

Artikelbezeichnung	Artikel-Nr.	Liefer- einheit	Berechnung s- einheit
Bücklinge, ausgenommen	2010	2,5 kg	kg
Bücklinge, rund	2020	2,5 kg	kg
Bücklingsfilet	2200	2,0 kg	kg
Bücklingsfilet Pfeffer	2201	2,0 kg	kg
Bücklings- Rollmops, geräuchert	2210	2,0 kg	kg
Butterfisch-Stücke	2290	2 kg	kg
Forellenfilet, geräuchert, ca. 125 g / Stck.	2270	Stück	kg
Forellen, geräuchert	2271	kg	kg
Heilbutt-Happen, versch. gewürzt	2041	2 kg	kg
Heilbutt kaltgeräuchert	2680	0,8-1,3 kg	kg
Lachsforellen ger.	2272	300-500 g	kg
Lachsforellenfilet ger.	2273	150-200 g	kg
Lachsheringe	2259	3 kg	kg
Makrelen geräuchert	2030	4 kg	kg
Makrelenfilethappen gemischt geräuchert	2870	2,0 kg	kg
Makrelenfilet Knoblauch	2131	2,0 kg	kg
Makrelenfilet Kräuter	2650	1,5 kg	kg
Makrelenfilet Küstenrauch	2122	1,5 kg	kg
Makrelenfilet Mexico	2101	2,0 kg	kg
Makrelenfilet Mix	2150	2,0 kg	kg
Makrelenfilet Natur	2141	2,0 kg	kg
Makrelenfilet Pfeffer	2111	2,0 kg	kg
Rauchgarnelen ger. 250 g	2920	250 g	Stck
Räucher-Aal	2350	kg	kg
Räucherlachs ungeschnitten	2017	0,800-1,500 kg	kg
Räucherlachs vorgeschnitten	2016	500 g	St.
Räucherlachs vorgeschnitten	2011	ca.1,0 kg	kg
Räucherlachs vorgeschnitten (Gravert)	2034	ca.1,0 kg	kg
Räucherpralinen, 12 g	2360	1 kg	kg
Rotbarsch-Stücke, geräuchert	2080	2 kg	kg
Schillerlocken	2000	2 kg	kg

Artikelbezeichnung	Artikel-Nr.	Liefer- einheit	Berechnung s- einheit
Schwarzer Heilbutt, geräuchert	2040	2 kg	kg
Sprotten geräuchert 1,5kg	2060	1,5 kg	kg
Sprotten geräuchert, 250g Holzkiste	2007	250 g	St.
Stremellachs, geräuchert	2590	2,0 kg	kg
Stremellachs Käse/Knoblauch	2600	2,0 kg	kg
Stremellachs Pfeffer	2580	2,0 kg	kg

Für kaltes Buffet oder Fischplatte

Lachszopf Trio o. Natur	2939	1,5 kg	kg
Heilbutt-Happen, versch. gewürzt	2041	2 kg	kg
Räucherpralinen, 12 g	2360	1,0 kg	kg
Buttermakrelenzopf		1,0 kg	kg
Stremellachs ger "Creme Dijon"	2570	1,0 kg	kg
Lachsrolle Ananas		1,0 kg	kg
Lachsschnecke	2371	1,0 kg	kg
Lachspralinen		1,0 kg	kg
Heilbuttpralinen		1,0 kg	kg
Räucherfischbuffett		2,0 kg	kg