

Lachs & Lotte

Handelsinformationen gem EU-Verordnung 1379 / 13

Lachs & Lotte
Marburger Frischfisch
Inh. Carsten Degner
Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf
Tel 06421-304100
info@lachs-und-lotte.de

Anmerkung:

Die Herkunft unserer Ware und die Fang- bzw. Produktionsmethoden sind uns wichtig. Gern geben wir Ihnen über diese Liste hinaus Auskunft über die verschiedenen Fische und die Menschen, von denen wir sie beziehen.

Unsere Partner in Dänemark und Bremerhaven arbeiten transparent und lassen sich gern über die Schulter schauen.

Wenn nicht anders bezeichnet sind unsere Waren frisch. Gefrostete TK-Ware erhalten Sie in gefrostedem Zustand (z.B. Riesengarnelen, Matjes).

Fischliste Lachs & Lotte

Bezeichnung und Erläuterung

Bezeichnung	wiss. Name	Beschreibung	Fanggebiet/Prod.Methode
Filets vom Frischfisch			
Seelachs	polachius virens	der klassische Bratfisch, schonender Tagesfang, Dänemark, handfiletiert	FAO 27.3
Kabeljau	gadus morhua	einfach lecker, schonender Tagesfang aus gesunden Beständen!, Dänemark, handfiletiert	FAO 27.3
Leng	molva molva	festes weißes Filet, schonender Tagesfang, Dänemark, handfiletiert	FAO 27.3
Schellfisch	melanogrammus aeglefinus	zum Dünsten, aber auch zum Braten, schonender Tagesfang, Dänemark, handfiletiert	FAO 27.3
Flunder (Butt)	Platichthys flesus	zarte, kleine Filets, grätenfrei, schonender Tagesfang, Dänemark, handfiletiert	FAO 27.3
Scholle <i>Filet „0“</i>	pleuronectes platessa	von der Skagen-Scholle, extragroße Sortierung von ausgewachsenen Fischen, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Rotzunge/Limandes <i>Filet</i>	glyptocephalus cynoglossus oder microstomus kitt	Unser feinstes Filet, aus der Familie der Seezungen, grätenfrei, schonender Tagesfang, Dänemark, handfiletiert	FAO 27.3
Rotzunge <i>küchenfertig</i>	glyptocephalus cynoglossus	Ganzer Fisch, Portionsgröße, ausgenommen, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Heilbutt, weißer	hypoglossus hypoglossus	Steaks oder Stücke vom ganzen Fisch geschnitten, edel, fettarm, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Zander	sander lucioperca	Je nach Saison Baltikum oder Schweden, meist lecker auf der Haut, Tagespreis bitte erfragen!	
Lachs Filet	salmo salar	Filet-Seite ab ca. 1,3 kg, aus ausgesuchter Zucht, von uns oder unseren Freunden in DK handfiletiert, man schmeckt die Qualität!	Aquakultur Norwegen
Lachsforelle	oncorhynchus mykiss	Filets auf der Haut, aus dem Gebirgsquellwasser der Pyrenäen/Baskenland	Aquakultur Frankreich
Steinbeisser		Edles weißes Filet, quasi grätenfrei, zum Braten, in der Folie oder auch zum Grillen, Tagesfang DK oder Flugware Island	FAO 27
Seehecht	merluccius merluccius	Merluza, zartes Filet auf der Haut, lecker für jede Zubereitung, schonender Tagesfang, Dänemark, handfiletiert	FAO 27.3
Thunfisch <i>Filet</i>	thunnus albacares	Superfrisch, 1st Grade Sashimi Qualität, zum Braten oder Roh genießen, nur Leinenfang Indischer Ozean aus gesunden Beständen, kein Mittelmeerthun! Flugware	FAO 71 oder 57
Schwertfisch <i>Filet</i>	Xiphias gladius	Superfrisch, am Stück oder als Steak, Braten, Grillen, Schmoren: eine Delikatesse! Nur Leinenfang Indischer Ozean aus gesunden Beständen, Flugware	FAO 71 oder 57

Fischliste Lachs & Lotte

Bezeichnung	wiss. Name	Beschreibung	Fanggebiet/Prod.Methode
Tintenfisch <i>Calamares</i>	loligo vulgaris	Calamares, ganz, je nach Fang verschiedene Größen, wenn möglich schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Tintenfisch <i>küchenfertig</i>	loligo vulgaris	Calamares, von uns für Sie geputzt, in Streifen und Stücke geschnitten und in Beuteln vakuumiert gefrostet	FAO 27.3

Portionsfische

Scholle <i>ganz</i>	pleuronectes platessa	ganzer Fisch, Portionsgröße, ausgenommen, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Scholle <i>küchenfertig</i>	pleuronectes platessa	ganzer Fisch, Portionsgröße, ohne Kopf und Flossen, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Dorade Royale		Goldbrasse, Gourmetware, Braten, Grillen, Backen, Portionsfische 300-500 gr.	Aquakultur Griechenland
Bachsaiibling, <i>extra</i>	salvelinus fontinalis	Superlecker, Lüneburger Heide, zum Braten, Grillen, Dünsten, Portionsfische 300-500 gr.	Aquakultur Deutschland
Hering	clupea harengus	Grüner Hering, superfrisch, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Makrele	scomber scombrus	Superfrisch, wenn möglich "Bundgarn"-Qualität, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3

Einzelfische

Lachs ganz	salmo salar	ganzer Fisch ausgenommen, 3-4 kg, Spitzenqualität superior+, von ausgesuchten Züchtern	Aquakultur Norwegen
Steinbutt	scophthalmus maximus	absoluter Edelfisch, handselektiert, 2-3 Kg (je nach Anlandung), schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Seeteufel	lophius piscatorius	im Ganzen, nach Wunsch von uns für Sie filetiert, 2-3 Kg ohne Kopf, halbe Fische möglich, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Adlerfisch Corvina	argyrosomus regius	frischer Edelfisch, ganz, 3-5 kg, Frankreich oder Spanien	FAO 27.3
Seehecht "Merluza"	merluccius merluccius	Edelfisch in verschiedenen Größen, bitte nachfragen, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Meersaiibling	salvelinus alpinus	ca. 0,8 bis 1,2 Kg, wahlweise auch Elsässer Saiibling, je nach Verfügbarkeit	Aquakultur Island
Schellfisch	melanogrammus aeglefinus	ganzer Fisch ausgenommen, in verschiedenen Größen, bitte nachfragen, schonender Tagesfang, Dänemark	FAO 27.3
Glattdorsch geangelt	gadus morhua	ganzer Kabeljau ab ca. 2,5 kg, schonender Tagesfang aus gesunden Beständen!, Dänemark	FAO 27.3

Fischliste Lachs & Lotte

Bezeichnung und Erläuterung

Bezeichnung	wiss. Name	Beschreibung	Fanggebiet/Prod.Methode
Krustentiere und andere Leckereien			
Nordseekrabben	crangon crangon	Granat, ausschließlich in Deutschland mit der Maschine gepult, keine "Marokkaware", superfrisch und superlecker	Nordsee (4, 7.d) FAO 27
Garnelen in Lake	pandalus borealis	Wildfang Dänemark/Skagen, Premiumqualität, 0,25 kg Becher (Abtropfgewicht)	FAO 27.3
Riesengarnelen 8/12	litopenaeus vannamei	roh, groß mit Schale, ohne Kopf, gefrostet, einzeln entnehmbar, aus kontrollierter Zucht! Kilobeutel	Aquakultur Vietnam ASC
Party - Riesengarnelen 26/30	litopenaeus vannamei	roh, mittelgroß ohne Schale, ohne Kopf, gefrostet, einzeln entnehmbar, aus kontrollierter Zucht! Kilobeutel	Aquakultur Vietnam ASC
Jakobsmuscheln 10/20	pecten maximus	ausgelöstes Fleisch, gefrostet, einzeln entnehmbar. Selektierte Qualität, Nordamerika. Kilobeutel	FAO 21
Kaisergranat 8/16	nephrops norvegicus	frische Langostinos, das sind die echten "Scampi", Wildfang, schonender Tagesfang Dänemark	FAO 27.3
Miesmuscheln	mytilus edulis	Dänische Limfjord-Leinenmuscheln, superfrisch für Sie aus dem Jutesack, beste Qualität, keine Industrie-Plastikware!	FAO 27.3
Austern	crassostrea gigas	Fines de Claire, meist Cancale. Andere wie Gillardeau, Sylter Royal oder Belon auf Anfrage	Aquakultur Frankreich
Jacobsmuscheln	pecten maximus	ganz mit Schale, in der Saison getauchte Ware, bevorzugt Norwegen oder Schottland, lebend!	Wildfang Frankreich oder Schottland
Hummer	homarus gammarus	Bretonische oder schottische Hummer lebend auf Anfrage, amerikanische handeln wir nicht frisch	Wildfang Frankreich oder Schottland

Geräuchert und mariniert

Aus eigener Produktion, in Handarbeit hergestellt. Räucher- und Gravedwaren sind in Stücken fertig vakuumiert.

Lachs, kaltgeräuchert	salmo salar	unsere hausgemachte Spezialität, mehrere Tage kalt geräuchert, ohne jeden Zusatzstoff, nur trocken gesalzen, in verschiedenen Stücken vakuumiert (Lachs, Salz, Buchenrauch)	Aquakultur Norwegen
Lachs, graved	salmo salar	liebevoll hausgemacht, zart mariniert, in verschiedenen Stücken vakuumiert (Lachs, Salz, Zucker, Dill)	Aquakultur Norwegen
Makrelenfilet graved	scomber scombrus	aus unseren Tagesfangmakrelen, handfiletiert und zart mariniert, auf der Haut vakuumiert (Makrele, Salz, Zucker, Dill)	FAO 27.3
Matjeshering	clupea harengus	nach alter Art, in der Saison von uns handwerklich hergestellt, an der Gräte gereift und ausgenommen vakuumiert gefrostet (Hering, Salz)	FAO 27.3