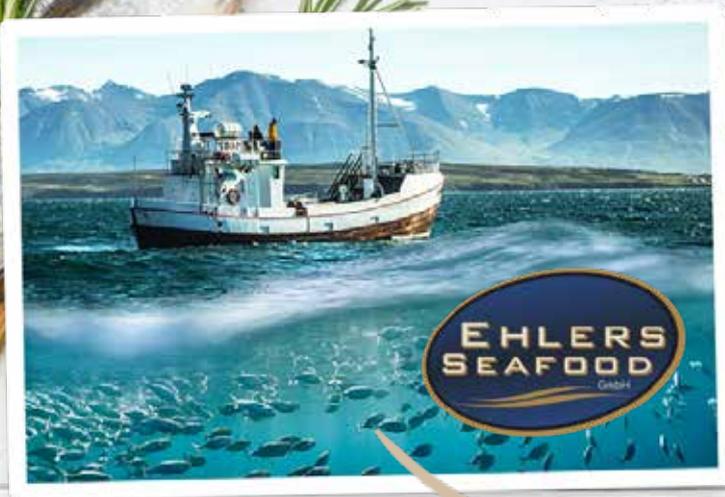


FRISCH-FISCH



TAGESAKTUELLE PREISE

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



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.



FILETS, LOINS, STEAKS & MSC



SB-Union-Art. Nr.

770622 **Ehlers Lachsfilet Trimm-C**, mit Haut, ca. 1,4 - 1,8 kg
Herkunft: Aquakultur Norwegen, Fangart: Umschließungsnetze und Hebenetze

770623 **Ehlers Lachsfilet Trimm-D**, mit Haut, ca. 1,4 - 1,8 kg
Herkunft: Aquakultur Norwegen, Fangart: Umschließungsnetze und Hebenetze

770624 **Ehlers Lachsfilet Trimm-D**, handfiletiert, mit Haut, ca. 1,4 kg
Herkunft: Nordostatlantik, Fangart: Hebenetze

770669 **Ehlers Lachsfilet**, ca. 180 - 220 g
Herkunft: Aquakultur Norwegen, Fangart: Hebenetze

770734 **Ehlers Lachsloins**, ca. 600 g
Herkunft: Aquakultur Norwegen, Fangart: Hebenetze

wissenschaftlicher Name: *Salmo salar*

Der Lachs ist in der Küche vielseitig einsetzbar in der Pfanne und auf dem Grill, im Backofen, in Ragouts und Suppen, in Sushi und Sashimi oder auf dem kalten Büfett, sowie in Pasteten und Mousse.



SB-Union-Art. Nr.

770733 **Ehlers Lachs-Steaks**, ca. 200-300 g

wissenschaftlicher Name: *Salmo salar*

Herkunft: Norwegen

Fangart: Hebenetze

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



SB-Union-Art. Nr.

770617 **Ehlers Seelachsfilet**, ca. 200-400 g

770618 **Ehlers Seelachsfilet**, ca. 400-600 g

770674 **MSC Ehlers Seelachsfilet**, ca. 400 - 600 g

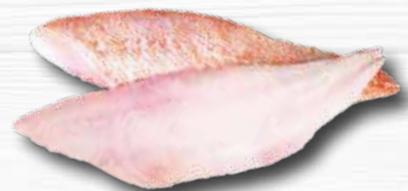
770616 **Ehlers Seelachsloins**, ca. 300 g

wissenschaftlicher Name: *Pollachius virens*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Der Seelachs ist fest im Biss und aromatisch-kraftig im Geschmack. Dadurch, dass er leicht zuzubereiten ist, kann der Fisch perfekt für den alltäglichen Gebrauch verwendet werden.



SB-Union-Art. Nr.

770615 **Ehlers Rotbarschfilet**, ca. 160-200 g

770673 **MSC Ehlers Rotbarschfilet**, ca. 150-180 g

770735 **Ehlers Rotbarschloins**, ca. 100 g

wissenschaftlicher Name: *Sebastes marinus*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Der Rotbarsch hat eine feste Konsistenz und eignet sich deshalb besonders gut zum Braten. Der Fisch ist gar, wenn er glänzt und glasig-weißlich ist.



SB-Union-Art. Nr.

770619 **Ehlers Kabeljaufilet**, ca. 400-600 g

770672 **MSC Ehlers Kabeljaufilet**, ca. 400-600 g

770669 **Ehlers Kabeljauloins**, ca. 400 g

wissenschaftlicher Name: *Gadus Morhua*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Das Kabeljaufilet ist ein weißes Fleisch. Kabeljaufilet kann im Backofen überbacken oder auch in der Pfanne gebraten werden. Wenn man den Fisch mit Zitrone beträufelt, bleibt er in seiner Konsistenz schön fest und zerfällt nicht so leicht bei der Zubereitung.



SB-Union-Art. Nr.

770703 **Ehlers Skreifilet**, ohne Haut, ca. 400-600 g,
Fangart: Haken und Langleinen - **SAISON** -

770668 **Ehlers Skreifilet**, mit Haut, ca. 400-600 g, Fangart: Haken und Leinen - **SAISON** -

770662 **Ehlers Skrei Loins**, mit Haut, ca. 300 g, Fangart: Longline - **SAISON** -

wissenschaftlicher Name: *Gadus Morhua*

Herkunft: Nordostatlantik

Skrei, den arktischen Winterkabeljau, gibt es nur in Norwegen und nur von Januar bis April. Der Skrei hat zartes, hellweißes Fleisch und ist durch seine lange Wanderung schön fest und mager, es schmeckt aromatisch mit einer leicht salzigen Note.



FILETS, LOINS, STEAKS & MSC



SB-Union-Art. Nr.

- 770651 **Ehlers Zanderfilet**, mit Haut, ca. 200-400 g, Herkunft: Holland Eiselmeer
- 770645 **Ehlers Zanderfilet**, mit Haut, ca. 300-500 g, Herkunft: Europa – Binnengewässer
- 770671 **Ehlers Zanderfilet**, ohne Haut, ca. 100-300 g, Herkunft: Europa – Binnengewässer

wissenschaftlicher Name: Stizostedion Lucioperca
Fangart: Grundscherbrettetze

Sein außerordentlich festes, weißes und mageres Fleisch ist eine Besonderheit mit dezentem Geschmack und zartem Biss. Das Zanderfilet ist grätenarm und lässt sich wunderbar braten oder dünsten.



SB-Union-Art. Nr.

- 770646 **Ehlers Scholle küchenfertig**, ca. 400 g
- 770620 **Ehlers Schollenfilet**, mit Haut, ca. 120 g
- 770621 **Ehlers Schollenfilet**, ohne Haut, ca. 120 g

wissenschaftlicher Name: Pleuronectes Platessa
Herkunft: Nordostatlantik
Fangart: Schleppnetze

Das weiße Fleisch der Scholle ist wohlschmeckend, sehr zart und durch seine relativ feste Konsistenz sehr beliebt in der Küche.

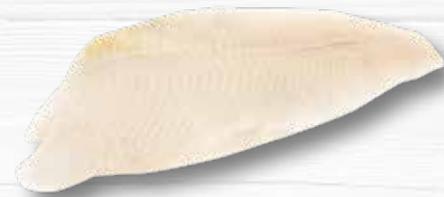


SB-Union-Art. Nr.

- 770644 **Ehlers Dorade Royal Filet**, ca. 100 g

wissenschaftlicher Name: Sparus Aurata
Herkunft: Aquakultur Türkei/Griechenland
Fangart: Umschließungsnetze und Hebenetze

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



SB-Union-Art. Nr.

- 770652 **Ehlers Heilbuttfilet weiß**, mit Haut, ca. 1-2 kg

wissenschaftlicher Name: Hippoglossus hippoglossus
Herkunft: Nordostatlantik
Fangart: Schleppnetze

Der Heilbutt hat weißes, festes Fleisch, aus dem sich wunderbare Filets schneiden lassen. Die Konsistenz erinnert an helles Kalbfleisch.



SB-Union-Art. Nr.

- 770653 **Ehlers Victoriabarschfilet**, mit Haut, ca. 200-400 g

wissenschaftlicher Name: Lates niloticus
Herkunft: Afrika
Fangart: Wadennetze

Das weiße bis leicht rötliche Fleisch des Victoriabarschs ist fest und sehr aromatisch, sein Geschmack wird häufig mit dem von Hühnchen verglichen. Vicotriabarsch eignet sich für zahlreiche Zubereitungsarten: Aufgrund seiner Konsistenz eignet sich der Fisch sehr gut zum Grillen.



SB-Union-Art. Nr.

- 770720 **Ehlers Karpfenfilet**, mit Haut, ca. 400-600 g - **SAISON** -
- 770721 **Ehlers Karpfenfilet**, ohne Haut, ca. 400-600 g - **SAISON** -

wissenschaftlicher Name: Cyprinus carpio
Herkunft: Aquakultur Deutschland, Polen, Tschechien
Fangart: Hebenetze

Der Karpfen eignet sich grundsätzlich für viele Zubereitungsarten, wie beispielsweise braten, im Backofen backen, auf dem Grill zubereiten, dämpfen oder dünsten.



FILETS, LOINS, STEAKS & MSC



SB-Union-Art. Nr.

770627 **Ehlers Thunfisch Sashimi**, ca. 2,5-3,5 kg,
Fangart: Haken und Leinen – Langleine (treibend)

770628 **Ehlers Thunfischerzeugnis**, 96% Thunfisch, aufgetaut, ca. 3-3,5 kg,
Fangart: Haken und Leinen

wissenschaftlicher Name: *Thuna albacares*

Herkunft: Mittlerer Westatlantik oder Mittlerer Ostatlantik

Der rohe, sehr dünn geschnittene Fisch wird in der japanischen Küche als Sashimi bezeichnet. Besonders Thunfisch, Lachs oder Markelen werden gerne für Sashimi verwendet.



SB-Union-Art. Nr.

770722 **Ehlers Thunfisch-Steaks**, ca. 150-300 g

wissenschaftlicher Name: *Thunnus albacares*

Herkunft: westlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

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



SB-Union-Art. Nr.

770723 **Ehlers Schwertfisch-Steaks**, ca. 150-300 g

wissenschaftlicher Name: *Xiphias gladius*

Herkunft: westlicher oder östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

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



SB-Union-Art. Nr.

770629 **Ehlers Schwertfischfilet**, ca. 2,5-3,5 kg

wissenschaftlicher Name: *Xiphias gladius*

Herkunft: westlicher oder östlicher Indischer Ozean

Fangart: Longline

Der aromatische und feste Geschmack des Schwertfisch kommt am besten zur Geltung, wenn dieser in Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft und Olivenöl mariniert und anschließend gebrillt wird. Doch auch gebraten oder gekocht ist sein Geschmack besonders.



SB-Union-Art. Nr.

770625 **Ehlers Steinbeißerfilet**, ca. 200-800 g

wissenschaftlicher Name: *Anarchidas lupus*

Herkunft: Nordatlantik

Fangart: Schleppnetze

Das relativ feste Fleisch des Steinbeißers eignet sich gut zum Braten, Pochieren und Dämpfen. Mit klassischen Zutaten wie Senf(sauce) und Kartoffeln, harmoniert er als Kochfisch ebenfalls sehr gut.



SB-Union-Art. Nr.

770626 **Ehlers Seesaiblingsfilet**, ca. 200-400 g

wissenschaftlicher Name: *Salvelinus alpinus*

Herkunft: Aquakultur Island

Fangart: Hebenetze

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



FILETS, LOINS, STEAKS & MSC



SB-Union-Art. Nr.
770630 **Ehlers Welsfilet**, ca. 200-300 g

wissenschaftlicher Name: *Clarias gariepinus*
Herkunft: Aquakultur Deutschland
Fangart: Hebenetze

Das feste, rote Fleisch ist fast grätenfrei und bleibt beim Braten in Form. Der Wels schmeckt eher nach Kalbfleisch als nach Fisch.



SB-Union-Art. Nr.
770636 **Ehlers Seeteufelfilet**, ohne Bauch, ca. 2-4 kg

wissenschaftlicher Name: *Lophius Pescatorius*
Herkunft: Nordostatlantik
Fangart: Schleppnetze

Der Seeteufel schmeckt am besten gegrillt, gebraten oder gedünstet. Man kann ihn aber auch geschmort, gebacken oder als würzigen Sud pochiert zubereiten.



SB-Union-Art. Nr.
770643 **Ehlers Loup de Mer Filet**, ca. 100 g

wissenschaftlicher Name: *Dicentrarchus labrax*
Herkunft: Aquakultur Türkei/Griechenland
Fangart: Umschließungsnetze und Hebenetze

Das Fleisch des auch genannten Wolfsbarsch 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.



SB-Union-Art. Nr.
770737 **Ehlers Blaulengloins**, ca. 300 g

wissenschaftlicher Name: *Molva Molva*
Herkunft: Nordostatlantik
Fangart: Schleppnetze

Der Blauleng ist überwiegend fettarm, eiweißreich und hat wenig Gräten, sein festes weißes Fleisch eignet sich gut zum braten, es genügt den Blauleng leicht bemehlt und gesalzen in Butter und Öl zuzubereiten.



SB-Union-Art. Nr.
306237 **Ehlers Seehechtloins**, ca. 300 g

wissenschaftlicher Name: *Merluccius Merluccius*
Herkunft: Nordostatlantik
Fangart: Schleppnetze

Das weiße, feine und feste Fleisch des Seehechts überzeugt mit seinem wohlschmeckenden Aroma, ist überwiegend fettarm und hat wenig Gräten. Das Fleisch des Seehechts eignet sich sehr gut für gekochte Gerichte, kann aber auch gegrillt, gedünstet, gebraten oder pochiert werden.



SB-Union-Art. Nr.
770694 **Ehlers Heringsfilet**, ca. 60-75 g

wissenschaftlicher Name: *Clupea harengus*
Herkunft: Nordostatlantik
Fangart: Schleppnetze

Der Hering wird als einer der wichtigsten Speisefische sowohl kalt als auch warm in Form von Sahnehering, Rollmops, Brathering, geräuchert, im Salat, gepökelt oder als Matjes – einer besonderen Zubereitungsart des Salzherings – gerne gegessen.



GANZE FISCH (ausgenommen)



SB-Union-Art. Nr.

770654 **Ehlers Lachs**, mit Kopf, ca. 5-6 kg

770655 **Ehlers Lachs**, mit Kopf, ca. 4-5 kg

770656 **Ehlers Lachs**, mit Kopf, ca. 3-4 kg

wissenschaftlicher Name: *Salmo salar*

Herkunft: Aquakultur Norwegen

Fangart: Hebenetze

Der Lachs ist in der Küche vielseitig einsetzbar in der Pfanne und auf dem Grill, im Backofen, in Ragouts und Suppen, in Sushi und Sashimi oder auf dem kalten Büfett, sowie in Pasteten und Mousse.



SB-Union-Art. Nr.

770634 **Ehlers Lachsforelle**, mit Kopf, ca. 600 g

wissenschaftlicher Name: *Oncorhynchus mykiss*

Herkunft: Aquakultur Dänemark

Fangart: Hebenetze

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.



SB-Union-Art. Nr.

770635 **Ehlers Forelle**, 16er DK, mit Kopf, ca. 300-400 g

wissenschaftlicher Name: *Salmo trutta*

Herkunft: Aquakultur Dänemark

Fangart: Hebenetze

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. Außerdm lassen sich Forellen hervorragend und problemlos räuchern.



SB-Union-Art. Nr.

770632 **Ehlers Kabeljau**, ohne Kopf, ca. 1-2 kg

wissenschaftlicher Name: *Gadus Morhua*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Der Kabeljau hat ein sehr weißes Fleisch. Er kann im Backofen oder in der Pfanne zubereitet werden.



SB-Union-Art. Nr.

770642 **Ehlers Dorade Royal**, mit Kopf, ausgenommen, ca. 400-600 g

wissenschaftlicher Name: *Sparus Aurata*

Herkunft: Aquakultur Türkei/Griechenland

Fangart: Hebenetze

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



SB-Union-Art. Nr.

770647 **Ehlers Scholle**, mit Kopf, ca. 400-600 g

wissenschaftlicher Name: *Pleuronectes Platessa*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Das weiße Fleisch der Scholle ist wohlschmeckend, sehr zart und durch seine relativ feste Konsistenz sehr beliebt in der Küche.



GANZE FISCHE (ausgenommen)



SB-Union-Art. Nr.

770657 **Ehlers Seeteufel**, ohne Kopf, ca. 2-4 kg

770690 **Ehlers Seeteufel**, ganz, mit Kopf, ca. 4-6 kg

wissenschaftlicher Name: *Lophius piscatorius*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Der Seeteufel schmeckt am besten gegrillt, gebraten und gedünstet, man kann ihn aber auch geschmort, gebacken oder als würzigen Sud zubereiten.



SB-Union-Art. Nr.

770637 **Ehlers Seezunge**, ohne Haut, mit Kopf, ca. 200-300 g,
Fangart: Grundscherbrett-Hebenetze

770638 **Ehlers Seezunge**, mit Haut, mit Kopf, ca. 300-400 g, Fangart: Schleppnetze

wissenschaftlicher Name: *Solea solea*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze, Grundscherbrett-Hosennetze

Die Seezunge ist ein Plattfisch und kann im Ganzen gebraten oder gedünstet werden. Das Fleisch ist weiß, fest und durch sein leicht nussiges Aroma, unverwechselbar im Geschmack.



SB-Union-Art. Nr.

770641 **Ehlers Loup de Mer**, ausgenommen, mit Kopf, ca. 400-600 g

wissenschaftlicher Name: *Dicentrarchus labrax*

Herkunft: Aquakultur Türkei/Griechenland

Fangart: Hebenetze

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.



SB-Union-Art. Nr.

770658 **Ehlers Steinbutt**, mit Kopf, ca. 500 g - 1 kg

770659 **Ehlers Steinbutt**, mit Kopf, ca. 1-2 kg

wissenschaftlicher Name: *Psetta Maxima*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Der Steinbutt sollte immer möglichst natürlich zubereitet werden, denn je mehr gewürzt oder paniert wird, desto mehr wird der spezielle Eigengeschmack überdeckt. Der Fisch lässt sich braten, grillen und pochieren.



SB-Union-Art. Nr.

770631 **Ehlers Schellfisch**, mit Kopf, ca. 1,5 kg

wissenschaftlicher Name: *Melanogrammus Aeglefinus*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Schellfisch kann gegart, gedünstet oder als panierte Variante zubereitet werden. Auch frittiert oder gebraten ist er zu genießen.



SB-Union-Art. Nr.

770692 **Ehlers Knurrhahn**, mit Kopf, ca. 500 g

wissenschaftlicher Name: *Trigla lucerna*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Der rote Knurrhahn hat festes, weißes Fleisch und ist vor allem im Herbst wohlschmeckend. In der Küche wird der Knurrhahn gern für Fischsuppen und Fischeintöpfe verwendet.



GANZE FISCHE (ausgenommen)



SB-Union-Art. Nr.

770693 **Ehlers Hering**, mit Kopf, ca. 200 g

770661 **Ehlers Kuttermatjes**, ohne Kopf, MAP 10x ca. 90 g

wissenschaftlicher Name: *Clupea harengus*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Der Hering wird als einer der wichtigsten Speisefische sowohl kalt als auch warm in Form von Sahnehering, Rollmops, Brathering, geräuchert, im Salat, gepökelt oder als Matjes – einer besonderen Zubereitungsart des Salzherings – gerne gegessen.



SB-Union-Art. Nr.

770663 **Ehlers Skrei**, ohne Kopf, mit Kopf, ca. 2-4 kg, Fangart: Longline - **SAISON** -

770665 **Ehlers Skrei**, ohne Kopf, ca. 4-6 kg, Fangart: Haken und Langleinen - **SAISON** -

wissenschaftlicher Name: *Gadus Morhua*

Herkunft: Nordostatlantik

Skrei, den arktischen Winterkabeljau, gibt es nur in Norwegen von Januar bis April. Der Skrei hat zartes, hellweißes Fleisch und ist durch seine lange Wanderung schön fest und mager. Es schmeckt aromatisch mit einer leicht salzigen Note.



SB-Union-Art. Nr.

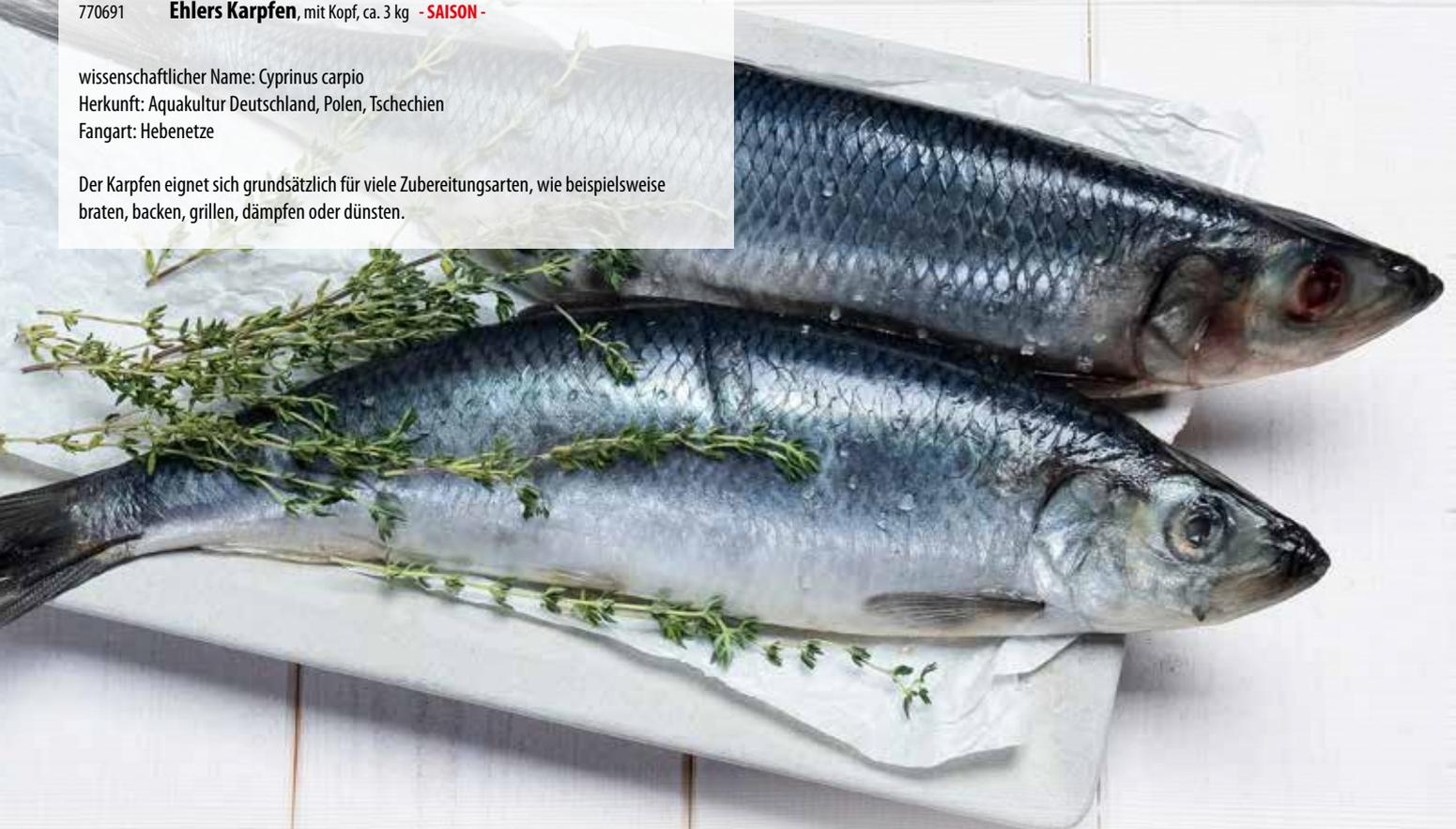
770691 **Ehlers Karpfen**, mit Kopf, ca. 3 kg - **SAISON** -

wissenschaftlicher Name: *Cyprinus carpio*

Herkunft: Aquakultur Deutschland, Polen, Tschechien

Fangart: Hebenetze

Der Karpfen eignet sich grundsätzlich für viele Zubereitungsarten, wie beispielsweise braten, backen, grillen, dämpfen oder dünsten.





MUSCHELN & SCHALENTIERE



SB-Union-Art. Nr.

770731 **Ehlers Austern Fines de Claire**, Gr. II, Holzkiste, 12 Stück,
Herkunft: Aquakultur Niederlande, Fangart: Dredgen

770732 **Ehlers Schottische Austern**, Gr. II, Holzkiste, 12 Stück,
Herkunft: Aquakultur Schottland, Fangart: Fallen

wissenschaftlicher Name: *Crassostrea gigas*

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.



SB-Union-Art. Nr.

770666 **Ehlers Crevetten**, 2 kg MAP (pro Stück 40-60 g)

wissenschaftlicher Name: *Litopenaeus vannamei*

Herkunft: Aquakultur Spanien

Fangart: Wadennetze

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.



SB-Union-Art. Nr.

770650 **Ehlers Krabbenfleisch**, 500 g MAP, konserviert

wissenschaftlicher Name: *Crangon crangon*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Hebenetze

Krabbenfleisch ist vielseitig einsetzbar. So kann man zum Beispiel Eierpfannkuchen mit Krabben, Krabbenfrikadellen, Krabbensoufflé oder Krabbensauce süßsauer zubereiten.



SB-Union-Art. Nr.

770675 **Ehlers Vongole**, ca. 1 kg (ca. 65 Stück)

wissenschaftlicher Name: *Ruditapes philippinarum*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Umschließungsnetze

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

SB-Union-Art. Nr.

770724 **Ehlers Föhler Muscheln Extra**, 10 kg Sack,
Fangart: Reusen oder Fallen - **SAISON** -

770660 **Ehlers Föhler Muscheln**, 1,5 kg MAP, Fangart: Dredgen - **SAISON** -

wissenschaftlicher Name: *Mytilus Edulis*

Herkunft: Aquakultur Niederlande

Aus Miesmuscheln lässt sich eine Muschelsuppe herstellen, weitere Muschelgerichte sind Reispfannen, frittierte Muschelspieße, Spaghetti mit Muscheln oder Muscheln in Tomatensauce.





SPANIEN

Bestellzeiten:

- Bestellung bis Vorwoche Mittwoch 12:00 Uhr
- Auslieferung an Kunden Folgewoche Dienstag oder Mittwoch



SB-Union-Art. Nr.

770676 **Ehlers Sepia klein**, ca. 200-400 g

770677 **Ehlers Sepia sauber**, ca. 400-600 g

wissenschaftlicher Name: *Sepia officinalis*

Herkunft: mittlerer Ostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Das Fleisch des Sepia muss vor der Zubereitung entweder weich geklopft oder blanchiert werden. Anschließend kann man das Fleisch in Stück geschnitten braten, grillen oder panieren und frittieren.



SB-Union-Art. Nr.

770679 **Ehlers Tintenfischstreifen**, ca. 80-100 g

wissenschaftlicher Name: *Dosidicus gigas*

Herkunft: Südwestpazifik

Fangart: Haken und Langleinen

Bei großen Tintenfischen können Sie das Fleisch vor der Zubereitung weich klopfen, Sepien können Sie grillen, braten oder auch schmoren, auch gefüllt und im Ofen gegart können Sie zubereitet werden. Am beliebtesten sind Sepien paniert oder frittiert.



SB-Union-Art. Nr.

770678 **Ehlers Calamar XL**, ca. 400 g

wissenschaftlicher Name: *Dosidicus gigas*

Herkunft: Nordwestpazifik

Fangart: Schleppnetze

Das Fleisch der Kalamare ist fest und mager. Es lässt sich roh zum Beispiel als Sushi verzehren, man kann das Fleisch außerdem kurz kochen, anbraten, grillen, frittieren oder schmoren.



SB-Union-Art. Nr.

770700 **Ehlers Gambas**, 40/50 MAP, ca. 2 kg

wissenschaftlicher Name: *Liopenaeus vannamei*

Herkunft: Bangladesch

Fangart: Hebenetze

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





SPANIEN

Bestellzeiten:

- Bestellung bis Vorwoche Mittwoch 12:00 Uhr
- Auslieferung an Kunden Folgewoche Dienstag oder Mittwoch



SB-Union-Art. Nr.

770701 **Ehlers Pulpo pasteurisiert**, MAP 800-1100 g

wissenschaftlicher Name: Octopus vulgaris

Herkunft: mittlerer Ostatlantik

Fangart: Schleppnetze

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.



SB-Union-Art. Nr.

770702 **Ehlers Miesmuscheln pasteurisiert**, 10x1 kg MAP

wissenschaftlicher Name: Mytilus galloprovincialis

Herkunft: Spanien

Fangart: Reusen und Fallen

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.



SB-Union-Art. Nr.

770680 **Ehlers Stockfisch Lummerstücke**, ca. 500 - 700 g

wissenschaftlicher Name: Molva molva

Herkunft: Nordatlantik

Fangart: Haken und Langleinen

Der frische Kabeljau, aus dem der Stockfisch gemacht wird, ist ein sehr hochwertiger Fisch, reich an Proteinen und Mineralsalzen. Den Fisch kann man in große Würfel schneiden, in Backteig tauchen und goldbraun ausbacken.





ITALIEN

Bestellzeiten:

- Bestellung bis Vorwoche Freitag 10:00 Uhr
- Auslieferung an Kunden Folgewoche Dienstag oder Mittwoch



SB-Union-Art. Nr.

770704 **Ehlers Bonito/Tombarelli**, mit Kopf, ca. 1 kg

wissenschaftlicher Name: *Auxis Rochei*

Herkunft: Mittelmeer

Fangart: Umschließungsnetze

Das Fleisch des Bonitos hat ein nussiges Aroma und eignet sich sehr gut für die Kombination mit anderen Speisen. Auch roh kann der Fisch verzehrt werden.



SB-Union-Art. Nr.

770705 **Ehlers Seebrasse/Pagello**, mit Kopf, ca. 100 g

wissenschaftlicher Name: *Pagellus Erythrinus*

Herkunft: westl. Mittelmeer

Fangart: Schleppnetze

Die Seebrasse kann gegrillt oder im Backofen zubereitet werden.



SB-Union-Art. Nr.

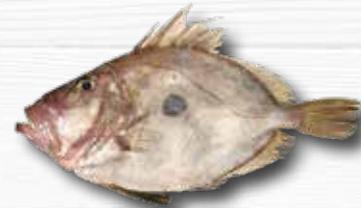
770706 **Ehlers Meeräschen/Cefalo**, mit Kopf, ca. 400-600 g

wissenschaftlicher Name: *Liza Ramada*

Herkunft: Italien

Fangart: Kiemen- und Verwickelnetze

Die Meeräsche ist ein beliebter Speisefisch. Sie kann geräuchert, kalt oder warm, gegrillt oder gebacken zubereitet werden.



SB-Union-Art. Nr.

770707 **Ehlers Petersfisch**, ganz, mit Kopf, ca. 1-2 kg

wissenschaftlicher Name: *Zeus faber*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Der Petersfisch sollte am besten nicht zu stark gewürzt und schonend, poschiert oder gedämpft zubereitet werden. Man kann den Fisch aber auch im Ofen mit etwas Olivenöl und Lorbeerblättern backen.



SB-Union-Art. Nr.

770711 **Ehlers Sardine**, mit Kopf, ca. 60 Stück

wissenschaftlicher Name: *Sardina Pilchardus*

Herkunft: Mittelmeer

Fangart: Schleppnetze

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



SB-Union-Art. Nr.

770712 **Ehlers Sardelle**, mit Kopf, ca. 70-90 Stück

wissenschaftlicher Name: *Engraulis encrasicolus*

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

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.



ITALIEN

Bestellzeiten:

- Bestellung bis Vorwoche Freitag 10:00 Uhr
- Auslieferung an Kunden Folgewoche Dienstag oder Mittwoch



SB-Union-Art. Nr.

770708 **Ehlers Heuschreckenkrebe**, ca. 40-60 g

wissenschaftlicher Name: Squilla Mantis

Herkunft: westliches Mittelmeer

Fangart: Schleppnetze

Die Heuschreckenkrebe haben weiches Fleisch. Sie sind angenehm mild-fein im Geschmack und können gegrillt oder gebraten zubereitet werden.



SB-Union-Art. Nr.

770709 **Ehlers Seeigel**, ca. 30 Stück

wissenschaftlicher Name: Paracentrotus Lividus

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Haken und Leinen

Seeigel löffelt man in der Regel direkt aus der Schale. Mit ein paar Tropfen Zitrone und frischem Brot mit gesalzener Butter, gehört der Seeigel zu einem salzig-süßlich, erfrischendem Geschmackserlebnis.



SB-Union-Art. Nr.

770710 **Ehlers Meerestrüffel**, ca. 50 Stück, ca. 1 kg

wissenschaftlicher Name: Venus Verrucosa

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Nach dem Kochen gleicht die Konsistenz der Meerestrüffel der von Krebsfleisch. Ihr Geschmack ist sehr mild.





EXOTEN

Bestellzeiten:

- Bestellung bis Vorwoche Freitag 10:00 Uhr
- Auslieferung an Kunden Folgewoche täglich



SB-Union-Art. Nr.

770683 **Ehlere Red Snapper**, mit Kopf, ca. 1-2 kg

wissenschaftlicher Name: *Lutjanus argentimaculatus*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

Das Fleisch des Red Snappers enthält wenig Gräten und hat eine feste, trockene Konsistenz, dass 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.



SB-Union-Art. Nr.

770685 **Ehlere Red Snapper Filet**, ca. 300-500 g

wissenschaftlicher Name: *Lutjanus argentimaculatus*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

Das Fleisch des Red Snappers enthält wenig Gräten und hat eine feste, trockene Konsistenz, dass 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.



SB-Union-Art. Nr.

770682 **Ehlere Zackenbarsch**, mit Kopf, ca. 1-2 kg

wissenschaftlicher Name: *Epinephelus malabaricus*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

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.



SB-Union-Art. Nr.

770689 **Ehlere Zackenbarsch Filet**, ca. 200 g

wissenschaftlicher Name: *Epinephelus malabaricus*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

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.



SB-Union-Art. Nr.

770684 **Ehlere Mahi Mahi**, mit Kopf, ca. 3-6 kg

wissenschaftlicher Name: *Coryphaena hippurus*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

Gilt als einer der schmackhaftesten Fische, mild und aromatisch im Geschmack, zartes Fleisch. Zur Zubereitung genügen leichte Kräuter und Gewürze.



SB-Union-Art. Nr.

770686 **Ehlere Mahi Mahi Filet**, ca. 300-500 g

wissenschaftlicher Name: *Coryphaena hippurus*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

Gilt als einer der schmackhaftesten Fische, mild und aromatisch im Geschmack, zartes Fleisch. Zur Zubereitung genügen leichte Kräuter und Gewürze.



EXOTEN

Bestellzeiten:

- Bestellung bis Vorwoche Freitag 10:00 Uhr
- Auslieferung an Kunden Folgewoche täglich



SB-Union-Art. Nr.

770687 **Ehlers Papageifisch**, mit Kopf, ca. 1-2 kg

wissenschaftlicher Name: *Scarus ghobban*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

Festes, saftiges und weißes Fleisch mit mildem Geschmack. Gekocht, gedünstet, gebraten oder gegrillt ein Genuss.



SB-Union-Art. Nr.

770688 **Ehlers Papageifisch Filet**, ca. 300-500 g

wissenschaftlicher Name: *Scarus ghobban*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

Festes, saftiges und weißes Fleisch mit mildem Geschmack. Gekocht, gedünstet, gebraten oder gegrillt ein Genuss.



SB-Union-Art. Nr.

770681 **Ehlers Rote Meerbarbe**, mit Kopf, ca. 200 g

wissenschaftlicher Name: *Parupeneus indicus*

Herkunft: östlicher Indischer Ozean

Fangart: Haken und Leinen

Rote Meerbarben werden gerne in würzig-feuriger Tomatensauce oder zu Ratatouille serviert. Durch ihr kräftiges Aroma harmonisiert der Fisch sehr gut mit würzigen Speisen und Beilagen. Die Rote Meerbarbe lässt sich auch im Ganzen auf dem Grill zubereiten.



TAGESAKTUELLE PREISE

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



Frischer Fisch direkt & bedarfsgerecht von der Küste in Ihren Betrieb

Einmalig online registrieren auf www.sbunion.de/frischfisch oder direkt im Markt und jede Woche die aktuelle Sortiments- und Preisübersicht erhalten.

Bestellen Sie bequem und schnell über Ihren zuständigen SB Union Betrieb und erhalten Sie die Ware direkt zugestellt.

Die Mindestabnahme beträgt **5 kg sortiert**.

Wir liefern innerhalb von 48 Stunden per Express in tropffreier Styroporbox.

Natürlich sind wir auch auf Ihre individuellen Wünsche eingestellt. Sprechen Sie uns gerne zu ganzen Tieren (Show Tieren) oder weiteren Artikeln an.



Fangfrischer Fisch, bedarfsgerecht portioniert

Verpackt in recycelter Styroporkiste, mit Frische-Folie, tropffrei, 24h garantierte Frische in der Box.



Bestellzeiten:

Bestellung	Versand	Anlieferung
Kunde bis 12 Uhr		per Go! Express bis 12 Uhr
Montag	Dienstag	Mittwoch
Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Donnerstag*	Montag	Dienstag
Freitag*	Montag	Dienstag

*Keine Mo. und Sa. Zustellung!

Versand via Express innerhalb von 48h direkt zu Ihnen in den Betrieb!

Guten Appetit!



EDEKA C+C großmarkt SB UNION
Großmarkt GmbH

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.sbunion.de/lmiv einsehen.

www.sbunion.de