

# WOCHENANGEBOT

28.10. BIS 02.11.



HAVELLAND  
EXPRESS



## BIOTUNA - MURAMASA THUNFISCH QUALITÄT

Inspiziert von Muramasa, einer der ältesten Schwertschmieden Japans, gilt für unseren Partner seit Unternehmensgründung das Ziel, sich mit Fachkenntnis und Disziplin auf die Auswahl, Klassifizierung und Vermarktung der wohl besten Thunfische der Welt zu spezialisieren. Dabei werden ausschließlich pazifische Thunfische bezogen, die in nachhaltiger Hakenfischerei lebendig an Bord kommen und nach der japanischen Ikejime-Technik beinahe leidensfrei getötet werden. Die Selektion und besondere Verarbeitung verspricht Thunfisch in ausgezeichneter Sashimi Qualität vom Fang bis zur endgültigen Präsentation vor dem Gast.

### Thunfisch ist nicht gleich Thunfisch

Liebe Köche, Ihr werdet in ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis eintauchen und eine erstaunlich feste Textur im Schnitt und dennoch unendlich zarte Textur am Gaumen genießen. Dieses Ergebnis wird neben der Qualität der selektierten Tiere durch die Anwendung der Ikejime-Technik realisiert. Die Kombination aus Betäubung und schneller Entfernung des Rückenmarks, dem schnellen Ausbluten in temperiertem Wasser sowie Kühlung im Eiswasser-Bad sichert höchste Fleischqualität vom Fang bis zur Präsentation auf dem Teller. Die Muramasa Thunfisch-Cuts weisen alle Eigenschaften auf, die benötigt werden, um bei jedem Bissen Exzellenz zu erreichen.

- ✓ Japanische Fischfangtradition
- ✓ Nachhaltige Hakenfischerei
- ✓ Sashimi Qualität

#### Thunfischfilet I MURAMASA

Thunnus obesus, ohne Haut, Big Eye AAA Chunk, aufgetaut  
ca. 2,0 kg / Stück - gefangen im FAO 87 - Südostpazifik

Artikelnummer: 551471

#### Thunfischloin I MURAMASA

Thunnus obesus, ohne Haut, Big Eye AAA, aufgetaut  
ca. 5,0 - 7,0 kg / Stück - gefangen im FAO 87 - Südostpazifik

Artikelnummer: 551473

#### Thunfisch-Toro I MURAMASA

Thunnus obesus, mit Haut, Big Eye AAA, aufgetaut  
ca. 1,5 - 2,0 kg / Stück - gefangen im FAO 87 - Südostpazifik

Artikelnummer: 551475

#### Thunfisch-Center Cut I MURAMASA

Thunnus obesus, ohne Haut, Big Eye AAA, aufgetaut  
ca. 2,0 - 3,0 kg / Stück - gefangen im FAO 87 - Südostpazifik

Artikelnummer: 551472



# WOCHENANGEBOT

28.10. BIS 02.11.



HAVELLAND  
EXPRESS

## FLEISCH

### REGIONAL



#### Dry Aged Flat Iron I NORDISH BEEF

ca. 1,5 kg / Päckchen - Niedersachsen

Artikelnummer: 543250

#### Kalbsrückenlachs

mit Silberhaut

ca. 3,0 - 4,0 kg / Stück - Niederlande

Artikelnummer: 540629

## FISCH

#### Filet vom weißen Heilbutt

Hippoglossus hippoglossus, mit Haut

ca. 3,0 - 5,0 kg / Stück, 1 Stück / Kiste

- gefangen im Nordostatlantik FAO 27

Artikelnummer: 550507

#### Rotbarschloins

Sebastes norvegicus, mit Haut, geschuppt

200 g / Stück, 3,0 kg / Kiste

- gefangen im FAO 27 - Nordostatlantik

Artikelnummer: 551287



#### Zanderfilet

Stizostedion lucioperca, mit Haut

200 - 400 g / Stück, 3,0kg / Kiste - Binnenfischerei IJsselmeer

Artikelnummer: 550634



#### Riesengarnelen 'Gambero Rosso' 20/25

Aristaeomorpha foliacea, gefroren

ca. 0,9 kg / Päckchen - gefangen im FAO 37 - Mittelmeer

Artikelnummer: 562974



#### Seeigelrogen

Mesocentrotus franciscanus, gefroren,

in Meerwasser, handgetaucht

ca. 85 g / Schale - gefangen im FAO 67 - Nordostpazifik

Artikelnummer: 563053



#### Königslachsfilet I ORA KING

Oncorhynchus tshawytscha, gefroren, mit Haut,

nahezu grätenfrei, vakuumiert

ca. 1,4 kg / Stück - Aquakultur Neuseeland

Artikelnummer: 562527



#### Pulpo - Tentakeln

Octopus vulgaris, gekocht, gefroren, ohne Glasur

150 - 200 g / Stück, 1,5 kg / Schale

- gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

Artikelnummer: 562518



# WOCHENANGEBOT

28.10. BIS 02.11.



HAVELLAND  
EXPRESS

## GEFLÜGEL

### REGIONAL

#### Prignitzer Maishähnchenkeule

mit Knochen, ohne Rückenstück

6 Stück / Päckchen, ca. 1,3 kg / Päckchen - Brandenburg

Artikelnummer: 543035

#### Flugentenbrust

gefroren, weiblich



ca. 200+ g / Stück, 2 Stück / Päckchen, 5,0 kg / Karton - Frankreich

Artikelnummer: 562136



## WILD

### REGIONAL

#### Hirschgulasch

handgeschnitten

ca. 3,0 kg / Beutel - Mecklenburg-Vorpommern

Artikelnummer: 540299

## OBST & GEMÜSE

### REGIONAL

#### Schwarzkohl-Blätter

Wird auch als Palmkohl bezeichnet und hat einen milderen Geschmack als Grünkohl.

ca. 3,0 kg / Kiste - Hessen

Artikelnummer: 520873

#### Hokkaidokürbis

ca. 1,0 kg / Kiste - Hessen

Artikelnummer: 520187

#### Ur-Mix Tomaten I Prince de Bretagne

Bunter Mix aus Ochsenherz, schwarzer Krim, San Marzano, Andenhorn, Ananastomaten.

ca. 3,5 kg / Kiste - Frankreich

Artikelnummer: 520274



#### Trüffelkartoffeln

Die Vitelotte-Kartoffel ist lila marmoriert und hat ein leichtes Maronenaroma.

ca. 5,0 kg / Kiste - Frankreich

Artikelnummer: 520401

## FEINKOST

### REGIONAL



#### Melange Noir I ALTES GEWÜRZAMT

Mischung aus schwarzem, Kubeben- und Langpfeffer.

500 g / Beutel - Bayern

Artikelnummer: 515936

#### Fränkisches Brotgewürz I ALTES GEWÜRZAMT

Grob gemahlene Mischung aus Koriander- und Fenchelsaat, Kümmel, Kreuzkümmel, Sternanis, Kardamom und Macis.

1,0 kg / Beutel - Bayern

Artikelnummer: 515935

#### Maronenpüree

ungesüßt

439 g / Dose - Frankreich

Artikelnummer: 515964