

SÜSSWASSERFISCHE FRISCH		Prod Land	Grösse	Verpackung	Kisten Eh	Original	Anbruch
Egli	Filet mit Haut	B RU	20-30 g		5 kg		
	Filet ohne Haut	B RU	30-50 g		5 kg	24.80	27.30
Felchen	Filet mHaut Zürichsee/Baldeggersee	B CH	70-100/100-150 g		5 kg	24.40	26.90
	Filet mit Haut IRLAND	B IE	40-60 g		5 kg		
Forellen	ganz ausgenommen Portionsforellen	A IT	200-300 g		6 kg	11.20	13.70
	Filet rot mit Haut Superschnitt	A IT	120-150 g		6 kg	20.80	23.30
	Filet weiss mit Haut Superschnitt	A IT	100-120 g		6 kg	19.20	21.70
Saibling / Omble	ganz mit Kopf ausgenommen	A IS	300-500 g		5 kg		
	Filet mit Haut	A IS	120-150 g		5 kg	27.90	30.40
Salm	ganz mit Kopf ausgenommen	A NO	2-3 kg		20 kg	11.50	12.60
	ganz mit Kopf ausgenommen	A NO	3-4 kg		20 kg	12.40	13.50
	ganz mit Kopf Schottland	A GB	4-5 kg		20 kg	15.40	16.50
	Filet mit Haut ohne Gräte vac	A NO	0.9-1.3 kg		10 kg	20.80	23.30
	Filet ohne Haut ohne Gräte vac	A NO	0.9-1.3 kg		10 kg	22.80	25.30
	Médaille ohne Haut ohne Gräte	A NO	~150 g		kg	24.40	
Wels	Filet ohne Haut	A NL	150-200 g		5 kg		
Zander	Filet mit Haut	B PL	100-200 g		5 kg	33.80	36.30
	Filet ohne Haut	B EE	100-200 g		5 kg	34.20	36.70

MEERFISCHE FRISCH		Prod Land	Grösse	Verpackung	Kisten Eh	Original	Anbruch
Dorsch	Filet ohne Haut	W2 DK	100-200 g		5 kg		
	Schwanzfilet ohne Gräten	W2 DK	100-200 g		5 kg	19.40	21.90
	Rückenfilet - Royal ohne Gräten	W2 NL	100-200 g		5 kg		
Goldbrasse/Dorad	ganz voll (Dorade royal)	A GR	300-400 g		6 kg	12.20	14.70
	ganz voll (Dorade royal)	A GR	450-600 g		6 kg	12.80	15.30
Heilbutt	Filet ohne Haut	W2 DK	300-500 g		5 kg	21.70	24.20
Merlan	Filet ohne Haut Butterfly	W2 GB	80-120 g		5 kg	18.40	20.90
Rotbarsch	Filet ohne Haut	W2 GB	100-300 g		5 kg	18.20	20.70
Rotzungen	Filet ohne Haut	W2 NL	40-80 g		5 kg		
Scholle / Goldbutt	Filet ohne Haut	W2 NL	60-80 g		5 kg	9.90 Aktion	
Seeteufel/Baudroi	ganz ohne Kopf ohne Bauchlappen	W2 IS	2-3 kg		10 kg	26.40	28.90
Seezunge / Sole	Dover-Soles ganz	W2 NL	300-350 g		5 kg	34.00	36.50
	Dover-Soles ganz	W2 NL	400-450 g		5 kg	42.00	44.50
	Dover-Soles ganz	W2 NL	500-550 g		5 kg	44.00	46.50
	ganz mit Kopf (Wild)	A ES	2-3 kg		10 kg		
Steinbutt/Turbot	Filet ohne Haut	W11 PH	~2-4 kg		~10 kg	37.40	39.90
Wolfsbarsch / Bar	ganz voll (Loup de mer)	A GR	300-450 g		6 kg	12.90	15.40
	ganz voll (Loup de mer)	A GR	450-600 g		6 kg	13.40	15.90

KRUSTEN- UND SCHALENTIERE FRISCH		Prod Land	Grösse	Verpackung	Kisten Eh	Original	Anbruch
Austern	** Belon / Plattes Nr. 2	A FR	Nr.2, ~60 g/Stk	Korb	25/50 Stk	2.20	2.70
	** Creuses Marennes d'Oléron I	A FR	Nr.2, 85-110 g/Stk	Korb	25/50 Stk	1.70	2.20
	** Creuses de Zeeland Nr. II.	A NL	Nr. II, 100-130 g/Stk	Korb	25/50 Stk	1.20	1.70
Cocktail-Crevette	in Lake (Royal Greenland)	W2 P:DK	125-175 Stk/lbs	Dose 900 g	6 Ds	25.50	28.00
Flusskrebse	Schwänze ohne Schale in Lake	A:CN P:DK	90-120 Stk/lbs	Dose 900 g	6 Ds	23.50	26.00
Hummer	ganz lebend	W1 US	400-500 g	~18 Stk	8 kg	TP	-
Jakobsmuschel	Noix Coq Stjaques oCorailles trock	W1 US	King ~50 g/Stk ~20 Stk/kg	Dose 1 kg	1 kg	42.50	
Meerfrüchte	Meerfrüchtecocktail in Lake	W11 P:DK		Dose 900 g	6 Ds	16.50	18.90
Miesmuschel	geputzt	A:IT P:IT	~25 g/Stk, ~40 Stk/kg	Sack 5 kg	5 kg	6.40	8.90
	/ Moules gekocht und vakuiert grosse	A ES	~30 g/Stk, ~35 Stk/kg	8 Btl à 1 kg	8 kg	8.40	9.40
	im Meerwasser 'extra'	A NL	~12 g/Stk, ~80 Stk/kg	6 Btl à 2 kg	12 kg	6.90	7.90
	'Bouchot' geputzt	A FR		Sack 5 kg	5 kg	8.20	10.70
Venusmuschel	Vongole Veraci grosse	A IT	60-70 Stk/kg	5 Netz à 1 kg	5 kg	15.30	17.80
	Palourdes	W2 FR		Korb 3 kg o	3 kg	24.80	-

Vorausbestellung Bei Vorausbestellung von Originalkisten bis Freitag 10.00 Uhr der Vorwoche gewähren wir 10% * Vorausbestellungsrabatt.

* kein Rabatt bei Aktionen, 5% Rabatt bei "vor Verarbeitung gewogenen" Originalkisten.

Originalkisten Tolerierpflichtiges Gewichtsmanko ohne Gutschrift bis maximal 5%.

Verarbeitung Vor dem Verarbeiten gewogen + 10% Gewichtszuschlag.

bei Vorausbestellung bis 10% Rabatt

Preise freibleibend; Selbstbelieferung, Zwischenverkauf, Sortiments- und Preisänderungen ohne Vorankündigung vorbehalten, exkl. 2,4% MWSt.

Seinet & Co, Comestibles und Fleisch, 6000 Luzern 7, Telefon 041 249 44 44 und Fax 041 249 44 49 - 2.9.2010/GASTRO