



Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

## Herings- und Matjesfilets

<b>Art.-Nr.</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Gewicht</b>
<b>Heringsfilets</b>		
70100	Heringsfilet nach Matjesart in Öl 1 kg Topf	800/1000 g
70300	Heringsfilet nach Matjesart in Öl 3 l Eimer	2000/2500 g
70500	Heringsfilet nach Matjesart in Öl 5 l Eimer	4000/5000 g
70600	Heringsfilet nach Matjesart in Öl 10 l Eimer	7500 g
70700	Heringsfilet nach Matjesart in Öl 25 l Hobbock	20 kg
<b>Kräutermatjesfilets</b>		
71000	Kräutermatjesfilet in Öl Lili - Eimer	300/400 g
71100	Kräutermatjesfilet in Öl 1 kg Topf	800/1000 g
71200	Kräutermatjesfilet, ca. 40 St. in Öl 3 l Eimer	2000/2500 g
71300	Kräutermatjesfilet, ca. 80 St. in Öl 5 l Eimer	4000/5000 g
71400	Kräutermatjesfilet, ca. 80 St. in Lake 5 l Eimer	4000/5000 g
71500	Kräutermatjesfilet, sortiert-Lake 10 l Eimer	7500 g
70801	Zwiebel – Kräuterfilet in Öl Lili - Eimer	300/400 g
70800	Zwiebel – Kräuterfilet in Öl 1 kg Topf	700/1000 g
70900	Zwiebel – Kräuterfilet in Öl 3 l Eimer	2000/2500 g
71700	Echte Holländer Doppelmatjesfilet o. Öl 10er Pack	100 g St./1000 g
71800	Holländer Matjes, ganz 5 l Eimer	5000/5800 g

---

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 1 Monat



## Marinaden

<b>Art.-Nr.</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Gewicht</b>
<b>Bismarckheringe</b>		
72000	<b>Bismarckheringe</b> Lili - Eimer	250/400 g
72100	<b>Bismarckheringe</b> 1 kg Topf	650/1000 g
72200	<b>Bismarckheringe</b> 3 l Eimer (ca. 80g/St.)	2000/3000 g
72300	<b>Bismarckheringe</b> 5 l Eimer (ca. 80g/St.)	4000/5000 g
72400	<b>Bismarckheringe</b> 10 l Eimer (ca. 80g/St.)	8000 g
72500	<b>Bismarckheringe</b> 25 l Hobbock (ca. 80g/St.)	20 kg
<b>Kronsild</b>		
72600	<b>Kronsild</b> 1 kg Topf	800/1000 g
72700	<b>Kronsild</b> 3 l Eimer	2000/2500 g
72800	<b>Kronsild</b> 5 l Eimer	4000/5000 g
72900	<b>Kronsild</b> 10 l Eimer	8000 g
<b>Rollmops</b>		
73000	<b>Rollmops</b> 3 l Eimer (80 – 100 g/St.)	2000/3000 g
73100	<b>Rollmops</b> 5 l Eimer (80 – 100 g/St.)	4000/5000 g
73200	<b>Rollmops</b> 10 l Eimer (80 – 100 g/St.)	8000 g
73300	<b>Rollmops</b> 25 l Hobbock (80 – 100 g/St.)	20 kg



Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

<b>Art.-Nr.</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Gewicht</b>
<b>Gabelrollmops</b>		
73400	<b>Gabelrollmops</b> Lili – Eimer (ca. 40g/St.)	250/400 g
73500	<b>Gabelrollmops</b> 1kg Topf (ca. 40g/St.)	650/1000 g
73600	<b>Gabelrollmops</b> 3 l Eimer (ca. 40g/St.)	2000/3000 g
73700	<b>Gabelrollmops</b> 5 l Eimer (ca. 40g/St.)	4000/5000g
73800	<b>Gabelrollmops</b> 10 l Eimer (ca. 40g/St.)	8000 g
73900	<b>Gabelrollmops</b> 25 l Hobbock (ca. 40g/St.)	20 kg
<b>Seelachsschnitzel</b>		
74000	<b>Seelachsschnitzel</b> 1 kg Topf	750/1000 g
74100	<b>Seelachsschnitzel</b> 3 l Eimer	2250/3000 g
74200	<b>Seelachsschnitzel</b> 5 l Eimer	3750/5000 g
74300	<b>Seelachsschnitzel</b> 10 l Eimer	7500 g
71900	<b>Anchovis</b> 1 kg Topf	700/1000 g
77600	<b>Joghurtheringsfilet</b> Lili – Eimer	200/400 g

---

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 1 Monat



Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

## Bratmarinaden

<u>Art.-Nr.</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Gewicht</u>
<b>Brathering</b>		
75000	<b>Brathering</b> 1 kg Topf	500/1000 g
75100	<b>Brathering</b> 3 l Eimer (ca. 15 St.)	1500/3000 g
75200	<b>Brathering</b> 5 l Eimer (ca. 25-30 St.)	3000/5000 g
75300	<b>Brathering</b> 10 l Eimer (ca. 50-60 St.)	6000 g
75400	<b>Brathering</b> 25 l Hobbock	16 kg
<b>Bratheringsfilet</b>		
75500	<b>Bratheringsfilet</b> 1 kg Topf	500/1000 g
75600	<b>Bratheringsfilet</b> 3 l Eimer (ca. 15 St.)	1500/3000 g
75700	<b>Bratheringsfilet</b> 5 l Eimer (ca. 30 St.)	3000/5000 g
75800	<b>Bratheringsfilet</b> 10 l Eimer (ca. 50 St.)	5000 g
<b>Bratrollmops</b>		
76000	<b>Bratrollmops</b> 1 kg Topf	500/1000 g
76100	<b>Bratrollmops</b> 3 l Eimer (ca. 15 St.)	1500/3000 g
76200	<b>Bratrollmops</b> 5 l Eimer (ca. 30 St.)	3000/5000 g
76300	<b>Bratrollmops</b> 10 l Eimer (ca. 50 St.)	5000 g

---

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 1 Monat



Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

## Heringspezialitäten

<u>Art.-Nr.</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Gewicht</u>
<b>Appetithappen</b>		
77000	<b>Appetithappen, nordisch</b> Lili - Eimer	250/400 g
77100	<b>Appetithappen, nordisch</b> 1 kg Topf	750/1000 g
77200	<b>Appetithappen, nordisch</b> 3 l Eimer	1750/2500 g
77300	<b>Appetithappen, nordisch</b> 5 l Eimer	3500/5000 g
77400	<b>Appetithappen, nordisch</b> 10 l Eimer	8000 g
77500	<b>Appetithappen, nordisch</b> 25 l Hobbock	20 kg
<b>Salzheringe</b>		
78100	<b>Salzheringe</b> 5 l Eimer	3000 g
<b>Filetes</b>		
79823	<b>Filetes in Currysauce</b> 1 kg Topf	500/1000 g
79824	<b>Kräuterfiletes in Dillsauce</b> 1 kg Topf	500/1000 g
79827	<b>Matjesfiletes in Dillsauce</b> 1 kg Topf	500/1000 g
<b>Folgende Artikel sind nicht rabattfähig:</b>		
79901	<b>Gourmet – Feuerröllchen</b> Heringsfilet in einer Tomaten-Paprika-Sauce mit Mandelstift	1000 g
79902	<b>Gourmet – Curryröllchen</b> Heringsfilet in einer Feinschmecker-Curry-Sauce mit Mandelstift	1000 g
79903	<b>Gourmet – Dillröllchen</b> Heringsfilet in einer delikaten Dillsauce mit Mandelstift	1000 g

---

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 1 Monat



Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

## Herings- und Lachsspezialitäten

<b>Art.-Nr.</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Gewicht</b>
<b>79000</b>	<b>Dill - Möpschen</b> zarte Heringsmöpschen ohne Haut in lieblichem Dillaufguss	1000 g
<b>79100</b>	<b>Hering in Gelee (8 Portionen)</b> Hering, Gelee, Ei-Garnierung	1000 g
<b>79200</b>	<b>Rahmzwiebelheringe</b> Bismarckheringe in Rahmzwiebeltunke	1000 g
<b>79300</b>	<b>Sahne – Heringsfilet</b> Bismarckheringsfilets ohne Haut in Rahmzwiebeltunke	1000 g
<b>79450</b>	<b>Seelachssalat</b> feine Lachsersatz-Schnitzel, Mayonnaise	1000 g
<b>79460</b>	<b>Seelachssalat mit Ei und Kräutern</b> feine Lachsersatz-Schnitzel, Mayonnaise, Ei, Kräuter	1000 g
<b>79500</b>	<b>Bratröllchen</b> gebratene Heringsröllchen ohne Stift in würzigem	1000 g

Folgende Artikel sind nicht rabattfähig:

<b>83100</b>	<b>Räucherlachs</b> (vorgeschnitten)	500 g
<b>83200</b>	<b>Räucherlachs</b> (vorgeschnitten)	200 g
<b>83300</b>	<b>Graved-Lachs</b> (vorgeschnitten)	500 g
<b>83400</b>	<b>Heilbuttfilet, kalt geräuchert</b> (vorgeschnitten)	600-1500 g
<b>83600</b>	<b>Räucherlachs ganze Seiten</b> (vorgeschnitten)	
<b>83700</b>	<b>Forellenfilet geräuchert</b>	
<b>83800</b>	<b>Fingerfood Lachs</b>	

---

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 8 Tage