

FRISCHFISCH

Empfehlungen für die Sommerküche



Bestellungen ab 5kg
sortiert, bis 12 Uhr
bestellen



Versand via Express
Paket-Dienstleister,
tropffrei in gekühlter
Styroporkiste



Zustellung innerhalb
48h im SB Union Absatz-
gebiet, Abrechnung
via SB Union



Guten Appetit!
Frischer Fisch
aus aller Welt.

TAGESAKTUELLE PREISE

finden Sie über den QR-Code oder über www.sbunion.de/frischfisch





GANZE FISCHE (ausgenommen)



Ehlers Lachsforelle mit Kopf, ca. 600 g

Die Haut der Lachsforelle sollte beim Grillen oder Backen eingeschnitten werden, sodass sie im eigenen Saft garen kann. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Bei dieser Art der Zubereitung wird die Haut der Lachsforelle knusprig.

Herkunft: Aquakultur Dänemark

SB-Union-Art. Nr.: 770634



Ehlers Forelle 16er DK, mit Kopf, ca. 300 g

Forellen lassen sich auf verschiedenste Weise zubereiten. Der Fisch kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt oder gebacken werden. Es gilt, dass Forelle gerne wie Lachs zubereitet wird. Außerdem lassen sich Forellen hervorragend und problemlos räuchern.

Herkunft: Aquakultur Dänemark

SB-Union-Art. Nr.: 770635



Ehlers Dorade Royal mit Kopf, ausgenommen, ca. 400 g

Das weiße, zarte und magere Fleisch eignet sich perfekt zum Grillen und zum Braten.

Herkunft: Aquakultur Türkei/Griechenland

SB-Union-Art. Nr.: 770642



Ehlers Loup de Mer ausgenommen, mit Kopf, ca. 400 g

Das Fleisch des auch genannten Wolfsbarschs ist schneeweiß und zart. Es gehört zum Feinsten, was sich aus dem Meer fischen lässt. Nicht zuletzt schätzen seine Liebhaber, dass der Loup de Mer kaum Gräten hat.

Herkunft: Aquakultur Türkei/Griechenland

SB-Union-Art. Nr.: 770641



MUSCHELN & SCHALENTIERE



Ehlers Austern Fines de Claire Gr. II, Holzkiste, 12 Stück

Austern können in vielen verschiedenen Varianten zubereitet werden. Meistens wird sie roh mit einem Spritzer Zitrone angeboten, jedoch sind sie sowohl gratiniert, als auch paniert und in heißem Öl frittiert eine wahre Delikatesse.

Herkunft: Aquakultur Niederlande

SB-Union-Art. Nr.: 770731



Ehlers Crevetten 2 kg MAP (pro Stück 40-60 g)

Küchenfertige Garnelen können direkt verarbeitet werden. Man kann sie braten, dünsten, grillen oder kochen. Sie eignen sich außerdem als Einlage für Suppen oder Salate, Crevetten können aber auch für Hauptgerichte verwendet werden.

Herkunft: Aquakultur Spanien

SB-Union-Art. Nr.: 770666



Ehlers Vongole

ca. 1 kg (ca. 65 Stück)

Vongolen können als Belag für die Pizza, für Spaghetti Vongole oder auch zu Paella verwendet werden.

Herkunft: Nordostatlantik

SB-Union-Art. Nr.: 770675



SPANIEN



Ehlers Miesmuscheln pasteurisiert 10x1 kg MAP

Da die Miesmuscheln bereits gekocht sind, ist dieses Produkt perfekt für die „schnelle Küche“ geeignet. Die Ware nimmt wenig Vorbereitung in Anspruch und kann sofort zubereitet werden, beispielsweise als Nudel- oder Reisgericht.

Herkunft: Spanien

SB-Union-Art. Nr.: 770702



Ehlers Pulpo pasteurisiert MAP 800-1100 g

Da der Pulpo bereits gekocht ist, ist dieser perfekt für die „schnelle Küche“ geeignet. Die Ware nimmt wenig Vorbereitung in Anspruch und kann direkt zum Braten, Grillen oder mariniert zum Salat zubereitet werden.

Herkunft: mittlerer Ostatlantik

SB-Union-Art. Nr.: 770701



Ehlers Gambas 40/50 MAP, ca. 2 kg

Gambas werden gerne als Basis für Saucen verwendet. Auch gegrillt oder als Reisgericht können Gambas zubereitet werden.

Herkunft: Bangladesch

SB-Union-Art. Nr.: 770700



ITALIEN



Ehlers Sardine mit Kopf, ca. 60 Stück

Mit ihrem würzigen und relativ fettreichen Fleisch sind Sardinen ideal zum Grillen geeignet, man kann sie natürlich auch braten oder gratinieren.

Herkunft: Mittelmeer

SB-Union-Art. Nr.: 770711



Ehlers Sardelle mit Kopf, ca. 70-90 Stück

Frische Sardellen sollten vor der Zubereitung einige Stunden in Wasser oder Milch eingelegt werden, das mindert den starken Eigengeschmack. Anschließend kann der Speisefisch zum Beispiel in Olivenöl gebraten oder in Pflanzenfett frittiert werden.

Herkunft: Nordostatlantik

SB-Union-Art. Nr.: 770712



EXOTEN



Ehlers Red Snapper mit Kopf, ca. 1-2 kg

Das Fleisch des Red Snappers enthält wenig Gräten und hat eine feste, trockene Konsistenz, das setzt allerdings nichts an seinem Geschmack aus. Seine Verwendung ist sehr vielseitig, ob Grillen, Dünsten, Braten, Pochieren – der Red Snapper bietet sich für alles an.

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

SB-Union-Art. Nr.: 770683



Ehlers Zackenbarsch mit Kopf, ca. 1-2 kg

Der Fisch eignet sich zum Pochieren, Braten, Grillen, Sautieren, Dämpfen oder auch als Sushi und Sashimi. Da der Zackenbarsch selbst schon sehr aromatisch schmeckt, sollte dieser nur mit milden Gewürzen und Kräutern zubereitet werden.

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

SB-Union-Art. Nr.: 770682



FILETS, LOINS, STEAKS & MSC



Ehlers Lachs-Steaks ca. 200 g

Das Lachs-Steak eignet sich gut zur Grillsaison, kann aber auch in der Pfanne zubereitet werden.

Herkunft: Norwegen

SB-Union-Art. Nr.: 770733



Ehlers Seesaiblingsfilet ca. 200 g

Der Saibling eignet sich für die typischen Zubereitungsarten für Fisch, beispielsweise zum Dämpfen, Braten, Pochieren, Garen, Grillen oder auch zum Räuchern.

Herkunft: Aquakultur Island

SB-Union-Art. Nr.: 770626



Ehlers Schwertfisch-Steaks ca. 150-300 g

Für Gulasch und Eintöpfe ist der Schwertfisch zu empfehlen. Gegrillt oder als Sashimi ebenfalls ein Genuss. Sowohl Schwanz und Flosse können verzehrt werden.

Herkunft: westlicher oder östlicher Indischer Ozean

SB-Union-Art. Nr.: 770723



Ehlers Thunfisch Steaks ca. 150-300 g

Als Filet oder Steak ein Genuss, das helle bis dunkelrote Fleisch lässt sich gut braten und grillen.

Herkunft: westlicher Indischer Ozean

SB-Union-Art. Nr.: 770722

EMPFEHLUNGEN für die Sommerküche



C+C großmarkt



UNION
Großmarkt GmbH

Bad Hersfeld Telefon: 06621/9271-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-18 Uhr, Sa. 8-13 Uhr

Cölbe Telefon: 06421/8826-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-19 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Erfurt Telefon: 0361/77842-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 6-18 Uhr, Sa. 7-13 Uhr

Eschwege Telefon: 05651/9589-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-18 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Gießen Telefon: 0641/96203-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-19 Uhr, Sa. 7-15 Uhr

Göttingen Telefon: 0551/50430-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-19 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Gotha Telefon: 03621/3076-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-18 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Kassel Telefon: 0561/95895-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-19 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Petersberg Telefon: 0661/9436-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-18:30 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Alle Angebotspreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, bei Abnahme von Original-Einheiten. Abgabe analog Ihrer sonstigen Bezugsvolumen.

Für Druckfehler keine Haftung. Irrtum für den Gesamthalt vorbehalten.

Alle lebensmittelrechtlich relevanten Informationen zu den aufgeführten Artikeln können Sie unter www.sunion.de/lmiv einsehen.

www.sunion.de