

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

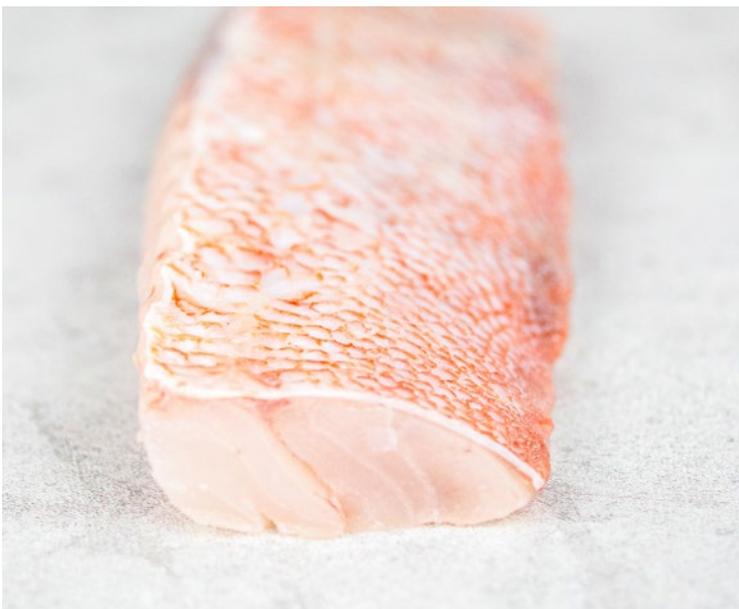
Rotbarschloins

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