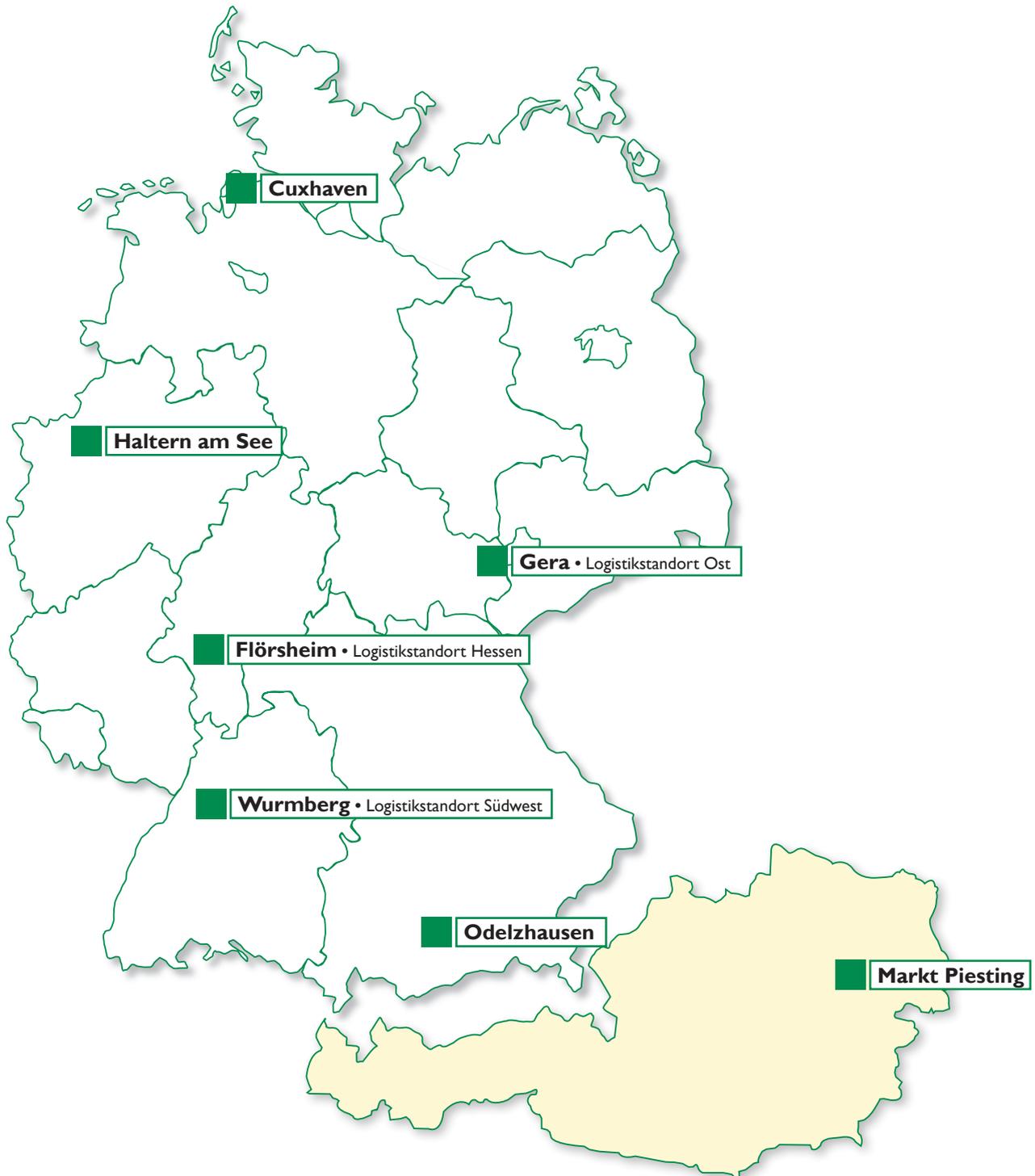




# Sortimentsliste

Stand 01.10.2022



*Aus Liebe zum Geschmack*



## Über die Dahlhoff Feinkost GmbH

Die Dahlhoff Feinkost GmbH ist ein mittelständisches, unabhängiges Familienunternehmen. Unser Stammhaus befindet sich in Haltern am See in Westfalen, ca. 40 km südlich von Münster. Seit 1987 produzieren wir Feinkostsalate ohne Konservierungsstoffe im Premium-Bereich. Die Herstellung erfolgt traditionell handwerklich.

Unsere hohe Produktqualität kann nur durch handwerkliche Fertigung erzielt werden. Qualität, Sorgfalt und die Liebe zum Produkt sind Tugenden, auf die wir setzen. Wir produzieren ausschließlich an deutschen Standorten. Alle Betriebe befinden sich im eigenen Besitz. Bei der Auswahl unserer Rohstoff - Lieferanten geben wir regionalen Anbietern grundsätzlich den Vorzug. So erhalten Sie bestmögliche Qualität zu fairen Preisen.

Wir produzieren unsere Produkte täglich frisch. Alle Dahlhoff Betriebe unterliegen höchsten Produktionsstandards. Die Unternehmensleitung, die Logistik, der Kundenservice und die Produktionsstätten Cuxhaven, Haltern und Odelzhausen sind nach dem International Featured Standard (IFS) zertifiziert und haben die Zertifizierung auf „Höherem Niveau“ erlangt. Die Fisch-Feinkostprodukte werden in unserem Betrieb in Cuxhaven produziert. Durch die Küstennähe ist die tägliche Versorgung mit frischer Rohware für die Herstellung gewährleistet. Jeden Abend werden unsere regionalen Lager mit frischer Ware für die Auslieferung am nächsten Tag beliefert.

Im Betrieb Haltern werden Rohkost-Salate, Antipasti, Dips, Dressings und Mayonnaisen hergestellt. Der Betrieb in Odelzhausen produziert 16 verschiedene Kartoffelsalate nach regionalen Rezepturen sowie ausgewählte, süddeutsche Spezialitäten wie z.B. Obazda. Als regionaler Produzent sind wir bestrebt, möglichst viele Rohstoffe aus dem Umland zu beschaffen. So bekommen wir beispielsweise alle Kartoffeln für unsere Salate von bäuerlichen Betrieben aus der Region „Oberbayern“. Hier fertigen wir außerdem Spezialitäten für Bayern und Baden-Württemberg. Die Auslieferung an unsere Kunden erfolgt mit eigenen Kühlfahrzeugen aus den Betrieben in Cuxhaven, Haltern und Odelzhausen sowie aus unseren Frische-Lagern in der Nähe von Frankfurt, Gera und Pforzheim. Dadurch haben Sie die Sicherheit, dass unsere Produkte von unseren Auslieferungsfahrern sorgfältig behandelt und pünktlich an Sie ausgeliefert werden.

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
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 / 22
Marinaden	Seite 22 / 23
Seelachs-Erzeugnis	Seite 23
Gelee-Artikel	Seite 23
Lachs-Spezialitäten	Seite 24 / 25
<b>■ Weitere Produkte</b>	
Produkte in der 400g-Schale	Seite 26 / 27 / 28
Produkte in der 500g-Schale	Seite 29
<b>■ Sonstiges</b>	
Verkaufsförderungsmaterial/Anwendungsbeispiel	Seite 30 / 31
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen	Seite 32

# 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 Würzburg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Würzburg bezogen werden.

\*\*\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.



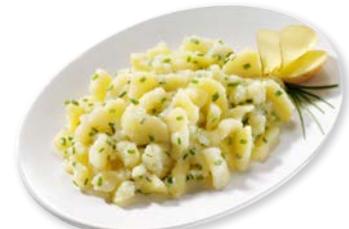
Speck-Kartoffel-Salat



Pellkartoffel-Salat



Tessiner Kartoffel-Salat



Kartoffel-Salat „Bad Tölzer Art“



### 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>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>13507*</b> <b>13407*</b>	1 x 5 kg 4 x 500 g	23 Tage

\* Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Würmberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Würmberg bezogen werden.



## Feinkost-Salate

<b>Kraut-Salate</b>	<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Abpackung</b>	<b>Haltbarkeit</b>
<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>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.

\*\* Nur im Liefergebiet Bayern erhältlich.

<b>Nudel-Salate</b>	<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Abpackung</b>	<b>Haltbarkeit</b>
<b>Westfälischer Nudel-Salat</b> Spaghetti, Fleischbrät, Erbsen, Mayonnaise	<b>162</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Walliser Nudel-Salat</b> Radiatori-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>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

**asc**



### 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>Fitness-Salat</b> Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	104	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	<b>910</b> <b>71910</b>	1 x 1 kg 4 x 175 g	10 Tage 21 Tage
<b>Bulgur-Linsen-Salat</b> Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Karotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig	<b>20118</b> <b>20818</b>	1 x 1 kg 4 x 175 g	10 Tage 21 Tage

Pilz-Salat	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Pfälzer Pilz-Salat</b> Champignons, Stockschwämmchen, Selleriewürfel, Lauchzwiebeln, Kräuter, klares Dressing	<b>134</b>	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	<b>131</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Eier-Salat „Princess“</b> Eier, Kräuter, Mayonnaise	<b>138</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Fitness-Salat</b> Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	<b>104</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Hirten-Salat</b> Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	<b>119</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Griechischer Bauern-Salat</b> Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	<b>17100</b>	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</b> <b>108</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	12 Tage
<b>Ochsenmaul-Salat</b> 600 g fein geschnittenes Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln, Madeira, klares Dressing	<b>115</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Bayerischer Wurst-Salat</b> Regensburger, Cornichons, rote Zwiebeln, Essig, Öl	<b>15501*</b> <b>15101</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
<b>Wurst-Salat „Tiroler Art“</b> Herzhaftes Fleischbrät und Käsestifte in einem würzigen Essig-Öl-Dressing	<b>15106</b>	1 x 1 kg	18 Tage

\* Bitte mit 3 Tagen Vorlauf bestellen, innerhalb des Liefergebiets Bayern mit 1 Tag Vorlauf.

Geflügel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Geflügel-Salat</b> 400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise	<b>117</b> <b>417*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Curry-Geflügel-Salat</b> 400 g zartes Geflügelfleisch, Mandarinen, Ananas, Pfirsichwürfel, Curry	<b>125</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Pollo di Tonnato</b> Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern	<b>14128</b> <b>14428*</b>	1 x 1 kg 1 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>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Hähnchenbrust-Salat „Koriander“</b> 390 g zartes Hähnchenbrustfleisch, Paprika-Tropfen (Sweet Drops), frischer Koriander, Mango-Chutney	<b>14130</b>	1 x 1 kg	10 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.

## 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</b> <b>016</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Knoblauch-Creme-Dip</b> Dip-Creme, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch	<b>526</b> <b>126</b> <b>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</b> <b>046</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Italia-Creme-Dip</b> Dip-Creme, Paprikamark, Zwiebeln, Schnittlauch	<b>19102</b> <b>19802</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Aioli-Creme</b> Pflanzenöl, Quark, Knoblauch	<b>19111</b> <b>19811</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	30 Tage
<b>Kräuter-Aioli</b> Pflanzenöl, Quark, Knoblauch, Kräuter	<b>19114</b> <b>19814</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	30 Tage



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>Wasabi-Frischkäsecreme</b> Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Meerrettich, Wasabi	<b>22113</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).

## Frischkäse

### Pfifferling-Frischkäsecreme

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilie

22117

l x l kg

18 Tage

### Kürbis-Frischkäsecreme

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kürbiswürfel

22116\*

l x l kg

18 Tage

### Orientalische Frischkäsecreme

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sesam, Gewürze

22118

l x l kg

18 Tage

### Mediterrane Frischkäsecreme

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sahne, Oliven, marinierte Tomatenwürfel

671

l x l kg

18 Tage

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

## Brotaufstriche

### Brötchen-Creme

Dip-Creme, Kräuter, Gewürze

605

l x 5 kg

10 Tage

601

l x l kg

### Basilikum-Creme

Eine mit frischem Basilikum verfeinerte Creme

19104

l x l kg

14 Tage

### Thunfisch-Aufstrich

590 g feine Thunfisch-Creme aus „Echtem Bonito“- Thunfisch, Gurken, Zwiebeln

194

l x l kg

8 Tage

### Lachs-Tatar

Gewürfelter Räucherlachs,  
rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl  
650 g Räucherlachs-Einwaage  
260 g Räucherlachs-Einwaage

184

l x l kg

8 Tage

484\*\*\*

l x 400 g

### Honig-Senf-Creme

Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf

112

l x l kg

16 Tage

### Honig-Senf-Creme in Squeeze Flasche

Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf

72590

l x 500 g

16 Tage

### Obazda

Brie, Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe),  
Butter, Sahne, Gewürze



22501\*\*

l x 5 kg

9 Tage

22301\*\*

l x 3 kg

9 Tage

22101

l x l kg

9 Tage

22401\*\*\*

l x 400 g

9 Tage

### Pesto „Rosso“

Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmigiano Reggiano g.U. und Gewürzen

73430

l x 400 g

14 Tage

\*\* Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\*\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.



Honig-Senf-Frischkäsecreme



Coco-Curry-Frischkäsecreme



Wasabi-Frischkäsecreme



Jalapeño-Frischkäsecreme

## 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>Grüne Oliven mit Mandeln</b> Grüne Oliven, Mandeln, Pflanzenöl, Knoblauch	<b>928</b>	1 x 700 g	14 Tage
<b>Gemischte Oliven</b> Griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	<b>914</b> <b>414</b>	1 x 700 g 1 x 250 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

**Antipasti** aus eigener Herstellung

Artikel-Nr.

Abpackung

Haltbarkeit

**Auberginen auf Knoblauch-Joghurt**

Joghurt, Knoblauch, gebratene Auberginen, rote Paprikawürfel

20117  
4170\*l x l kg  
l x 400 g10 Tage  
8 Tage**Pesto „Rosso“**

Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmigiano Reggiano g.U. und Gewürzen

73430\*

l x 400 g

14 Tage

**Grüne Peperoni**

Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl

600 g Einwaage gefüllte Peperoni

300 g Einwaage gefüllte Peperoni

915  
420\*l x l kg  
l x 400 g

12 Tage

**Peppadew®**

Piquanté-Frucht gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl

600 g Piquanté-Frucht Peppadew®

300 g Piquanté-Frucht Peppadew®

925  
415\*l x l kg  
l x 400 g

12 Tage

**Tims Teufelchen**

Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl

600 g Einwaage gefüllte Paprika

300 g Einwaage gefüllte Paprika

918  
418\*l x l kg  
l x 400 g

14 Tage

**Gegrillte Paprika**

Gegrillte rote und gelbe Paprika, mit wenig Öl benetzt

350 g Einwaage gegrillte Paprika

20527

l x 350 g

10 Tage

**Gegrillte Zucchini**

Gegrillte Zucchini, mit wenig Öl benetzt

350 g Einwaage gegrillte Zucchini

20528

l x 350 g

10 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.



Schafskäse „Korsischer Art“



Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

## 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 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 ohne Haut, Äpfel, Zwiebeln, Joghurt, Sahne	<b>154</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Edle Matjes-Filets</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl 2.500 g / ca. 50 Stück 700 g / ca. 13 Stück 250 g / ca. 4 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</b> <b>„Cuxhavener Art“</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, 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.

## Matjes-Spezialitäten

	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Aalrauch-Matjes „Smokie“</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, 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 ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, Dill, Sahne	<b>150</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Kräuter-Matjes-Filets</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, 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 ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl	<b>185</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Sylter Matjes-Happen</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, 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 Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren 700 g Fisch-Einwaage 280 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b> <b>36102</b> <b>36402*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.



Bunter Matjes-Salat



Kräuter-Matjes-Filets



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> 430 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer	<b>159</b>	1 x 1 kg	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
<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

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen. \*\* Bitte mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.

## Spezialitäten mit Hering

	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<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.



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 entdarms. 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>Meeresfrüchte-Cocktail „Frutti di Mare“</b> Tintenfischringe, Garnelen, Muschelfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Porree	<b>157</b>	1 x 1 kg	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 200 g Garnelen-Einwaage	<b>42112</b> <b>42412*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	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

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.

## Meeresfrüchte-Spezialitäten

Artikel-Nr.

Abpackung

Haltbarkeit

NEU

### Spargel-Salat mit Garnelen

250 g Garnelen, weißer Spargel, grüner Spargel, Lauchzwiebeln,  
Granatapfelkerne

17540\*\*

l x l kg

10 Tage

### Garnelen-Cocktail „Bombay“

270 g Garnelen,  
Pfirsich, Ananas, Kokosraspel, Curry

asc

152

l x l kg

9 Tage

### Shrimps-Cocktail

380 g Shrimps, Champignons, Apfelsinen, Staudensellerie

asc

179

l x l kg

10 Tage

### Gambas in Aioli

Garnelen, Knoblauch, Sahne  
500 g Garnelen-Einwaage  
200 g Garnelen-Einwaage

asc

172  
472\*l x l kg  
l x 400 g

10 Tage

### Gambas in Dill-Sauce

Garnelen, Dill, Joghurt  
500 g Garnelen-Einwaage  
200 g Garnelen-Einwaage

asc

178  
478\*l x l kg  
l x 400 g

10 Tage

### Gambas in Knoblauch-Kräuteröl

Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl  
700 g Garnelen-Einwaage  
290 g Garnelen-Einwaage

asc

171  
471\*l x l kg  
l x 400 g

10 Tage

### Flusskrebs-Cocktail „Classic“

280 g feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch,  
Apfelsinen, Champignons, Staudensellerie, Gewürze

133

l x l kg

10 Tage

### Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“

Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch,  
Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise  
320 g Flusskrebsfleisch-Einwaage  
130 g Flusskrebsfleisch-Einwaage

42107  
42407\*l x l kg  
l x 400 g

9 Tage

### Garnelen „Thai-Curry“

Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze  
500 g Garnelen-Einwaage  
200 g Garnelen-Einwaage

asc

38707  
42418\*l x l kg  
l x 400 g

10 Tage

### Chili-Garnelen

Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili  
450 g Garnelen-Einwaage  
180 g Garnelen-Einwaage

asc

42119  
42419\*l x l kg  
l x 400 g

10 Tage

### Wakame-Salat

Marinierte See-Algen, Sesam

42150

l x l kg

12 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.

\*\* Nur während der Spargel-Saison erhältlich (ca. von April bis Juli).

## 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> <b>4140*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.



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.

## Seelachs-Erzeugnis

	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Alaska-Seelachs-Schnitzel</b> Alaska-Seelachs-Schnitzel, Pflanzenöl, Rauch 7.500 g Fisch-Einwaage 2.250 g Fisch-Einwaage 750 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b> <b>958</b> <b>758</b> <b>658</b>	1 x 10 kg 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.

Dieser Spitzenlachs wird **trocken gesalzen** und **mild 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“

#### Salmo Salar

Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck,  
milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt,  
in Scheiben **vorgeschnitten**

Artikel-Nr.

Abpackung

Haltbarkeit

175

174

717

1 x 1 kg

1 x 500 g

1 x 200 g

10 Tage

### „Highlander“

#### mit feiner Rotholznote

Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck,  
milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt,  
ganze Seite, **vorgeschnitten**, ohne Haut  
in Scheiben **vorgeschnitten**  
ganze Seite, **ungeschnitten**, mit Haut

Artikel-Nr.

Abpackung

Haltbarkeit

704

713

703

0,8 - 1,3 kg

1 x 200 g

0,8 - 1,3 kg

10 Tage



Räucherlachs „De Luxe“



„Highlander“-Lachs

## Cuxhavener Traditionslachs

### auf Buchenholz geräuchert

Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, **vorgeschnitten**, ohne Haut

Artikel-Nr.

Abpackung

Haltbarkeit

702

0,8 - 1,3 kg

10 Tage

## Graved Lachs

### Mit delikater Dillnote

Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, abgerundete Kräuter-Note, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, **vorgeschnitten**, ohne Haut

Artikel-Nr.

Abpackung

Haltbarkeit

708\*

0,8 - 1,3 kg

10 Tage

## Lachs-Spezialität

### Lachs-Tatar

Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl  
650 g Räucherlachs-Einwaage  
260 g Räucherlachs-Einwaage

Artikel-Nr.

Abpackung

Haltbarkeit

184

484

1 x 1 kg

1 x 400 g

8 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.



Cuxhavener Traditionslachs



Graved Lachs



Lachs-Tatar

## Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Geflügel-Salat</b> 400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise	<b>417</b>	l x 400 g	10 Tage
<b>Gemischte Oliven</b> 250 g griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	<b>414</b>	l x 250 g	14 Tage
<b>Grüne Peperoni</b> Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 300 g Einwaage gefüllte Peperoni	<b>420</b>	l x 400 g	12 Tage
<b>Tims Teufelchen</b> Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 300 g Einwaage gefüllte Paprika	<b>418</b>	l x 400 g	14 Tage
<b>Peppadew®</b> 300 g Piquanté-Frucht Peppadew®, gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl	<b>415</b>	l x 400 g	12 Tage
<b>Auberginen auf Knoblauch-Joghurt</b> Joghurt, Knoblauch, gebratene Auberginen, rote Paprikawürfel	<b>4170</b>	l x 400 g	10 Tage
<b>Edle Matjes-Filets</b> Zarte Matjes-Filets, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl 250 g / ca. 4 Stück	<b>467</b>	l x 400 g	20 Tage
<b>Kräuter-Matjes-Filets</b> Zarte Matjes-Filets, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, in Pflanzenöl 250 g / ca. 4 Stück	<b>496</b>	l x 400 g	12 Tage
<b>Brat-Filets</b> Zarte Herings-Filets in Marinade 250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück	<b>491</b>	l x 400 g	30 Tage
<b>Bremer Gabel-Rollis</b> Zarte Gabelrollmöpse, Gewürzgurken, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 280 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	<b>448</b>	l x 400 g	25 Tage
<b>Tessiner Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Paprika, Porree, Tomaten, Äpfel, Kräuter, Joghurt	<b>423</b>	l x 400 g	10 Tage



Gemischte Oliven



Tims Teufelchen



Grüne Peperoni



Peppadew®

Produkte in der 400 g-Schale		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Pollo di Tonnato</b> Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern		14428	l x 400 g	10 Tage
<b>Obazda</b> Brie, Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Butter, Sahne, Gewürze		22401*	l x 400 g	10 Tage
<b>Preiselbeer-Matjes-Happen</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren 280 g Fisch-Einwaage		36402	l x 400 g	12 Tage
<b>Herings-Happen mit Zitronen-Minze</b> Fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze 200 g Fisch-Einwaage		38403	l x 400 g	10 Tage
<b>Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“</b> Feinstes Louisiana-Flusskrebisfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 130 g Flusskrebisfleisch-Einwaage		42407	l x 400 g	9 Tage
<b>Senf-Kräuter Happen</b> Fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf 200 g Fisch-Einwaage		38405	l x 400 g	12 Tage
<b>Sylter Matjes-Happen</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt 185 g Fisch-Einwaage		36408	l x 400 g	10 Tage
<b>Pesto „Rosso“</b> Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmigiano Reggiano g.U. und Gewürzen		73430	l x 400 g	14 Tage
<b>Bunter Matjes-Salat</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch 290 g Fisch-Einwaage		468	l x 400 g	10 Tage
<b>Delikatess Herings-Salat, rot</b> Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken 180 g Fisch-Einwaage		465	l x 400 g	12 Tage

Bitte alle 400 g Gebinde auf den Seiten 26 und 27 mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.

\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.

## Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Dill-Happen</b> Zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill 240 g Fisch-Einwaage	463	1 x 400 g	14 Tage
<b>Usedomer Fischerschmaus</b> <span style="float: right;">asc</span> Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Sahne 180 g Fisch-Einwaage und 55 g Garnelen-Einwaage	499	1 x 400 g	12 Tage
<b>Lido di Mare</b> Oktopus, Garnelen, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	42401	1 x 400 g	10 Tage
<b>Frutti di Napoli</b> Garnelen, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	42405	1 x 400 g	10 Tage
<b>Garnelen-Cocktail „Samoa“</b> Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry 200 g Garnelen-Einwaage	42412	1 x 400 g	10 Tage
<b>Käptn's-Cocktail</b> <span style="float: right;">asc</span> Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 125 g Garnelen-Einwaage	453	1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Aioli</b> <span style="float: right;">asc</span> Garnelen, Knoblauch, Sahne 200 g Garnelen-Einwaage	472	1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Dill-Sauce</b> <span style="float: right;">asc</span> Garnelen, Dill, Joghurt 200 g Garnelen-Einwaage	478	1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Knoblauch-Kräuteröl</b> <span style="float: right;">asc</span> Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 290 g Garnelen-Einwaage	471	1 x 400 g	10 Tage
<b>Garnelen „Thai-Curry“</b> <span style="float: right;">asc</span> Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze 200 g Garnelen-Einwaage	42418	1 x 400 g	10 Tage
<b>Chili-Garnelen</b> <span style="float: right;">asc</span> Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 180 g Garnelen-Einwaage	42419	1 x 400 g	10 Tage
<b>Lachs-Tatar</b> Gewürfelte Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 260 g Räucherlachs-Einwaage	484	1 x 400 g	8 Tage

Bitte alle 400 g Gebinde auf dieser Seite mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen.

Produkte in der 500 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Edle Matjes pur „Cuxhavener Art“</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, mit wenig Öl benetzt 500 g / ca. 10 Stück	<b>36412</b>	1 x 500 g	10 Tage
<b>Kräuter-Frischkäsecreme</b> Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kräuter	<b>5621</b>	1 x 500 g	18 Tage
<b>Rheinischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	<b>12808</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat „Tegernseer Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Schnittlauch 	<b>12307*</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat „Schwäbische Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	<b>12301**</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Fränkischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	<b>13407*</b>	4 x 500 g	23 Tage

\* Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in den Liefergebieten Bayern und Baden-Württemberg bezogen werden.

## Verkaufsförderungsmaterial, weiß / schwarz

	Artikel-Nr.	Bestelleinheit
Thekenschale weiß, groß	1362	1 x 1 Stück
Thekenschale schwarz, groß	1376	1 x 1 Stück
Thekenschale weiß, klein	1360	1 x 1 Stück
Thekenschale schwarz, klein	1380	1 x 1 Stück
Schaleneinsatz weiß	1364	1 x 1 Stück
Schaleneinsatz schwarz	1384	1 x 1 Stück
Salatlöffel weiß	1300	1 x 6 Stück
Salatlöffel schwarz	1312	1 x 6 Stück
Frischkäseschaber weiß	1315	1 x 1 Stück
Frischkäseschaber schwarz	1320	1 x 1 Stück
Fisch-Zange weiß	1502	1 Stück
Universalpreisschildhalter weiß	1506	10 Stück im Beutel
Universalpreisschildhalter schwarz	1510	10 Stück im Beutel
Preisschildhalter weiß	1301	1 x 1 Stück
Preisschildhalter schwarz	1307	1 x 1 Stück
Preisauflkleber weiß		1 x 2 Bögen

## Anwendungsbeispiel



## Weiße Schalen

## Schwarze Schalen

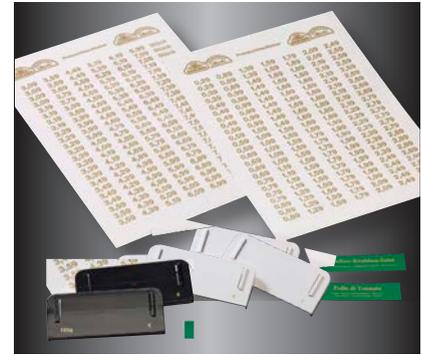
## Sonstiges Zubehör



Schale weiß, groß  
42 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



Schale schwarz, groß  
42 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



Zubehör weiß / schwarz



Schale weiß, klein  
21 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)



Löffel + Messer  
weiß / schwarz



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



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



Fisch-Zange



Schalensystem weiß,  
komplett



Schalensystem schwarz,  
komplett



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 14 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.