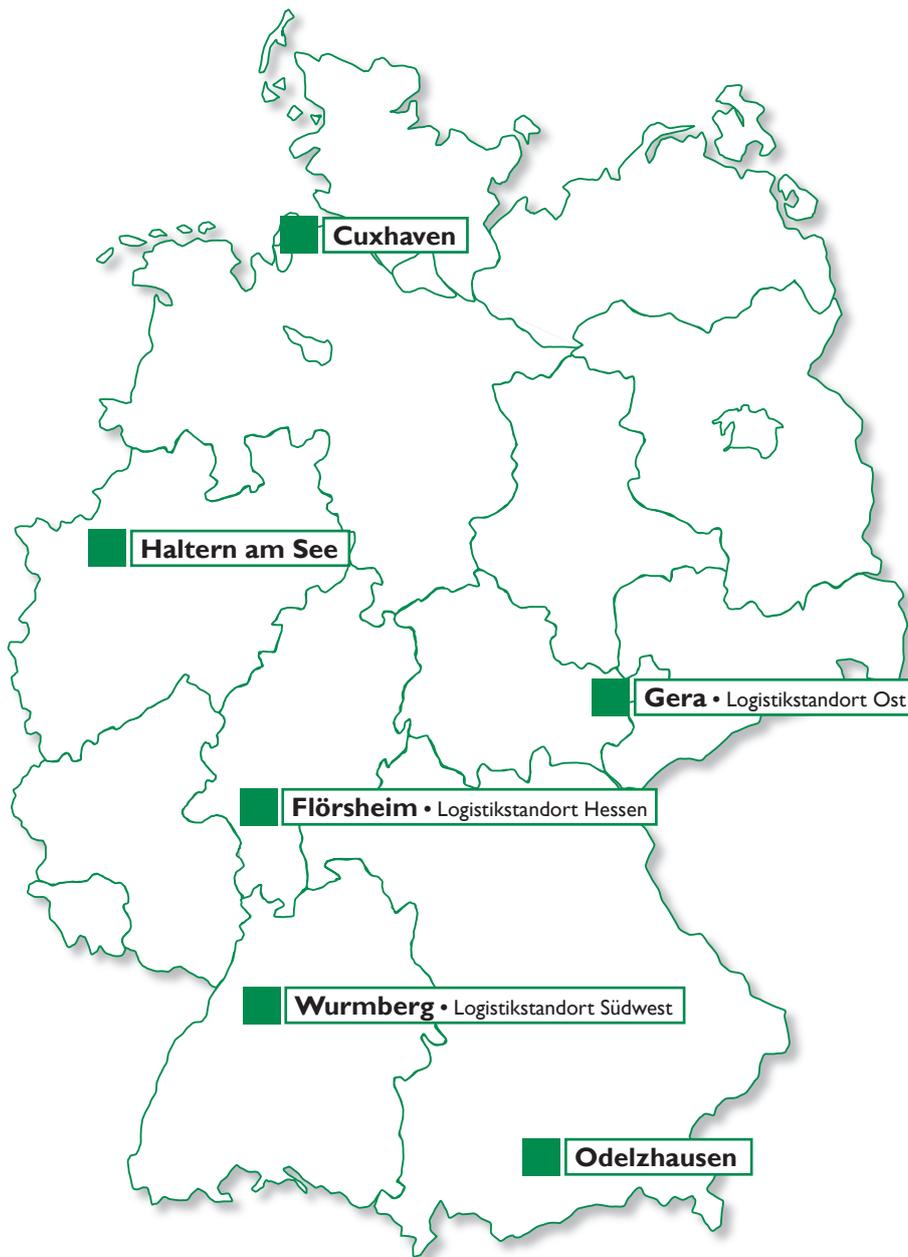




# Sortimentsliste

Stand 10.05.2024





## Über die Dahlhoff Feinkost GmbH

„Die Qualität jedes einzelnen Produktes steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Diesem Ziel wird alles andere untergeordnet.“ – Alfons A. Dahlhoff –

Nach diesem Leitsatz werden in der Dahlhoff Feinkost GmbH seit der Firmengründung im Jahr 1987 Premium-Feinkostartikel mit viel handwerklichem Geschick hergestellt.

Dabei setzen wir hochwertige Rohwaren ein, die wir so frisch wie möglich verarbeiten.

Wir arbeiten stets nach dem Prinzip der Regionalität. Das bedeutet, dass wir die Rohstoffe für unsere Premium-Feinkost zum größten Teil direkt aus der Region beziehen und vor Ort frisch verarbeiten.

Dann bringen wir ohne große Umwege mit unserer eigenen Fahrzeugflotte die Produkte zum Kunden. Dies geschieht in den Nachtstunden, wenn die Straßen frei sind und wir ökonomisch und ökologisch die besten Auslieferbedingungen haben, obgleich Kraftfahrerermangel und zunehmende Verkehrsdichte erschwerend hinzukommen.

Den Großteil unserer Feinkost- und Rohkostsalate, Dips und Antipasti fertigen wir im Stammhaus in Haltern am See, also im einwohnerstärksten Bundesland Nordrhein-Westfalen.

Unsere Fisch-Feinkost kommt aus unserem eigenen Betrieb in Cuxhaven an der Nordseeküste, wo wir die Seafood-Rohware mit jahrzehntelangem Know-how veredeln, wie z.B. selbst räuchern und den Matjes einklatschen und reifen lassen, um den bestmöglichen Geschmack garantieren zu können.

In unserem hoch modernen bayerischen Kartoffelsalat-Betrieb in Odelzhausen verarbeiten wir die Kartoffeln direkt von den Vertragsbauern aus Oberbayern und liefern den Kartoffelsalat in verschiedenen Geschmacksrichtungen an unsere Kunden in Deutschland und Österreich. Jeden Abend werden unsere regionalen Lager mit frischer Ware für die Auslieferung am nächsten Tag beliefert. Dieses Regionalitäts-Prinzip ermöglicht es uns, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß gering zu halten.

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
<b>■ Feinkost-Salate</b>	
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
<b>■ Dips und Tzatziki</b>	Seite 10
<b>■ Saucen und Dressings</b>	Seite 11
Remouladen	Seite 11
Mayonnaisen	Seite 11
<b>■ Frischkäse und Brotaufstriche</b>	
Frischkäse	Seite 12 / 13
Brotaufstriche	Seite 13
<b>■ Antipasti</b>	Seite 14 / 15
<b>■ Fisch und Meer</b>	
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
<b>■ Sonstiges</b>	
Verkaufsförderungsmaterial/Anwendungsbeispiel	Seite 26 / 27
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen	Seite 28

# Feinkost-Salate



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

<b>Kartoffel-Salate</b> mit Konservierungsstoffen	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Rheinischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	<b>12508</b>	1 x 5 kg	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	<b>12808</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Bayerischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	 <b>801105</b> <b>801101</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat „Tegernseer Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Schnittlauch	 <b>12507</b> <b>12307*</b>	1 x 5 kg 4 x 500 g	21 Tage
 <b>Oberbayerischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	 <b>12302</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat „Schwäbische Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	<b>12501</b> <b>12101</b> <b>12301**</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg 4 x 500 g	21 Tage 21 Tage 21 Tage
<b>Grill-Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Schnittlauch, Gurke, Mayonnaise, Marinade	<b>12512</b> <b>12112</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	14 Tage
<b>Fränkischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	<b>13407*</b>	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
<b>Kraut-Salat</b> Weißkohl, Paprika, Zwiebeln, klares Dressing	<b>501</b> <b>101</b> <b>061</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	21 Tage
<b>Bayerischer Kraut-Salat mit Speck</b> Weißkohl, Speck, Kümmel, klares Dressing	<b>10504*</b> <b>10104*</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
<b>Apfel-Rotkraut-Salat</b> Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln, klares Dressing	<b>539</b> <b>139</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
<b>Apfel-Rotkraut-Salat Pur</b> Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln – ohne Dressing	<b>10508</b> <b>10108</b>	1 x 5 kg 1 x 700 g	21 Tage
<b>Sahne-Kraut-Salat</b> Weißkohl, Zwiebeln, Sahne	<b>106</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Party-Salat</b> Weißkohl, Ananas, Karotten, Joghurt, Sahne	<b>505</b> <b>105</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
<b>NEU</b> <b>Coleslaw-Salat</b> Weißkohl, Karottenstreifen, Sahnejoghurt	<b>10605</b> <b>10601</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
<b>Kraut-Salat pur „Holsteiner Art“</b> Weißkohl, Paprika, Zwiebeln - ohne Dressing	<b>10507</b> <b>10107</b>	1 x 5 kg 1 x 700 g	21 Tage
<b>Bayerischer Gastro-Kraut-Salat mit Speck</b> Weißkohl, Räucherspeck, klares Dressing mit Konservierungsstoffen	<b>801305**</b>	1 x 5 kg	21 Tage
<b>Bayerischer Gastro-Kraut-Salat</b> Weißkohl, klares Dressing	<b>801405**</b>	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
<b>Westfälischer Nudel-Salat</b> Spaghetti, Fleischbrät, Erbsen, Mayonnaise	<b>162</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Walliser Nudel-Salat</b> Radiator-Nudeln, Champignons, Fleischbrät, Gurken, Paprika, Erbsen, Mayonnaise	<b>110</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Pasta „maritim“</b> Grüne Bandnudeln, Shrimps, Tomaten, Mayonnaise	<b>asc</b> <b>120</b>	1 x 1 kg	9 Tage
<b>Nudel-Salat „Capri“</b> Mini Penne, gegrillter Gemüsemix, klares Dressing	<b>11105</b>	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
<b>Farmer-Salat</b> Karotten, Sellerie, Porree, Joghurt	122	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Broccoli-Salat</b> Broccoli, Kochschinken, Äpfel, Mais, Paprika, Sahne	109	1 x 1 kg	9 Tage
<b>Frühlings-Salat</b> Kochschinken, Mais, Ananas, Sellerie, Porree, Eier, Zwiebeln, Sahne	129	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Feiner Gurken-Salat</b> Gurken, Zwiebeln, Joghurt	135	1 x 1 kg	9 Tage
<b>Waldorf-Salat</b> Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüsse, Mandarinen, Mandeln, Sahne	118	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Puszta-Salat</b> Paprika, Weißkohl, Zwiebeln, Kidneybohnen, Essig, klares Dressing	102	1 x 1 kg	18 Tage
<b>Bunter Garten-Salat</b> Karotten, Weißkraut, rote und grüne Paprika, Essig, klares Dressing	589 189	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
<b>Rettich-Salat</b> Rettich, Schnittlauch, Sahne	111	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Bohnen-Mais-Salat mit Hirtenkäse</b> Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	17104	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Hirten-Salat</b> Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	119	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Griechischer Bauern-Salat</b> 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
<b>Arabischer Weizen-Salat</b> Bulgur, Pflanzenöl, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln	910	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Bulgur-Linsen-Salat</b> Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Karotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig	20118	1 x 1 kg	10 Tage

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

Salate mit Käse und Eiern	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Schweizer-Käse-Salat</b> Schweizer Käse, Spargel, Ananas, Paprika	131	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Eier-Salat „Princess“</b> Eier, Kräuter, Mayonnaise	138	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Bohnen-Mais-Salat mit Hirtenkäse</b> Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	17104	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Hirten-Salat</b> Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	119	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Griechischer Bauern-Salat</b> 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
<b>Delikatess Fleisch-Salat</b> 450 g Lyoner per kg, Gurken, Mayonnaise, Gewürze	<b>508 108</b>	l x 5 kg l x l kg	12 Tage
<b>Ochsenmaul-Salat</b> 600 g fein geschnittenes Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln, Madeira, klares Dressing	<b>115</b>	l x l kg	12 Tage
<b>Bayerischer Wurst-Salat</b> Regensburger, Cornichons, rote Zwiebeln, Essig, Öl	<b>15501* 15101</b>	l x 5 kg l x l kg	10 Tage
<b>Wurst-Salat „Tiroler Art“</b> Herzhaftes Fleischbrät und Käsestifte in einem würzigen Essig-Öl-Dressing	<b>15106</b>	l x l kg	18 Tage

Geflügel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Geflügel-Salat</b> 400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise	<b>117 417*</b>	l x l kg l x 400 g	10 Tage
<b>Curry-Geflügel-Salat</b> 400 g zartes Geflügelfleisch, Mandarinen, Ananas, Pfirsichwürfel, Curry	<b>125</b>	l x l kg	10 Tage
<b>Pollo di Tonnato</b> Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern	<b>14128 14428*</b>	l x l kg l x 400 g	10 Tage
<b>Hähnchenbrust-Salat „Toscana“</b> 370 g zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, schwarze Kalamata-Oliven, griechische „Super Mammut“-Oliven, marinierte Tomaten	<b>14126</b>	l x l kg	10 Tage
<b>Hähnchenbrust-Salat „Koriander“</b> 390 g zartes Hähnchenbrustfleisch, Paprika-Tropfen (Sweet Drops), frischer Koriander, Mango-Chutney	<b>14130</b>	l x l 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
<b>Tzatziki</b> Quark, Gurken, Knoblauch	<b>116 016</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Knoblauch-Creme-Dip</b> Dip-Creme, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch	<b>526 126 026</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Kartoffel-Creme-Dip</b> Dip-Creme, Zwiebeln, Gurken, Kräuter	<b>146 046</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Italia-Creme-Dip</b> Dip-Creme, Paprikamark, Zwiebeln, Schnittlauch	<b>19102 19802</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>NEU</b> <b>Jalapeño-Creme-Dip</b> Dip-Creme mit Jalapeño und Knoblauch	<b>036</b>	6 x 250 g	30 Tage
<b>Aioli-Creme</b> Pflanzenöl, Quark, Knoblauch	<b>19111 19811</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	30 Tage
<b>Kräuter-Aioli</b> Pflanzenöl, Quark, Knoblauch, Kräuter	<b>19114 19814</b>	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
<b>Hausfrauen-Sauce</b> Joghurt, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	<b>543</b> <b>143</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
<b>Goethes Grüne Sauce</b> Eier, Joghurt, Kräuter	<b>593</b> <b>193</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage

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

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

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

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

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

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

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

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



Gemischte Oliven



Marinierte Tomaten



Schafskäse „Korsischer Art“

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

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



Auberginen auf Knoblauch-Joghurt



Grüne Peperoni

## 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
<b>Bunter Matjes-Salat</b> Zarte Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch 700 g Fisch-Einwaage 290 g Fisch-Einwaage	<b>168</b> <b>468*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Matjes-Sahne-Topf</b> 480 g zarte Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Äpfel, Zwiebeln, Joghurt, Sahne	<b>154</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Edle Matjes-Filets</b> 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	<b>767</b> <b>167</b> <b>467*</b>	1 x 3,5 kg 1 x 1 kg 1 x 400 g	20 Tage
<b>Edle Matjes pur            „Cuxhavener Art“</b> Zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, mit wenig Öl benetzt 500 g / ca. 10 Stück	<b>36412</b>	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
<b>Aalrauch-Matjes „Smokie“</b> Zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, in Pflanzenöl 2.500 g / ca. 50 Stück 700 g / ca. 13 Stück	<b>750</b> <b>250</b>	1 x 3,5 kg 1 x 1 kg	20 Tage
<b>Matjes-Filet in Dill-Sauce</b> 450 g zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Gurken, Dill, Sahne	<b>150</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Kräuter-Matjes-Filets</b> Zarte Matjes-Filets nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl 650 g / ca. 12 Stück 250 g / ca. 4 Stück	<b>196</b> <b>496*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Kräuter-Matjes-Happen</b> 650 g zarte Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl	<b>185</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Sylter Matjes-Happen</b> Zarte Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt 470 g Fisch-Einwaage 185 g Fisch-Einwaage	<b>36108</b> <b>36408*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Preiselbeer-Matjes-Happen</b> Zarte, milde Matjes-Happen nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren 700 g Fisch-Einwaage 280 g Fisch-Einwaage	<b>36102</b> <b>36402*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>NEU</b> <b>„Häckerle“</b> Fein gehackter Goldmatjes nach nordischer Art gereift, ohne Haut, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Äpfel, Ei, Pflanzenöl	<b>38000**</b>	1 x 1 kg	10 Tage

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

\*\* Bitte außerhalb des Liefergebiets unserer „Abgangslager“ in Cuxhaven, Haltern, Gera bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).



Kräuter-Matjes-Filets



Bunter Matjes-Salat



Preiselbeer-Matjes-Happen

## Fisch und Meer

Spezialitäten mit Hering	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Delikatess Herings-Salat, rot</b> Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken 450 g Fisch-Einwaage 180 g Fisch-Einwaage	<b>165</b> <b>465*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Delikatess Herings-Salat, weiß</b> 420 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, Äpfel, Sellerie, Zwiebeln	<b>136</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Bremer Herings-Salat</b> 450 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Gewürzgurken, Sellerie	<b>166</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Curry-Happen</b> 350 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Pfirsichwürfel, Kokosraspel, Curry	<b>195</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Fietjes Heringstopf</b> 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt, Mayonnaise	<b>160</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Hamburger Heringstopf</b> 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Gurken, Zwiebeln, Joghurt	<b>158</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Göteborger Heringstopf</b> Zarte Herings-Happen ohne Haut, Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer 430 g Fisch-Einwaage 172 g Fisch-Einwaage	<b>159</b> <b>459</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Störtebekers Heringstopf</b> 480 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	<b>38101</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Senf-Kräuter-Happen</b> Fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf 500 g Fisch-Einwaage 200 g Fisch-Einwaage	<b>38105</b> <b>38405*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Sahne-Herings-Filets</b> Zarte Herings-Filets, Sahne, Äpfel, Zwiebeln 2.000 g / ca. 38 - 42 Stück 1.500 g / ca. 30 Stück 400 g / ca. 10 Stück	<b>561</b> <b>261</b> <b>161</b>	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	10 Tage
<b>Sahne-Herings-Happen</b> 500 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	<b>573**</b> <b>373**</b> <b>173</b>	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	12 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
<b>Herings-Happen mit Zitronen-Minze</b> Fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze 500 g Fisch-Einwaage 200 g Fisch-Einwaage		<b>38103</b> <b>38403*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Dill-Happen</b> Zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill 600 g Fisch-Einwaage 240 g Fisch-Einwaage		<b>163</b> <b>463*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
<b>Friesentopf</b> 540 g fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Staudensellerie, rote Paprika, Zwiebeln, Joghurt, Sahne		<b>38106</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Usedomer Fischerschmaus</b> 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		 <b>199</b> <b>499*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Schweden-Happen</b> 600 g fein marinierte Kräuter-Happen, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter		<b>164</b>	1 x 1 kg	20 Tage
<b>Wikinger-Sild</b> 560 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig		<b>188</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce</b> 500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert		<b>114</b> <b>4140*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Gabelröllchen in Dill-Aufguss</b> Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert 600 g / ca. 30 Stück 350 g / ca. 18 Stück		<b>140</b> <b>440*</b>	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
<b>Lido di Mare</b> Oktopus, Garnelen, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	<b>42101</b> <b>42401*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Frutti di Napoli</b> Garnelen, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	<b>42105</b> <b>42405*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Nordsee-Krabben-Salat</b> Nordsee-Krabben, Mayonnaise, Sahne 500 g Krabben-Einwaage 200 g Krabben-Einwaage	<b>169</b> <b>469*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Garnelen-Salat „Neptun“</b>  500 g Garnelen, Knoblauch, Cognacnote, Mayonnaise	<b>42145</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Garnelen-Cocktail „Samoa“</b> Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry 500 g Garnelen-Einwaage	<b>42112</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Käptn's-Cocktail</b>  Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 320 g Garnelen-Einwaage 125 g Garnelen-Einwaage	<b>153</b> <b>453*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Spargel-Salat mit Garnelen</b> 250 g Garnelen, weißer Spargel, grüner Spargel, Lauchzwiebeln, Granatapfelkerne	<b>17540**</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Pasta „maritim“</b>  Grüne Bandnudeln, Shrimps, Tomaten, Mayonnaise	<b>120</b>	1 x 1 kg	9 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
<b>Garnelen-Cocktail „Bombay“</b> 270 g Garnelen, Pfirsich, Ananas, Kokosraspel, Curry	asc	152	1 x 1 kg	9 Tage
<b>Shrimps-Cocktail</b> 380 g Shrimps, Champignons, Apfelsinen, Staudensellerie	asc	179	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Gambas in Aioli</b> Garnelen, Knoblauch, Sahne 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	asc	172 472*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Dill-Sauce</b> Garnelen, Dill, Joghurt 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	asc	178 478*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Knoblauch-Kräuteröl</b> Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 700 g Garnelen-Einwaage 290 g Garnelen-Einwaage	asc	171 471*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Flusskrebs-Salat „Normandie“</b> Feinstes Louisiana Flusskrebsfleisch, Orangen, Sweet Drops, Porree, Mayonnaise 290 g Flusskrebsfleisch-Einwaage 120 g Flusskrebsfleisch-Einwaage		13300 43300	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“</b> 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
<b>Garnelen „Thai-Curry“</b> Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	asc	38707 42418*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Chili-Garnelen</b> Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 450 g Garnelen-Einwaage 180 g Garnelen-Einwaage	asc	42119 42419*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Wakame-Salat</b> Marinierte See-Algen, Sesam		42150	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Flusskrebs-Cocktail „Columbus“</b> Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, Weintrauben, geröstete Sonnenblumenkerne, Eierlikör 300 g Flusskrebsfleisch-Einwaage		42123***	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Gambas „Portland“</b> Garnelen, Äpfel, Johannisbeeren, Sahne, Portwein 350 g Garnelen-Einwaage		43120***	1 x 1 kg	10 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).

\*\*\* Nur während der Weihnachts-Saison erhältlich (ca. von Mitte November bis Ende Dezember).

# Fisch und Meer

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Delikater Rollmops</b> <span style="float: right;">MSC</span> Fein marinierte Herings-Filets, gerollt, mit Gewürzgurken gefüllt, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück	<b>145</b>	1 x 3 kg	25 Tage
<b>Bremer Gabel-Rollis</b> Zarte Gabelrollmöpfe, 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	<b>348</b> <b>148</b> <b>448*</b>	1 x 3 kg 1 x 1 kg 1 x 400 g	25 Tage
<b>Bismarckheringe</b> 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	<b>983</b> <b>383</b> <b>183</b>	1 x 10 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	25 Tage
<b>Gabelröllchen in Dill-Aufguss</b> Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert 600 g Fisch-Einwaage / ca. 30 Stück 350 g Fisch-Einwaage / ca. 18 Stück	<b>140</b> <b>440*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	18 Tage
<b>Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce</b> 500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert	<b>114</b>	1 x 1 kg	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
<b>Delikater Bratrollmops</b> Zarte Bratrollmöpfe, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück 500 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	<b>381</b> <b>181</b>	1 x 3 kg 1 x 1 kg	30 Tage
<b>Brat-Filets</b> Zarte Herings-Filets, in Marinade 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück 250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück	<b>191</b> <b>491*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	30 Tage
<b>Bratlinge</b> 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Bratheringe Bratheringe gefüllt mit einer Gewürz-Farce	<b>192</b>	1 x 1 kg	30 Tage
<b>Feine Brat-Happen</b> 650 g gebratene Herings-Happen, in Marinade	<b>44100</b>	1 x 1 kg	30 Tage
<b>Feiner Brathering</b> Gebratene Delikatess-Heringe in Marinade 2.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück 600 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück	<b>449</b> <b>349</b> <b>649</b>	1 x 5 kg 1 x 3 kg 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
<b>Alaska-Seelachs-Schnitzel</b> <span style="float: right; color: blue;">MSC</span> Alaska-Seelachs-Schnitzel, Pflanzenöl, Rauch 2.250 g Fisch-Einwaage 750 g Fisch-Einwaage	<b>758</b> <b>658</b>	1 x 3 kg 1 x 1 kg	45 Tage



Feiner Brathering



Bratlinge



Brat Filets

## Fisch und Meer



### Lachs – Geschmack bis zur letzten Scheibe

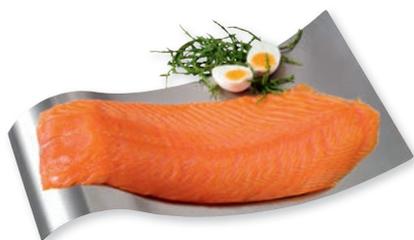
Die „Kinderstube“ unserer Lachs-Spezialitäten ist der Atlantik, wo die Lachse in der offenen See ausreichend Bewegung hatten und festes Muskelfleisch bilden konnten. Darum kommen unsere Lachse **ausschließlich aus schottischen Gewässern**.

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
<b>Salmo Salar</b> Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, in Scheiben <b>vorgeschnitten</b>	<b>175</b> <b>174</b> <b>717</b>	1 x 1 kg 1 x 500 g 1 x 200 g	10 Tage

„Highlander“	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>mit feiner Rotholznote</b> Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>vorgeschnitten</b> , ohne Haut in Scheiben <b>vorgeschnitten</b>	<b>704</b> <b>713</b>	0,8 - 1,3 kg 1 x 200 g	10 Tage
Per Hand getrimmt, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>ungeschnitten</b> , mit Haut	<b>703</b>	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
<b>auf Buchenholz geräuchert</b> Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>vorgeschnitten</b> , ohne Haut	<b>702</b>	0,8 - 1,3 kg	10 Tage

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

Lachs-Spezialität	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Lachs-Tatar</b> Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 650 g Räucherlachs-Einwaage 260 g Räucherlachs-Einwaage	<b>184</b> <b>484*</b>	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

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

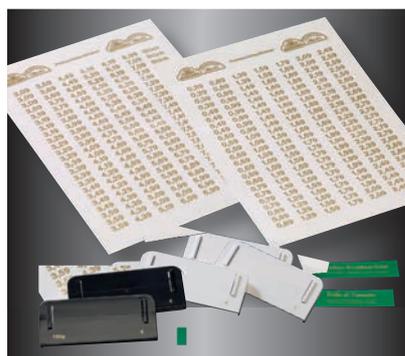


Schaleneinsatz schwarz  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 3,4 cm (H)



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 7 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.