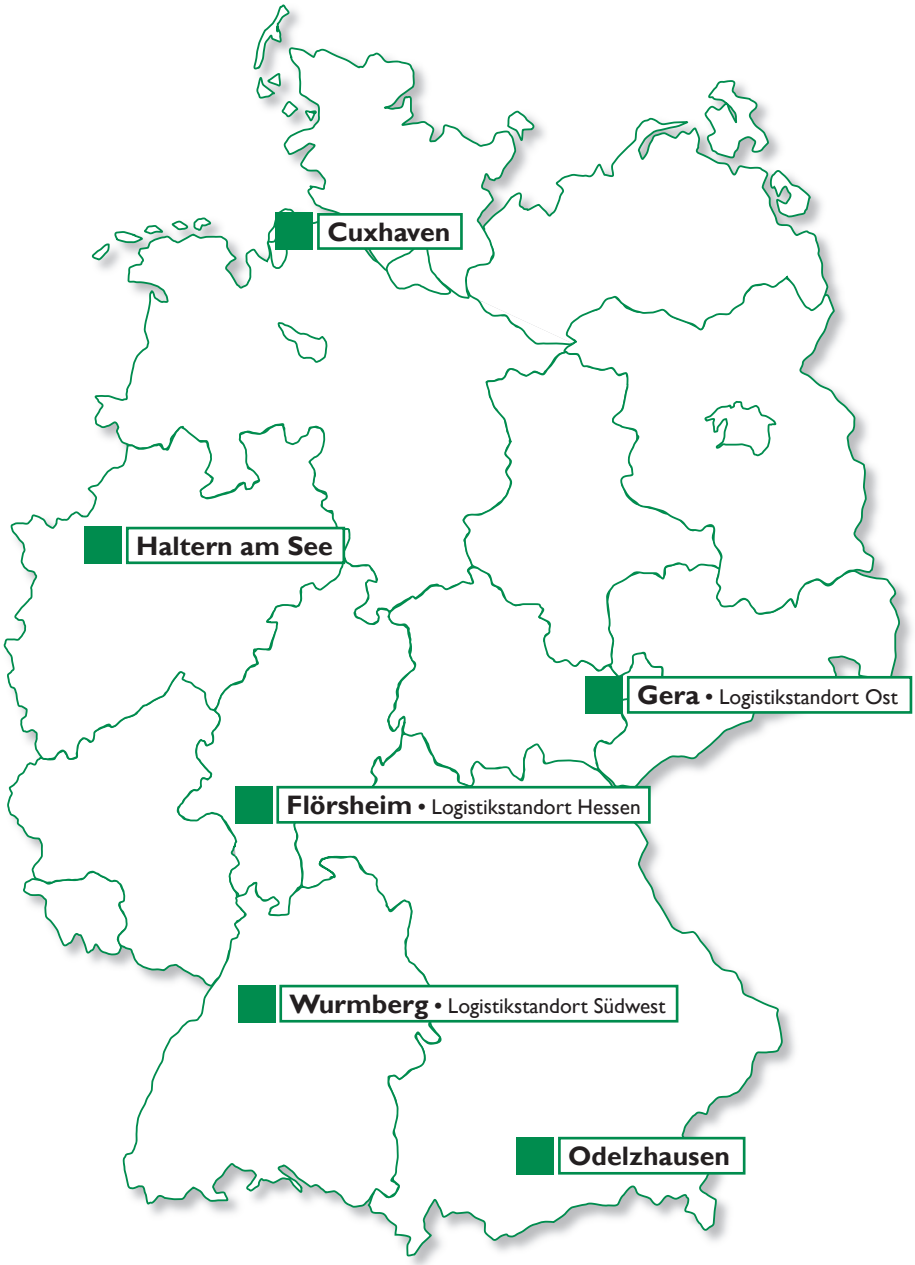
Sortimentsliste

Stand 09.01.2023



Über die Dahlhoff Feinkost GmbH

Die Dahlhoff Feinkost GmbH ist ein mittelständisches, unabhängiges Familienunternehmen. Unser Stammhaus befindet sich in Haltern am See in Westfalen, ca. 40 km südlich von Münster. Seit 1987 produzieren wir Feinkostsalate ohne Konservierungsstoffe im Premium-Bereich. Die Herstellung erfolgt traditionell handwerklich.

Unsere hohe Produktqualität kann nur durch handwerkliche Fertigung erzielt werden. Qualität, Sorgfalt und die Liebe zum Produkt sind Tugenden, auf die wir setzen. Wir produzieren ausschließlich an deutschen Standorten. Alle Betriebe befinden sich im eigenen Besitz. Bei der Auswahl unserer Rohstoff - Lieferanten geben wir regionalen Anbietern grundsätzlich den Vorzug. So erhalten Sie bestmögliche Qualität zu fairen Preisen.

Wir produzieren unsere Produkte täglich frisch. Alle Dahlhoff Betriebe unterliegen höchsten Produktionsstandards. Die Unternehmensleitung, die Logistik, der Kundenservice und die Produktionsstätten Cuxhaven, Haltern und Odelzhausen sind nach dem International Featured Standard (IFS) zertifiziert und haben die Zertifizierung auf „Höherem Niveau“ erlangt. Die Fisch-Feinkostprodukte werden in unserem Betrieb in Cuxhaven produziert. Durch die Küstennähe ist die tägliche Versorgung mit frischer Rohware für die Herstellung gewährleistet. Jeden Abend werden unsere regionalen Lager mit frischer Ware für die Auslieferung am nächsten Tag beliefert.

Im Betrieb Haltern werden Rohkost-Salate, Antipasti, Dips, Dressings und Mayonnaisen hergestellt. Der Betrieb in Odelzhausen produziert 16 verschiedene Kartoffelsalate nach regionalen Rezepturen sowie ausgewählte, süddeutsche Spezialitäten wie z.B. Obazda. Als regionaler Produzent sind wir bestrebt, möglichst viele Rohstoffe aus dem Umland zu beschaffen. So bekommen wir beispielsweise alle Kartoffeln für unsere Salate von bäuerlichen Betrieben aus der Region „Oberbayern“. Hier fertigen wir außerdem Spezialitäten für Bayern und Baden-Württemberg. Die Auslieferung an unsere Kunden erfolgt mit eigenen Kühlfahrzeugen aus den Betrieben in Cuxhaven, Haltern und Odelzhausen sowie aus unseren Frische-Lagern in der Nähe von Frankfurt, Gera und Pforzheim. Dadurch haben Sie die Sicherheit, dass unsere Produkte von unseren Auslieferungsfahrern sorgfältig behandelt und pünktlich an Sie ausgeliefert werden.

Hohe Rohwaren - Qualität, kontrollierte handwerkliche Fertigung und eine zuverlässige, schnelle Belieferung sind die Basis für die „Dahlhoff Frische- & Geschmacksgarantie“.

Unterstützen Sie uns dabei und bestellen Sie rechtzeitig bis 12 Uhr.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr DAHLHOFF - Frische - Team

Aus Liebe zum Geschmack

Inhaltsverzeichnis

Über uns	Seite 2
Inhaltsverzeichnis	Seite 3
Feinkost-Salate	
Kartoffel-Salate	Seite 4 / 5
Kraut-Salate	Seite 6
Nudel-Salate	Seite 6
Rohkost- und Gemüse-Salate	Seite 7 / 8
Pilz-Salat	Seite 8
Salate mit Käse und Eiern	Seite 8
Fleisch-Salate	Seite 9
Geflügel-Salate	Seite 9
Dips und Tzatziki	Seite 10
Saucen und Dressings	Seite 11
Remouladen	Seite 11
Mayonnaisen	Seite 11
Frischkäse und Brotaufstriche	
Frischkäse	Seite 12 / 13
Brotaufstriche	Seite 13
Antipasti	Seite 14 / 15
Fisch und Meer	
Matjes-Spezialitäten	Seite 16 / 17
Spezialitäten mit Hering	Seite 18 / 19
Meeresfrüchte-Spezialitäten	Seite 20 / 21
Marinaden	Seite 22 / 23
Seelachs-Erzeugnis	Seite 23
Lachs-Spezialitäten	Seite 24 / 25
Sonstiges	
Verkaufsförderungsmaterial/Anwendungsbeispiel	Seite 26 / 27
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen	Seite 28

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den nachfolgenden Artikelbeschreibungen lediglich um Aufzählungen der jeweils wichtigsten Bestandteile handelt. Bei Bedarf erhalten Sie gerne die jeweiligen Artikelspezifikationen mit allen Bestandteilen / Inhaltsstoffen.

Feinkost-Salate

Kartoffel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Kartoffel-Salat Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	507 107	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Pellkartoffel-Salat Handgeschälte Kartoffeln, Eier, Gurken, Zwiebeln, Mayonnaise	537 137	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Speck-Kartoffel-Salat Kartoffeln, Räucherspeck, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl	527 127	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Frankfurter Kartoffel-Salat Kartoffeln, Zwiebeln, Schnittlauch, Essig, Pflanzenöl	549 149	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Tessiner Kartoffel-Salat Kartoffeln, Paprika, Porree, Tomaten, Äpfel, Kräuter, Joghurt	523 123 423***	1 x 5 kg 1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Kartoffel-Salat „Bad Tölzer Art“ Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, frischer Schnittlauch	12503 12103	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Original Bayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	801205*	1 x 5 kg	10 Tage
Original Bayerischer Kartoffel-Salat mit Gurke Kartoffeln, Gurke, Essig, Pflanzenöl	12510* 12110**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Odelzhausener Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	801010*	1 x 5 kg	10 Tage

* *Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

** *Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.*

*** *Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

Pellkartoffel-Salat

Kartoffel-Salat „Bad Tölzer Art”

Speck-Kartoffel-Salat

Tessiner Kartoffel-Salat

Qualitätsgarantie

Das bayerische Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“ steht für regionale Herkunft und zusätzliche Kontrollen.

Alle Produkte die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind unterliegen dieser Prüfung und werden aus bayerischen Kartoffeln in unserem Betrieb in Bayern gefertigt.

Kartoffel-Salate mit Konservierungsstoffen	**Artikel-Nr.**	Abpackung	Haltbarkeit
Rheinischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	**12508**	1 x 5 kg	21 Tage
Kartoffel-Salat Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	**12808**	4 x 500 g	21 Tage
Bayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	**801105** **801101**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
Kartoffel-Salat „Tegernseer Art“ Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Schnittlauch	**12507** **12307***	1 x 5 kg 4 x 500 g	21 Tage
Kartoffel-Salat „Schwäbische Art“ Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	**12501** **12101** **12301****	1 x 5 kg 1 x 1 kg 4 x 500 g	21 Tage 21 Tage 21 Tage
Grill-Kartoffel-Salat Kartoffeln, Schnittlauch, Gurke, Mayonnaise, Marinade	**12512** **12112**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	14 Tage
Fränkischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	**13407***	4 x 500 g	23 Tage

* *Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

** *Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.*

Feinkost-Salate

Kraut-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Kraut-Salat Weißkohl, Paprika, Zwiebeln, klares Dressing	501 101 061	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	21 Tage
Bayerischer Kraut-Salat mit Speck Weißkohl, Speck, Kümmel, klares Dressing	10504* 10104*	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
Apfel-Rotkraut-Salat Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln, klares Dressing	539 139	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
Apfel-Rotkraut-Salat Pur Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln – ohne Dressing	10508 10108	1 x 5 kg 1 x 700 g	21 Tage
Sahne-Kraut-Salat Weißkohl, Zwiebeln, Sahne	106	1 x 1 kg	10 Tage
Party-Salat Weißkohl, Ananas, Karotten, Joghurt, Sahne	505 105	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
NEU **Coleslaw-Salat** Weißkohl, Karottenstreifen, Sahnejoghurt	10605 10601	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Kraut-Salat pur „Holsteiner Art“ Weißkohl, Paprika, Zwiebeln - ohne Dressing	10507 10107	1 x 5 kg 1 x 700 g	21 Tage
Bayerischer Gastro-Kraut-Salat mit Speck Weißkohl, Räucherspeck, klares Dressing mit Konservierungsstoffen	801305**	1 x 5 kg	21 Tage
Bayerischer Gastro-Kraut-Salat Weißkohl, klares Dressing	801405**	1 x 5 kg	21 Tage

* *Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

** *Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.*

Nudel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Westfälischer Nudel-Salat Spaghetti, Fleischbrät, Erbsen, Mayonnaise	162	1 x 1 kg	10 Tage
Walliser Nudel-Salat Radiatori-Nudeln, Champignons, Fleischbrät, Gurken, Paprika, Erbsen, Mayonnaise	110	1 x 1 kg	10 Tage
Pasta „maritim“ asc Grüne Bandnudeln, Shrimps, Tomaten, Mayonnaise	120	1 x 1 kg	9 Tage
Nudel-Salat „Capri“ Mini Penne, gegrillter Gemüsemix, klares Dressing	11105	1 x 800 g	10 Tage

Bunte Salate mit Gemüse

Die Auswahl der richtigen Rohstoffe und Lieferanten sichert uns Jahr für Jahr verlässlich gute Qualität. Aus diesem Grunde arbeiten wir seit vielen Jahren mit den gleichen Erzeugergemeinschaften zusammen. Generell gilt im Hause Dahlhoff die Maxime, dass Gutes seinen Preis hat. Genveränderte Produkte und schwankende Qualität sind bei uns tabu.

Unser Erfolgsrezept ist die langjährige Zusammenarbeit mit **regionalen Anbietern**, die **frische, natürliche Rohstoffe** liefern, die unseren **hohen Qualitätsanforderungen** entsprechen.

Rohkost- u. Gemüse-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Farmer-Salat Karotten, Sellerie, Porree, Joghurt	**122**	1 x 1 kg	10 Tage
Broccoli-Salat Broccoli, Kochschinken, Äpfel, Mais, Paprika, Sahne	**109**	1 x 1 kg	9 Tage
Frühlings-Salat Kochschinken, Mais, Ananas, Sellerie, Porree, Eier, Zwiebeln, Sahne	**129**	1 x 1 kg	10 Tage
Feiner Gurken-Salat Gurken, Zwiebeln, Joghurt	**135**	1 x 1 kg	9 Tage
Waldorf-Salat Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüsse, Mandarinen, Mandeln, Sahne	**118**	1 x 1 kg	10 Tage
Puszta-Salat Paprika, Weißkohl, Zwiebeln, Kidneybohnen, Essig, klares Dressing	**102**	1 x 1 kg	18 Tage
Bunter Garten-Salat Karotten, Weißkraut, rote und grüne Paprika, Essig, klares Dressing	**589** **189**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
Rettich-Salat Rettich, Schnittlauch, Sahne	**111**	1 x 1 kg	10 Tage
Fitness-Salat Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	**104**	1 x 1 kg	12 Tage
Hirten-Salat Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	**119**	1 x 1 kg	12 Tage
Griechischer Bauern-Salat Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	**17100**	1 x 1 kg	10 Tage

Feinkost-Salate

Rohkost- u. Gemüse-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Arabischer Weizen-Salat Bulgur, Pflanzenöl, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln	**910**	1 x 1 kg	10 Tage
Bulgur-Linsen-Salat Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Karotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig	**20118**	1 x 1 kg	10 Tage

Pilz-Salat	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Pfälzer Pilz-Salat Champignons, Stockschwämmchen, Selleriewürfel, Lauchzwiebeln, Kräuter, klares Dressing	**134**	1 x 1 kg	12 Tage

Salate mit Käse und Eiern	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Schweizer-Käse-Salat Schweizer Käse, Spargel, Ananas, Paprika	**131**	1 x 1 kg	10 Tage
Eier-Salat „Princess“ Eier, Kräuter, Mayonnaise	**138**	1 x 1 kg	12 Tage
Fitness-Salat Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	**104**	1 x 1 kg	12 Tage
Hirten-Salat Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	**119**	1 x 1 kg	12 Tage
Griechischer Bauern-Salat Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	**17100**	1 x 1 kg	10 Tage

Pfälzer Pilz-Salat

Geflügel-Salat

Schweizer-Käse-Salat

Eier-Salat „Princess“

Fleisch- und Geflügel-Salate

Nur **echte, gute Rohware** gehört in Dahlhoff Fleisch- und Geflügel-Salate. Mittelständische Erzeugerbetriebe, die diesem Anspruch gerecht werden, liefern uns **hochwertige Qualität**, die auch den Fleischer überzeugt.

Was im Salat enthalten ist, darf und soll man bei uns auch erkennen. Deshalb sind unsere Fleischstücke appetitlich groß und in entsprechender Menge vorhanden. Somit bewahren wir den **eigenständigen Geschmack** des Produktes und erfüllen die Erwartungen unserer und Ihrer Kunden.

Fleisch-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Delikatess Fleisch-Salat 450 g Lyoner per kg, Gurken, Mayonnaise, Gewürze	**508** **108**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	12 Tage
Ochsenmaul-Salat 600 g fein geschnittenes Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln, Madeira, klares Dressing	**115**	1 x 1 kg	12 Tage
Bayerischer Wurst-Salat Regensburger, Cornichons, rote Zwiebeln, Essig, Öl	**15501*** **15101**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Wurst-Salat „Tiroler Art“ Herzhaftes Fleischbrät und Käsestifte in einem würzigen Essig-Öl-Dressing	**15106**	1 x 1 kg	18 Tage

* ***Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D). Innerhalb des Liefergebiets Bayern mit 1 Tag Vorlauf.***

Geflügel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Geflügel-Salat 400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise	**117** **417***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Curry-Geflügel-Salat 400 g zartes Geflügelfleisch, Mandarinen, Ananas, Pfirsichwürfel, Curry	**125**	1 x 1 kg	10 Tage
Pollo di Tonnato Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern	**14128** **14428***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Hähnchenbrust-Salat „Toscana“ 370 g zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, schwarze Kalamata-Oliven, griechische „Super Mammut“-Oliven, marinierte Tomaten	**14126**	1 x 1 kg	10 Tage
Hähnchenbrust-Salat „Koriander“ 390 g zartes Hähnchenbrustfleisch, Paprika-Tropfen (Sweet Drops), frischer Koriander, Mango-Chutney	**14130**	1 x 1 kg	10 Tage

* ***Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).***

Dips und Tzatziki

Zaubern Sie sich ein Stück Urlaub auf den Tisch

Unsere raffiniert abgeschmeckten Dips sind die beste Begleitung für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Aber auch pur auf Ciabatta oder Baguette bringen unsere Dips viel Genuss aufs Brot.

Für den **vollen Geschmack** sorgt unsere Kombination aus **feinstem Quark, frischem Joghurt** und unserer **hausgemachten Mayonnaise.**

Dips und Tzatziki	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Tzatziki Quark, Gurken, Knoblauch	**116** **016**	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
Knoblauch-Creme-Dip Dip-Creme, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch	**526** **126** **026**	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
Kartoffel-Creme-Dip Dip-Creme, Zwiebeln, Gurken, Kräuter	**146** **046**	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
Italia-Creme-Dip Dip-Creme, Paprikamark, Zwiebeln, Schnittlauch	**19102** **19802**	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
NEU **Jalapeño-Creme-Dip** Dip-Creme mit Jalpeño und Knoblauch	**036**	6 x 250 g	30 Tage
Aioli-Creme Pflanzenöl, Quark, Knoblauch	**19111** **19811**	1 x 1 kg 6 x 250 g	30 Tage
Kräuter-Aioli Pflanzenöl, Quark, Knoblauch, Kräuter	**19114** **19814**	1 x 1 kg 6 x 250 g	30 Tage

Hinweis: Zur Herstellung unserer Dips wird ausschließlich pasteurisiertes Ei verwendet.

Italia-Creme-Dip

Saucen und Dressings

Saucen und Dressings	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Hausfrauen-Sauce Joghurt, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	**543** **143**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Goethes Grüne Sauce Eier, Joghurt, Kräuter	**593** **193**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage

Remouladen	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Remouladen-Creme mit Kräutern Remouladen-Creme, Kräuter	**305** **301**	1 x 5 kg 1 x 1 kg	12 Tage
Backfisch-Remouladen-Creme Remouladen-Creme, Kräuter	**661**	1 x 1 kg	10 Tage
Remouladen-Creme mit Ei Remouladen-Creme, Eier, Kräuter	**611**	1 x 1 kg	10 Tage

Mayonnaisen	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Salat-Mayonnaise 50 % Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	**315** **355**	1 x 10 kg 1 x 5 kg	50 Tage
Salat-Mayonnaise 60 % Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	**316** **356**	1 x 10 kg 1 x 5 kg	50 Tage
Mayonnaise 80 % Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	**318** **358**	1 x 10 kg 1 x 5 kg	60 Tage
Fleisch-Salat-Grundsauce Mayonnaise, Gewürzgurken	**333** **331**	1 x 3 kg 1 x 1 kg	18 Tage

Frischkäse und Brotaufstriche

Erlesenes „Streich“ - Ensemble

Eigentlich ganz einfach, man nehme **edlen Doppelrahm-Frischkäse, marktfrische Kräuter und Gemüse**, verfeinere das Ganze mit **raffinierten Gewürzen** und verarbeite es mit höchster Sorgfalt zu einer gleich bleibend cremigen Konsistenz – fertig ist ein **„Streich“ - Erlebnis besonderer Art.**

Unser Angebot an Brotaufstrichen bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes. Ob leicht und feinwürzig, ob herzhaft und pikant, ob klassisch oder exotisch – bei allen Dahlhoff-Produkten rund um Frischkäse und Brotaufstriche genießen Sie das Duo **„Qualität und Frische“** in schmackhafter Form.

Frischkäse	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Kräuter-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kräuter	**621** **5621**	1 x 1 kg 1 x 500 g	18 Tage
Tomaten-Basilikum-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Tomaten, Basilikum	**22102**	1 x 1 kg	18 Tage
Schnittlauch-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Schnittlauch	**22103**	1 x 1 kg	18 Tage
Jalapeño-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Jalapeños, Petersilie, Dill	**22110**	1 x 1 kg	18 Tage
Rucola-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Rucola, Schnittlauch	**22104**	1 x 1 kg	18 Tage
Lachs-Frischkäsecreme Zubereitung aus Frischkäse (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Räucherlachs, Dill	**641**	1 x 1 kg	18 Tage
Honig-Senf-Frischkäsecreme Zubereitung aus Frischkäse (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Honig, Rotisseur-Senf	**22108**	1 x 1 kg	18 Tage
Peppadew®-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew® (Piquanté-Frucht)	**651**	1 x 1 kg	18 Tage
Coco-Curry-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kokosnuss, Peppadew®, Curry	**22111**	1 x 1 kg	18 Tage
Bärlauch-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Bärlauch	**22107***	1 x 1 kg	18 Tage

* ***Nur während der Bärlauch-Saison erhältlich (ca. von März bis Mai).***

Frischkäse	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Pfifferling-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilie	22117	1 x 1 kg	18 Tage
Kürbis-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kürbiswürfel	22116*	1 x 1 kg	18 Tage
Orientalische Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sesam, Gewürze	22118	1 x 1 kg	18 Tage
Mediterrane Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sahne, Oliven, marinierte Tomatenwürfel	671	1 x 1 kg	18 Tage
NEU **Dattel-Chili-Frischkäsecreme** Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Datteln, Chili	22127	1 x 1 kg	18 Tage

* *Nur während der Kürbis-Saison erhältlich (ca. von Mitte September bis Ende Dezember).*

Brotaufstriche	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Brötchen-Creme Dip-Creme, Kräuter, Gewürze	605 601	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Basilikum-Creme Eine mit frischem Basilikum verfeinerte Creme	19104	1 x 1 kg	14 Tage
Thunfisch-Aufstrich 590 g feine Thunfisch-Creme aus „Echtem Bonito"- Thunfisch, Gurken, Zwiebeln	194	1 x 1 kg	8 Tage
Lachs-Tatar Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 650 g Räucherlachs-Einwaage 260 g Räucherlachs-Einwaage	184 484***	1 x 1 kg 1 x 400 g	8 Tage
Honig-Senf-Creme Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf	112	1 x 1 kg	16 Tage
Honig-Senf-Creme in Squeeze Flasche Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf	72590	1 x 500 g	16 Tage
Obazda Brie, Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Butter, Sahne, Gewürze	22501** 22301** 22101 22401***	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg 1 x 400 g	9 Tage 9 Tage 9 Tage 9 Tage
Pesto „Rosso" Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmigiano Reggiano g.U. und Gewürzen	73430	1 x 400 g	14 Tage

** *Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D.*

*** *Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

Antipasti

Mit Liebe von Hand gemacht

Für die Herstellung unserer **mediterranen Köstlichkeiten** verwenden wir ausschließlich die **beste Rohware**. Es ist für uns zum Beispiel selbstverständlich, dass wir mit Piquanté-Früchten der Marke „Peppadew®“ arbeiten.

Das **Füllen der Produkte per Hand** gewährleistet eine **überzeugende Optik**. Das sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt einfach nach „mehr“. So kommt bei jedem Bissen richtig Urlaubsstimmung auf.

Antipasti aus eigener Herstellung	**Artikel-Nr.**	Abpackung	Haltbarkeit
Oliven (geschwärzt) Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	**911**	1 x 600 g	14 Tage
Grüne Oliven „Jumbo“ Griechische „Super Mammut“-Oliven, mariniert, ohne Stein, mit Knoblauch	**913**	1 x 700 g	18 Tage
Gemischte Oliven Griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	**914**	1 x 700 g	14 Tage
Marinierte Tomaten 600 g Tomaten, getrocknet und eingelegt, würzige Marinade	**922**	1 x 1 kg	18 Tage
Schafskäse „Korsischer Art“ 600 g Schafskäse, Pflanzenöl	**919**	1 x 1 kg	18 Tage

Antipasti aus eigener Herstellung	**Artikel-Nr.**	Abpackung	Haltbarkeit
Auberginen auf Knoblauch-Joghurt Joghurt, Knoblauch, gebratene Auberginen, rote Paprikawürfel	**20117** **4170***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage 8 Tage
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmigiano Reggiano g.U. und Gewürzen	**73430***	1 x 400 g	14 Tage
Grüne Peperoni Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Peperoni 300 g Einwaage gefüllte Peperoni	**915** **420***	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Peppadew® Piquanté-Frucht gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Piquanté-Frucht Peppadew® 300 g Piquanté-Frucht Peppadew®	**925** **415***	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Tims Teufelchen Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Paprika 300 g Einwaage gefüllte Paprika	**918** **418***	1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
Gegrillte Paprika Gegrillte rote und gelbe Paprika, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Paprika	**20527**	1 x 350 g	10 Tage
Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchini, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Zucchini	**20528**	1 x 350 g	10 Tage

* ***Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).***

Schafskäse „Korsischer Art“

Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

Fisch und Meer

Unsere nordischen Matjes-Spezialitäten

Schon beim Kauf der Rohware für eine ganze Fangsaison achten wir auf die richtige Größe und den für uns richtigen Fettgehalt, damit ein Endprodukt in Dahlhoff-Qualität entstehen kann.

Bei der Produktion verzichten wir bewusst auf den Einsatz von Maschinen. Alle Heringe werden **von Hand** einzeln aufgeklappt. Bereits hier erfolgt die erste Qualitätskontrolle. Entsprechen die Filets optisch und haptisch unseren hohen Qualitätsanforderungen? Erst danach legen wir die Filets in ein enzymatisches Reifebad. Diesen Vorgang bezeichnet man als „Einklatschen".

Mehrere Tage lassen wir nun den Heringen Zeit, um zum Matjes heranzureifen. Danach ist wieder Detailarbeit angesagt. Jedes Filet wird schonend enthäutet und außerdem getrimmt. Somit behalten die Matjes ihren **typischen Silberschimmer und bestechen durch eine hervorragende Optik**. In der Weiterverarbeitung werden sie dann mit Kräutern, Gewürzen oder Dressings für die unterschiedlichsten Produkte veredelt.

Wir wissen, dass dies alles recht viel Zeit und somit auch etwas mehr Geld kostet. Aber wir wissen auch, dass wir nur so einwandfreie Ware produzieren können, die Ihnen einfach gut schmeckt.

Matjes-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Bunter Matjes-Salat Zarte Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch 700 g Fisch-Einwaage 290 g Fisch-Einwaage	 **168** **468***	 1 x 1 kg 1 x 400 g	 10 Tage
Matjes-Sahne-Topf 480 g zarte Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Äpfel, Zwiebeln, Joghurt, Sahne	 **154**	 1 x 1 kg	 10 Tage
Edle Matjes-Filets Zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, in Pflanzenöl 2.500 g / ca. 50 Stück 700 g / ca. 13 Stück 250 g / ca. 5 Stück	 **767** **167** **467***	 1 x 3,5 kg 1 x 1 kg 1 x 400 g	 20 Tage
Edle Matjes pur „Cuxhavener Art" Zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, mit wenig Öl benetzt 500 g / ca. 10 Stück	 **36412**	 1 x 500 g	 10 Tage

* *Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

Matjes-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Aalrauch-Matjes „Smokie“ Zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, in Pflanzenöl 2.500 g / ca. 50 Stück 700 g / ca. 13 Stück	**750** **250**	1 x 3,5 kg 1 x 1 kg	20 Tage
Matjes-Filet in Dill-Sauce 450 g zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Gurken, Dill, Sahne	**150**	1 x 1 kg	10 Tage
Kräuter-Matjes-Filets Zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl 650 g / ca. 12 Stück 250 g / ca. 4 Stück	**196** **496***	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Kräuter-Matjes-Happen 650 g zarte Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl	**185**	1 x 1 kg	12 Tage
Sylter Matjes-Happen Zarte Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt 470 g Fisch-Einwaage 185 g Fisch-Einwaage	**36108** **36408***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Preiselbeer-Matjes-Happen Zarte, milde Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren 700 g Fisch-Einwaage 280 g Fisch-Einwaage	**36102** **36402***	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage

* ***Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).***

Bunter Matjes-Salat

Kräuter-Matjes-Filets

Preiselbeer-Matjes-Happen

Fisch und Meer

Spezialitäten mit Hering	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Delikatess Herings-Salat, rot Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken 450 g Fisch-Einwaage 180 g Fisch-Einwaage	**165** **465***	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Delikatess Herings-Salat, weiß 420 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, Äpfel, Sellerie, Zwiebeln	**136**	1 x 1 kg	12 Tage
Bremer Herings-Salat 450 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Gewürzgurken, Sellerie	**166**	1 x 1 kg	12 Tage
Curry-Happen 350 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Pfirsichwürfel, Kokosraspel, Curry	**195**	1 x 1 kg	12 Tage
Fietjes Heringstopf 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt, Mayonnaise	**160**	1 x 1 kg	10 Tage
Hamburger Heringstopf 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Gurken, Zwiebeln, Joghurt	**158**	1 x 1 kg	12 Tage
Göteborger Heringstopf 430 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer	**159**	1 x 1 kg	12 Tage
Störtebekers Heringstopf 480 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	**38101**	1 x 1 kg	12 Tage
Senf-Kräuter-Happen Fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf 500 g Fisch-Einwaage 200 g Fisch-Einwaage	**38105** **38405***	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Sahne-Herings-Filets Zarte Herings-Filets, Sahne, Äpfel, Zwiebeln 2.000 g / ca. 38 - 42 Stück 1.500 g / ca. 30 Stück 400 g / ca. 10 Stück	**561** **261** **161**	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Sahne-Herings-Happen 500 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	**573**** **373**** **173**	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	12 Tage
Herings-Happen mit Zitronen-Minze Fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze 500 g Fisch-Einwaage 200 g Fisch-Einwaage	**38103** **38403***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage

* *Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*
** *Bitte mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

Spezialitäten mit Hering	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Dill-Happen Zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill 600 g Fisch-Einwaage 240 g Fisch-Einwaage	 **163** **463***	 1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
Friesentopf 540 g fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Staudensellerie, rote Paprika, Zwiebeln, Joghurt, Sahne	**38106**	1 x 1 kg	10 Tage
Usedomer Fischerschmaus asc Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Sahne 450 g Fisch-Einwaage und 140 g Garnelen-Einwaage 180 g Fisch-Einwaage und 55 g Garnelen-Einwaage	 **199** **499***	 1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Schweden-Happen 600 g fein marinierte Kräuter-Happen, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter	**164**	1 x 1 kg	20 Tage
Wikinger-Sild 560 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig	**188**	1 x 1 kg	12 Tage
Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce 500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert	**114** **4140***	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Gabelröllchen in Dill-Aufguss Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert 600 g / ca. 30 Stück 350 g / ca. 18 Stück	 **140** **440***	 1 x 1 kg 1 x 400 g	18 Tage

* ***Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).***

Senf-Kräuter-Happen

Friesentopf

Herings-Happen mit Zitronen-Minze

Usedomer Fischerschmaus

Fisch und Meer

Meeresfrüchtespezialitäten

Bei der Auswahl unserer Garnelen, Gambas und Shrimps legen wir großen Wert auf Top-Qualität! Die Rohware stammt aus **kontrollierter Aqua-Kultur** und wird für uns **handverlesen**. Selbstverständlich ist unsere Ware **frei von Phosphaten und Zusatzstoffen.** Alle Garnelen und Shrimps sind komplett geschält und entdarmt. Sie bestechen durch ihre **Größe, den knackigen und festen Biss sowie durch ihren besonders delikaten Geschmack.**

Ein Teil unseres Sortiments ist **ASC-zertifiziert** (ASC-C-01911). Die Rohware in diesen Produkten stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für **verantwortungsvolle Aquakulturen** zertifiziert wurde. Gemeinsam können wir auf diese Weise dazu beitragen, die Aufzucht von Fischen und Meeresfrüchten aus ökologischer und sozialer Sicht nachhaltiger zu gestalten. Entsprechende Produkte sind nachfolgend gekennzeichnet.

Meeresfrüchte-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Lido di Mare Oktopus, Garnelen, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	**42101** **42401***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Meeresfrüchte-Cocktail „Frutti di Mare“ Tintenfischringe, Garnelen, Muschelfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Porree	**157**	1 x 1 kg	10 Tage
Frutti di Napoli Garnelen, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	**42105** **42405***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Nordsee-Krabben-Salat Nordsee-Krabben, Mayonnaise, Sahne 500 g Krabben-Einwaage 200 g Krabben-Einwaage	**169** **469***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Garnelen-Salat „Neptun“ asc 500 g Garnelen, Knoblauch, Cognacnote, Mayonnaise	**42145**	1 x 1 kg	10 Tage
Garnelen-Cocktail „Samoa“ Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	**42112** **42412***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Käptn’s-Cocktail asc Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 320 g Garnelen-Einwaage 125 g Garnelen-Einwaage	**153** **453***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage

* ***Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).***

Meeresfrüchte-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Spargel-Salat mit Garnelen 250 g Garnelen, weißer Spargel, grüner Spargel, Lauchzwiebeln, Granatapfelkerne	**17540****	1 x 1 kg	10 Tage
Garnelen-Cocktail „Bombay“ asc 270 g Garnelen, Pfirsich, Ananas, Kokosraspel, Curry	**152**	1 x 1 kg	9 Tage
Shrimps-Cocktail asc 380 g Shrimps, Champignons, Apfelsinen, Staudensellerie	**179**	1 x 1 kg	10 Tage
Gambas in Aioli asc Garnelen, Knoblauch, Sahne 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	**172** **472***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Gambas in Dill-Sauce asc Garnelen, Dill, Joghurt 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	**178** **478***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl asc Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 700 g Garnelen-Einwaage 290 g Garnelen-Einwaage	**171** **471***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Flusskrebs-Cocktail „Classic“ 280 g feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, Apfelsinen, Champignons, Staudensellerie, Gewürze	**133**	1 x 1 kg	10 Tage
Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“ Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 320 g Flusskrebsfleisch-Einwaage 130 g Flusskrebsfleisch-Einwaage	**42107** **42407***	1 x 1 kg 1 x 400 g	9 Tage
Garnelen „Thai-Curry“ asc Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	**38707** **42418***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Chili-Garnelen asc Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 450 g Garnelen-Einwaage 180 g Garnelen-Einwaage	**42119** **42419***	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Wakame-Salat Marinierte See-Algen, Sesam	**42150**	1 x 1 kg	12 Tage

** Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*
*** Nur während der Spargel-Saison erhältlich (ca. von April bis Juli).*

Fisch und Meer

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Delikater Rollmops MSC Fein marinierte Herings-Filets, gerollt, mit Gewürzgurken gefüllt, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück	**145**	1 x 3 kg	25 Tage
Bremer Gabel-Rollis Zarte Gabelrollmöpse, Gewürzgurken, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 44 Stück 700 g Fisch-Einwaage / ca. 20 Stück 280 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	 **348** **148** **448***	 1 x 3 kg 1 x 1 kg 1 x 400 g	25 Tage
Bismarckheringe Zarte Herings-Filets, in Marinade 7.000 g Fisch-Einwaage / ca. 70 Stück 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück 700 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück	 **983** **383** **183**	 1 x 10 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	25 Tage
Gabelröllchen in Dill-Aufguss Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert 600 g Fisch-Einwaage / ca. 30 Stück 350 g Fisch-Einwaage / ca. 18 Stück	 **140** **440***	 1 x 1 kg 1 x 400 g	18 Tage
Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce 500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert	 **114** **4140***	 1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage

* ***Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).***

Gabelröllchen Honig Senf

Rollmops: der Klassiker

Bismarckheringe

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Delikater Bratrollmops Zarte Bratrollmöpse, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert			
1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück	**381**	1 x 3 kg	
500 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	**181**	1 x 1 kg	30 Tage
Brat-Filets Zarte Herings-Filets, in Marinade			
650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück	**191**	1 x 1 kg	
250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück	**491***	1 x 400 g	30 Tage
Bratlinge 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Bratheringe Bratheringe gefüllt mit einer Gewürz-Farce	**192**	1 x 1 kg	30 Tage
Feine Brat-Happen 650 g gebratene Herings-Happen, in Marinade	**44100**	1 x 1 kg	30 Tage
Feiner Brathering Gebratene Delikatess-Heringe in Marinade			
2.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück	**449**	1 x 5 kg	
1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück	**349**	1 x 3 kg	
600 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück	**649**	1 x 1 kg	30 Tage

* *Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

Seelachs-Erzeugnis	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Alaska-Seelachs-Schnitzel MSC Alaska-Seelachs-Schnitzel, Pflanzenöl, Rauch			
2.250 g Fisch-Einwaage	**758**	1 x 3 kg	
750 g Fisch-Einwaage	**658**	1 x 1 kg	45 Tage

Feiner Brathering

Bratlinge

Brat Filets

Fisch und Meer

Lachs – Geschmack bis zur letzten Scheibe

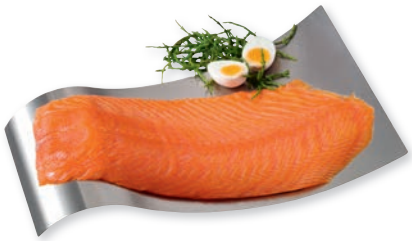
Die „Kinderstube“ unserer Lachs-Spezialitäten ist der Atlantik, wo die Lachse in der offenen See ausreichend Bewegung hatten und festes Muskelfleisch bilden konnten. Darum kommen unsere Lachse **ausschließlich aus schottischen Gewässern**.

Dieser Spitzenlachs wird **trocken gesalzen** und **über Buchenholz geräuchert**. Wir verlieren insgesamt durch Räuchern, Tiefen-Enthäutung, Parierung des Muskel-Dreiecks, der Bauchlappen und des Schwanzteils ca. 40 % der ursprünglichen Rohware. Dann sind wir jedoch sicher, dass auf Ihrem Buffet auch die letzte Scheibe genauso gut aussieht und schmeckt wie die erste.

Räucherlachs „De Luxe“	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Salmo Salar Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, in Scheiben **vorgeschnitten**	**175** **174** **717**	1 x 1 kg 1 x 500 g 1 x 200 g	10 Tage

„Highlander“	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
mit feiner Rotholznote Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, **vorgeschnitten**, ohne Haut in Scheiben **vorgeschnitten**	**704** **713**	0,8 - 1,3 kg 1 x 200 g	10 Tage
Per Hand getrimmt, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, **ungeschnitten**, mit Haut	**703**	0,8 - 1,3 kg	10 Tage

* ***Preis bezieht sich auf die 200g-Verpackung***



Räucherlachs „De Luxe“

„Highlander“-Lachs

Cuxhavener Traditionslachs	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
auf Buchenholz geräuchert Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, **vorgeschnitten**, ohne Haut	**702**	0,8 - 1,3 kg	10 Tage

Graved Lachs	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Mit delikater Dillnote Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, abgerundete Kräuter-Note, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, **vorgeschnitten**, ohne Haut	**708**	0,8 - 1,3 kg	10 Tage

Lachs-Spezialität	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Lachs-Tatar Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 650 g Räucherlachs-Einwaage 260 g Räucherlachs-Einwaage	**184** **484***	1 x 1 kg 1 x 400 g	8 Tage

* ***Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).***

Cuxhavener Traditionslachs

Graved Lachs

Lachs-Tatar

Verkaufsförderungsmaterial, weiß / schwarz	Artikel-Nr.	Bestelleinheit
Thekenschale weiß, groß **Thekenschale schwarz, groß**	**1362** **1376**	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
Thekenschale weiß, klein **Thekenschale schwarz, klein**	**1360** **1380**	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
Schaleneinsatz weiß **Schaleneinsatz schwarz**	**1364** **1384**	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
Salatlöffel weiß **Salatlöffel schwarz**	**1300** **1312**	1 x 6 Stück 1 x 6 Stück
Frischkäseschaber weiß **Frischkäseschaber schwarz**	**1315** **1320**	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
Fisch-Zange weiß	**1502**	1 Stück
Universalpreisschildhalter weiß **Universalpreisschildhalter schwarz**	**1506** **1510**	10 Stück im Beutel 10 Stück im Beutel
Preisschildhalter weiß **Preisschildhalter schwarz**	**1301** **1307**	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
Preisaufkleber weiß		1 x 2 Bögen

Anwendungsbeispiel

Weiße Schalen

Schale weiß, groß
42 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)

Schale weiß, klein
21 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)

Schaleneinsatz weiß
21 cm (L) x 19 cm (B) x 3,4 cm (H)

Schalensystem weiß,
komplett

Schwarze Schalen

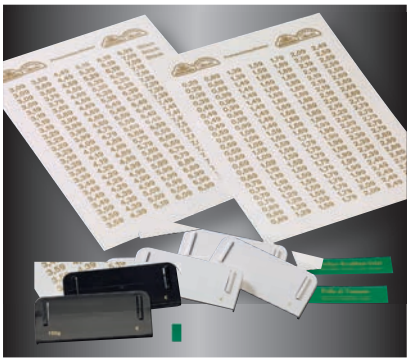
Schale schwarz, groß
42 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)

Schale schwarz, klein
21 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)

Schaleneinsatz schwarz
21 cm (L) x 19 cm (B) x 3,4 cm (H)

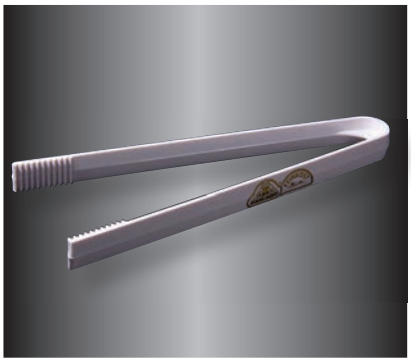
Schalensystem schwarz,
komplett

Sonstiges Zubehör



Zubehör weiß / schwarz

Löffel + Messer
weiß / schwarz



Fisch-Zange

Universalpreisschildhalter
weiß /schwarz

Dahlhoff Feinkost GmbH

Stammhaus Haltern am See
Annabergstraße 150
45721 Haltern am See
Tel. +49 (0) 23 64 • 93 88-0
Fax +49 (0) 23 64 • 93 88-438

Betrieb Bayern
Robert-Bosch-Straße 15
85235 Odelzhausen
Tel. +49 (0) 81 34 • 555 44-0
Fax +49 (0) 81 34 • 555 44-38

Betrieb Cuxhaven
Neufelder Straße 16
27472 Cuxhaven
Tel. +49 (0) 47 21 • 79 66-0
Fax +49 (0) 47 21 • 79 66-66

Geschäftsführer: Alfons A. Dahlhoff, Robert Augustin
USt.-IdNr.: DE 170869876
Sitz der Gesellschaft: Haltern am See
Registergericht: Gelsenkirchen HRB 6070

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Die Lieferungen erfolgen zu den nachstehenden Bedingungen. Der Käufer erkennt diese mit Auftragserteilung als allein bindend an. Nebenabreden oder Abweichungen von diesen Bestimmungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
2. Alle Angebote sind freibleibend. Die Preisliste wendet sich ausschließlich an Gewerbetreibende. Alle Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.
3. Es gelten die am Tage der Lieferung, lt. Preisliste, gültigen Preise zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
4. Jede Lieferung ist sogleich bei Annahme auf Gewicht, Inhalt und Beschaffenheit zu prüfen. Beanstandungen müssen uns unverzüglich am gleichen Tag mitgeteilt werden.
5. Die Zahlung hat netto Kasse innerhalb 14 Tagen nach Rechnungsstellung zu erfolgen.
6. Die Ware bleibt gem. § 455 BGB bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
7. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Seiten Haltern am See.
8. Wenn als Zahlungsweg zwischen Käufer und Verkäufer das SEPA-Lastschriftverfahren vereinbart wurde, verpflichtet sich der Käufer, das dazu notwendige Mandat zu erteilen und für eine ausreichende Deckung des Kontos bei Fälligkeit zu sorgen. Die Frist für die Vorabankündigung (Prenotification) wird auf einen Tag verkürzt
9. Sollten einzelne der vorstehenden Bestimmungen teilweise unwirksam sein oder werden, bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.
10. Jeder Kunde verpflichtet sich, beim Käufer eine E-Mail-Adresse zu hinterlegen und Änderungen der E-Mail-Adressen unverzüglich mitzuteilen. Der Verkäufer wird diese E-Mail-Adresse, sofern der Käufer dies wünscht, ausschließlich zum Zwecke der Aktualisierung von Produktspezifikationen und Allergenen verwenden. Käufer, die trotz Aufforderung keine E-Mail-Adresse beim Verkäufer hinterlegen, können ihrerseits gegen den Verkäufer keine Ansprüche aus der Verletzung der Pflichten aus der LMIV geltend machen, sofern diese nicht auch entstanden wären, wenn der Käufer eine E-Mail-Adresse beim Verkäufer hinterlegt hätte.