	oz	1 x 4,54 kg	-	CA
HPP, roh, halbiert, mit eingel. Arm-/Scherenfl., VAC IQF, MSC	200-250	g	1 x 4,54 kg	-	CA
blanch., halbiert, mit eingel. Arm-/Scherenfl., IWP IQF, MSC	190	g	1 x 9,53 kg	-	CA
blanch., halbiert, mit eingel. Arm-/Scherenfl., IWP IQF, MSC	215	g	1 x 10,43 kg	-	CA
HPP, Scheren- und Gelenkfleisch, roh, VAC, MSC	CK	-	12 x 1 lb	-	CA
HPP, Scheren-, Gelenk- und Schwanzfleisch, roh, VAC, MSC	CKT	-	20 x 227 g	-	CA
Scheren- und Gelenkfleisch, gekocht, VAC, MSC	CK	-	6 x 907 g	-	CA
HPP, Schwanzfleisch, roh, VAC IQF, MSC	3-4	oz	1 x 4,54 kg	-	CA
Grieß, gekocht, VAC, MSC	-	-	5 x 6 lbs	-	CA
Karkassen, roh, IQF, MSC	-	-	1 x 4,54 kg	-	CA
Karkassen, roh, IQF, MSC	-	-	1 x 11,34 kg	-	CA

Kaisergranaten/Scampis - Nephrops norvegicus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, roh, IQF, landfrost	2-4	Stk./kg	12 x 1 kg	20%	DK
ganz, roh, IQF, landfrost	8-12	Stk./kg	12 x 1 kg	20%	DK
ganz, roh, IQF, landfrost	17-20	Stk./kg	12 x 1 kg	20%	DK
ganz, roh, IQF, seefrost	17-20	Stk./kg	12 x 1 kg	20%	DK

Langustenschwänze - Panulirus argus

gefangen im Mittleren Westatlantik FAO 31

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
roh, IQF	10-12	oz	1 x 5 kg	-	CU
roh, IQF	10-12	oz	1 x 4,54 kg	-	NI
roh, IQF	10-12	oz	1 x 4,54 kg	-	BS
roh, IQF	14-16	oz	1 x 5 kg	-	CU
roh, IQF	16-20	oz	1 x 4,54 kg	-	BS
roh, IQF	20-24	oz	1 x 5 kg	-	CU

Spezialitäten

Surimi-Krebsfleischimitat

gekocht

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Chunks, Surimi (30,6%), IQF, MSC	ca. 4,0	cm	10 x 1 kg	-	PL
Shrimps, Paprika, Surimi (41%), IQF, MSC	ca. 25	g	10 x 1 kg	-	TH
Sticks, Paprika, Surimi (31%), IWP VAC, MSC	18,0	cm	10 x 1 kg	-	PL
Sticks, rot, Surimi (25%), VAC IWP	7,0	cm	20 x 500 g	-	PL
Sticks, rot, Surimi (25%), VAC IWP	9,0	cm	20 x 500 g	-	PL

Wakame/Seealgensalat - Undaria pinnatifida

aus Aquakultur in Taiwan

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
mariniert, mit Sesam, VAC	-		12 x 1 kg	-	TW
mariniert, mit Sesam, ohne AZO Farbstoffe, VAC	-		12 x 1 kg	-	TW

Weichtiere

Grünschalenmuscheln - Perna canaliculus

aus Aquakultur in Neuseeland / im Südwestpazifik FAO 81

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
1/2 Schale, blanchiert, medium, IQF	30-45	Stk./kg	12 x 800 g	-	NZ

Große Pilgermuschel - Pecten maximus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Fleisch, roh, mit Rogen, IQF, King Scallop	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	GB

Japanische Kammmuschel - Mizuhopecten/Patinopecten yessoensis

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Fleisch, roh, ohne Rogen, IQF, MSC	U-10	Stk./lb	10 x 1 kg	10%	JP/NL
Fleisch, roh, ohne Rogen, IQF, MSC	U-10	Stk./lb	10 x 1 kg	10%	US
Fleisch, roh, ohne Rogen, im Beutel, IQF	U-10	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	JP
Fleisch, roh, ohne Rogen, im Beutel, IQF	U-10	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	US
Fleisch, roh, ohne Rogen, im Beutel, IQF, MSC	10-20	Stk./lb	10 x 1 kg	10%	JP
Fleisch, roh, ohne Rogen, im Becher, tiefgefroren, MSC	10-20	Stk./lb	6 x 1 kg	-	JP
Fleisch, roh, ohne Rogen, IQF, MSC	10-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	JP

Kammmuschel - Placopecten magellanicus

gefangen im Nordwestpazifik FAO 21

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Fleisch, roh, ohne Rogen, IQF, MSC	10-20	Stk./lb	10 x 1 kg	20%	US

Miesmuscheln - Mytilus chilensis/galloprovincialis

aus Aquakultur in Chile / im Südostpazifik FAO 87

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, gekocht, VAC IQF	40-60	Stk.	5 x 1 kg	-	CL
Fleisch, gekocht, IQF	100-200	Stk./kg	10 x 1 kg	10%	CL
Fleisch, gekocht, IQF	200-300	Stk./kg	10 x 1 kg	10%	CL
Fleisch, gekocht, IQF	300-500	Stk./kg	10 x 1 kg	10%	CL
Fleisch, paniert (35%), IQF, ASC	200-300	Stk./kg	5 x 1 kg	-	CL/NL

Venusmuscheln - Meretrix Lyrata

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
halbe Schale, gekocht, IQF	60-90	Stk./Btl.	12 x 800 g	-	VN
ganz, weiße Schale, gekocht, IQF	40-60	Stk./kg	10 x 1 kg	-	VN
ganz, braune Schale, gekocht, IQF	40-60	Stk./kg	10 x 1 kg	-	VN
ganz, braune Schale, gekocht, IQF	60-80	Stk./kg	10 x 1 kg	-	VN

Weichtiere

Patagonischer Tintenfisch - Loligo gahi/ex patagonica

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
ganz, roh, rund, C4L, block-tiefgefroren	9-13	cm	12 x 1 kg	-	FK
ganz, roh, rund, C4L, block-tiefgefroren	9-13	cm	1 x ca. 5 kg	-	FK
ganz, roh, rund, C4L, block-tiefgefroren	12-14	cm	1 x ca. 5,23 kg	-	FK/ES
ganz, roh, mit Haut, gereinigt, C4L, block-tiefgefroren	9-13	cm	8 x 1 kg	10%	FK
ganz, roh, ohne Haut, gereinigt, C4L, block-tiefgefroren	9-13	cm	8 x 1 kg	10%	FK

Pfeilkalmar - Nototodarus sloani

gefangen im Südwestpazifik FAO 81

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Tuben, roh, mit Kopf, m.H., gereinigt, IQF	U-5	Stk./kg	2 x 5 kg	20%	GR
Tuben, roh, mit Kopf, o.H., gereinigt, IQF	U-10	Stk./kg	3 x 5 kg	20%	GR

Pulpo - Octopus membranaceus

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
roh, mit Kopf, gereinigt, flowerstyle, IQF	10-20	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	VN
roh, mit Kopf, gereinigt, flowerstyle, IQF	40-60	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	IN

Pulpo - Octopus vulgaris

gefangen im Nordostatlantik FAO 27 / im Mittleren Ostatlantik FAO 34

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
roh, mit Kopf, gereinigt, IQF	1-2	kg/Stk.	1 x ca. 10,77 kg	10%	ES
roh, mit Kopf, gereinigt, IWP	1-2	kg/Stk.	1 x ca. 15 kg	-	ES
roh, mit Kopf, gereinigt, IWP	2-3	kg/Stk.	1 x ca. 15 kg	-	PT
roh, mit Kopf, gereinigt, IWP	3-4	kg/Stk.	1 x ca. 15 kg	-	PT
roh, mit Kopf, gereinigt, IWP	4+	kg/Stk.	1 x ca. 14 kg	-	PT
Tentakeln, gekocht, VAC	12-16	Stk./kg	10 x 1 kg	-	MA
Tentakeln, gekocht, VAC	70-120	g/Stk.	10 x 250 g Tray	-	ES
Tentakeln, gekocht, VAC IWP	100-150	g/Stk.	1 x 3 kg	-	MA
Tentakeln, gekocht, VAC IWP	200-260	g/Stk.	1 x 4,5 kg	-	MR

Sepia - Sepia pharaonis/lycidas

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
roh, mit Kopf, gereinigt, IQF	U-10	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	VN
roh, mit Kopf, gereinigt, IQF	11-20	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	ID
roh, mit Kopf, gereinigt, IQF	40-60	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	ID

Weichtiere

Tintenfisch - Dosidicus gigas

gefangen im Südostpazifik FAO 87

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Tentakeln, in Scheiben, gekocht, IQF	1,5-3	cm	7 x 1 kg	20%	PE/ES
Tentakeln, roh, ganz, gereinigt, IQF	0,5-1	kg/Stk.	1 x 10 kg	20%	ES
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF	U-5	Stk./kg	10 x 1 kg	30%	CN

Tintenfisch - Illex argentinus

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF	U-5	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	CN
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF	U-5	Stk./kg	10 x 1 kg	30%	CN
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF	U-10	Stk./kg	10 x 1 kg	komp.	CN
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF	U-10	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	CN
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF	U-10	Stk./kg	10 x 1 kg	30%	CN
Ringe, roh, IQF	3-7	cm	10 x 1 kg	30%	CN

Tintenfisch - Loligo chinensis/duvaucelli

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Östlichen Indischen Ozean FAO 57/ Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren	11-20	Stk./kg	6 x 2 kg	20%	VN
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren	21-40	Stk./kg	6 x 2 kg	20%	TH
Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF	21-40	Stk./kg	10 x 1 kg	20%	TH
Tuben, roh, mit Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren	U-10	Stk./kg	6 x 2 kg	20%	ID
Tuben, roh, mit Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren	U-10	Stk./kg	6 x 2 kg	20%	TH
Tuben, roh, mit Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren	11-20	Stk./kg	6 x 2 kg	20%	TH
Tuben, roh, mit Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren	10-20	Stk./kg	6 x 2 kg	20%	ID

Convenience

Alaska Seelachs - Theragra chalcogramma

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61 / Nordostpazifik FAO 67

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Portionen, roh, paniert in Knusperpanade, 65% Fisch, IQF, MSC	150	g	1 x 6 kg	-	DE
Portionen, roh, paniert in Cornflakes, 65% Fisch, IQF, MSC	150	g	1 x 6 kg	-	DE
Portionen, paniert in Cornflakes, vorgebr., 65% Fisch, IQF, MSC	100	g	1 x 6 kg	-	DE
Portionen, im Backteig, vorgebraten, 51% Fisch, IQF, MSC	75	g	1 x 6 kg	-	DE
Portionen, paniert, vorgebraten, 65% Fisch, IQF, MSC	160	g	1 x 6 kg	-	DE
Portionen, im Backteig, vorgebraten, 65% Fisch, IQF, MSC	170	g	1 x 6 kg	-	DE
Portionen, paniert, vorgebraten, 65% Fisch, IQF, MSC	190	g	1 x 6 kg	-	DE
Portionen/Kibbelinge, roh, paniert im Backteig, IQF, MSC	20	g	1 x 3 kg	-	NL

Pazifische Scholle - Lepidopsetta bilineata und/oder polyxystra

zu 60% bestehend aus Pazifischen Schollenfilet

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Doppelfilet, roh, paniert, ohne schwarze Haut	180-200	g	1 x 5 kg	-	CN/NL

Fischfrikadellen

zu 51% bestehend aus Seefisch (Alaska-Seelachs, Seelachs, Seehecht, Kabeljau, Wildlachs)

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
fein zerkl. Seefisch, roh, paniert, geformt, herzhaft gewürzt, IQF	75	g	80 x 75 g	-	DE

White Tiger Garnelen - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Vietnam / gefangen im Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
PND, roh, pan., 40/60%, m. Schw., "Torpedo style", IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	-	VN
PND, roh, pan., 40/60%, m. Schw., "Torpedo style", Schachtelpreis	26-30	Stk./lb	10 x 800 g	-	VN
PND, roh, pan., 40/60%, m. Schw., "Butterfly style", IQF	26-30	Stk./lb	10 x 1 kg	-	VN
geschält, gekocht, m. Schw., mit Fischpaste, im Kartoffelnest, IQF	25	g/Stk.	5 x 1 kg (2 x 500 g)	-	VN
PND, roh, pan. im Backteig, 45/55%, IQF, "Scampi Fritti"	70-90	Stk.	8 x 1 kg	-	ES
Spieße, PND, roh, in Kräutermarinade, IQF	2er Sp. á	ca. 20 g	10 x 1 kg	-	VN
vorfrittiert, "Tempurateig", m. Schw., 60/40 %	08-12	Stk./lb	10 x 1 kg	-	VN

Tintenfisch - Dosidicus gigas

gefangen im Südostpazifik FAO 87

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Streifen, roh, paniert (30%), IQF, "Rabas Empanadas"	-		5 x 1 kg	-	ES

Tintenfisch - Illex argentinus

gefangen im Südwestatlantik FAO 42

Verarbeitung	Sortierung	Einheit	Gewicht	Glasur	Herkunft
Ringe, vorgeb. im Backteig (60 %), IQF	-		6 x 1 kg	-	ES
gepr., vorgeb. im Backteig 60%, 40% Ring (Fisch+Tintenfisch), IQF	-		8 x 1 kg	-	ES

Abkürzungsverzeichnis und Adressen

Länderkürzel gemäß ISO-3166-1

ALPHA-2:

Kürzel	Land
AR	Argentinien
BD	Bangladesch
BS	Bahamas
CA	Kanada
CL	Chile
CN	Volksrepublik China
CU	Kuba
DE	Deutschland
DK	Dänemark
ES	Spanien
FK	Falklandinseln
FO	Färöer
FR	Frankreich
GB	Vereinigtes Königreich
GM	Gambia
GL	Grönland
GR	Griechenland
IE	Irland
ID	Indonesien
IN	Indien
IS	Island
JP	Japan
KZ	Kasachstan
LT	Litauen
MA	Marokko
MR	Mauretanien
NA	Namibia
NI	Nicaragua
NL	Niederlande
NO	Norwegen
NZ	Neuseeland
PE	Peru
PL	Polen
PT	Portugal
RU	Russland
SN	Senegal
TH	Thailand
TR	Türkei
TW	Taiwan
UA	Ukraine
US	Vereinigte Staaten
VN	Vietnam
ZA	Südafrika
XX/YY	Produktionsland/Verarbeitungsland

Sonstige Kürzel:

Kürzel	Bedeutung
Abschn.	Abschnitte
BLK	block-tiefgefroren
CPND	*cooked, peeled and deveined* - in Schale gekocht
CK	*claw and knuckle*
eingel.	eingelegt
HPP	*high pressure*
IQF	*individually quick frozen* - einzeln tiefgefroren
IWP	*individually wrap packed* - einzeln eingepackt
IWP VAC	einzeln eingewickelt, vakuumverpackt, tiefgefroren
komp.	kompensiert
m.H.	mit Haut
80% NTW	*80% net weight* - 80% Nettogewicht
100% NTW	*100% net weight* - 100% Nettogewicht
o.H.	ohne Haut
pbi	*pin bone in* - mit Stehgräten
pbo	*pin bone out* - ohne Stehgräten
PND	*peeled and deveined* - geschält und entdarmt
PNDC	*peeled and deveined, cooked* - geschält, entdarmt, gekocht
Prem.	Premium
rotfl.	rotfleischig
m. Schw.	mit Schwanzsegment
Sp.	Spieße
Stk.	Stück
TCK	*tail, claw and knuckle*
TIFI	Tintenfisch
VAC	vakuumverpackt, tiefgefroren
VAC IQF	vakuumverpackt, einzeln tiefgefroren
VAC IWP	einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren
vorgeb.	vorgebacken
vorgebr.	vorgebraten
zerkl.	zerkleinert
zug.	zugesetzt

Büro:

Virchowstraße 17
22767 Hamburg
Mo.-Do.: 8.00 - 17.00 Uhr
Fr.: 8.00 - 15:30 Uhr

Lager:

NORDFROST GmbH & Co. KG
Trettaustraße 22
Mo.-Fr.: 7.00 - 15:30 Uhr