

seeve



Fleisch und Meer



www.seeve.de



Black Angus Spezialitäten

Grillspezialisten und Steakliebhaber aufgepasst!

Unser kanadischer Produzent liefert Spitzenware, die Sie begeistern wird. Vom **Filet** über **Rib Eye** bis zum **Hanger Steak** bieten wir eine bunte Palette an Edelteilen mit denen Sie Ihre Karte bereichern sollten.

Seite 12



Galloway und Rotbuntrind - ein kulinarisches Highlight direkt von der Deichwiese

Premium Steakfleisch „Made in Germany“ von zwei Rassen, die auf den Marschweiden Norddeutschlands in gesunder, salzhaltiger Luft robust gehalten werden. Die Wege zum Schlachthof sind sehr kurz. Artgerechte Haltung im Offenstall mit viel Bewegung und der respektvolle Umgang mit den Tieren sind zwei sehr gute Gründe, sich für diese Ware, die wir überwiegend **Dry-Aged** anbieten, zu entscheiden. Aller guten Dinge sind drei? Der Geschmack ist absolut überzeugend!

Seite 22



Behrendorfer Landschwein - Qualität statt Quantität!

Die Schweine wachsen auf einem **bäuerlichen Betrieb in Norddeutschland**, der nur etwa **5 km vom Schlachthof entfernt** liegt, auf. Den Großteil ihres Lebens verbringen sie in einem geräumigen Offenstall, wo sie sich frei bewegen können. Restaurantgäste und Kunden im Einzelhandel sind zunehmend sensibilisiert: Die **Achtung des Tierwohls** und ein **stressfreier Transport** sind heutzutage zu wichtigen Verkaufsargumenten geworden. Mit dieser Ware liegen Sie im Trend!

Seite 31



Dessert

Die Erfolgsgeschichte unserer **Portionsdesserts im Weckglas** ist ungebrochen. Wählen Sie aus unserem vielfältigen, servierfertigen Angebot, z. B. **Latte Macciato Mousse**, **Tiramisu mit Rhabarber und Mascarpone** oder **Mousse vom Hokkaidokürbis**. Ein besonderer Hingucker sind auch unsere **Portionsdesserts „Grüner Apfel“**, **„Mandarine“** und **„Pflaume“** - unbedingt probieren!

Seite 78



Seeve kann auch Veggie!

Dem Zeitgeist folgend haben wir dem Thema **„Vegetarisch und Vegan“** in unserem Sortiment eine eigene Rubrik gewidmet. Hier finden Sie eine Auswahl von beliebten **Convenience Produkten** mit denen Sie Ihr Angebot ergänzen können. Testen Sie z. B. **Falafelbällchen**, die **vegetarische Bolognese**, asiatische **Samosa** Teigtaschen mit Gemüsefüllung oder unseren **veganen Burger „Seevegano“**.

Seite 96



Genuss-Garantie für Gastronomie & Handel

Seit 1987 befindet sich unser Standort vor den Toren Hamburgs, nicht weit von der Elbe mit Freihafen und dem berühmten Fischmarkt.

Von hier aus beliefern wir anspruchsvolle Gastronomen und Einzelhändler mit Fleisch- und Fischspezialitäten aus aller Welt – prompt, verlässlich und flexibel. Kunden aus ganz Europa schätzen die Frische und den Geschmack unserer Produkte.

Unser Anspruch: Gleichbleibende Spitzenqualität über das ganze Jahr. Wir erkennen sie sicher und unsere Kunden schätzen das.

Dank unserer langjährigen Partnerschaften mit regionalen sowie internationalen Lieferanten und Produzenten profitieren Sie stets von besten Produkten und neuesten Trends.

In unseren EU-zertifizierten Kühl- und Tiefkühlhallen halten wir unser gesamtes Sortiment für Sie bereit.

Und damit alles wohlbehalten und pünktlich bei Ihnen ankommt, beliefern modernste Kühlfahrzeuge Sie frachtfrei innerhalb Deutschlands von einem Tag auf den anderen bereits ab einer Liefermenge von 40 kg. Für Auslandslieferungen bedarf es in der Regel eines zusätzlichen Tages.



Black-Angus Rib-Eye / grass-fed / Art.Nr. 100116 // siehe Seite 15

Seite 10



Seite 28



Seite 30



Seite 36



Seite 38



Seite 40



Seite 46



Seite 48



Seite 53



Seite 54



Seite 59



Seite 62



Seite 64



Seite 70



Seite 74



Seite 75



Seite 80



Seite 85



Seite 89



Seite 92



Seite 96





Abkürzungen

F	frisch
TK.....	tiefgefroren
eTK.....	einzelgefroren
Tr	getrocknet
Stk	Stück
VPE.....	Verpackungseinheit
BTL.....	Beutel
Fl	Flasche
G	Glas
Do.....	Dose
vac	vakuumiert
atmos.	Schutzatmosphäre
o/Kn....	ohne Knochen
o/Ht....	ohne Haut
o/Ke....	ohne Kette
o/Ko....	ohne Kopf
o/S.....	ohne Schale
1 lb	454 g

RIND	10
KALB	28
SCHWEIN	30
LAMM	36
HEIDSCHNUCKE	38
WILD / FEDERWILD	40
GEFLÜGEL	48
CONVENIENCE MIT GEFLÜGEL	53
CONVENIENCE & BELAGEN	54
CONVENIENCE MARITIM	59
PASTETEN UND TERRINEN	62
WURST & SCHINKEN	64
KÄSE	70
ANTIPASTI	74
FRUCHT UND DESSERT	75
FEINKOST	80
FISCH	85
RÄUCHERFISCH UND MARINADEN	89
MEERESFRÜCHTE	92
VEGETARISCH / VEGAN	96
FRÜHSTÜCKSSORTIMENT	98
BESTELLFORMULAR / AGB	105



Die Qualität eines Steaks hängt neben der Zubereitungsart natürlich von der Fleischqualität ab. Wir bieten Ihnen hervorragende heimische Ware sowie internationale Spitzenqualität mit Importen aus den USA, Kanada, Argentinien, Uruguay, Australien, Irland und Italien.

Steakware für höchsten Genuss



Besonders wichtig ist uns, dass aus den einzelnen Ländern nur die qualitativ besten Teile zu uns kommen. Wir arbeiten ausschließlich mit Produzenten zusammen, die uns diese gleichbleibende Qualität garantieren können. Aus den USA verwenden wir nur U. S. Prime Quality und U. S. Choice Quality (die beiden höchsten Qualitätsstufen des US Department of Agriculture). Alle Edelteile zeichnen sich durch einen exakten Zuschnitt, eine feine Marmorierung, perfekte Reifung, größtmögliche Zartheit und den ursprünglichen Geschmack aus.

Die Tiere, die in Argentinien aufwachsen, verbringen fast ihr ganzes Leben in freier Natur. Sie ernähren sich ausschließlich von frischem Gras und klarem Wasser (grass-fed). Ihr Fleisch ist ein echtes Naturprodukt.

Um eine stärkere Marmorierung und damit eine größere Zartheit und noch mehr Geschmack zu erhalten, werden die Tiere in den USA, Kanada, Australien und Uruguay mindestens 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide gefüttert (grain-fed bzw. grain-finished). Im Ergebnis ist dieses Fleisch das ideale Steakfleisch: Es schmilzt auf der Zunge, es gibt nichts Besseres.

Die einzelnen Edelteile sind in Vakuumschichten verpackt und gelangen während der langen Reise nach Deutschland zur perfekten Reifung. Diese Art der Reifung ist weit verbreitet, man nennt sie Wet-Aged-Verfahren.



Aufwendiger - und deshalb viel seltener - ist das Dry-Aged-Verfahren. Hierbei reift das Fleisch langsam in einem temperierten Reifeschrank bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit bis zu seiner Vollendung. Das Fleisch verliert dabei bis zu 25% seines ursprünglichen Gewichts. Wie bei jeder Fleischreifung führen chemische Reaktionen dazu, dass das Fleisch zart und genießbar wird. Durch den geringeren Flüssigkeitsanteil hat die Dry-Aged-Ware einen intensiveren Geschmack, eine feinere Textur und eine kräftigere Farbe. Das fertige Dry-Aged-Steak ist von unübertroffener Zartheit und ein wirklicher Genuss!



Spitzenqualität vom Black Angus Rind:

Original US-Beef



Unser Partner
produziert in

Prime- & Choice Qualität

Alle Tiere werden mindestens 130 Tage vor der Schlachtung mit Getreide gefüttert (grain-fed bzw. grain-finished), um die legendäre Marmorierung und damit die beste Zartheit und den einzigartigen Geschmack zu erzielen.



Black-Angus Filet / Prime Quality / Art.Nr. 100074

Black-Angus Roastbeef / Prime Quality / Art.Nr. 100172

Black-Angus Rib-Eye / Prime Quality / Art.Nr. 100176

RINDERFILET USA (TENDERLOIN)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100074	Black-Angus Filet / Prime Quality 4 - 5 lbs, ohne Kette, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
100083	Black-Angus Filet / Choice Quality 4 - 5 lbs, ohne Kette, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

ROASTBEEF USA (STRIPLOIN)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100172	Black-Angus Roastbeef / Prime Quality einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
100181	Black-Angus Roastbeef / Choice Quality einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
100182	 Black-Angus Roastbeef / Dry-Aged einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg

RIB-EYE USA (CUBE ROLL)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100176	Black-Angus Rib-Eye / Prime Quality , einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
100186	Black-Angus Rib-Eye / Choice Quality , einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
100175	 Black-Angus Rib-Eye Dry-Aged einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg

SHORTLOIN UND PRIME RIB USA

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100184	Black-Angus Shortloin bone in Mit Knochen, T-Bone im Ganzen, einzeln vakuumiert	ca. 8,0 kg
100174	 Black-Angus Shortloin bone in / Dry-Aged einzeln vakuumiert	ca. 8,0 kg
100190	Black-Angus Shortloin bone in , mit Knochen, portioniert, TK, einzeln vakuumiert	ca. 1,4 kg
100583	Black-Angus Short-Rib , einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
100683	Black-Angus Prime Rib bone in , Entrecôte mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 8,0 kg

STEAKHÜFTE USA (HEART OF RUMP)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100282	Black-Angus Steakhüfte / Choice Quality , einzeln vakuumiert	3,0 + kg
100657	Ochsen-Tafelspitz Picanha USA , einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg

RINDERKEULE / -BRUST USA

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100363	Black-Angus Inside round (Oberschale) cap off (ohne Deckel), einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
100586	Black-Angus Eye round (Semerrolle) , einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg
100781	Black-Angus Brisket (Brust schier) , einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg 3 Stk./VPE

FLANKSTEAK USA

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100782	Black-Angus Flanksteak vakuumiert	ca. 1,0 kg 2 Stk./VPE



Black-Angus Steakhüfte / Choice Quality / Art.Nr. 100282



Black-Angus Short-Rib / Art.Nr. 100583



Ochsen-Tafelspitz Picanha USA / Art.Nr. 100657



Black-Angus Prime Rib bone in / Art.Nr. 100683



Black-Angus Ochsenbrust Brisket / Art.Nr. 100781



Black-Angus Flanksteak / Art.Nr. 100782



Black Angus Flanksteaks / Art.Nr. 100782

WILD ROSE BEEF™
 FORT MACLEOD, ALBERTA, CANADA


Dieses besondere Fleisch liegt bei Steackliebhabern ganz weit vorn!

Black Angus

In Alberta, wo die Rocky Mountains auf die kanadische Prärie treffen, ziehen die Black Angus Herden über weites Grasland. Das sogenannte „grain-finish“ bis zur Schlachtreife verleiht dem Fleisch seine außergewöhnlich Zartheit. Wild Rose Beef bürgt für die Einhaltung höchster Qualitätsstandards – seit über 30 Jahren!

BLACK ANGUS OCHSENFILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100094	Black Angus Ochsenfilet 4 - 5 lbs, grain-fed, vakuumiert	ca. 2,0 kg

BLACK ANGUS OCHSEN RIB EYE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
200141	Black Angus Ochsen Rib Eye grain-fed, Wild Rose, vakuumiert	ca. 3,0 kg

BLACK ANGUS OCHSEN ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
130181	Black Angus Ochsen Roastbeef grain-fed, Wild Rose, vakuumiert	ca. 5,0 kg

BLACK ANGUS FLANKSTEAKS

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100782	Black Angus Flanksteak grain-fed, Wild Rose, vakuumiert	ca. 0,6 kg

BLACK ANGUS OCHSEN FLAP MEAT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100276	Black Angus Ochsen Fap Meat vakuumiert	ca. 2,0 - 3,0 kg

BLACK ANGUS HANGER STEAKS

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100785	Black Angus Hanger Steaks Nierenzapfen, Wild Rose	ca. 0,5 kg

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   

BLACK ANGUS TERES MAJOR

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100218	Black Angus Teres Major Metzgerstück, vakuumiert	ca. 0,35 - 0,5 kg

BLACK ANGUS OCHSEN STEAKHÜFTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100283	Black Angus Ochsen Steakhüfte grain-fed, Wild Rose, vakuumiert	ca. 2,5 kg

BLACK ANGUS SHORT RIPS

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100607	Black Angus Short Rips grain-fed, Wild Rose, vakuumiert	ca. 4,0 kg



- 1**

Abb. 1:
Black Angus
Ochsen Chuck Roll
Art.Nr. 100663
- 2**

Abb.2:
Black Angus Top Blade/Flat
Iron (Abb. ohne Knochen)
Art.Nr. 100648
- 3**

Abb. 3:
Black Angus
Ochsen Roastbeef
Art.Nr. 130181
- 4**

Abb. 4:
Black Angus
Ochsen Rib Eye
Art.Nr. 200141
- 5**

Abb. 5:
Black Angus
Ochsenfilet
Art.Nr. 100094

BLACK ANGUS TRI TIP

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100278	Black Angus Tri Tip Bürgermeisterstück, vakuumiert	ca. 1,0 kg

BLACK ANGUS TOP BLADE/FLAT IRON

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100648	Black Angus Top Blade/Flat Iron Schaufelstück, vakuumiert	ca. 2,5 kg

BLACK ANGUS OCHSEN STEAKHÜFTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100781	Black Angus Ochsenbrust Brisket Wild Rose, vakuumiert	ca. 5,0 kg 3 Stk./Karton

BLACK ANGUS OCHSEN CHUCK ROLL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100663	Black Angus Ochsen Chuck Roll Nacken ohne Knochen, vakuumiert	ca. 5,0 - 8,0 kg

Black Angus aus Argentinien



Das Rindfleisch aus Argentinien hat die längste Importtradition und begründete den Siegeszug der Steakhäuser in Deutschland. Es stammt von Tieren, die ihre Zeit nahezu dauerhaft in der endlosen Pampa verbringen und denen ausschließlich die besondere Grasvegetation und das klare Wasser als Nahrung dienen. Die Black Angus Rinder sind speziell für die Fleischgewinnung gezüchtet worden. Sie liefern ein besonders kurzfasriges Muskelfleisch, das stets sehr zart ist.

Unsere Ware aus Argentinien zeichnet sich durch eine besonders kurze und akkurate Schnittform aus, die die Abschnittsmenge minimiert.



BLACK ANGUS RINDERFILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100013	Black Angus Filet (grass-fed), 3 - 4 lbs, einzeln vakuumiert	ca.1,5 kg
100014	Black Angus Filet (grass-fed), 4 - 5 lbs, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
200013	Black Angus Filet (gereift), 3 - 4 lbs, TK, einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg

BLACK ANGUS ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100111	Black Angus Roastbeef (grass-fed), einzeln vakuumiert	ca. 4,0 kg

BLACK ANGUS RIB-EYE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100116	Black Angus Rib-Eye (grass-fed), einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

BLACK ANGUS STEAKHÜFTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100212	Black Angus Steakhüfte (grass-fed), einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
100213	Black Angus Steakhüfte geteilt, vakuumiert	ca. 2,0 kg

TIPP**Dry-Aged:****„Dry it yourself“!**

Für das Dry-Aged-Verfahren sind heute spezielle Reifeschränke auf dem Markt, die es praktisch jedermann ermöglichen, diese Delikatesse selbst herzustellen. Lassen Sie zukünftig Ihr Fleisch doch in einem eigenen Reifeschrank zur Dry-Aged Qualität gelangen. Wir geben Ihnen gern Informationen zu geeigneten Modellen - bitte sprechen Sie uns an.



Black Angus Roastbeef / grass-fed / Art.Nr. 100111



Black Angus Rib-Eye / grass-fed / Art.Nr. 100116



Black Angus Steakhüfte / grass-fed / Art.Nr. 100212



Black Angus Filet / Art.Nr. 100068



Black Angus Roastbeef / Art.Nr. 100164



Black Angus aus Australien

Das Fleisch der Black Angus Ochsen aus Australien zeichnet sich dank der Getreidemast durch eine gleichmäßige Marmorierung, außerordentliche Zartheit und durch einen unvergleichlichen Geschmack aus.

Tomahawk / Art.Nr. 100362



BLACK ANGUS RINDERFILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100068	Black Angus Filet 4 - 5 lbs (grain-fed) , einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

BLACK ANGUS STEAKHÜFTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100262	Black-Angus Steakhüfte (grain-fed) , einzeln vakuumiert	ca. 2,0+ kg

BLACK ANGUS ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100164	Black Angus Roastbeef (grain-fed) , einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg

BLACK ANGUS TOMAHAWK

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100362	Black Angus Tomahawk, (grain-fed) , Steak mit langem Rippenknochen, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg

BLACK ANGUS RIB-EYE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100167	Black Angus Rib-Eye (grain-fed) , einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

BLACK ANGUS FLANKSTEAK

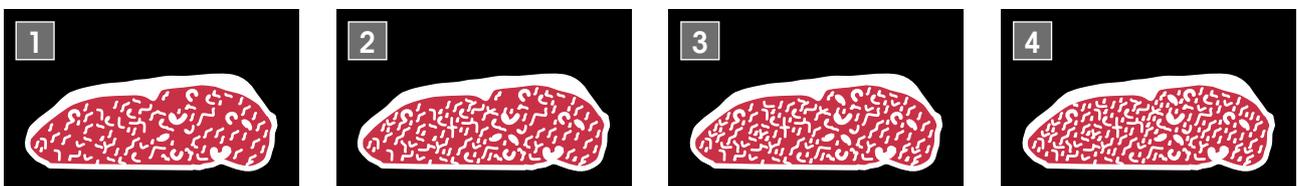
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100784	Black Angus Flanksteak, (grain-fed) , einzeln vakuumiert	ca. 1,4 kg/VPE

Wagyu - Spitzenqualität

Die Wagyu-Rinder sind das Ergebnis konsequenter Zucht mit dem Ziel, bestes Rindfleisch zu produzieren. Die spezielle arbeits- und kostenintensive Aufzucht der Tiere trägt in gleichem Maße zu der herausragenden Qualität dieser Produkte bei, die in den letzten Jahren ihren Einzug in die Spitzengastronomie hielten und Gourmets begeistern. Schon äußerlich sichtbar hat dieses Fleisch dank seiner extrem feinen Marmorierung ein besonderes Kennzeichen - und dann der außergewöhnliche Geschmack: Das direkt im Muskel eingelagerte Fett entfaltet bei der Zubereitung einen intensiven, aromatischen Geschmack wenn die in ihm enthaltenen Zuckerstoffe karamellisieren.

Unsere Partner in den USA und Australien arbeiten mit viel Engagement, um diese Premiumprodukt einer breiteren Kundenschicht verfügbar zu machen. Wir bieten darüber hinaus auch original japanisches Wagyu an. Die Rinder, die dieses Fleisch liefern, wachsen in der Präfektur Gunma - unweit von Kobe - auf und genießen die besondere Fürsorge und Aufmerksamkeit der Erzeugerbetriebe, die grundlegend für die Spitzenqualität dieser Delikatesse ist.

Wir teilen die Marmorierung unserer Stücke wie folgt ein:



WAGYU ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100168	Wagyu Roastbeef (grain-fed) einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg



Das Original!

WAGYU FILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100268	Wagyu Filet, einzeln vakuumiert	ca. 2,2 kg

WAGYU AUS JAPAN

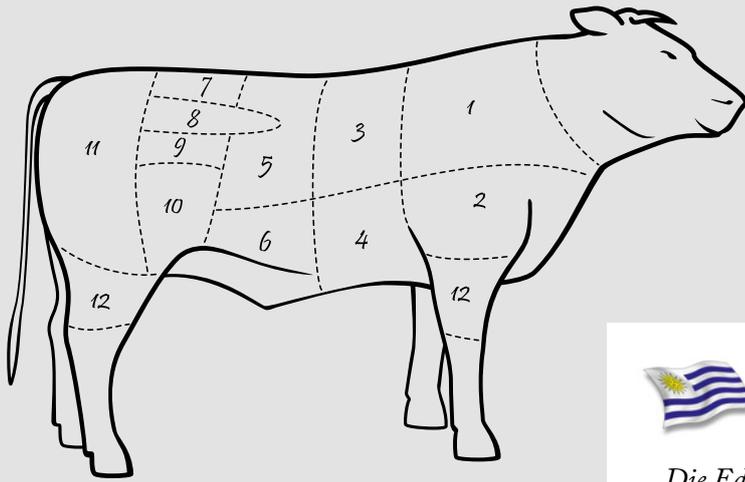
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100095	Wagyu Ochsen-Filet Japan einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
100169	Wagyu Rib-Eye (grain-fed) Japan einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg
100166	Wagyu Ochsen-Roastbeef Japan einzeln vakuumiert	ca. 4,5 kg

Bitte beachten Sie die Lieferzeiten für diese besondere Ware!



Wagyu Roastbeef / Art.Nr. 100168

Beef Cuts



Die Teilstücke des Rindes

- | | | | |
|---|------------|----|----------------|
| 1 | Chuck | 7 | Sirloin |
| 2 | Brisket | 8 | Tenderloin |
| 3 | Rip | 9 | Top Sirloin |
| 4 | Plate | 10 | Bottom Sirloin |
| 5 | Short Loin | 11 | Round |
| 6 | Flank | 12 | Shranks |



Black Angus aus Uruguay

Die Edelteile aus Uruguay stammen von Tieren, die mit dem grain-finished-Verfahren zur Schlachtreife gelangen. Die Qualität stellt den anspruchsvollen Genießer zufrieden.

Black Angus Ochsen Roastbeef / Art.Nr. 100131



Black Angus Rib-Eye (grain-fed) / Art.Nr. 100118



TIPP

Black Angus Top Blade / Art.Nr. 100754



BLACK ANGUS FILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100033	Black Angus Ochsenfilet (grain-fed) 3 - 4 lbs, einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg
100034	Black Angus Ochsenfilet (grain-fed) 4 - 5 lbs, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

BLACK ANGUS ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100131	Black Angus Ochsen Roastbeef (grain-fed) einzeln vakuumiert	ca. 4,0 kg

BLACK ANGUS RIB-EYE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100118	Black Angus Rib-Eye (grain-fed) einzeln vakuumiert	ca. 4,0 kg

BLACK ANGUS STEAKHÜFTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100211	Black Angus Ochsen-Steakhüfte (grain-fed) einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

BLACK ANGUS TOP BLADE (SCHAUFELSTÜCK)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100754	Black Angus Top Blade (grain-fed) einzeln vakuumiert Ideales Bratenstück!	ca. 2,0 kg

TIPP



Irish Nature



Weideochsenbacken / Art.Nr. 100761

Beste Steakware von der grünen Insel!

Durch das milde Klima ist Irland wie geschaffen für die natürliche Aufzucht von Rindern. Nahezu das ganze Jahr können die Tiere im Freien gehalten werden und sich dort während der sehr langen Weidesaison von den saftigen Gräsern und Kräutern ernähren. Die gesunde, salzhaltige Luft des Atlantiks sorgt für den unverwechselbaren, aromatischen und vorgewürzten Geschmack des Fleisches. Außerdem zeichnet sich das irische Rindfleisch durch seine feinste Fettmarmorierung und seine dunkle burgunderrote Farbe aus.

IRISH NATURE RINDERFILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100058	Irish Nature Filet, ohne Kette einzeln vakuumiert	1,8+ kg

IRISH NATURE ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100143	Irish Nature Roastbeef einzeln vakuumiert	ca. 4,5 kg
100187	Irish Nature T-Bone-Steak einzeln vakuumiert	ca. 0,6 kg

RIB-EYE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100117	Rib-Eye einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg

STEAKHÜFTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100252	Steakhüfte einzeln vakuumiert	ca. 2,8 kg

OCHSENBACKE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100761	Weideochsenbacken einzeln vakuumiert	ca. 0,6 kg ca. 3 kg/VPE

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   



DAS ORIGINAL

DRY AGED
PREMIUM BEEF

JAN BULL



EINZIGARTIG ÜBER BUCHENHOLZ GEREIFT



Die Story beginnt vor über 100 Jahren auf den weltberühmten Schlachthöfen von Chicago. Damals wie heute wurde der professionelle Umgang mit Fleisch, verbunden mit handwerklichem Know-how geschätzt.

Jan Bull hat einige Traditionen, wie z. B. die Reifung über Buchenspänen, für den Connoisseur wieder aufleben lassen!

Genau wie damals reifen die selektierten Roastbeef am Knochen in der Kühlkammer, heute allerdings über zertifizierten Buchenspänen bei ausbalancierter Luftfeuchtigkeit/Temperatur und unter ständiger Kontrolle des Mikroklimas. Das Ergebnis dieser Reife-kunst ist ein unverwechselbarer Geschmack, ähnlich der Barriquereifung wirklich großer Weine.

Für das **DRY-AGED PREMIUM BEEF** werden ausschließlich handverlesene Färsen verwendet.

Exzellente Fleischqualität, ausgewählte Marmorierung und das Verfahren der Trockenreifung über Buchenholz machen Jan Bull zu unserem nominier-ten Geschmacksstar!

JAN BULL DRY-AGED PREMIUM BEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100146	Jan Bull 1 Roastbeef, halbiert 1 Rib-Eye, frisch ausgelöst, pariert, 1 Filet, einzeln vakuumiert	ca. 6,0 kg pro Karton



TIPP



Färsen-Roastbeef am Knochen gereift (Dry-Aged) / Art.Nr. 100650

Dry-Aged Roastbeef vom Weiderind aus Pommern:

Der Tradition verbunden, der Qualität verpflichtet!

Pommern erstreckt sich grenzübergreifend über die Region von Deutschlands Nordosten bis in den Nordwesten Polens von der Ostseeküste und deren vorgelagerten Inseln auf einem Landstrich mit bis zu 200 km Breite. Das „Land am Meer“ so die Übersetzung des ursprünglich slawischen Begriffs „po more“ bietet den „Schwarzbunten“, welche hier schon seit dem 16. Jahrhundert die bevorzugte Rinderrasse sind, beste Bedingungen. Die Tiere werden artgerecht mit viel Auslauf sowie natürlichem Futter gehalten, was für eine gute Einlagerung des Fettes in den Muskeln sorgt. Das Fleisch ist deshalb sehr fein marmoriert. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis, zart und saftig!

Dem hohen Qualitätsanspruch unserer Kundschaft folgend, bieten wir vom Weiderind aus Pommern auch „Dry-Aged“ Ware an:

Beim „Dry-Aged Beef“ handelt es sich um trocken abgehangenes Rindfleisch - es gilt als das „Non plus ultra“ für jeden Steakliebhaber.

Dieses Reifeverfahren ist zwar ein Trend der jetzt aus den USA zu uns gelangt, tatsächlich handelt es sich aber bei der trockenen Reifung an der Luft um eine alte Metzgerskunst, die vor der Erfindung der Vakuumverpackung zu Beginn des 20. Jahrhunderts üblich war.

WICHTIG:

Die Dry-Aged-Reifung benötigt Fachkenntnisse, Erfahrung und vor allem viel Zeit. Bitte erfragen Sie deshalb die jeweilige Lieferzeit für unsere Dry-Aged-Ware im Voraus!

FÄRSEN ROASTBEEF DRY-AGED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100650	Färsen-Roastbeef / Deutschland mit Knochen, Dry-Aged mindestens 21 Tage	ca. 15 - 20 kg
100651	Färsen-Roastbeef / Polen mit Knochen, über Buchenholz gereift, Dry-Aged mindestens 21 Tage	ca. 15 - 20 kg
100144	Färsen-Rib-Eye / Deutschland Simmentaler Rind, Dry-Aged 25 Tage, einzeln vakuumiert	ca. 3 kg
100157	Färsen-Roastbeef / Deutschland Simmentaler Rind, Dry-Aged 25 Tage, einzeln vakuumiert	ca. 3 kg
100183	T-Bone-Steak / Deutschland Simmentaler Rind, Dry-Aged 25 Tage, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg

Unser Fleisch vom Galloway- und Rotbuntrind

*Ein kulinarisches Highlight
direkt von der Deichwiese!*



GALLOWAY ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100161	Galloway Roastbeef am Knochen vakuumiert	ca. 18,0 kg

GALLOWAY ROASTBEEF DRY-AGED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100194	Galloway Roastbeef (DEU) 21 Tage Dry-Aged, vakuumiert	ca. 4,0 kg



Die Galloway- und Rotbuntrinder unserer Partnerbetriebe genießen ganzjährig ein freies Leben im Offenstall in Nordfrieslands gesunder salzhaltiger Luft und fressen ausschließlich das saftige Gras der Marschweiden hinter dem Deich – artgerechter oder besser kann Tierhaltung nicht sein. Die hervorragende Qualität dieses Fleisches wird Sie garantiert begeistern!





Rotbuntrind Tomahawk Dry-Aged / Art.Nr. 100244



ROTBUNTRIND ROASTBEEF DRY-AGED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100241	Rotbuntrind Roastbeef Dry-Aged vakuumiert	ca. 3,0 kg



Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   

ROTBUNTRIND FILET DRY-AGED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100242	Rotbuntrind Filet Dry-Aged vakuumiert	ca. 2,0 kg



ROTBUNTRIND TOMAHAWK DRY-AGED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100244	Rotbuntrind Tomahawk Dry-Aged vakuumiert	ca. 1,0 kg



ROTBUNTRIND T-BONE DRY-AGED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100243	Rotbuntrind T-Bone Dry-Aged vakuumiert	ca. 1,0 kg



ROTBUNTRINDZUNGENSTÜCK DRY-AGED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100245	Rotbuntrind Zungenstück Dry-Aged (DEU) einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg



ROTBUNTRIND ENTRECÔTE DRY-AGED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100246	Rotbuntrind Entrecôte Dry-Aged vakuumiert	ca. 2,0 kg



ROTBUNTRIND FALSCHES FILET

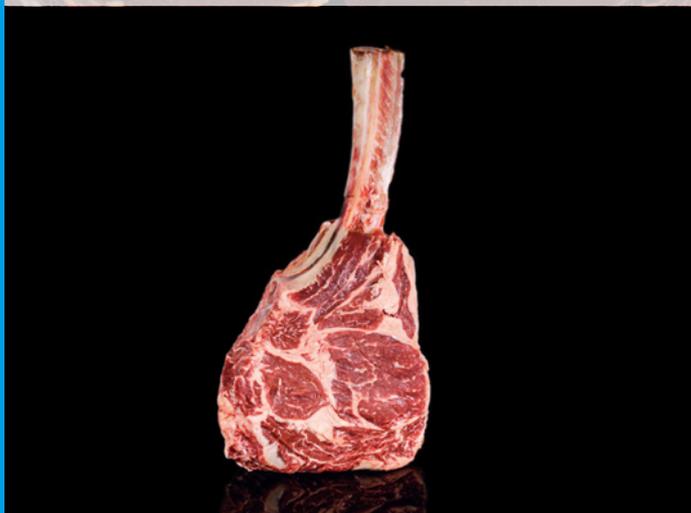
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100755	Rotbuntrind Falsches Filet (DEU) Chuck Tender, einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg



Ostsee-Rind



Färsen Roastbeef / Art.Nr. 100151



Färsen Tomahawk / Art.Nr. 100056



Färsen Semerolle / Art.Nr. 100556



Färsen Rib-Eye / Art.Nr. 100158

TIPP



Färsen Filet / Art.Nr. 100051

OSTSEE-RIND FILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100051	Färsen Filet Pommern/POL ohne Kette	ca. 2,0 kg

TIPP

OSTSEE-RIND ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100151	Färsen Roastbeef Pommern/POL halbiert, vakuumiert	ca. 3,0 kg
100291	Roastbeef vakuumiert	ca. 4,0 kg

OSTSEE-RIND RIB-EYE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100158	Färsen Rib-Eye Pommern/POL	ca. 2,5 kg
100296	Rib-Eye o/Fett, vakuumiert	ca. 3,0 kg

OSTSEE-RIND TOMAHAWK

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100056	Färsen Tomahawk Pommern/POL mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg

OSTSEE-RIND STEAKHÜFTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100251	Färsen Steakhüfte Pommern/POL	ca. 2,3 kg
100292	Steakhüfte vakuumiert	ca. 2,0 kg

OSTSEE-RIND TAFELSPITZ

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100654	Färsen Tafelspitz Pommern - DE/POL	ca. 2,0 kg

OSTSEE-RIND SEMERROLLE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100556	Färsen Semerolle/POL Unterschalenrolle	ca. 2,5 kg

„Health-Food“ mit
einzigartigem Geschmack:



Bison

aus der nordamerikanischen Prärie

Bison Roastbeef / Art.Nr. 100681

Extrem gesund und geschmackvoll! Freilandhaltung und eine ökologische Ernährung sind ein Muss für diese Wildtiere, die man gar nicht im Stall halten kann. Das Fleisch hat einen frischen, würzigen Geschmack und ist die ideale Wahl für eine gesundheitsbewusste Ernährung, da es wenig Fett und kaum Cholesterin enthält. Reich ist es dagegen an Protein, Eisen, Selen, Zink und Vitamin B. Darüber hinaus macht der hohe Anteil an essentiellen Fettsäuren das kanadische Bisonfleisch besonders wertvoll.

BISON FILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100685	Bison Filet (CAN) ohne Kette, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

BISON ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100681	Bison Roastbeef (CAN) einzeln vakuumiert	ca. 3,5 kg

BISON ENTRECOTE / RIB-EYE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100684	Bison Entrecote / Rib-Eye (CAN) einzeln vakuumiert	ca. 3,0kg

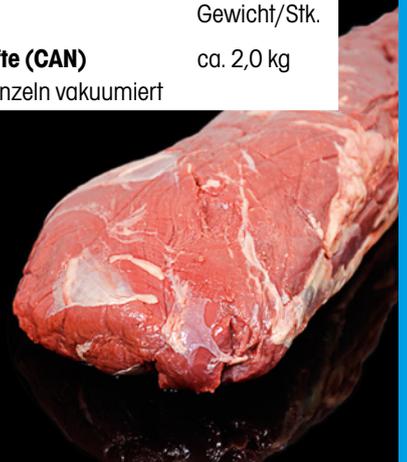
BISON STEAKHÜFTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100680	Bison Steakhüfte (CAN) ohne Deckel, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

Bison Steakhüfte / Art.Nr. 100680



Bison Filet / Art.Nr. 100685



Bison Rib-Eye / Art.Nr. 100684

Ein besonderes Genusslebnis
ursprünglichen Rindfleischgeschmacks!



Chianina - die größte Fleischrindrasse der Welt

Die „weißen Riesen“ liefern z. B. das Fleisch für die Zubereitung des italienischen Steak-Klassikers „Bistecca Fiorentina“ (Art.Nr. 100178)

Weitere Rindfleischteile:

Andere Rindfleischteile und -zuschnitte sind sofort oder nach kurzer Vorlaufzeit lieferbar. Bitte fragen Sie uns!

RINDFLEISCH CHIANTINA

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100272	Chianina Costata Rib-Eye aus Italien, vakuumiert	ca. 4,0 - 6,0 kg
100670	Chianina Ochsenrücken aus Italien, mit Knochen, vakuumiert	ca. 25,0 - 30,0 kg
100178	Chianina T-Bone Steak aus Italien, vakuumiert	0,75 - 0,9 kg

ROASTBEEF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100153	Rinder Roastbeef aus Deutschland, PAD, ohne Deckel, ideal geeignet zum Abbraten, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg

RIB-EYE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100156	Färsen/Stier Rib-Eye aus Österreich, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
100177	Charolais Jungbullen Rib-Eye aus Frankreich, einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg

RINDERKEULE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100658	Tafelspitz gepökelt aus Deutschland, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
100556	Färsen Semerrolle aus Deutschland, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
200758	Rinder Gulasch aus der Hüfte geschnitten, TK, vakuumiert	2,5 kg/VPE
101758	Uthländer Gulasch aus dem Vorderviertel, von Hand geschnitten, vakuumiert	2,5 kg/VPE

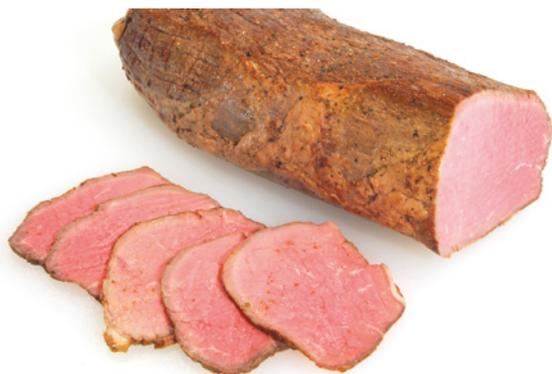
RINDFLEISCH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100188	T-Bone Steak , eTK	0,5 - 3 kg/VPE
100353	Rinder Oberschale , frisch	7,0 kg
100555	Rinder Unterschale , frisch	6,0 kg
100354	Rinder Rollfleisch aus der Oberschale	nach Belieben
100165	Rinder Bürgermeisterstück , frisch	2,0 kg
100756	Rinder Hack , TK	1,8 kg
100751	Rinderbrust , schier, frisch	4,0 kg
100752	Rinderbrust , schier, gepökelt, frisch	4,0 kg
100757	Rinder Geschnetzeltes (Hüfte) , TK	2,5 kg/VPE
200760	Rinder Gulaschsuppenfleisch , TK	2,5 kg/VPE
100857	Rinder Zunge , F, eTK	1,0 kg
100853	Rinder Leber , frisch	5,0 kg
100851	Ochsenchwanz/-stert , eTK	5,0 kg/VPE
200859	Rinderhesse , geschrotet, TK	2,5 kg/VPE
200855	Röhrenknochen , gesägt, eTK	20,0 kg/VPE
100855	Fleisch Knochen , eTK	12,0 kg/VPE

Rind – vorbereitet, vorgegart bzw. servierfertig:

RINDFLEISCH ABGEBRATEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
120153	Rinder Roastbeef pariert und abgebraten, zartrosa und ohne Fettdeckel, einzeln vakuumiert	ca. 1,8 kg
120586	US Prime Roast US-Beef Eye Round, zart und rosa gebraten, servierfertig, einzeln vakuumiert	ca. 1,8 kg



100859	Rinder Zunge abgezogen aus Südamerika, gepökelt, gegart, einzeln vakuumiert, eTK	0,8 kg
--------	--	--------

SAUERBRATEN RHEINISCHE ART

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
100768	Rinder Sauerbraten aus der Semerrolle, fertig mariniert, roh, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg

RINDER-ROULADEN SERVIERFERTIG

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
560421	Rinder Roulade in Sauce traditionelle Füllung, kräftige Sauce, 250gr/Portion, eTK	15 Stk./VPE
560425	Rinder Roulade nach Hausfrauen Art vorgegart mit Sauce, TK	10 x 180gr 3,6 kg/VPE

RINDERGULASCH SERVIERFERTIG

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
560453	Gulasch auf ungarische Art servierfertig, mit viel zartem Fleisch und perfekt zubereitet, TK	5,0 kg/VPE



CARPACCIO

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550651	Rinder Carpaccio fein geschnitten und zu einer Rosette gelegt, TK	80gr/Portion 12 Port./VPE



MARK-KLÖSSCHEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
200851	Rindermark Klößchen gegart, einzelgefroren	1,0 kg/VPE

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258

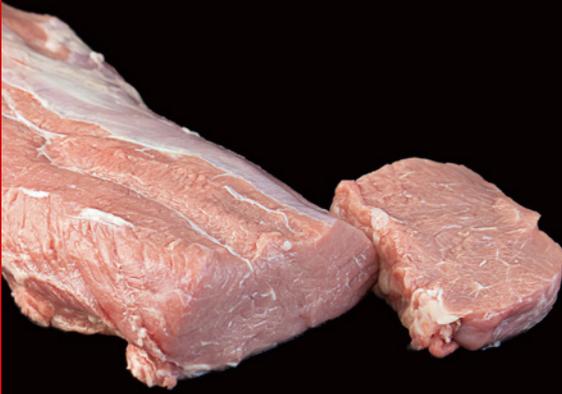


info@seeve.de

seeve
Fleisch und Meer

Einfach und bequem online bestellen:

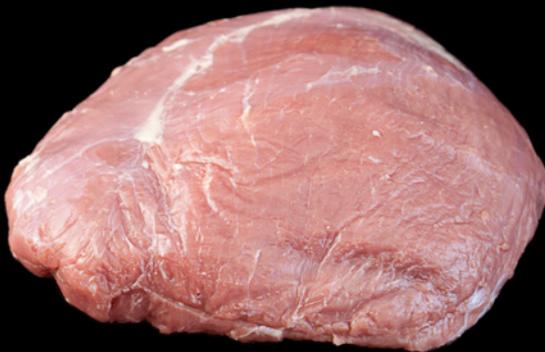
www.seeve.de



Premium Kalbslachs, pariert / Art.Nr. 300172



Premium Kalbskarree / Art.Nr. 300677



Premium Kalbs-Steakhüfte pariert / Art.Nr. 300272



Premium Kalb aus Italien

Bei dem Premium Kalbfleisch aus Italien handelt es sich um eine besonders helle Ware, die in Zartheit und Geschmack ihres Gleichen sucht.

Rund 30 Tage nach ihrer Geburt kommen die Kälber in die Mast. Gefüttert werden sie weiterhin überwiegend mit Milch. Ungefähr 180 Tage dauert diese Aufzuchtphase an deren Ende die Tiere dann in einem Alter von rund sieben Monaten geschlachtet werden.

Die anschließende sorgsame und fachgerechte Verarbeitung macht aus jedem Edelteil ein kulinarisches Schmuckstück.

KALBSFILET AUS ITALIEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
300073	Premium Kalbsfilet mit Kette, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg

KALBSRÜCKEN AUS ITALIEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
300172	Premium Kalbslachs pariert, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
300677	Premium Kalbskarree mit 5 Rippen einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg

KALBSKEULE AUS ITALIEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
300272	Premium Kalbs-Steakhüfte pariert, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
300313	Premium Kalbs-Oberschale ohne Deckel PAD, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
300679	Premium Kalbs-Tafelspitz einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   



Kalb aus Deutschland



Hinterhaxen-Scheibe Osso buco / Art.Nr. 310952

KALBSRÜCKEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
300053	Kalbsfilet mit Kette, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
300151	Kalbsrücken schier, einzeln vakuumiert	ca. 4,0 kg
300152	Kalbslachs pariert (Hotelschnitt), einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
301056	Kalbsnacken-Rollbraten TK, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg

KALBSKEULE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
300252	Kalbs-Steakhüfte pariert, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
300354	Kalbs-Oberschale entvliest, PAD, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
300659	Kalbs-Tafelspitz einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
300556	Kalbs-Semerrolle einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg

KALBFLEISCH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
300650	Kalbsattel , Vorbestellung erforderlich, frisch	15 kg
300055	Kalbsfilet , ohne Kette, frisch	0,8 kg
300150	Kalbslachs , total pariert, frisch	2,5 kg
300154	Kalbs-Entrecote , frisch	1,0 kg
300656	Kalbs Hüfte , frisch	2,0 kg
300353	Kalbs-Oberschale , mit Deckel, frisch	4,0 kg
300555	Kalbs-Unterschale/Frikandeau , frisch	4,0 kg
300454	Kalbskugel/-nuss , frisch	3,5 kg
300951	Kalbs-Hinterhaxe , beidseitig gesägt, F/TK	2,0 kg
310952	Hinterhaxen-Scheiben/Osso buco , F/TK	2,0 kg/VPE
300956	Kalbs-Spareribs , F/TK	0,8 kg/VPE
300751	Kalbs-Brust , schier, frisch	4,0 kg
310759	Kalbsgeschnetzeltes , F/TK	2,5 kg/VPE
300758	Kalbsgulasch (Keule) , F/TK	2,5 kg/VPE
310760	Kalbsbäckchen , geputzt, F/TK	1,0 kg/VPE
300752	Kalbsbries , F/TK	1,0 kg/VPE
300853	Kalbsleber , frisch	5,0 kg
310853	Milch-Kalbsleber , NZL, eTK	0,75kg
300854	Kalbsnieren , F/TK	1,0 kg/VPE
300857	Kalbszunge , F/TK	1,0 kg/VPE
300851	Kalbsschwanz/-stert , eTK	3,0 kg/VPE
300855	Kalbsknochen , gesägt, eTK	18,0 kg/VPE

Weitere Kalbfleischteile und -zuschnitte sind sofort oder nach kurzer Vorlaufzeit lieferbar. Bitte fragen Sie uns!



Kalbsrücken, schier / Art.Nr. 300151

seeve
Fleisch und Meer



Serviervorschlag: Original Parmaschinken / Art.Nr. 800017



Premium Schwein aus Italien



Es handelt sich hierbei um die Art schwerer Schweine, aus denen die Wurstwaren mit dem „DOP“-Prädikat gewonnen werden, wie z. B. Prosciutto di Parma. Das Fleisch ist von feiner Textur mit nur geringem Gewichtsverlust bei der Zubereitung. Darüber hinaus sind folgende Punkte besonders hervorzuheben:

- Rückverfolgbarkeit der Tierhaltungsbetriebe
- Nahrhafte und wertvolle Futtermittel, vorwiegend aus Getreide wie Mais und Gerste, Sonnenblumen sowie Nebenprodukten aus der Käseherstellung, z. B. Molke und Buttermilch.
- Einhaltung der höchsten Wohlfühl-Bedingungen in der Tierhaltung, entsprechend den strengsten Biosicherheitsstandards, Zertifizierung nach GlobalGap.



Premium Schweinefilet / Art.Nr. 400087



Premium Schweinelachs / Art.Nr. 400181

PREMIUM SCHWEIN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400087	Premium Schweinefilet , ohne Kopf, ohne Kette, vakuumiert	ca. 0,45 kg 3 Stk./VPE

PREMIUM SCHWEINELACHS

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400181	Premium Schweinelachs , ohne Kette, einzeln vakuumiert	ca. 4,0 kg

PARMA SCHINKEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800017	Parma Schinken (ITA) , ohne Knochen, ohne Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
800021	Original Coppa di Parma , ohne Knochen, halbiert, frisch	1,6 kg



Behrendorfer Landschwein

Qualität statt Massenware! Unser »Behrendorfer Landschwein« beziehen wir von einem bäuerlichen Betrieb in Norddeutschland, in dem der respektvolle Umgang mit dem Tier an oberster Stelle steht. Die Schweine verbringen einen Großteil ihres Lebens frei laufend im Offenstall, der Transportweg zur Schlachtung beträgt nur etwa 5 km und ist somit nahezu stressfrei. Vor der Zerlegung läßt man das Fleisch, das sich durch intramuskuläres Fett auszeichnet, 72 Stunden abhängen.

BEHRENDORFER LANDSCHWEIN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400770	»Behrendorfer Landschwein« Schweinekotelett , einzeln vakuumiert	0,25 kg	400559	»Behrendorfer Landschwein« Schweinebauch , Rippen gezogen, vakuumiert	ca. 4,0 kg
400555	»Behrendorfer Landschwein« Friesikotelett , mit Knochen, mit Schwarte, vakuumiert	ca. 3,7 kg	400551	»Behrendorfer Landschwein« Schulter , ohne Knochen, mit Schwarte, vakuumiert	ca. 5,0 kg
460057	»Behrendorfer Landschwein« Nacken, schier , ohne Kette, vakuumiert	ca. 2,0 kg	400558	»Behrendorfer Landschwein« Schweinegulasch , von Hand geschnitten, vakuumiert	ca. 5,0 kg
400557	»Behrendorfer Landschwein« Filet , ohne Kette, vakuumiert	ca. 3,0 kg			
400550	»Behrendorfer Landschwein« Kachelfleisch , vakuumiert	ca. 5,0 kg			
400553	»Behrendorfer Landschwein« Lachs , ohne Kette, vakuumiert	ca. 3,5 kg			

WEITERE ZUSCHNITTE AUF ANFRAGE!



»Behrendorfer Landschwein« Friesikotelett / Art.Nr. 400555





Unser Duroc – Qualitätsprinzip: „Slow Farm“!

Von der iberischen Halbinsel stammen die wohl besten Schweinefleischspezialitäten weltweit. Die Besonderheit dieser Ware ist in den betreffenden Rassen und deren spezieller Aufzucht – insbesondere dem Futter – begründet. Das Fleisch ist von einem einzigartigen Geschmack und einer besonderen Authentizität und in jedem Fall gehört es in die absolute Spitzen-Gastronomie. Unser Duroc-Lieferant arbeitet Entschlossenheit, Leidenschaft und Hingabe nach dem „slow farm“ Konzept mit eigener Zucht, Futter aus eigener Herstellung, einem hohem Standard bezüglich Animal Welfare und Technologie. Jedes Teilstück wird bestmöglich zugeschnitten. Charakter, Geschmack, Zartheit und Farbe machen bei dieser Ware den Unterschied aus – schenken Sie dieser Delikatesse besondere Aufmerksamkeit!



Iberico Schweinelachs / Art.Nr. 400141

Iberico Schwein

IBERICO SCHWEIN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400082	Iberico Schweinefilet , ohne Kopf, ohne Kette, einzeln vakuumiert	ca. 0,4 kg
400141	Iberico Schweinelachs , ohne Kette, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
400182	Iberico Schweinekarree , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,8 kg
401085	Iberico Schweine-Nacken , ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg/ VPE

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   

Jetzt probieren!



Duroc Mini Schweine Nacken / Art.Nr. 400652



Duroc Schweine Presa / Art.Nr. 400686

Duroc Spare Ribs / Art.Nr.410954



Jamon Duroc / Art.Nr. 800186

Die Spezialitäten vom Duroc Schwein



Duroc Schweine Krone / Art.Nr. 400687



Duroc Bratwurst Botifarra / Art.Nr. 800206



Duroc Schweinebauch / Art.Nr. 400984

DUROC SCHWEIN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400084	Duroc Schweinefilet , mit Kopf und Kette, vakuumiert	ca. 0,45 kg
400184	Duroc Schweinelachs , ohne Kette, einzeln vakuumiert	ca. 3,5 kg
400687	Duroc Schweine-Krone , mit Knochen	ca. 4,5 kg
400984	Duroc Schweinebauch , ohne Knochen /ohne Schwarte	ca. 5,0 kg
410954	Duroc Spare Ribs (ESP) , 100% Duroc	10,0kg/VPE
400188	Duroc Schweinelummer (ESP) , Endstück Krone, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
800186	Jamón Duroc , ohne Knochen/halbiert 18 Monate gereift	ca. 2,5 kg
800193	Jamón Duroc Reserva Batallé , ohne Knochen/ganz 18 Monate gereift	ca. 5,0 kg
800206	Duroc Bratwurst Botifarra , roh, Naturdarm	ca. 0,1 kg 10 Stk./VPE

DUROC SCHWEIN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800207	Duroc Bratwurst Botifarra , gebrüht, Naturdarm	ca. 0,16 kg 5 Stk./VPE
400689	Duroc Mini-Nacken sous vide , vakuumiert	ca. 0,75 kg
400652	Duroc Mini-Schweinenacken , ohne Knochen	ca. 1,5 kg
400686	Duroc Schweine-Presa , Nacken-Vormuskel	0,5 kg
400688	Duroc Schweinebäckchen , 100% Duroc, vakuumiert	ca. 2,0 kg
400189	Duroc Schweinerücken mit Knochen	ca. 4,5 kg - 5,0 kg

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de

Weitere Schweinefleischteile:

SCHWEINEFILET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400052	Landschweinefilet , ohne Kopf, ohne Kette, vakuumiert	ca. 0,45 kg ca. 2,5 kg/VPE
410057	Schweinefilet aus Spanien , ohne Kette, vakuumiert, TK	ca. 0,4 kg ca. 2 kg/VPE
400053	Schweinefilet-Medaillons , aus dem Filetkopf, geskint und ohne Sehne, vakuumiert, TK	ca. 60 g ca. 2 kg/VPE
410759	Schweinefilet-Spitzen , vakuumiert, TK	ca. 2,5 kg/VPE

SCHWEINERÜCKEN / -NACKEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400650	Schweinekarbonade , ohne Nacken, einzeln vakuumiert	ca. 6,0 kg
400154	Schweinerücken , o/Knochen, m/Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
800110	Schweinelachs-Schnitzel , paniert, eTK	0,18 kg
800134	Schweinelachs-Schnitzel , paniert, eTK	0,11 kg
800136	Schweinelachs-Schnitzel , paniert, eTK	30 g
400652	Schweine-Nacken mit Knochen , frisch	3,0 kg
400161	Schweinenacken-Steaks , TK	0,16 kg 3,5 kg/VPE
400771	Schweinenacken-Steaks , mariniert	0,14 kg 40 Stk./VPE
400953	Speck grün (Rückenspeck) , F/eTK	2,0 kg
400963	Schweine-Rückenschwarte , F/eTK	2,0 kg
400151	Schweinelachs , aus Spanien, ohne Kette, F	ca. 3,5 kg

SCHWEINEBAUCH

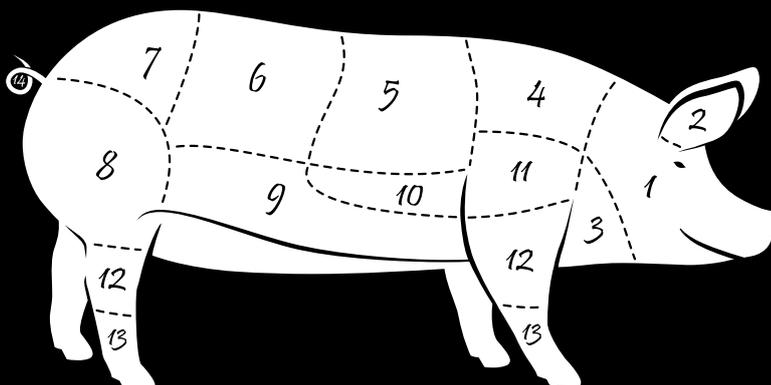
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
410950	Karbonaden-Spare-Ribs , TK	ca. 0,4 kg 10,0 kg/VPE
400950	Karbonaden-Spare-Ribs , gewürzt und gegart, TK	ca. 0,3 kg 6,0 kg/VPE
400954	Schweinebauch	ca. 4,0 kg
401058	Schweinebacke geräuchert , einzeln vakuumiert	ca. 0,8 kg
400955	Dicke Rippe , gepöckelt, F/eTK	2,0 kg
410953	Mini-Spare-Ribs , gewürzt, gegart, eTK	60 g 1,0 kg/VPE
400158	Schweinebauch portioniert , TK, grillfertig mariniert	0,1 kg 10 Stk./VPE
401053	Schweine-Netz , TK	2,0 kg/VPE

KASSELER ART

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
401050	Kasseler Schweinekarbonade , mit Knochen	ca. 5,0 kg
401052	Kasseler Schweinelachs , ohne Kette	ca. 3,0 kg
401048	Kasseler Schweinenacken , mit Knochen	ca. 3,0 kg
401059	Kasseler Schweinenacken , schier, ohne Knochen	ca. 2,3 kg

SCHWEINE KNOCHEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400855	Schweine-Knochen , gesägt, eTK	18,0 kg/VPE



- | | |
|------------|--------------------|
| 1 Head | 8 Leg / Ham |
| 2 Ear | 9 Belly / Bacon |
| 3 Jowl | 10 Spare Ribs |
| 4 Shoulder | 11 Arm |
| 5 Rack | 12 Hocks |
| 6 Loin | 13 Feet / Trotters |
| 7 Rump | 14 Tale |

SCHWEINEKEULE / SCHWEINESCHULTER

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400256	Schweineschinken schier , mit Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 10,0 kg
401057	Prager Schinken , gegart, mit Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 7,0 kg
400353	Schweine-Oberschale , ohne Deckel, einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg
400751	Schweineschulter schier , mit Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 4,0 kg
400654	Schweineschinken ganz , frisch	15,0 kg
400257	Schweineschinken schier , gepökelt, frisch	10,0 kg
400255	Schweineschinken blau , schier, ohne Schwarte, frisch	9,0 kg
800195	Metzgerbackschinken , gegart, frisch	3,0 kg
410758	Schweine-Gulasch (Schulter), TK	2,5 kg/VPE
410757	Schweine-Geschnetzeltes (Schulter), TK	2,5 kg/VPE
400952	Vordereisbein , eTK	1,2 kg
400951	Grillhaxe , halb entschwartet, eTK	0,8 kg
410951	Hinterhaxe , gevlies und gepökelt, eTK	0,75 kg
410952	Minihaxen , mariniert und gegart, eTK	0,18 kg 40 Stk./VPE
400752	S-Schulter blau (schier, o/Schwarte), frisch	3,0 kg
400761	Holzfüller-Steaks (Schulter), eTK	0,4 kg
400758	Pfannen-Gyros , eingelegt (Schulter), TK	2,5 kg/VPE

Weitere Schweinefleischteile und -zuschnitte sind sofort oder nach kurzer Vorlaufzeit lieferbar. Bitte fragen Sie uns!

OLDESLOER SPANFERKEL AUS DEUTSCHLAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400957	Spanferkel	15 - 20 kg

SPANFERKEL-RÜCKEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400960	Spanferkelrücken /-sattel , einzeln vakuumiert, TK	ca. 3,0 kg
400653	Spanferkellachs , mit Schwarte, einzeln vakuumiert, TK	ca. 1,5 kg
410607	Spanferkel-Krone /-Rack , mit Schwarte, einzeln vakuumiert, TK	ca. 2,0 kg
400961	Spanferkel-Rollbraten , einzeln vakuumiert, TK	ca. 1,0 kg

SPANFERKEL-KEULE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400962	Spanferkel-Keule , mit Knochen, einzeln vakuumiert, TK	ca. 4,0 kg
410958	Spanferkel-Keule schier , mit Schwarte, einzeln vakuumiert, TK	ca. 3,0 kg
400967	Spanferkel-Flachschnitten , ohne Knochen, mit Schwarte, aus Hüfte, Kugel und Unterschale, einzeln vakuumiert, TK	ca. 6,0 kg
400965	Spanferkel-Haxe , mit Knochen, TK	ca. 0,40 kg 5,0 kg/VPE

SPANFERKEL-BAUCH UND -BACKE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
400964	Spanferkel-Bauch , einzeln vakuumiert, TK	ca. 3,0 kg
400968	Spanferkel-Bäckchen , TK	ca. 2,0 kg/VPE

Spanferkel-Rollbraten / Art.Nr. 400961



Spanferkel-Krone / -Rack / Art.Nr. 410607





Lamm / Ziege aus Neuseeland

Auf jeden Einwohner Neuseelands kommen ungefähr sechs Schafe. Neuseeland bietet optimale Bedingungen für die Schafzucht. Sie spielt eine bedeutende Rolle in der dortigen Wirtschaft. Neuseeland beliefert die ganze Welt mit Wolle und mit Lammfleisch. Das Fleisch ist von bester Qualität und erfreut sich einer stetig steigenden Beliebtheit.

LAMMRÜCKEN AUS NEUSEELAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
500013	Lammfilet , mit Silberhaut, vakuumiert	ca. 0,6 kg/VPE
500600	Lammrücken , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg
510101	Lammlachse , ohne Silberhaut, vakuumiert	ca. 0,15 kg ca. 1,0 kg/VPE
500607	Lamm-Racks /-Krone , mit Knochen, paarweise vakuumiert	2x ca. 0,45 kg

LAMMKEULE AUS NEUSEELAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
500202	Lamm-Steakhüfte , pariert, vakuumiert,	ca. 0,15 kg 4 Stk./VPE
500606	Lammkeule , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,6 kg
500666	Lammkeule , schier, hohl ausgelöst, einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg

ZIEGE AUS NEUSEELAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
540010	Zicklein aus Neuseeland , Vorbestellung erforderlich	ca. 13 - 16 kg

GEFRORENES LAMM AUS NEUSEELAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
510003	Lammfilet , mit Silberhaut, TK	0,6 kg/VPE
510600	Lammrücken , eTK	2,0 kg
510601	Lammrücken , in Scheiben, TK	2,0 kg/VPE
510603	Lammkoteletts (Chops) , TK	60 g 1,0 kg/VPE
510607	Lamm-Racks/-Krone , TK	2x 0,45 kg/VPE
510105	Lammlachse , ohne Silberhaut, TK	1,0 kg/VPE
510001	Jungschafachse , ohne Silberhaut, TK	1,0 kg/VPE
510202	Lamm-Steakhüfte , o/Deckel, TK	4x 0,15 kg/VPE
510606	Lammkeule , mit Röhre, eTK	1,5 kg
510207	Lammkeule , hohl ausgelöst, eTK	1,0 kg
500655	Lammkeulen-Scheiben , mit Knochen, eTK	ca. 0,18 kg
510901	Lamm-Hinterhaxe , eTK	2x 0,4 kg/VPE
510758	Lammkeulen-Gulasch , TK	2,5 kg/VPE

Weitere Lamm-Edelteile sind sofort oder nach kurzer Vorlaufzeit lieferbar. Bitte fragen Sie uns!

Lamm-Racks /-krone / Art.Nr. 500607



Infos & Einkauf:

+49 (0)4185 - 58220

+49 (0)4185 - 582258

info@seeve.de





Salzwiesenlamm aus Deutschland

Das Salzwiesenlamm hat einen einzigartigen Geschmack, dies liegt unter anderem an den besonderen Kräutern der Salzwiesen, auf denen diese Lämmer leben. Das Fleisch ist äußerst mager und schmeckt leicht vorgewürzt.

Salzwiesenlamm-Rücken / Art.Nr. 500650



SALZWIESENLAMM AUS DEUTSCHLAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
500009	Salzwiesenlamm , ohne Kopf	ca. 20,0 kg
500650	Salzwiesenlamm-Rücken , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
500608	Salzwiesenlamm-Keule , mit Röhre, einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg
500752	Salzwiesenlamm-Krone / -Racks , 8 Rippen, frisch, einzeln vakuumiert	ca. 0,6 kg
500755	Salzwiesenlamm-Schulter , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
521055	Salzwiesenlamm-Hinterhaxe , vakuumiert	ca. 0,4 kg 4 Stk./VPE
510656	Salzwiesenlamm-Rollbraten , einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
500205	Salzwiesenlammkeule , ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,7 kg

Salzwiesenlamm-Rollbraten / Art.Nr. 510656



Salzwiesenlamm-Keule / Art.Nr. 500608



Salzwiesenlamm-Hinterhaxe / Art.Nr. 521055



Salzwiesenlamm-Krone / -Racks / Art.Nr. 500752



Die besondere Spezialität aus unserer Region:

*Heidschnucke
aus der Lüneburger Heide*



Eine wahre Delikatesse, die es sonst nirgendwo gibt!

Der Ort Brackel, Sitz der Seeve-Fleisch Vertriebs GmbH, liegt an der nördlichen Grenze der Lüneburger Heide.

Nur wenige Kilometer entfernt liegen die weitläufigen und ursprünglichen Heideflächen, auf denen die Heidschnucken vom Frühjahr bis zum Herbst gehalten werden. Diese besondere Schafrasse, deren Aufgabe es ist, die Heidelandschaft zu pflegen und ihren typischen Charakter zu bewahren, findet man nur hier.

Der leicht wildartige Geschmack des Fleisches dieser Tiere ist ein echter Gaumenschmaus. Unter den regionalen Spezialitäten rangiert die Heidschnucke bei Feinschmeckern aus nah und fern ganz oben auf der Hitliste. Wenn Sie Ihren Gäste etwas wirklich Besonderes reichen möchten, treffen Sie hier genau die richtige Wahl.

Wir liefern Ihnen das Heidschnuckenfleisch ganzjährig - in der Regel gefroren.

HEIDSCHNUCKE AUS DEUTSCHLAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
530650	Heidschnucken-Rücken mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
530656	Heidschnucken-Keule mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
530655	Heidschnucken-Schulter mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de

**Kopieren Sie einfach das Formular auf Seite 104
und übermitteln uns Ihre Bestellungen gleich per Fax!**





Wild

aus heimischen Revieren

Der Kauf von Wildfleisch ist Vertrauenssache!

Wild wird in seiner gewohnten Umgebung gejagt. So entfällt für die Tiere der Stressfaktor des Transportes zum Schlachthof. Das von uns in den Handel gebrachte Wildfleisch kommt ausschließlich aus der Lüneburger Heide.

Gefrorenes Wildfleisch ist das ganze Jahr erhältlich. Das Angebot an frischem Wildfleisch richtet sich nach den gesetzlichen Jagdzeiten. In dieser Zeit wird uns nach Bedarf von unserem EU-Zertifizierten Wildhandel täglich frisches Wildfleisch geliefert.

Die einzelnen Jagdzeiten in Niedersachsen finden Sie in der Tabelle auf Seite 43.



Hirschfilet / Art.Nr. 600011



Hirsch
Edelgulasch / Art.Nr. 660425

Hirsch-Racks / Art.Nr. 600117



Hirschfleisch hat hohe Eiweiß- und Eisenanteile. Darüber hinaus bietet es gesunde Omega-3-Fettsäuren und es ist relativ kalorienarm. Die Lebensweise im Freien mit dem natürlichen Futter wirkt sich auch auf den Geschmack aus. Das alles macht dieses Fleisch so genussreich und wertvoll.

Hirschrücken mit Knochen / Art.Nr. 600110



Junghirschkeule / Art.Nr. 600125



Hirschrücken ohne Knochen / Art.Nr. 650111

Ein naturbelassenes Lebensmittel!

Durch die ständige Bewegung, das Äsen von frischen Gräsern und Kräutern, bildet sich das für Wild typische dunkelrote Muskelfleisch mit seinen feinen Fasern. Es ist fett- und cholesterinarm, eiweißreich und leicht verdaulich.

HIRSCH AUS DEUTSCHLAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
600011	Hirschfilet Lüneburger Heide , vakuumiert	ca. 0,8 kg/VPE
600110	Hirschrücken Lüneburger Heide , mit Knochen	ca. 7,5 kg
600121	Hirschkalbskeule Lüneburger Heide , schier,	3,5 - 7 kg
650111	Hirschrücken Lüneburger Heide , schier, ohne Knochen, frisch vakuumiert	ca. 0,9 - 3,5 kg
600117	Hirsch-Racks Lüneburger Heide , mit Knochen, vakuumiert	ca. 1,2 kg/VPE
600123	Hirschkeule Lüneburger Heide , 4-er-Schnitt, einzeln vakuumiert	ca. 6,0 - 8,0 kg/VPE
660425	Hirsch-Edelgulasch Lüneburger Heide , vakuumiert	ca. 2,5 kg/VPE
600127	Hirschoberschale Lüneburger Heide , vakuumiert	ca. 2,0 kg

JUNGHIRSCH/DAMHIRSCH AUS DEUTSCHLAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
600115	Junghirschrücken , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 - 4,0 kg
600125	Junghirschkeule Lüneburger Heide , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
600116	Damhirschrücken , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 - 4,0 kg
600126	Damhirschkeule , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de



Hirschkalbskeule / Art.Nr. 600121



Hirschkeule / Art.Nr. 600123



Reh-Edelgulasch / Art.Nr. 600255

Unser Tipp:

REH AUS DEUTSCHLAND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
650210	Rehrücken mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,7 kg
600211	Rehrücken schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
600256	Rehnacken schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 0,4 kg
650220	Rehkeule mit Röhre (ohne Haxe), einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
600221	Rehkeule schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,2 kg
600253	Rehblatt /-schulter, mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
600252	Rehhaxe mit Knochen, vakuumiert	ca. 0,2 kg 5 Stk./VPE
600240	Rehgulasch Standard, vakuumiert	ca. 2,5 kg
600255	Reh-Edelgulasch, vakuumiert	ca. 2,5 kg/VPE
600257	Reh-Racks / -Krone vakuumiert	ca. 0,4 kg 2 Stk./VPE



Rehgulasch Standard / Art.Nr. 600240



Rehkeule (schier) / Art.Nr. 600221



Rehkeule (mit Knochen) / Art.Nr. 650220

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de

Auch unser Rehfleisch beziehen wir aus Revieren der Lüneburger Heide. Die Jagd auf die in Mitteleuropa am häufigsten vorkommende und kleinste Hirschart beginnt in Niedersachsen am 1. Mai eines jeden Jahres mit der Bockjagd.

Das Fleisch ist typisch dunkel gefärbt, ist cholesterin- und fettarm. Neben dem hohen Anteil an hochwertigem Eiweiß enthält es auch viele Vitamine, Mineralstoffe, Eisen und Spurenelemente.



Reh-Racks / -Krone / Art.Nr. 600257

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   



Rehrücken / Art.Nr. 650210

Der Jagdkalender

JAGDZEITEN IN NIEDERSACHSEN	
Rehbock	1. Mai – 31. Januar
Schmalrehe (weibliches Rehwild im 2. Lebensjahr)	1. Mai – 31. Mai und 1. September - 31. Januar
Ricken (adulte weibliche Rehe) sowie Kitze (Jungtiere im 1. Lebensjahr)	1. September – 31. Januar
Wildschwein - Keiler und Bachen*	16. Juni – 31. Januar
Wildschwein - Frischlinge und Überläufer (Jungtiere im 1. und 2. Lebensjahr) *	keine Schonzeit
Rot- und Damwild - Schmaltiere und Schmalspießer	1. Mai – 31. Mai und 1. August – 31. Januar
Hirsche Alttiere und Kälber	1. August – 31. Januar 1. September – 31. Januar
Muffelwild - Mufflon (braunes Wildschaf) Widder Altschaf Lämmer und Schmalschafe	1. August – 31. Januar 1. August – 31. Januar 1. August – 31. Januar
Feldhasen	1. Oktober – 31. Dezember
Kaninchen	1. Oktober – 15. Februar
Rebhühner	keine Jagdzeit
Fasane	1. Oktober – 15. Januar
Graugänse	1. August – 15. Januar
Kanadagänse	1. August – 15. Januar
Stockenten	1. September – 15. Januar

* An jedem erlegten Stück Schwarzwild (Wildschwein) muss eine Trichinenuntersuchung vorgenommen werden!

Diese Untersuchung nimmt der Amtstierarzt vor. Erst wenn das Ergebnis negativ ausfällt darf das Fleisch in den Handel gelangen.

Wildschwein Rücken (schier) / Art.Nr. 600351



Wildschwein Filet / Art.Nr. 600302



Wildschwein Nacken / Art.Nr. 600313



Wildschwein Spare Ribs/ Art.Nr. 600350



Wildschwein Tomahawk Steak/ Art.Nr. 600318



„Schwarzwild“

Das Wildschwein ist ein Paarhufer in der Familie der echten Schweine und die Stammform des Hausschweins. Sein Fleisch hat eine rotbraune Färbung und eine festere Struktur als das Hausschweines, darüber hinaus ist es auch deutlich magerer. Es hat den typischen, echten Wildgeschmack wie man ihn erwarten darf. Wildschweinfleisch ist Reich an Vitamin A und Mineralien wie Kalium, Phosphor, Natrium sowie Magnesium. Sehr lecker und deshalb sehr empfehlenswert ist das Fleisch von Frischlingen und Jungtieren!

Wir beziehen das Fleisch aus der Lüneburger Heide.

Während der Jagdsaison - ungefähr von Oktober bis Januar - können wir Ihnen frische Ware anbieten. Ausserhalb der Jagdsaison ist sie in der Regel tiefgefroren.

WILDSCHEIN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
600310	Wildschwein Rücken, mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
600351	Wildschwein Rücken, schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,5 kg
600302	Wildschwein Filet, ohne Kette, vakuumiert	ca. 1,0 kg/VPE
600313	Wildschwein Nacken, schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
600350	Wildschwein Spare Ribs, vakuumiert	ca. 0,7 kg
600318	Wildschwein Tomahawk Steak, mit Rippenknochen, einzeln vakuumiert, TK	ca. 120 gr 6 Stk./VPE
600320	Wildschwein Keule, mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 7,0 kg
600321	Wildschwein Keule, schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg
600353	Wildschwein Blatt /Schulter, schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg

Wildschwein Blatt/Schulter / Art.Nr. 600352





Wildschwein Keule (schier) / Art.Nr. 600321



Frischling Krone/Rack / Art.Nr. 600314



Wildschwein Edelhulasch / Art.Nr. 600140



WILDSCHWEIN / FRISCHLING

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
600352	Wildschwein Blatt/Schulter, (Schäufelebraten) schier, mit Knochen, einzeln vakuumiert	0,8- 1,2 kg
600354	Wildschwein Bäckchen, vakuumiert	ca. 40 – 80 gr ca. 1kg/VPE
600140	Wildschwein Edelhulasch, vakuumiert	ca. 2,5 kg/VPE
600392	Wildschwein Osso Buco, gesägt, vakuumiert	ca. 2,0 kg/VPE
600315	Frischling Rücken, mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
600316	Frischling Rücken, schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 0,5 kg
600314	Frischling Krone/Rack, mit Knochen, einzeln vakuumiert	7- 12 Rippen ca. 1,0 kg/Stk.
600325	Frischling Keule, mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   

Frischling Keule / Art.Nr. 600325



Wildschwein Osso Buco / Art.Nr. 600392



Wildschwein Bäckchen / Art.Nr. 600354



HASE UND KANINCHEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
610416	Hasenrückenfilet, ohne Knochen, vakuumiert	ca. 0,12 kg ca. 1,0 kg/VPE
610425	Hasenkeule, mit Knochen, paarweise vakuumiert	ca. 0,8 kg/VPE
610417	Hasenrücken, mit Knochen	0,6 kg
600416	Kaninchenrückenfilet, TK	ca. 70g 1,0 kg/VPE
610405	Kaninchenkeule, mit Knochen, TK	0,3 kg 5,0 kg/VPE
610853	Kaninchenleber, TK	1,0 kg/VPE

WILDENTE / FASAN / REBHUHN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
600550	Wildente, aus Frankreich, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
600551	Wildentenbrust, aus Frankreich, mit Haut, ohne Knochen, vakuumiert	ca. 0,3 kg
610655	Junger Fasan, einzeln vakuumiert, TK	ca. 0,9 kg
610053	Fasanenbrustfilets, aus Schottland, vakuumiert, TK	ca. 0,11 kg 1,0 kg/VPE
610650	Fasanenkeulen, aus Schottland, TK	0,19 kg 5 Stk./VPE
600750	Rebhühner, bratfertig, eTK	0,28 kg 10 Stk./VPE

TAUBE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
610751	Haustauben, eTK	0,35 kg 10 Stk./VPE
610753	Taubenbrüste Supreme, F/eTK	80 g 4 Stk./VPE

WACHTEL AUS FRANKREICH / ITALIEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
610704	Wachtel (FRA), einzeln vakuumiert	0,18+ kg
600707	Wachtel (FRA), entbeint, einzeln vakuumiert	ca. 0,13 kg 4 Stk./VPE
610706	Wachtelbrust Supreme (FRA), mit Haut und Flügelansatz, vakuumiert	ca. 40 g 10 Stk./VPE
600705	Wachtelkeulen (FRA), vakuumiert	ca. 30 g 12 Stk./VPE
720085	Wachtelkarkassen (FRA), TK	5,0 kg/VPE
610700	Wachteln (ITA), eTK	0,13 kg 4 Stk./VPE
610708	Wachtelbrust (ITA), mit Haut, ohne Knochen eTK	ca. 50 g 3 kg/VPE

EIER

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
610711	Wachteleier, aus Frankreich, frisch	18 Stk./VPE
610712	Wachteleier in Dose, geschält	0,8 l 50 - 60 Stk./VPE



Weitere Wild- und Federwildspezialitäten

Schon probiert?

Straußenfleisch hat auch hierzulande bereits viele Freunde. Mit unter 60mg Cholesterin pro 100g, kaum Fett und wenig Kalorien gilt es als eine der gesündesten Fleischarten - wir empfehlen unser Straußen Fan Filet als tolle Alternative mit besten Eigenschaften für Pfanne und Grill.



Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de



ELCH UND RENTIER AUS SCHWEDEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
600811	Elchrücken , schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 4,0 kg
600821	Elchkeule schier , 4-er-Schnitt, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	15,0 kg/VPE
600910	Rentierrücken , schier, ohne Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
600920	Rentierkeule , mit Knochen, einzeln vakuumiert	ca. 4,0 kg

EXOTISCHES AUS ÜBERSEE: SPRINGBOCK, ZEBRA, KÄNGURU, KROKODIL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
600650	Zebrarückenfilet/-entrecote , eTK	3,5 kg
600651	Zebrakeule , schier, 4-er-Schnitt, eTK	10,0 kg/VPE
600161	Känguru-Striploinfilet , TK	ca. 0,2 kg 5,0 kg/VPE
600068	Känguru-Keule , (Topside), TK	5,0 kg/VPE
600061	Känguru-Hüfte , TK	5,0 kg/VPE
600952	Krokodil-Tailfilet , TK	1,5 kg/VPE

STRAUSS AUS SÜDAFRIKA

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700045	Straußen Fan Filet , einzeln vakuumiert	ca. 0,2 kg 4,8 kg/VPE



Straussen Fan Filet / Art.Nr. 700045

TIPP

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de

Brust oder Keule – saftig oder lieber knusprig?

Geflügel von herausragender Produktions- und Fleischqualität muss man gewissenhaft suchen. Wir haben Spitzenware in Frankreich und Italien gefunden!



„LABEL ROUGE“ HUHN AUS FRANKREICH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700292	Freiland-Hähnchen, Label Rouge	1350 gr/Stk. 8 Stk./VPE
700293	Freiland-Hähnchenbrust Supreme, Label Rouge ohne Haut, vakuumiert	200 - 260gr
700295	Freiland-Maishähnchen Supreme, Label Rouge vakuumiert	ca. 220gr 4 Stk./VPE
700259	Schwarzfederhuhn, Label Rouge ohne Haut, vakuumiert	ca. 1,2 kg
700550	Maishähnchen, Label Rouge	ca. 2,8 kg

Garantiert höchste Qualität:

Unser Geflügel mit dem „Label Rouge“ genießt die Vorzüge bäuerlicher Auslauf- bzw. Freilandhaltung. Sein Futter sucht es sich draussen selbst, zusätzlich bekommt es nur rein pflanzliche Kost überwiegend aus Getreide und Mais. Weil die Tiere etwa doppelt soviel Zeit zum Wachsen bekommen wie in herkömmlichen Betrieben, ist das Fleisch angenehm fest und wunderbar aromatisch.

Eine ständige Kontrolle durch Zertifizierungsstellen gibt darüber hinaus zusätzliche Sicherheit, dass die geforderten hohen Standards sowie die Hygienevorschriften permanent eingehalten werden.

WEITERE ARTIKEL AUF ANFRAGE!

HUHN AUS FRANKREICH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700380	Stubenküken, einzeln vakuumiert	ca. 0,5 kg	700259	Schwarzfederhuhn, aus der Vendee, einz. vakuumiert	ca. 1,3 kg
720081	Maisstubenküken	ca. 600 gr	700262	Maishähnchenkeulen, teilentbeint, mit Haut	160 - 180 gr
700258	Hähnchenbrust Supreme, mit Haut und Flügelansatz, vakuumiert	ca. 0,2 kg 5 Stk./VPE	700263	Schwarzfederhuhnbrust Supreme, mit Haut und Flügelansatz, vakuumiert	ca. 0,22 kg 5 Stk./VPE
700252	Maishähnchen, einzeln vakuumiert	ca. 1,2 kg	700265	Maishähnchenbrustfilet, ohne Haut	140 - 160 gr 15 Stk./VPE
700253	Maishähnchenbrust Supreme, mit Haut und Flügelansatz, vakuumiert	ca. 0,2 kg 5 Stk./VPE	700153	Maishähnchenflügel, ohne Spitze, frisch	5,0 kg/VPE
720005	Maishähnchenbrust Supreme, TK	0,23 kg+/Stk 5,0 kg/VPE			

HUHN AUS ITALIEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700257	Hähnchenbrustfilet, ohne Haut, vakuumiert	ca. 0,16 kg ca. 2,5 kg/VPE	700266	Hähnchenkeulenfleisch, ohne Haut, F/TK	1,0 kg/VPE
			700154	Hähnchenflügel, ohne Spitze, F/eTK	auf Anfrage



Hähnchenbrustfilet / Art.Nr. 700257

Abbildungen Seite 49 unten von links nach rechts:

Hähnchenbrust Supreme / Art.Nr. 700258

Perlhuhnbrust Supreme / Art.Nr. 700358

Maishähnchenbrust Supreme / Art.Nr. 700253

HUHN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700251	Hähnchen , einzeln vakuumiert	ca. 1,1 kg	710852	Hähnchenleber , TK	1,0 kg/VPE
710255	Hähnchenbrustfilet , ungewürzt, eingefroren	ca. 0,12 kg 3,0 kg/VPE	710153	Hühnerklein , eTK	10,0 kg/VPE
700152	Suppenhuhn , einzeln vakuumiert	3,6 kg	700250	Roaster	1,9 kg
700255	Hähnchenkeulen , vakuumiert	ca. 0,19 kg 10,0 kg/VPE	700264	Hähnchen-Unterschenkel , eTK	80 g 10,0 kg/VPE

PERLUHN AUS FRANKREICH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700350	Perlhuhn , einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg
700358	Perlhuhnbrust Supreme , mit Haut und Flügelansatz, vakuumiert	ca. 0,18 kg 2 Stk./VPE
700355	Perlhuhnkeule , mit Knochen, paarweise vakuumiert	ca. 0,18 kg


PUTE AUS ITALIEN UND FRANKREICH

Spitzenqualität! Perfekter Geschmack, feinfaseriges Fleisch, geringster Bratverlust.

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700649	Truthahn	12,0 - 16,0 kg	720051	Putenbrust-Steak , mariniert, vakuumiert, TK	ca. 0,16 kg 5 Stk./VPE
700650	Pute	5,0 - 7,0 kg	700657	Putenbrust-Geschnetzeltes , vakuumiert, TK	4x 2,5 kg/VPE
700656	Putenbrustfilet (Henne), ohne Haut, paarweise vakuumiert	ca. 2,0 kg ca. 4,0 kg/VPE	701055	Putenrollbraten , gewürzt, einzeln vakuumiert, TK	ca. 2,0 kg
720110	Puten-Oberkeule , ohne Knochen, mit Haut, vakuumiert	ca. 0,8 kg 3 Stk./VPE	700758	Puten-Pfannengyros , gewürzt, vakuumiert, TK	5,0 kg/VPE
700648	Babypute , vakuumiert, TK	ca. 3,0 kg	710853	Putenleber , vakuumiert, TK	ca. 2,5 kg/VPE
710651	Pute , (FRA), einzeln vakuumiert	ca. 5,0 kg			



Geflügel aus dem Räucherofen

Geräuchertes Geflügel ist allseits beliebt und vielseitig einsetzbar: Putenbrust in knackigen Salaten oder auf dem Brötchen als deftiger Belag - die Entenbrust als Hauptdarsteller in der feinen Küche als Vorspeise für den Gourmet.



GERÄUCHERTES GEFLÜGEL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700662	Pute im Ganzen , geräuchert, einzeln vakuumiert	ca. 6,0 - 14,0 kg	700658	Puten-Paprikabrust , ohne Knochen, geräuchert, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
700660	Putenbrust , im Brustkorb, geräuchert, vom Knochen gelöst und franchiert, einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg	700261	Hähnchen-Doppelbrust , o/Knochen, geräuchert, einzeln vakuumiert	ca. 0,7 kg
700663	Putenbrust , ohne Knochen, geräuchert, Naturform, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg	700459	Entenbrust , ohne Knochen, gegart und geräuchert, gerollt, einzeln vakuumiert	ca. 0,7 kg
700661	Putenbrust , ohne Knochen, geräuchert, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg	700558	Gänsebrust , ohne Knochen, geräuchert, gerollt, mit Haut, saisonal lieferbar, einzeln vakuumiert	ca. 0,8 kg



Spezialitäten von Ente und Gans

Zum Beispiel die berühmte Flugente aus Frankreich und Spezialität unserer Nachbarn – ein Genuss!

Zu den Festtagen bieten wir Ihnen ganze Gänse oder auch einzelne Teile für den beliebten Weihnachtsbraten. Rotkohl, den klassischen Begleiter, finden Sie unter „Convenience & Beilagen“.

BARBARIE-ENTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700401	Barbarie-Flugentenbrust, weiblich, paarweise vakuumiert	ca. 0,2 kg 2 Stk./VPE
700400	Barbarie-Flugentenbrust, männlich, paarweise vakuumiert	ca. 0,3 kg 2 Stk./VPE
710452	Barbarie-Flugente, weiblich, einzeln vakuumiert	ca. 1,3 kg - 1,9 kg
710450	Barbarie-Flugente, männlich, einzeln vakuumiert, TK	ca. 2,8 - 3,2 kg
700405	Barbarie-Flugentenkeule, mit Knochen, paarweise vakuumiert	ca. 0,35 kg
700403	Barbarie-Entenbrustinnenfilet, Label Rouge, (aus Frankreich / Ancenis), TK	0,5 kg/VPE
710455	Barbarie-Entenkeulen, (FRA), TK	0,35 kg 5,0 kg/VPE
700757	Barbarie-Entenfleisch-Abschnitte, (FRA), F/TK	1,0 kg/VPE
700854	Barbarie-Entenleber, (FRA), TK	1,0 kg/VPE

ENTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720410	Markeruper Bauernente (saisonal), frisch	2,0 kg
720450	Ente halbiert, entbeint, gegart, eTK	2x 0,62 kg/VPE
710456	Entenkarkassen, (FRA), TK	10,0 kg/VPE
72453	Entenkeulen Confit, mit Knochen und Haut	250 gr/Stk. 500 gr/VPE

GANS (SAISONAL)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
700555	Markeruper Freilandgans, frisch (saisonal)	4,0 - 6,0 kg
710548	Polnische Hafermastgans, eTK	5,2 kg
710562	Gänsebrust, Polen, eTK	0,8 kg
710560	Gänsekeule, Polen, eTK	0,85 kg/Paar
760563	Gänsebrust, Ungarn, eTK	0,9 kg
760560	Gänsekeulen, Ungarn, eTK	0,95 kg/Paar
720555	Gänsekeule gegart	450 gr/Stk. 4,5 kg/VPE

Sowohl von der Ente als auch von der Gans sind weitere Artikel und Gewichte lieferbar. Bitte fragen Sie uns!



CONVENIENCE

Exklusive Fertigung
Originelle Rezepturen
Arbeitserleichterung
Kostensparnis:

*Wählen Sie
aus unserem
breiten Sortiment!*



Convenience vom Geflügel:

HÄHNCHENFLEISCHSPIESSE ASIATISCH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720157	Hähnchenfleisch-Spieße Yakitori , mit Teriyaki-Sauce, einzelgefroren	30 g 1,0 kg/VPE
720154	Hähnchenfleisch-Spieße , mit Barbecue-Sauce, einzelgefroren	30 g 3,0 kg/VPE
720153	Hähnchen-Spieße Mango , eTK	30 g 1,0 kg/VPE
720156	Hähnchen-Spieße Zitronengras , eTK	30 g 1,0 kg/VPE

HÄHNCHENTEILE - VORBEREITET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720150	Hähnchenbrustfilet , gegart und gebräunt, eTK	ca. 0,12 kg 10,0 kg/VPE
710244	Hähnchenschnitzel , paniert, eTK	0,14kg 3,0kg/VPE
720160	Hähnchenfleisch-Spieß , angebraten, einzelgefroren	ca. 0,1 kg 5,0 kg/VPE
710256	Hähnchenbruststreifen , gegart und gebräunt, einzelgefroren,	10 kg/VPE
700160	Hähnchenflügel , gewürzt und gegart, (ITA)	1,0 kg/VPE
710240	Hähnchen Cordon Bleu , eTK	0,2 kg 3,0 kg/VPE
700161	Hähnchenhaxe , mariniert, gegart, eTK	90 g 2,5 kg/VPE
710245	Hähnchen-Nuggets , eTK	3,0 kg/VPE
710260	Hühnerfleischwürfel , gekocht, eTK	10,0 kg/VPE
700264	Hähnchen Drumstick , gewürzt und gegart, eTK	1,0 kg/VPE

GEFÜLLTE POULARDENBRUST

ohne Brust- und Rückenknochen, mit Flügelansatz

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
730005	Poulardenbrust Florentin , mit Spinatfüllung, einzelgefroren	ca. 0,24 kg 30 Stk./VPE
730010	Poulardenbrust Marengo , mit Tomaten und Champignons, einzelgefroren	ca. 0,24 kg 30 Stk./VPE
730007	Poulardenbrust Toskana , mit Tomaten und Mozzarella, einzelgefroren,	ca. 0,24 kg 30 Stk./VPE
730020	Poulardenbrust Marco Polo , mit Broccolifüllung, einzelgefroren	ca. 0,24 kg 30 Stk./VPE

GEFÜLLTE POULARDENKEULE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720255	Poulardenkeule mit Steinpilzfüllung , entbeint, einzelgefroren	ca. 0,17 kg 30 Stk./VPE
720257	Poulardenkeule mit Lauchfüllung , entbeint, einzelgefroren,	ca. 0,17 kg 30 Stk./VPE
720259	Poulardenkeule „Marco Polo“ , mit Broccolifüllung, entbeint, mit Haut	ca. 0,17 kg 30 Stk./VPE

SPEZIALITÄTEN VON DER PUTE

720000	Putenbrust Jäger-Art , mit Karotten, Lauch und Pilzen, einzelgefroren	ca. 1,2 kg 5 Stk./VPE
720001	Putenbrust Italia , mit zarten Broccoli-Röschen, einzelgefroren	ca. 1,2 kg 5 Stk./VPE
720004	Putenbrust Gärtnerin , mit feinem Gartengemüse, einzelgefroren	ca. 1,2 kg 5 Stk./VPE
720207	Pulled Turkey , gegart, geräuchert, vakuumiert, TK	ca. 2,0 kg/VPE

Poulardenbrust Marco Polo / Art.Nr. 730020



Poulardenbrust Toskana / Art.Nr. 730007



Von uns vorbereitet – zum Fertigbaren:

CONVENIENCE VOM SCHWEIN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
730046	Schweinefilet im Blätterteig mit einer feinen Broccolifarce, einzelgefroren, Zutaten: Schweinerückenfilet, Blätterteig, Broccoli, Wasser, Sahne, modifizierte Stärke, Gewürze, Muskat und Salz. Zubereitung: Bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden antauen lassen und im vorgeheizten Backofen (Heißluft) ca. 30 min bei 200 °C backen.	1,2 kg 5 Stk./VPE
401067	Schweine-Schinkenbraten Backobst, gefüllt mit Backobst und Hack, einzelgefroren	ca. 3,5 kg
401070	Schweine-Schinkenbraten Waldpilz, gefüllt mit Waldpilzen und Hack, einzelgefroren	ca. 3,5 kg
401064	Schweine-Nackenbraten Paprika, gefüllt mit Paprika, Käse und Hack, einzelgefroren	ca. 2,5 kg
400758	Pfannen-Gyros eingelegt, (Schulter), TK	1,0 kg/VPE
720204	Pulled Pork, mariniert und gegart, aus der Schulter, TK	1,3 kg/VPE

TIPP

CONVENIENCE VOM RIND

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
560418	Rinderroulade nach Hausfrauen Art, roh	0,15 kg 9,0 kg/VPE
100768	Rinder-Sauerbraten nach rheinischer Art, aus der Semerrolle, mariniert, roh, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
720202	Pulled Beef (Canadian Angus) gegart, vakuumiert, TK	ca. 2,5 kg/VPE

CONVENIENCE VOM WILD

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
600382	Pulled Deer (Hirsch), servierfertig, aus dem Nacken, TK	1,5 kg/VPE
720063	Hirschrouladen, gefüllt, handgewickelt, mit Speck, Heidelbeerkonfitüre, Champignons, Zwiebeln, Gurken u.a., roh, einzelgefroren	ca. 200 g 30 Stk./VPE
560098	Wildgulasch Jägerart, mit Pilzen, servierfertig	5 kg/VPE
610758	Wild-Currywurst, aus Deutschland, im Schälldarm	ca. 125 g/Stk. 4 Stk./VPE
610757	Wildschweinbratwurst	ca. 100 g/Stk. 5 Stk./VPE

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de



BÜRGERLICHE KÜCHE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
570015	Kohlrouladen, eTK, roh, mit Hackfüllung, Fleischanteil 80 g/Stk.	200 g/Stk. 10,0 kg/VPE
570010	Bohnenbouquet, eTK, grüne Bohnen mit Speck umwickelt	40 g 50 Stk./VPE



TIPP

Schweinefilet im Blätterteig / Art.Nr. 730046

HAMBURGER UND HOT DOG BRÖTCHEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550462	Hamburger Brötchen Rustikal, ø 125 mm, eTK	24 Stk./VPE
550465	Hamburger Brötchen Vollkorn, ø 125 mm, eTK	24 Stk./VPE
550468	Hamburger Brötchen mit Chili, ø 125 mm, eTK	24 Stk./VPE
550466	Hamburger Brötchen Sesam, ø 125 mm, eTK	24 Stk./VPE
550460	Hamburger Brötchen Brioche, ø 125 mm, eTK	24 Stk./VPE
550467	Hot Dog U-Brot, Länge 145 mm, eTK	96 Stk./VPE



Serviervorschlag: Hamburger Brötchen Vollkorn / Art.Nr. 550465

BRATFERTIGE HAMBURGER

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800126	US-Beef-Burger, portioniert, eTK	200 g 4,8 kg/VPE
800502	Hamburger, portioniert, eTK	125 g 5,0 kg/VPE
800504	Hamburger, portioniert, eTK	180 g 5,0 kg/VPE
800506	Hamburger, portioniert, eTK	227 g 5,0 kg/VPE
700142	Straußen-Burger, gegart, eTK	180 g 36 Stk./VPE
800119	Iberico-Burger, gegart, eTK	200 g/Stk 12 Stk./VPE
100688	Bison-Burger, gegart, eTK	180 g/Stk 40 Stk./VPE



Serviervorschlag

Hamburger Brötchen Brioche Style / Art.Nr. 550460

EMPANADAS

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720141	Empanada de carne, eTK Teigtaschen mit würziger Hackfleischfüllung	90 g 40 Stk./VPE



Empanada de carne / Art.Nr. 720141

Serviervorschlag



Hamburger Brötchen mit Chili / Art.Nr. 550468



Rösti-Taler/ Art.Nr. 560108



Mini-Kartoffelklößchen / Art.Nr. 560117



Mini-Semmelklößchen / Art.Nr. 560115

BLÄTTERTEIGSTRUDEL - VEGETARISCH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720011	Strudel mit Gartengemüse nach Schweizer Art, einzelgefroren	ca. 1,25 kg 5 Stk./VPE
720016	Strudel mit Spinat und Fetakäse, einzelgefroren	ca. 1,1 kg 5 Stk./VPE

KOHL NACH HAUSFRAUEN ART

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
560213	Grünkohl, verzehrfertig, TK	5,0 kg/VPE
560233	Rotkohl, verzehrfertig, TK	5,0 kg/VPE
560224	Sauerkraut, verzehrfertig, TK	2,5 kg/VPE

Weitere Portionsgrößen auf Anfrage!

KLÖSSE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
560115	Mini-Semmelklößchen, eTK	25 g 10,0 kg/VPE

CONVENIENCE BEILAGEN MIT KARTOFFELN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
560106	Mini Rösti-Taler, vorgebacken, eTK	10 g 1,0 kg/VPE
560108	Rösti-Taler, vorgebacken, eTK	32 g 5,0 kg/VPE
560117	Mini-Kartoffelklößchen halb+halb, eTK	25 g 10,0 kg/VPE
720017	Kartoffel-Gratin im Käse-Sahnemantel, eTK	2,0 kg/Port. 2 Port./VPE
999001	Kartoffel Baumkuchen, Platten: 32 x 26 x 4,5 cm	3,0 kg
720012	Gemüse Frikadelle, eTK	ca. 75 g
720015	Brokkoli-Mandel-Puffer, eTK	ca. 60 g

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de



TIPP

Kartoffel Baumkuchen / Art.Nr. 999002



CONVENIENCE - GEGART

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
120153	Roastbeef abgebraten , pariert, zart-rosa, servierfertig, nahezu abschnittsfrei, einzeln vakuumiert	ca. 1,8 kg
120586	US Prime Roast , US-Beef Eye Round, zart und rosa gebraten, servierfertig, einzeln vakuumiert	ca.1,8 kg
320151	Kalb Prime Roast , rosa gebraten und gewürzt frisch, einzeln vakuumiert	ca. 0,9 kg
560421	Rinderroulade in Sauce , eTK, traditionelle Füllung, kräftige Sauce	250 g/Portion 15 Stk./VPE
560420	Rinderroulade in Sauce , TK, traditionelle Füllung, kräftige Sauce	10 Port./VPE 2,5 kg/VPE
560453	Ungarisch Gulasch , TK	5,0 kg/VPE
560098	Hirschgulasch Jäger Art , mit Pilzen, TK	5,0 kg/VPE
560112	Leberknödel , gegart, eTK, kräftig im Geschmack	35 g 2,5 kg/VPE
200852	Fleischklößchen , gegart, eTK aus Schweinefleisch, z.B. als Suppeneinlage	10 g 1,0 kg/VPE
200851	Markklößchen , gegart, eTK	1,0 kg/VPE
560082	Coq au vin , französisches Geflügelgericht mit Gemüse, gegart, TK	1,0 kg/VPE
560083	Chili con Carne , TK	5,0 l/VPE

BÜRGERLICHE KÜCHE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
560414	Königsberger Klopse in Sauce	250 g 10 Stk./VPE
550419	Königsberger Klopse, gebrüht eTK	40 g 5,0 kg/VPE
570030	Kohlrouladen in Sauce , TK	6 Port./VPE 2,5 kg/VPE

LEBERKÄSE - CURRY-/WEISSWURST

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800053	Bayerischer Leberkäse , F	1,5 kg
800198	Leberkäse-Pralinen , gebraten, F, rund, mit Senf gefüllt	12 g 1,0 kg/VPE
800194	Currywurst-Pralinen , gebraten, F, rund, mit Curryketchup gefüllt	12 g 1,0 kg/VPE
800196	Weißwurst-Pralinen , gegart, F, rund, mit süßem Senf gefüllt - saisonal -	12 g 1,0 kg/VPE

FRIKADELLEN - BULETTEN - FLEISCHPFLANZERL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800109	Frikadellen , gebraten, eTK	125 g 6,0 kg/VPE
800079	Buffet-Frikadellen , gebraten, TK	25 g 1,0 kg/VPE

Weißwurst Pralinen / Art.Nr. 800196

Leberkäse Pralinen / Art.Nr. 800198





Quiche petit / Art.Nr. 720026

Kleine Snacks: Herzhafte Häppchen – schnell „auf die Hand“!

KLEINE SNACKS - FINGERFOOD - MINI QUICHE					
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720138	Frühlingsröllchen, mit vegetarischer Füllung, einzelgefroren	ca. 10 g 1,0 kg/VPE	720019	Blätterteig-Minisnacks, 4-fach sortiert, mit Mais-Paprika-Karotte, Ricotta-Spinat, Tomate-Käse und Frischkäse-Schnittlauch, einzelgefroren	ca. 16 g 2,0 kg/VPE
720139	Samosa, Teigtaschen mit vegetarischer Füllung, einzelgefroren	ca. 16 g 1,0 kg/VPE	720026	Quiche petit, 4-fach sortiert, mit Spinat-, Paprika-, Lauch- und Lachs-Topping, einzelgefroren	ca. 25 g 44 Stk./VPE
720147	Kokosbällchen, mit Kokosnuss, Reismehl, Zucker, Salz, einzelgefroren	ca. 25 g 1,0 kg/VPE	720132	Exotische Gemüse-Spießchen, im Tempurarteig, einzelgefroren	ca. 30 g 1,0 kg/VPE
720148	Bananen Frühlingsröllchen, einzelgefroren	ca. 25 g 1,5 kg/VPE			



Frühlingsröllchen / Art.Nr. 720138



Gefüllte Teigtäschchen / Art.Nr. 720147



Samosa / Art.Nr. 720139



Bananen Frühlingsröllchen / Art.Nr. 720148

Convenience Maritim & Sushi

MARITIME KOMPOSITIONEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
880082	Schollenfilet mit Lachsmousse , roh, einzelgefroren	ca. 100 g 4,0 kg/VPE
880086	Limandesfilet-Röllchen mit Lachs , roh, einzelgefroren	ca. 50 g 5,0 kg/VPE
880080	Lachsroulade mit getrüffeltem Wirsing , einzelgefroren	ca. 40g 45 Stk./VPE
880081	Dorschfilet im Wirsingmantel , einzelgefroren	ca. 40 g 45 Stk./VPE
901500	Hechtklösschen , 5 Min im Wasserbad	25g 3,0 kg/VPE



Kibbelings / Art.Nr. 730063

FISCH-FILETSTÜCKE IM TEIGMANTEL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
730065	Pangasiusfilet im Bierteig , einzelgefroren	ca. 25 g 5,0 kg/VPE
730063	Kibbelings , Seelachsfilet im Teigmantel, einzelgefroren	ca. 25 g 3,0 kg/VPE



Schollenfilet mit Lachsmousse/ Art.Nr. 880082

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   

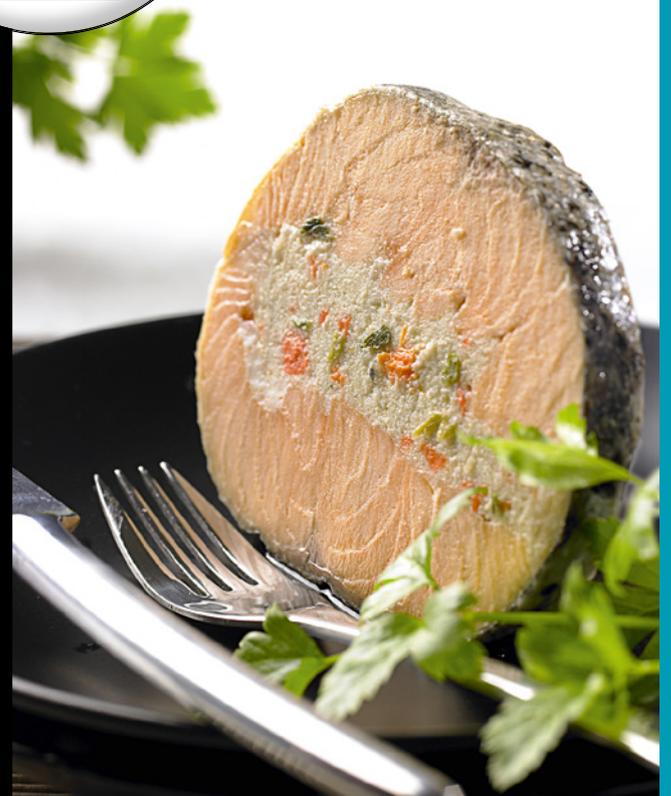


"FISCH & MEERESFRÜCHTE": ab Seite 85

Siehe auch:



Lachsroulade mit getrüffeltem Wirsing / Art.Nr. 880080



Gefüllter Lachs im Ganzen / Art.Nr. 880050
(Beschreibung siehe Seite 61)

Convenience – asiatisch und mediterran

SUSHI & ASIATISCHE SEAFOOD SPEZIALITÄTEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900867	Dim-Sum Seafood Deli, Teigbeutel mit Meeresfrüchten und Gemüse, einzelgefroren	ca. 15 g 0,8 kg/VPE
900865	Wakame, Seealgensalat, genussfertig, grün	1,0 kg/VPE
900864	Wakame Seegras, Ginger/rot mariniert, genussfertig	1,0 kg/VPE
900861	Shu Mai Shrimp Wrap Noodle vorgegart	20 g/Stk. 1,0 kg/VPE
900862	Shu Mai Shrimps Teigtaschen vorgegart	20 g/Stk. 1,0 kg/VPE
900864	Chuka Ika Tintenfischsalat mit Spargel und Bambus	1,0 kg/VPE

MEDITERRAN: ANTIPASTI MIT MEERESFRÜCHTEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550625	Frutti di mare misti, Meeresfrüchtesalat, in Pflanzenöl eingelegt	2,1 l/VPE

SEAFOODSPIESSE & SEAFOOD-MIXED

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900600	Garnelen-Spieß, einzelgefroren	100 g 10 Stk./VPE
900603	Garnelen-Spieß, rundgesteckt, einzelgefroren	50 g 10 Stk./VPE
900602	Garnelen-Spieß mit Gemüse, im Tempurateig, einzelgefroren	30 g 1,0 kg/VPE
TIPP		
900798	Meeresfrüchte-Mixed, mit Garnelen, Muscheln und Sepia, rollend gefroren	1,0 kg/VPE
900606	Garnelen-Partykranz, eTK	340 g
900796	Meeresfrüchte-Spieß, eTK	125 g 1,0 kg/VPE

TINTENFISCH PANIERT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900559	Calamari fritti, Tintenfischringe paniert, eTK	2,0 kg/VPE
900459	Rabas de calamar, Tintenfischstreifen paniert, eTK	1,0 kg/VPE

TIPP



Garnelen Spieß mit Gemüse / Art.Nr. 900602



Bitte beachten Sie unser Sortiment in der Rubrik „Vegetarisch/Vegan“ mit weiteren genussfertigen asiatischen Salatspezialitäten!



Dim-Sum Seafood Deli / Art.Nr. 900867



TIPP

Räucherlachs „Mexiko“ / Art.Nr. 900177



„Eyecatcher“ für das Buffet

GANZE FISCHE - GERÄUCHERT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900177	Räucherlachs „Mexiko“ , ganz, ohne Haut, heißgeräuchert, mit buntem Pfeffer gewürzt, TK	ca. 2,5 kg
900178	Räucherlachs „Zitrone“ , ganz, ohne Haut, heißgeräuchert, gewürzt, TK	ca. 2,5 kg

TIPP

TIPP

SHOWFISCHE (NUR AUF VORBESTELLUNG)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900060	Stör mit Kopf , küchenfertig	ca. 3,0 kg
900061	Stör ganz , geräuchert	1,0 - 4,0 kg
900063	Stör ganz , geräuchert	4,0 - 7,0 kg
900150	Lachs ganz , heißgeräuchert	5,0 - 6,0 kg
900437	Zackenbarsch , geräuchert	2,0 - 9,0 kg
902147	Segelfisch , geräuchert	10,0 - 20,0 kg
902537	Red Snapper , geräuchert	5,0 - 11,0 kg
902541	Zander ganz , geräuchert	ca. 6,0 kg

GEFÜLLTE FISCHE IM GANZEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
880050	Gefüllter Lachs im Ganzen , mit Creme fraîche, entgrätet, gegart, dekoriert und tranchiert, vakuumiert	ca. 3,0 kg
880055	Gefüllter Hecht im Ganzen , mit Cognac, entgrätet, gegart, dekoriert und tranchiert, vakuumiert	ca. 2,5 kg
880060	Gefüllte Seeforelle im Ganzen , Creme fraîche, entgrätet, gegart, dekoriert und tranchiert, vakuumiert	ca. 2,8 kg

Weitere Räucherfischspezialitäten,
auch ganze Fische, ab Seite 89.

TIPP

Räucherlachs „Zitrone“ / Art.Nr. 900178



Servierfertig!

Von fein bis pikant...

... reicht unser vielfältiges Angebot an Terrinen und Pasteten - für jeden Geschmack ist etwas dabei!
Feine Terrinen mit Fisch und Meeresfrüchten, deftig-rustikale Aspikterrinen mit unterschiedlichen Fleisch- und Gemüsesorten sowie klassische Pasteten im Teigmantel lassen keine Wünsche offen.



Lachs-Barsch-Terrine mit Pfeffernuss / Art.Nr. 880011

FISCH- UND SEAFOOD TERRINEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
880011	Lachs-Barsch-Terrine mit Pfeffernuss, F	0,5 kg
880010	Hummerterrine mit Whisky	840 g
880007	Krebsterrine mit Jakobsmuscheln und Algen, aus Frankreich	840 g
880014	Lachsterrine mit Schnittlauch, aus Frankreich	840 g
880015	Terrine mit Lachs und Hoki, aus Frankreich	840 g
880003	Tropenzungenterrine mit Kresse, aus Frankreich	840 g

WILD & GEMÜSE TERRINEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
880044	Rehterrine mit Gänseleber und Feigen	500 g
801215	Kaninchenterrine aus Frankreich	2,2 kg
801222	Wildschweinterrine mit Cahors Wein aus Frankreich	840 g
800000	Gemüseterrine mit marinierten Tomaten	840 g

FLEISCH & SEAFOOD TERRINEN / SAISONAL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
nur auf Vorbestellung:		
710457	Gänse-Rilette, F	1,0 kg/VPE
700852	Entenleber-Mousse, F	1,35 kg/VPE
880018	Hummerterrine mit Langustenkern, und Mangogeelee, aus Frankreich,	840 g



Deftig - rustikal

Von links nach rechts:

Putensülze mit Ananas / Art.Nr. 800184

Kapitänssülze / Art. 800185

Sylter Schweinesülze / Art.Nr. 800183

SÜLZE

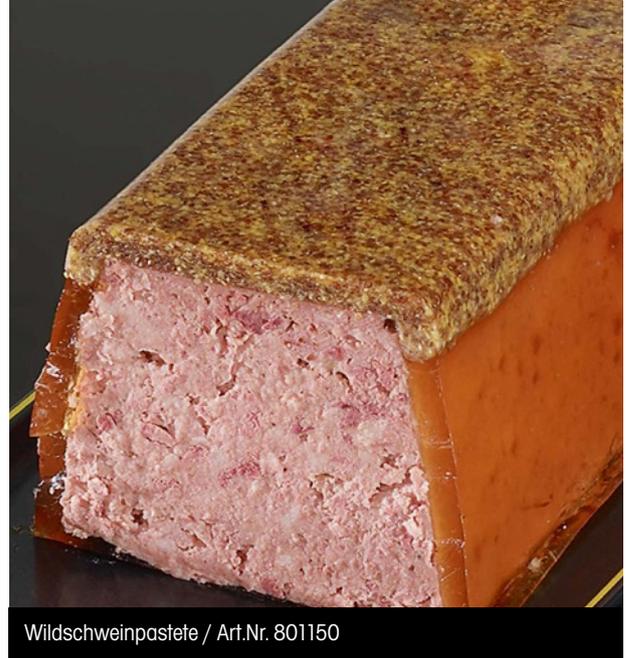
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800071	Bauernsülze, Blockform, F	2,0 kg
800185	Kapitänssülze, rund, Stangenform, F	1,0 kg
800183	Sylter Schweinesülze, rund, Stangenform, F	1,0 kg
800072	Kümmelsülze, rund, Stangenform, F	1,0 kg
800184	Putensülze mit Ananas, rund, Stangenform, F	1,0 kg

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   

PASTETEN IM TEIGMANTEL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
801500	Maitre mit Kalbsfleisch, F	1,0 kg
801501	Maitre-Mini mit Kalbsfleisch, F	0,7 kg
801505	Chasseur mit Wild, F	1,0 kg
801506	Chasseur-Mini mit Wild, F	0,7 kg
801515	Riesling mit Schweinefleisch, F	1,0 kg
801516	Riesling-Mini mit Schweinefleisch, F	0,7 kg
801520	Straßburg mit Geflügel, F	1,0 kg
801521	Straßburg-Mini mit Geflügel, F	0,7 kg
saisonal:		
801170	Lamm-Pastete, F	1,0 kg
801171	Lamm-Mini-Pastete, F	0,7 kg
801525	Spargel-Pastete, F	1,0 kg
801526	Spargel-Mini-Pastete, F	0,7 kg



Wildschweinpastete / Art.Nr. 801150

LEBERPASTETEN - SAISONAL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
801320	Leberpastete mit Hase und Rotwein, F	1,5 kg
801315	Leberpastete mit Reh und Cognac, F	1,5 kg
801150	Wildschweinpastete, F	1,0 kg
801165	Entenlebermousse mit Feige, F	1,0 kg
801155	Gänsepastete de Luxe, F	1,0 kg

Klassisch im Teigmantel

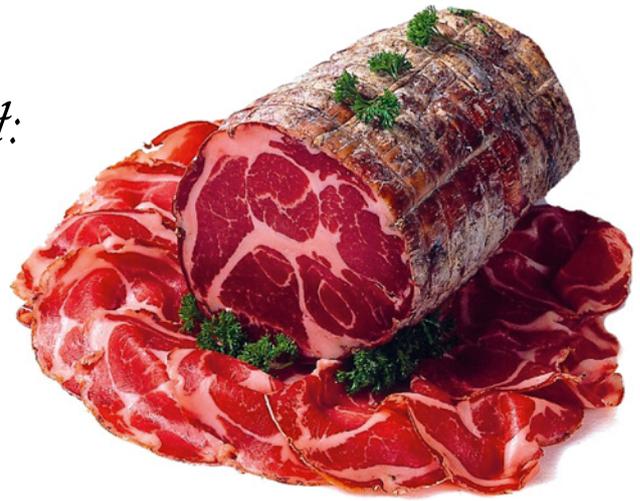


Maitre-Mini mit Kalbfleisch / Art.Nr. 801501

Riesling - Mini mit Schweinefleisch / Art.Nr. 801516

Jede Region hat ihre unverwechselbare Spezialität:

Schinken



Original Coppa di Parma / Art.Nr. 800021

SCHINKEN - LUFTGETROCKNET

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800017	Original Parmaschinken , aus Italien, ohne Knochen, ohne Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 5,3 kg
800005	Original Serrano-Schinken , aus Spanien, ohne Knochen, ohne Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 2,0 kg
800009	Italienischer Landschinken , ohne Knochen, F, ohne Schwarte, nahezu abschnittsfrei	4,5 kg
800021	Original Coppa di Parma , o/Kn, halbiert, F	0,8 kg
800002	Original Iberico Pata Negra , F, ohne Knochen, ohne Schwarte, halbiert	2,5 kg
800186	Jamón Duroc , Rohschinken aus Spanien, F, ohne Knochen, mit Schwarte, halbiert, 18 Monate gereift	2,5 kg
800004	Serrano-Schinken , mit Fuß F, mit Holzständer und Messer	8,0 kg
800019	Original Bündnerfleisch , halbiert, Schweiz, F	1,0 kg
801019	Bresaola , Italien, F	2,0 kg

SCHINKEN - GEKOCHT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800082	Gekochter Schinken , aus Deutschland, halbiert, einzeln vakuumiert	ca. 2,5 kg
800195	Metzger-Backschinken , gegart, ohne Knochen, mit Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 3,0 kg
800007	Gekochter Hinterschinken , aus Spanien, geräuchert, ohne Knochen, mit Fuß, einzeln vakuumiert	ca. 8,0 kg
810092	Gekochter Hinterschinken in Naturform	ca. 2,0 kg

Holsteiner Katenschinken / Art.Nr. 800011

SCHINKEN - GERÄUCHERT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800011	Holsteiner Katenschinken , geräuchert, aus der Pape, ohne Knochen, ohne Schwarte, einzeln vakuumiert	ca. 3,5 kg
800013	Orig. Schwarzwälder Schinken , F, ohne Knochen, ohne Schwarte, geräuchert	2,3kg
800015	Kernschinken , aus Belgien, F, ohne Knochen, mit Schwarte, geräuchert	3,7 kg
800020	Frühstücksschinken/Schinkenspeck , F, ohne Knochen, ohne Schwarte, geräuchert	1,6 kg
500011	Lamm-Rauchschinken , o/Knochen, F	1,0 kg
600014	Hirschschinken , geräuchert, o/Knochen, F	1,0 kg
600017	Rehschinken , geräuchert, o/Knochen, F	1,0 kg
600013	Wildschweinschinken , geräuchert, o/Knochen, F	1,0 kg
700652	Rinderpastrami , F	1,3 kg



SCHINKEN KONFEKT

Art. Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550469	Schwarzwälder Schinken-Konfekt , Variationen vom Schwarzwälder Schinken auf Pumpernickel-Plätzchen, eingefroren	ca. 10g 24 Stk./VPE

Bitte beachten Sie auch die Art.Nr. 550470 „Räucherlachskonfekt“ auf Seite 90!

SPECK - BACON

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800025	Frühstücks-Bacon , geschnitten, ohne Schwarte, ohne Knorpel, ca. 2 mm, vakuumiert	ca. 1,0 kg/VPE
800029	Frühstücks-Bacon , aus Spanien, geschnitten, ohne Schwarte, ohne Knorpel, ca. 2 mm, vakuumiert	ca. 1,0 kg/VPE

TIPP



Frühstücks-Bacon / Art.Nr. 800029

800023	„Crispy Bacon“ , Bacon abgebraten	7,0 kg/VPE
800026	Bacon auf Backpapier , F	1,0 kg/VPE
800022	Speck geräuchert , mager, Bauch, F	2,0 kg
800024	Würfelspeck , mager, Bauch, F	1,0 kg/VPE
800033	Fetter Speck , geräuchert, Rücken, F	3,0 kg
800124	Pancetta Stesa , gewürzt, aus Italien, F	4,0 kg
800127	Pancetta Magretta , gerollt, aus Italien, F	2,0 kg
800010	Lardo , fetter Speck aus Italien, F	0,5 kg



Kalbsleberwurst im Golddarm / Art.Nr. 800055

AUFSCHNITT IM GANZEN

Art. Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800060	Jagdwurst , F	2,6 kg
800063	Lyoner , F	2,6 kg
800064	Bierschinken , F	2,6 kg
800065	Mortadella , F	2,6 kg
800076	Mortadella Italia , F	2,0 kg
800058	Fleischwurst, o/Knoblauch , F	0,5 kg
800055	Kalbsleberwurst im Golddarm , F	0,8 kg
800054	Gutsleberwurst , F	2x 0,25g/VPE
800048	Pommersche Rotwurst , F	0,4 kg
800068	Hamburger Gekochte , F	0,9kg
800190	Rügenwalder Teewurst fein , F	2x 625g/VPE
800191	Rügenwalder Teewurst grob , F	2x 625g/VPE



Gutsleberwurst / Art.Nr. 800054



Pommersche Rotwurst / Art.Nr. 800048

BRAT- / BRÜHWURST & GERÄUCHERTE WÜRSTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800039	Kräuterbratwurst , im Natursaitling, vakuumiert	ca. 0,035kg 1kg/VPE
800083	Fränkische Rostbratwürstchen , im Natursaitling, vakuumiert	ca. 20 g ca. 1,0 kg/VPE
800089	Kleine Wiener Würstchen , vakuumiert	ca. 20 g ca. 1,0 kg/VPE
800091	Kleine Rauch-/Mettenden , im Saitling, vakuumiert	ca. 25 g ca. 1,0 kg/VPE
800078	Wiener Würstchen , im Saitling, F	50 g 20 Stk./VPE
800095	Wiener-Würstchen , F	90 g 20 Stk./VPE
800097	Bockwurst (Knacker) , F	100 g 1,0 kg/VPE
800090	Rostbratwurst Fränkische Art , F	90 g 10 Stk./VPE
800092	Schinkenwurst (Krakauer) , F	125 g 10 Stk./VPE
800209	Rostbratwurst Gorgonzola-Birne , F	100 g
800140	Bratwurst mit grünem Spargel und Kochschinken , F	100 g

BRAT- / BRÜHWURST & GERÄUCHERTE WÜRSTE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800080	Mini-Krakauer , geräuchert, F	20 g 1,0 kg/VPE
800074	Geflügel-Minibratwürstchen , F/TK	30 g 1,0 kg/VPE
610763	Wild-Minibratwürstchen , aus Deutschland, im Saitling, vakuumiert	ca. 25 g
800404	Currywurst , angeräuchert, F	150 g 10 Stk./VPE
800093	Mini-Currywurst , angeräuchert, F	25 g 1,0 kg/VPE
800106	Chorizo-BBQ-Würstchen , F/TK	60 g 20 Stk./VPE
800051	Rauch-/Mettenden, Kohlwurst , F	100 g
800088	Original Bayrische Weißwürste , F	60 g 5 Stk.VPE
800087	Kleine Weißwürstchen , im Saitling, TK	20 g 4,0 kg/VPE
800108	Mini-Kabanossi , F	ca. 25 g 0,7 kg/VPE



Kleine Wiener Würstchen / Art.Nr. 800089

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de



Kleine Rauch-/Mettenden / Art.Nr. 800091



GEFLÜGELAUFSCHNITT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800066	Geflügel-Aufschnitt , 3-fach sortiert, F	3x 0,9 kg/VPE
800043	Truthahn-Salami , F	1,6 kg
800056	Geflügel-Zwiebelmett , F	0,72 kg/VPE
801056	Geflügel-Zwiebelmett , F	0,5 kg/VPE
800142	Truthahn-Salami , geschnitten, (atmos)	0,5 kg
800158	Putenbrust geräuchert , geschnitten, (atmos)	0,5 kg
800162	Geflügel-Bierschinken , geschnitten, (atmos)	0,5 kg
801341	Puten-Pfeffersalami , geschnitten, (atmos)	0,5 kg

ROHWURST

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800000	Tied Sweet Chorizo , im Saitling	20 g 2,0 kg/VPE
800150	Salsiccia puro mit Fenchel , F/TK	75 g 14 Stk./VPE
801080	Salsiccia con Peperoncino , ITA	50 g 20 Stk. / VPE
800159	Salsiccia-Brät Toscana , ITA, Ricetta classica, roh, vakuumiert	500 g/VPE
800077	Corizo argentino , pikant F/TK	100 g 10 Stk./VPE
800108	Mini-Kabanossi , F	ca. 25 g 0,7 kg/VPE

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de

TIPP

Tied Sweet Chorizo / Art.Nr. 800000



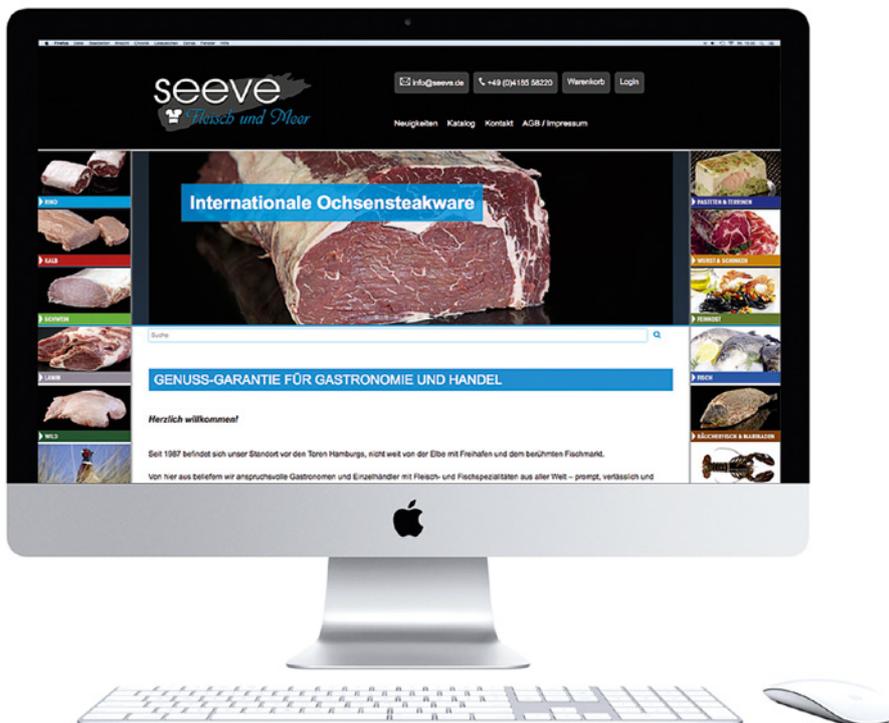
Serviervorschlag:
Raffinierte Canapés mit Salami und frischer Salatgurke
Salami / Art.Nr. 800144 (siehe Seite 58)





Ordern Sie bequem über unsere Internetseite!

In unserem online-Shop können Sie als registrierter Kunde auch über die Website **www.seeve.de** bei uns bestellen. Das bringt noch mehr Flexibilität in Ihren Einkauf.



Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   

Aufschnitt? Ausgezeichnet!



Unsere Ware ist hausgemacht – von einem hochdekorierten Familienbetrieb

Dank ihrer innovativen Spitzenprodukte ist die in Mecklenburg Vorpommern ansässige Fleischerei Kaeding weit über die Grenzen Norddeutschlands hinaus in Gourmetkreisen ein fester Begriff für Fleisch- und Wurstwaren, die allerhöchsten Ansprüchen gerecht werden. Bereits mehrfach wurde sie von unterschiedlichen Institutionen prämiert und konnte renommierte Wettbewerbe bis auf europäische Ebene gewinnen. Nicht umsonst reicht die Liste der belieferten Adressen heutzutage bis in Häuser mit „Sterneküche“.

Alte Handwerkstradition, allerbeste Zutaten aus der Region sowie jede Menge Kreativität bei der Zusammenstellung neuer Rezepturen begründen das sensationelle Geschmackserlebnis der Produkte des 1856 gegründeten Unternehmens, das heute in sechster Generation geführt wird und dank moderner Produktionsstätten mittlerweile auch als leistungsfähiger und zuverlässiger Partner der Lebensmittellogistik deutschlandweit tätig ist.

Ihr Fleisch bezieht die Firma Kaeding ausschließlich von zertifizierten Höfen aus dem nahen Umland, die ihre Schweine möglichst artgerecht auf Stroh und mit genügend Bewegungsfreiheit halten. Bei der Verarbeitung setzt man ebenfalls höchste Qualitätsmaßstäbe an:

- Das Räuchern erfolgt ausschließlich mit Buchenholzrauch - keine Flüssigwürzung
- Luftgetrocknete Produkte wie Schinken oder Rohwurst reifen langsam
- Der Schinken wird „natur wie gewachsen“ produziert
- Zum Würzen werden ausschließlich frisches Gemüse und frische Kräuter verwendet
- Auf Phosphate wird weitgehend verzichtet

AUFSCHNITT - GESCHNITTEN UND GELEGT		
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
801342	Jagdwurst, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801343	Paprika-Lyoner, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800177	Champignon-Lyoner, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801344	Bierschinken, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801346	Haussalami, Kaliber 80, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800145	Peppersalami, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800143	Chorizo-Salami pikant, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801347	Gekochter Hinterschinken, Naturform, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801348	Frühstücksschinken, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800125	Lachsschinken, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800122	Schwarzwälder Schinken, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE

AUFSCHNITT - GESCHNITTEN UND GELEGT		
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800156	Parmaschinken, geschnitten (atmos)	0,25 kg/VPE
800155	Serrano-Schinken, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800160	Rosmarinschinken, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800179	Mecklenburger Kloppschinken, geräuchert, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800179	Bratenaufschnitt, geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801345	Kasselerbraten geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
800197	Rinderpastrami geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801348	Schinkenspeck geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801349	Kräutersafffleisch Rind geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE
801351	Rinder-Rauchfleisch geschnitten (atmos)	0,5 kg/VPE

Schöpfen Sie aus dem Vollen!

Mit unseren Käseangeboten, darunter auch Sorten in Bio-Qualität, bieten wir eine erlesene Vielfalt. Sie finden beste Ware aus insgesamt 13 Ländern:



Baldauf Alpkäse / Art.Nr. 800296

Kuhmilch	Schafmilch	Ziegenmilch	Herkunft	Käse		
			Art.Nr.	Bezeichnung	% i.Tr.	Gewicht/Stk. · VPE
				800288	Bio Nuss Chäs	53% ca. 3,2 kg
				800291	Bio Solterbeck Cam-Mäh	50% 6x ca.200 g
				800336	Bio Nordseekäse 1/4 Laib	48% 4x ca.1,8 kg
				800339	Bio Blaue Kornblume	60% ca. 3,0 kg
				800337	Bio Backensholzer Deichkäse	50% 6x ca.600 g
				800293	Bio Backens. Husumer Kl.	50% 6x ca. 450 g
				800294	Bio Hö Ost	48% ca. 3,5 kg
				800295	Baldauf Wildblumenkäse	50% 2x ca.5,5 kg
				800296	Baldauf Alpkäse 1/4 Laib	50% 7,0 kg
				800297	Hugo-Holunderblütenkäse	45% 2x ca.3,0 kg
				800305	Hamburger Pfeffersack	50% ca. 5,0 kg
				800309	Ziegen-Camembert Natur	45% 12x ca.150 g
				800318	Ziegen-Münster	45% 12x ca.140 g
				800325	Ziegencamembert Kräuter	45% 12x ca.150 g
				800326	Steinsalzkäse Plangger	50% ca. 3,5 kg
				800329	Tiroler Adler Käse	45% ca. 6,0 kg
				800331	Kräuterschatz 1/2 Laib	50% ca. 6,0 kg
				800335	Bregenzerwälder Sennkäse	48% ca. 6,0 kg
				800338	Breg. Bergkäse	45% ca. 6,0 kg
				800342	Bregenzerw. Weinkäse	45% ca. 6,0 kg
				800343	Scharfe Alma	50% ca. 6,0 kg
				800344	Scharfer Maxx	58% ca. 6,5 kg
				800347	Kaltbach der Cremig-Würzige	56% ca. 4,2 kg
				800353	Almwiesenkäse Halbfett	25% ca. 6,5 kg
				800358	Odenwälder Rucksack-Käse	50% ca. 5,0 kg
				800361	Anton	50% ca. 4,0 kg
				800302	Barrique Käse Sántis	55% ca. 4,0 kg
				800322	Prämajur	48% ca. 9,0 kg
				800354	Stilfser Bergbauernkäse	50% ca. 9,0 kg
				800356	Formag. Pecorino Lucch. Nero	56% 2x 1,8 kg
				800405	Pecorino Prezioso	55% ca. 3,5 kg
				800416	Trentingrana DOP Keil	32% ca. 2,3 kg

BIO - Qualität



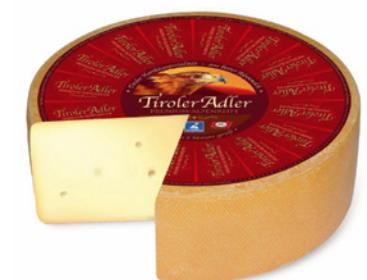
Hamburger Pfeffersack
Art.Nr. 800305



Camembert Natur
Art.Nr. 800309



Ziegencamembert Kräuter
Art.Nr. 800325



Tiroler Adler Käse
Art.Nr. 800329

Kuhmilch	Schafmilch	Ziegenmilch	Herkunft	Käse		
			Art.Nr.	Bezeichnung	% i.Tr.	Gewicht/Stk. · VPE
				800417 Gorgonzola DOP Dolce	48%	4x ca. 1,5 kg
				800418 Caprigiano	48%	ca. 3,25 kg
				800422 Brie de Meaux AOP CDO		ca. 2,5 kg
				800424 St. Mont Bergkäse 1/8 Keil	50%	2x ca. 4,5 kg
				800427 Morbier Laib Rohmilch	45%	ca. 7,5 kg
				800428 Els. Winzerkäse-Lingot	50%	3x ca. 1,8 kg
				800429 Comte AOC 1/4 Laib	45%	ca. 10,0 kg
				800430 Soignon Ziegenkäse	45%	1,0 kg
				800431 El Hidalgo Manchego	55%	2x ca. 3,2 kg
				800432 El Hidalgo Queso de Cabra		2x ca. 3,3 kg
				800433 Ziegenkäse in Rosmarinmantel	55%	2x3,3 kg
				800434 Iberico Mischkäse	55%	2x 3,2 kg
				800435 Grachtenkaas Jung	48%	ca. 12,5 kg
				800437 Grachtenkaas Belegen	48%	ca. 12,0 kg
				800438 Polder Blanc Ziegenkäse	50%	ca. 4,5 kg
				800439 Polder Gold Ziegenkäse	50%	ca. 4,5 kg
				800440 Jandammer	45%	ca. 12,0 kg
				800441 Blue Stilton Zylinder	48%	2x ca. 4,0 kg
				800442 Cheddar Block	48%	4x ca. 2,5 kg
				800448 Farmers Five	48%	2x ca. 1,7 kg
				800449 Luxus Danbo Limfjords	30%	ca. 8,0 kg
				800451 Jens Langkniv leicht	20%	ca. 8,5 kg
				800452 Diamant	45%	ca. 6,8 kg
				800457 Midsommar Ost	47%	ca. 12,0 kg
				800458 Ziegen Finnlapi	40%	ca. 5,0 kg
				800459 FinnJusti		ca. 5,0 kg
				800508 Norw. Gudbrandsdalen Gjetost	35%	10x1,0 kg

... bekannte Sorten - immer gern genommen:

geschnitten & gelegt	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk. · VPE
	800312	Gouda , ohne Rinde, 48%, F, (atmos)	1,0 kg/VPE
	800314	Emmentaler , ohne Rinde, 45%, F, (atmos)	1,0 kg/VPE
	800316	Tilsiter , ohne Rinde, 45%, F, (atmos)	1,0 kg/VPE
im Stück	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk. · VPE
	800292	Orig. Mahón-Menorca-Käse , ESP, F	3,0 kg
	800307	Semi Curado Käse , Span. Ziegenkäse, F	2,6 kg
	800298	Murcia al Vino , ESP, F	0,5 kg
	800341	Mozzarella , F	1,0 kg
	800305	Büffel-Mozzarella D.O.P. , Italien, F	100 g · 5 Stk./VPE
	801450	Gorgonzola D.O.P. , Italien, frisch	1,5 kg
	800304	Grana Padano , im Stück, Hartkäse, Italien, F	2,5 kg
	800350	Halloumi-Käse , Zypern, F	0,25 kg
	800303	Ziegenkäse-Rolle , ESP, F	1,0 kg
	800348	Picandou , Ziegekäse-Taler, FRA, F	40 g · 24 Stk./VPE
	800310	Weichkäse-Sortiment , 6-fach, F	1,25 kg/VPE



Caprigiano / Art.Nr. 800418



Comte AOC / Art.Nr. 800429

Polder Blanc Ziegenkäse
Art.Nr. 800438Elsässer Winzerkäse-Lingot
Art.Nr. 800428

Semi Curado Käse / Art.Nr. 800307



Ziegenkäserolle / Art.Nr. 800303

Käse und Wein - mehr braucht es nicht, um glücklich zu sein!

Zum Abschluss eines Menüs, in geselliger Runde bei einem gutem Tropfen, als Zutat in der gehobenen Gastronomie: Käse ist eines der facettenreichsten Produkte, das in der Küche vom Frühstück bis zum Abend zum Einsatz kommt. Unzählige Sorten von mild bis würzig-pikant haben Ihre Liebhaber gefunden. Wir haben unser Sortiment mit praktischen Portionen kräftig aufgestockt. Weitere Sorten, die standardmäßig nur im Laib erhältlich sind, können wir auf Anfrage liefern - bitte sprechen Sie uns an!

Kuhmilch	Schafmilch	Ziegenmilch	Herkunft	<i>Käse portioniert, einzeln abgepackt</i>			
				Art.Nr.	Bezeichnung	% i.Tr.	Gewicht/Stk. · VPE
				800281	Weinkäse Ländle , Naturrinde mit Rotwein, 4 Monate gereift	50%	200 g/Stk.
				800298	Queso de Cabra Ziegenkäse	45%	150 g/Stk.
				800299	Tapas Käsescheiben , Manchego, Iberico, Topsy Goat	div.	150 g/VPE
				800334	Stilton im Tontopf PDO	56%	100 g/Stk.
				800335	Stilton PDO	56%	150 g/Stk.
				800343	Basiron Pesto Rosso	50%	225 g/Stk.
				800344	Affine Rosmarin Chev	50%	120 g/Stk.
				800416	Manchego DOP , 4 Monate gereift	55%	150 g/Stk.
				800419	Riesling X Sylvaner , Weichkäse mit Riesling-Sylvaner Wein	55%	125 g/Stk.
				800435	Feta Greco	48%	200 g/Stk.
				800444	Safrankäse Ländle , mit Safran verfeinert, 6 Wochen gereift	45%	200 g/Stk.
				800458	Alfa Badia , 6 Monate gereift, kräftiger Geschmack	50%	150 g/Stk.
				800461	Stilfser G.U. , 2 Monate gereift	50%	150 g/Stk.
				800464	Caciotta Steinpilze	47%	180 g/Stk.
				800465	Taleggio , Lombardei	48%	200 g/Stk.
				800508	Buchette Honig , Frischkäse mit Honig	45%	100 g/Stk.
				800510	Florette , laktosefrei	45%	125 g/Stk.
				800511	St. Maure „M.Chef“	45%	200 g/Stk.
				800512	Bleu D'Auvergne , Edelpilzkäse mit Penicillium	50%	125 g/Stk.
				800513	Camembert Vieux Porche	52%	250 g/Stk.
				800514	Iberico	45%	200 g/Stk.



Affine Rosmarin Chev
Art.Nr. 800344



Taleggio
Art.Nr. 800465



Riesling X Sylvaner
Art.Nr. 800419

Jeweils frisch vom Laib: Hart- und Weichkäse im Anschnitt

Jeweils 7 Sorten Hart- oder Weichkäse können Sie ab sofort auch im Anschnitt, portioniert abgepackt erhalten. Vertrauen Sie auf unsere Vorschläge und wählen jeweils ein ganzes Sortiment oder stellen Sie Ihre Favoriten aus den unterschiedlichen Angeboten zu Ihrer individuellen Auswahl zusammen.

HARTKÄSESORTIMENT (7-FACH SORTIERT)		
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800300	Hartkäsesortiment, 7-fach sortiert, aus Italien, Holland, Österreich, Spanien. Standardmäßig enthalten: <ul style="list-style-type: none"> • Stilsfer • Alta Badia • Affine Rosmarin • Weinkäse Ländle • Iberico • Manchego • Queso de Cabra 	1,180 kg pro Sortiment
Inklusive Feigen Senfsauce		1 Glas

WEICHKÄSESORTIMENT (7-FACH SORTIERT)		
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800320	Weichkäsesortiment Spezial, 7-fach sortiert, aus Italien, Frankreich, England, Dänemark. Standardmäßig enthalten: <ul style="list-style-type: none"> • Taleggio • Calvados • Stilton • Florette • Caciotta Steinpilz • Castello Rum • Buchetta Honig 	1,190 kg pro Sortiment
Inklusive Feigen Senfsauce		1 Glas

Aus dem Hartkäsesortiment:
Manchego



Aus dem Weichkäsesortiment:
Castello Rum



Aus dem Hartkäsesortiment:
Iberico



Aus dem Weichkäsesortiment:
Caciotta Steinpilz



Antipasti



ANTIPASTI - GEGRILLT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550632	Antipasti-Grilled-Mixed , 4-fach sortiert, mit Auberginen, Tomaten, Champignons und Zucchini, in Pflanzenöl	2,1 l/VPE
550608	Auberginen , gegrillt	2,1 l/Schale
550605	Champignons , gegrillt	2,1 l/Schale
550607	Zucchini , gegrillt	2,1 l/Schale
550614	Zwiebeln , Borettane in Balsamico	2,1 l/Schale

ANTIPASTI - EINGELEGT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550599	Oliven in Öl , aus Ligurien/Italien, im eigenen Öl eingelegt, ohne Kern	950 ml/Glas
550645	Oliven in Öl , aus Ligurien/Italien, im eigenen Öl eingelegt, ohne Kern	280 g/Glas
550609	Artischockenherzen	2,1 l/Schale
550600	Bohnen mit Kräutern	1,6 kg/Schale
550616	Schwarze Oliven	1,6 kg/Schale
550618	Grüne Oliven	1,6 kg/Schale
550617	Grüne Oliven mit Mandelkern	1,6 kg/Schale
550613	Paprika florini , enthäutet	2,1 l/Schale
550603	Peperoni in Kräutern	1,6 kg/Schale
550602	Tomaten getrocknet	2,1 l/Schale
550649	Tomaten Semi-Dried DECARLO , Pomodorini in Olivenöl	1 kg / Glas
550606	Weinblätter gefüllt	1,6 kg/Schale
550625	Meeresfrüchte-Mixed , Muscheln, Garnelen, Surimi, Sepia u.a.	2,1 l/Schale

ANTIPASTI - MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550630	Antipasti-Cocktail-Mixed , 4-fach sortiert, mit Oliven, Champignons, roten Lombardi und grünen Peperoni, in Pflanzenöl	2,1 l/VPE
800360	Cocktail-Champignons	2,1 l/Schale
800330	Grüne Cocktail-Oliven	2,1 l/Schale
550621	Gelbe Cocktail-Minikürbisse	2,1 l/Schale
550624	Rote Cocktail-Peppadew	2,1 l/Schale
550611	Grüne Cocktail-Peperoni	2,1 l/Schale
550612	Cocktail-Lombardi (rote Peperoni)	2,1 l/Schale
550626	Grüne und rote Cocktail-Jalapenos	2,1 l/Schale

SPIESSCHEN

Jeweils mit grüner Olive, Mozzarella, getrockneter Tomate und Fetawürfel, 7cm lang, in Pflanzenöl eingelegt.

Pro VPE ca. 45 Stück

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550622	Chili-Spießchen , mit Olive und Käse	1,4 kg/Schale
550623	Pesto-Spießchen , mit Olive und Käse	1,4 kg/Schale

KÄSEWÜRFEL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550619	Weichkäsewürfel in Pesto	1,7 kg/Schale
550620	Weichkäsewürfel pikant	1,7 kg/Schale

FRISCHES OBST

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800215	Frischer Obstsalat , mit Mango, Ananas, Weintrauben, Äpfeln, Honig- und Wassermelonen	5,0 l/VPE
800224	Frischer Obstspieß	ca. 45 g

SORTENREINES OBST

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800233	Orangenscheiben , ohne Schale, F	5,0 l/VPE
800234	Grapefruitscheiben rosé , ohne Schale, F	5,0 l/VPE
800235	Kiwischeiben , ohne Schale, F	5,0 l/VPE
800236	Ananaswürfel , F	5,0 l/VPE
800240	Weintrauben , kernlos, F	5,0 l/VPE
800238	Honigmelonenwürfel , F	5,0 l/VPE
800239	Wassermelonenwürfel , F	5,0 l/VPE
800237	Melonenwürfel-Mixed , F	5,0 l/VPE
800253	Melonenkugel-Mixed , F	5,0 l/VPE

Weitere Sorten und Gebindegrößen sind kurzfristig lieferbar. Bitte fragen Sie uns!

FRUCHTMARK

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
850001	Ananas-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850000	Apfel-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850004	Aprikosen-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850005	Erdbeer-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850006	Heidelbeer-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850007	Himbeer-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850008	Johannisbeer-Fruchtmark , schwarz, TK	1,0 l/VPE
850009	Kiwi-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850013	Kokos-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850002	Mango-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850003	Maracuja-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850010	Pfirsich-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850014	Sauerkirsch-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE
850011	Zitronen-Fruchtmark , TK	1,0 l/VPE

Leicht & lecker!

FRUCHT-GRÜTZEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550165	Rote Sechs-Frucht-Grütze , mit Sauerkirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, servierfertig	5,0 l/VPE
550180	Rote Rhabarber-Erdbeer-Grütze , servierfertig	5,0 l/VPE

DESSERT SAUCE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550190	Vanille-Sauce , servierfertig (Tetrapack)	1,0 l/VPE



Köstliche, servierfertige Desserts

Reichen Sie Ihren Gästen ein besonderes Dessert. Unsere Auswahl reicht von leichten, fruchtigen Kompositionen mit Joghurt über die Klassiker wie Tiramisu und Mousse au Chocolat bis zu ausgefallenen Soufflés oder Baumkuchenkreationen. Alle Dessert-Cremes sind ohne künstliche Zusatzstoffe!



Schoko-Soufflé
mit flüssigem Zartbitter-Orangen-Trüffel-Kern / Art.Nr. 550482

PORTIONS-DESSERT Á LA CARTE - SOUFFLÉ

Art. Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550482	Schoko-Soufflé, gefüllt mit einem flüssigen Zartbitter-Orangen-Trüffel-Kern, TK	80 ml 12 Stk./VPE
550491	Mandel-Nougat-Soufflé (saisonal), TK	40g 36 Stk./VPE

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de



Mandel-Nougat-Soufflé / Art.Nr. 550491

TIPP

Mousse au Chocolat - marmoriert / Art.Nr. 550474





Hamburger Tunnel
Art.Nr. 550500

TIPP

EXKLUSIVES DESSERT

Art. Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550500	Hamburger Tunnel, Mandeltrüffel mousse mit Schokoladenstückchen im Bisquitmantel, TK	0,5l 5 Stk./VPE
550489	Königspyramide, helles Schokomousse im Baumkuchenmantel, TK	1,3l 2 Stk./VPE
550490	Königs-Minipyramide, helles Schokomousse im Baumkuchenmantel, TK	0,1l 12 Stk./VPE

DESSERT-CREMES

Jeweils tiefgefroren in Ziegelform.
Entweder stürzen oder Nocken abdrehen.

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550492	Spekulatiusmousse (saisonal), TK	1,0l/VPE
550495	Mousse au chocolat dunkel	1,0l/VPE
550496	Mousse au chocolat hell	1,0l/VPE
550474	Mousse au chocolat marmoriert	1,0l/VPE
550499	Cassis-Creme, TK	1,0l/VPE
550506	Friesenmousse mit Pumpernickel, TK	1,0l/VPE
550477	Mandelmousse, TK	1,0l/VPE
550498	Cocos-Mango-Creme, TK	1,0l/VPE
550476	Nougat-Marzipan-Mousse,	1,0l/VPE
550494	Limonencreme, TK	1,0l/VPE
550483	Himbeercreme, TK	1,0l/VPE
550497	Piña Colada Creme, TK	1,0l/VPE
550492	weißes Zimtousse, TK	1,0l/VPE
550525	Erdbeer-Lasagne Erdbeermousse mit Schokoladenschichten 45 x 10 x 5 cm, TK	2,25l/VPE

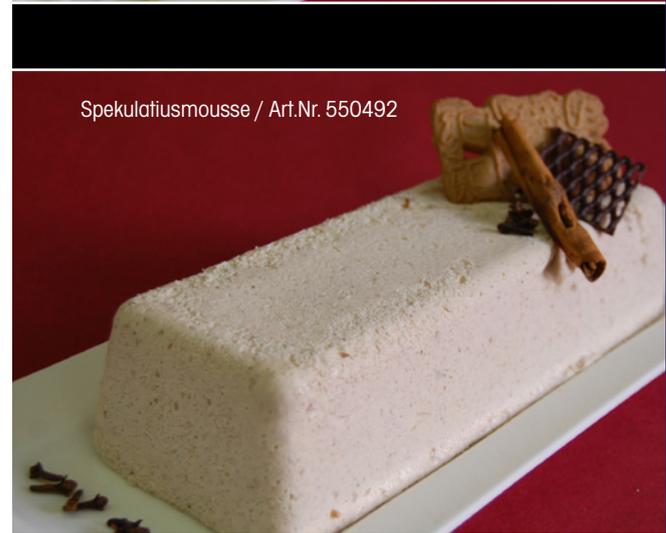
TIPP



Nougat Marzipan Mousse / Art.Nr. 550476



Friesenmousse / Art.Nr. 550506



Spekulatiusmousse / Art.Nr. 550492



Mousse au Chocolat - dunkel / Art.Nr. 550495

Klein und fein - ein echter Hingucker auf jedem Buffet

Verführerische Kreationen – fertig portioniert!

Serviervorschlag



Mousse vom Hokkaidokürbis / Art.Nr. 550501

MOUSSE IM WECKGLAS

Art. Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550535	Latte Macchiato Mousse, Weckglas, eTK	65 ml/Glas 12 Stk./VPE
550522	Panna Cotta mit Erdbeerspiegel, Weckglas, eTK	65 ml/Glas 12 Stk./VPE
550523	Tiramisu mit Apfel, Weckglas, eTK	65 ml/Glas 12 Stk./VPE
550487	Zimtflammeri-Glühweingelee, Weckglas, eTK	65 ml/Glas 12 Stk./VPE
550521	Vino Santo Creme mit Cantuccini, Weckglas, eTK	65 ml/Glas 12 Stk./VPE
550536	Tiramisu mit Rhabarber und Mascarpone, TIPP Weckglas ,eTK	65 ml/Glas 12 Stk./VPE
550501	Mousse vom Hokkaidokürbis, Weckglas, eTK	140 ml/Glas 12 Stk./VPE

PORTIONSDESSERTS

Art. Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550533	Dessert "Grüner Apfel", Tonkabohne & Apfelmus, eTK	90 ml 20 Stk./VPE
550534	Dessert "Mandarine", Tonkabohne & Mandarine, eTK	90 ml 20 Stk./VPE
550532	Dessert "Pflaume", gef. Vanille & Pflaume, eTK	90 ml 20 Stk./VPE

Serviervorschlag



Dessert „Grüner Apfel“ / Art.Nr. 550533

TIPP



Tiramisu mit Rhabarber und Mascarpone / Art.Nr. 550536

Entweder als leckeres Gebäck oder als raffinierte Terrine

Kennen Sie unsere Baumkuchenvariationen?

GEBÄCK

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
999012	Baumkuchen Block	2,0 kg
720020	Zwetschgenstrudel	36x 160g/VPE



Baumkuchen Königspyramide / Art.Nr. 550489 (siehe Seite 77)

TERRINEN MIT BAUMKUCHENMANTEL

jeweils einzelfroren

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
999003	Baumkuchenterrine mit Erdbeeren und Joghurt	1,0l 4 Stk./VPE
999004	Baumkuchenterrine mit Schokomousse	1,0l 4 Stk./VPE
999005	Baumkuchenterrine mit Cappuccino	1,0l 4 Stk./VPE
999006	Baumkuchenterrine mit Passionsfrucht	1,0l 4 Stk./VPE
999008	Baumkuchenterrine mit Mohn	1,0l 4 Stk./VPE



Serviervorschlag: Baumkuchenterrine mit Erdbeeren und Joghurt / Art.Nr. 999003



Die richtige Würze macht's!

Neben den bekannten Sorten bieten wir in unserer „Seeve-Spice-World“
17 Gewürzkompositionen und zwei Fonds an, die Sie unbedingt ausprobieren sollten!



Americo
Steak-Gewürzmischung
Art.Nr. 550225

Gaicho
Barbecue-Gewürzmischung
Art.Nr. / Art.Nr. 550226

Porterhouse
Gewürzmischung
Art.Nr. / Art.Nr. 550227

Canadian Steakpfeffer
mit Ahornhonig
Art.Nr. / Art.Nr. 550211

GEWÜRZMISCHUNGEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550227	Porterhouse	3,0 kg/VPE
550226	Gaicho Barbecue	2,0 kg/VPE
550225	Americo Steakpfeffer	2,0 kg/VPE
550211	Canadian Steakpfeffer mit Ahornhonig, ohne Glutamat	1,0 kg/VPE

seeve
Fleisch und Meer

„Spice-World“



„SEEVE SPICE-WORLD“

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550217	Fleur de Sel - Natural	400 g/Dose
550218	Fleur de Sel - Grüne Olive	550 ml/Dose
550219	Fleur de Sel - Rosmarin	550 ml/Dose
550220	Fleur de Sel - Mediterran	550 ml/Dose
550221	Fleur de Sel -Ingwer	550 ml/Dose
550222	BBQ-for-Champions Steak N°66	550 ml/Dose
550223	BBQ-for-Champions Caribbean Fish, Fischgewürz	550 ml/Dose
550224	Pyramidensalz	550 ml/Dose
550228	Fleur de Sel- Drei Pfeffer	550 ml/Dose
550231	BBQ-for-Champions Burgergewürz	550 ml/Dose
550232	BBQ-for-Champions Pastrami Final	550 ml/Dose
550235	BBQ-for-Champions Allround BBQ-Rub Gewürz	550 ml/Dose
550244	BBQ-for-Champions Beef Brisket-Rub	550 ml/Dose
550249	Liebescurry „Marrakesch“, Currymischung,	550 ml/Dose
550250	BBQ-for-Champions Spare-Ribs	550 ml/Dose
550251	Duroc Dust No. 3	550 ml/Dose
550258	Chimichurri Gewürzmischung	500 ml/Dose

FONDS „SEEVE SPICE WORLD“

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550262	Kalbs-Fond	400 g/Dose
550270	Wild-Fond, mit Cassis und Brombeer	550 ml/Dose

BALSAMICO - PRODUKTE



Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800377	Balsamico-Essig „Mengazzoli“ , aus Italien, 12 Jahre gereift	250 ml/Flasche

800365	Voglia di nero , Balsamico-Glace mit Trüffelaroma, aus Italien	180 ml/Flasche
--------	---	----------------



Essig & Öl

SENF / MARINADEN / OLIVEN

OLIVENÖL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800368	Olivenöl „Lorena“ , aus Apulien/ITA, extra vergine, kaltgepresst	0,5 l/Flasche
550710	Olivenöl „Linea Natura“ , aus Italien, extra vergine, kaltgepresst	1,0 l/Flasche
800363	Olivenöl „Desantis“ , extra vergine	1,0 l/Flasche
800399	Olivenöl „Desantis“ , extra vergine	5,0 l/Kanister

KÜRBISKERNÖL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800370	Kürbiskernöl , aus der Steiermark/AUT, kaltgepresst	250 ml/Flasche

TRÜFFELÖL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800364	Trüffelöl , aromatisiert	250 ml/Flasche

SENF

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550242	Dijon-Senf , fein	1,0 l/Glas
550240	Dijon-Senf , grob	1,0 l/Glas
550245	Händlmaier's Hausmacher-Senf , süß	1,0 kg/Becher
550248	Feigen-Senf-Sauce	0,75 l/Glas

MARINADEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550055	Würzpaste/-marinade Red Pfeffy , mit rotem Pfeffer	2,0 kg/VPE
550057	Würzpaste/-marinade Cayenne , mit Pfeffer, Paprika, Koriander, Chili u.a.	2,0 kg/VPE
200860	Sauerbraten-Beize , nach rheinischer Art	2,5 l/VPE
550186	Marinade für Graved Lachs	1,0 l/Eimer

OLIVEN IN ÖL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550599	Ligurische Oliven , im eigenen Öl, aus Italien, entkernt	0,95 l/Glas

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   



Teigblätter, Saucen & Pasten, Pesto, Dressing, Salz:

TEIGBLÄTTER

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
730093	Blätterteig , eTK	3,0 kg/VPE
730090	Strudelteig gezogen , TK	0,8 kg/VPE
730098	Tortilla-Wraps rund , 25cm, eTK	18 Stk./VPE
730097	Teigblätter für Frühlingsrollen , eTK	550 g/VPE
730095	Wantan-Teigblätter , 10x9,5 cm ² , eTK	25 Stk./VPE

FEINKOST SAUCEN & PASTEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
560472	Sauce Bolognese , servierfertig, TK	1,0 kg/VPE
801400	Cumberland-Sauce	0,95 l/Glas
550185	Sauce Hollandaise , Tetrapack	1,0 l/VPE
550702	Ajvar , Paprikazubereitung, rot	0,72 l/Glas
550700	Crema Olive nere , Ligurien/ITA	0,5 l/Glas
800371	Salsa Tartufata (dunkle Trüffelsauce), ITA	0,5 l/Glas
550130	Backkartoffel-Creme , Sour Creme	5,0 l/VPE
550237	Wasabi-Paste	43 g/Tube
550150	Kräuterbutter (reine Butter), TK	0,25 kg
550248	Feigen-Senf-Sauce , im Glas	390gr/Glas

PESTO

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
801412	Basilikum-Pesto , grün, TK	1,0 kg/VPE
801410	Sauce Pesto , mit Basilikum, grün, TK	0,125 kg/VPE
550705	Pesto Genovese , mit Basilikum, grün	0,5 l/Glas
801414	Bärlauch-Pesto (saisonal), TK	1,0 kg/VPE
801415	Sauce Pesto , mit getrockneten Tomaten, rot, TK	1,0 kg/VPE

Außerdem sind diverse Saucen für die asiatische Küche lieferbar, bitte fragen Sie uns!

DRESSING

frisch zubereitet, servierfertig

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550101	American-Dressing , F	1,0 l/VPE
550104	French-Dressing , F	1,0 l/VPE
550114	Italian-Dressing (Vinaigrette) , F	1,0 l/VPE
550108	Balsamico-Dressing , F	1,0 l/VPE
550109	Joghurt-Dressing , F	1,0 l/VPE
550155	Caesar-Dressing , F	1,0 l/VPE
550117	Thousand-Island-Dressing , F	1,0 l/VPE
550123	Knoblauch-Dressing , F	1,0 l/VPE
550060	Honig-Senf-Dressing , F	1,0 l/VPE

... weitere Sorten und Abfüllmengen lieferbar!

SPEISESALZ

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550241	Fleur de Sel de Guérande , aus Frankreich	1,0 kg/VPE
550232	Meersalz , fein	1,0 kg/VPE
550238	Meersalz , grob	1,0 kg/VPE



Links: Feigen-Senf-Sauce / Art.Nr. 550248

Rechts: Pesto Genovese / Art.Nr. 550705

TEIGWAREN

Pasta

BAND- UND RÖHRENUDELN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
801643	Pappardelle weiß , 18 mm	0,5 kg/VPE
801612	Tagliarini weiß , 4 mm	0,5 kg/VPE
801651	Tagliarini grün , 4 mm	0,5 kg/VPE
801632	Tagliarini rot , 4 mm	0,5 kg/VPE
801642	Tagliarini schwarz , 4 mm (mit Tinte),	0,5 kg/VPE
801613	Garganelli weiß , kurze, geriffelte Röhrennudel	0,5 kg/VPE

RAVIOLI UND AGNOLOTTI

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
801657	Ravioli mit Ricotta und Spinat	0,5 kg/VPE
801655	Ravioli mit Steinpilzen	0,5 kg/VPE
801656	Ravioli mit Spargel , (saisonal)	0,5 kg/VPE
801653	Agnolotti mit Ricotta und Trüffel	0,5 kg/VPE
801658	Agnolotti mit Kürbis , (saisonal)	0,5 kg/VPE
801649	Panzerotti Limone und Ricotta , (saisonal)	0,5 kg/VPE

LASAGNE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
801608	Lasagne Bolognese , TK	2,5 kg/VPE
801607	Lasagne mit Gemüse , TK	2,5 kg/VPE
801606	Lasagne mit Lachs , TK	2,5 kg/VPE

GNOCCHI / SCHUPFNUDELN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
801701	Gnocchi ai Formaggi , mit Käsefüllung	0,5 kg/VPE
801604	Gnocchi	0,5 kg/VPE
801622	Schupfnudeln , einzelgefroren	2,5 kg/VPE



Serviervorschlag: Tagliarini weiß / Art.Nr. 801612



Serviervorschlag: Tagliarini schwarz / Art.Nr. 801642



Serviervorschlag:
Tagliarini grün / Art.Nr. 801651 mit Pesto Genovese / Art.Nr. 550705

Ihr Rezept entscheidet über die Besetzung:

Reis und Pilze – in der Haupt- oder Nebenrolle?



REIS AUS ITALIEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
990036	Riso Arborio D.O.P.	1,0 kg/VPE
990037	Riso Canaroli D.O.P.	1,0 kg/VPE
990038	Riso Venere nera D.O.P.	1,0 kg/VPE

REIS INTERNATIONAL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
990031	Basmati-Reis	5,0 kg/VPE
990032	Risotto-Reis	1,0 kg/VPE
990030	Wildreis 100%	1,0 kg/VPE
990033	Roter Wildreis, Camarque/FRA	1,0 kg/VPE

SPITZMORCHELN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
990022	SpitzmorcheIn, getrocknet	30 g/VPE
990028	Spitzmorchelbruch, getrocknet	75 g/VPE

GEFRORENE PILZE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
990027	Pfifferlinge, kl. Sortierung, eTK	1,0 kg/VPE
990026	Steinpilze, kl. Sortierung, eTK	1,0 kg/VPE
990021	Steinpilze, in Scheiben, eTK	1,0 kg/VPE
990025	Waldpilzmischung, eTK	1,0 kg/VPE
990018	Champignons, ganze Köpfe, eTK	2,5 kg/VPE
990017	Champignons, in Scheiben, eTK	2,5 kg/VPE

TRÜFFEL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
800366	Sommertrüffel, schwarz	25 g/Glas
800371	Salsa Tartufata (Trüffelsauce)	0,5 l/Glas
800375	Weißer Trüffelbutter	250g

ESSKASTANIEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
550300	Maronen, geschält, eTK	1,0 kg/VPE

Da es sich um fangfrische Ware handelt, bitten wir um rechtzeitige Bestellung - bitte fragen Sie nach Verfügbarkeit und Lieferzeiten, exotische Sorten liefern wir Ihnen gern auf Anfrage!

GANZJÄHRIG			
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Gewicht/VPE
900202	Aal mit Kopf , ausgenommen, F	0,3 - 0,5 kg	
902158	Dorade Royal , küchenfertig, F	0,4 - 0,6 kg	
902160	Doradenfilet , F		5,0 kg/VPE
902149	Forelle küchenfertig , F	0,3 - 0,5 kg	
900540	Forellenfilet , F		5,0 kg/VPE
902142	Goldforelle , ausgenommen, auf Eis	0,6 - 0,8 kg	ca. 5,0 kg/VPE
902111	Meer-/Goldbrasse , F	4,0 - 6,0 kg	
902119	Saibling , F	0,3 - 0,5 kg	
902118	Saiblingsfilet , F		5,0 kg/VPE
900404	Thunfischfilet , Sashimi-Qualität, im Wasabitusch, F	3,5 kg	
900863	Thunfischfilet , Super-Sashimi-Qualität, im Baumwolltuch, F	3,5 kg	
900855	Thunfischfilet , Sushi Refreshed Mittelstück	2,0 - 4,0 kg	
900532	Störfilet , F		5,0 kg/VPE
980165	Schwertfisch , F	10,0 - 15,0 kg	
980167	Schwertfischfilet , F	2,0 - 5,0 kg	
980110	Seeteufelschwanz , ohne Bauchlappen, auf Eis	2,0 - 4,0 kg	ca. 5,0 kg/VPE
900566	Seeteufel-Bäckchen , F	50 g	5,0 kg/VPE
902535	Red-Snapper , F	1,0 - 5,0 kg	
900060	Stör mit Kopf , küchenfertig, F	3,0 kg	
902538	Wels , F	1,0 - 3,0 kg	
980185	Welsfilet , rotfleischig, F		3,0 kg/VPE
902123	Wolfsbarsch (Loup de Mer), F	0,3 - 0,4 kg	
902124	Wolfsbarsch (Loup de Mer), F	0,4 - 0,6 kg	
902121	Wolfsbarschfilet (Loup de Mer), F		5,0 kg/VPE
900430	Zackenbarsch , F	2,0 - 9,0 kg	
902157	Zander , F	1,0 - 3,0 kg	



Angebote bequem per Newsletter!

Bitte beachten Sie unsere wöchentlichen Informationen zu Fischangeboten, die wir Ihnen per E-Mail zukommen lassen.

Sie sind noch nicht im Verteiler? Anmeldung unter: info@seeve.de

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de


Karpfenfilet / Art.Nr. 900440

FRISCHER LACHS UND LACHSFORELLE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900050	Lachs mit Kopf , aus Norwegen, auf Eis	2,0 - 3,0 kg
900051	Lachs mit Kopf , aus Norwegen, auf Eis	3,0 - 4,0 kg
900052	Lachs mit Kopf , aus Norwegen, auf Eis	4,0 - 5,0 kg
900054	Lachsfilet , Trim D, aus Norwegen, einzeln vakuumiert	ca. 1,0 kg/ Seite
902150	Lachsforelle mit Kopf , ausgenommen, F	1,0 - 2,0 kg
900059	Lachsforellenfilet , mit Haut	5,0 kg/VPE

Lachsforellenfilet / Art.Nr. 900059



Karpfen, ganz / Art.Nr. 902103



SAISONAL

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
980065	Skrei (Winterkabeljau) , ohne Kopf, auf Eis	2,0 - 4,0 kg 10 kg/VPE
980067	Skreifilet , mit Haut, F	0,6 - 0,8 kg 5,0 kg/VPE
902103	Karpfen , ganz, F	2,0 kg
902102	Karpfen , gespalten, F	2x 1,0 kg
902104	Karpfenfilet , mit /ohne Haut, F	0,4 - 0,6 kg
980170	Maischolle , küchenfertig, F	0,2 - 0,3 kg
900072	Stint , F/TK	25 g 5,0 kg/VPE

Maischolle / Art.Nr. 980170



Doradenfilet / Art.Nr. 900569



FISCHFILETS - EINZELGEFROREN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Gewicht/VPE
900522	Rotbarschfilet , ohne Haut, einzelgefroren	180 - 220 g	5,0 kg
900431	Kabeljau-Loinfilet , ohne Haut, MSC-Zertifikat, einzelgefroren	160 - 180 g	5,0 kg
900524	Steinbeißerfilet (Kaffisch) Portionen , ohne Haut, einzelgefroren	160 - 180 g	6,0 kg
900510	Heilbutfilet schwarz , ohne Haut, einzelgefroren	400 - 800 g	5,0 kg
900520	Schollen-Doppelfilet , ohne Haut, einzelgefroren	140 - 160 g	5,0 kg
900403	Snapperfilet , mit Haut, einzeln vakuumiert, unbehandelt, keine Glasur	300 - 500 g	5,0 kg
900574	Wolfsbarschfilet (Loup de Mer) , ohne Haut, einzelgefroren	120 - 150 g	5,0 kg
900531	Barramundifilet , mit Haut	170 - 230 g	5,0 kg
900470	Buttermakrelen-Filet	1,0 - 2,0 kg	
900569	Doradenfilet , mit Haut	120 - 170 g	5,0 kg
900538	Egli-Barschfilet , mit Haut	60 - 80 g	5,0 kg
900537	Felchenfilet , mit Haut	170 - 230 g	5,0 kg
910540	Regenbogenforellenfilet , rotfleischig, mit Haut	130 - 160 g	5,0 kg
900494	Hoki-Filet , NZL	160 - 180 g	5,0 kg
900440	Karpfenfilet , mit Haut	250 - 450 g	5,0 kg
900495	Golden-Kingclip-Filet , NZL	200 - 400 g	6,81 kg
980180	Knurrhahnfilet , mit Haut	ca. 200 g	5,0 kg
900509	Königskorallenfisch-Filet	150 - 250 g	5,0 kg
910053	Lachsfilet , Trim D	900 - 1.100 g	10,0 kg
900058	Lachsfilet-Portionen , ohne Haut	160 - 180 g	5,0 kg
900567	Mahi-Mahi-Filet	120 - 170 g	5,0 kg
980055	Marlin-Loin (Schwertfischfilet)	2,0 - 5,0 kg	
900633	Meerbarbenfilet , mit Haut	40 - 60 g	1,0 kg
902146	Papageiefisch-Filet , einzeln vakuumiert, unbehandelt	170 - 230 g	5,0 kg
900518	Rotzungenfilet	80 - 120 g	2,0 kg
900528	St. Petersfischfilet	115 - 170 g	5,0 kg
902134	Schellfischfilet	200 - 400 g	6,81 kg
900519	Schollenfilet , paniert	160 - 180 g	5,0 kg
900530	Hechfilet , mit Haut	200 - 500 g	5,0 kg
900546	Seelachs-Loinfilet , Island	180 - 210 g	5,0 kg
900561	Seelachsfilet natur	228 - 454 g	9,0 kg
900562	Seelachsfilet natur , paniert	170 g	5,0 kg
900512	Steinbuttfilet , Atlantik	120 - 220 g	5,0 kg
900544	Thunfischfilet/-loins	2,0 - 5,0 kg	
900875	Saku-Block , Thunfisch in Sushi-Qualität, eTK	400 g	
900435	Tilapiafilet (Buntbarsch)	140 - 160 g	5,0 kg
900438	Victoriabarschfilet	300 - 500 g	6,0 kg
900539	Welsfilet weißfleischig , mit Haut	70 - 120 g	5,0 kg
900428	Zackenbarschfilet , mit Haut	170 - 230 g	5,0 kg
900436	Zanderfilet mit Haut , 10 % Glasur	170 - 230 g	5,0 kg
902156	Zanderfilet mit Haut , 10 % Glasur	300 - 500 g	5,0 kg
900548	Zanderfilet mit Haut , 10 % Glasur	500 - 800 g	5,0 kg

Bitte informieren Sie sich über das **aktuelle Angebot unbehandelter Fischfilets** auf unserer **Internetseite** oder sprechen Sie uns an!

SEEVE-FISCH - UNBEHANDELTE FISCHFILETS!

Grundsätzlich ist es erlaubt und vielfach auch zu finden, dass durch wasserbindende Substanzen die Austrocknung der Fischmuskulatur verhindert werden soll. Diese Substanzen müssen deklariert werden und dürfen nicht dazu verwendet werden, Fremdwasser der Fischmuskulatur zuzuführen, um das Produktgewicht zu erhöhen. In seltenen Fällen geschieht aber genau dies. **SEEVE bietet Ihnen deshalb eine große Auswahl unbehandelter Fischfilets.** Außer dem Trinkwasser für die Glasur werden den Filets keinerlei weitere Zusatzstoffe beigefügt. So können Sie sicher sein, dass die Filets frei von Fremdwasser sind, und bei der Zubereitung und dem Verzehr keine negativen Überraschungen entstehen.



Regenbogenforelle / Art.Nr. 901541

KÜCHENFERTIGE FISCH E / EINZELGEFROREN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
910051	Wildlachs , ohne Kopf, mit Haut, aus Alaska/USA (Pazifik)	3,5 - 5,0 kg
901541	Regenbogenforelle , grätenfrei, mit Haut	0,23 - 0,26 kg 5,0 kg/VPE
900515	Atlantikzungen , ohne Haut	0,425 - 0,475 kg 12,0 kg/VPE
900541	Regenbogenforellen	0,26 - 0,28 kg 5,0 kg/VPE
900500	Nordsee-Seezungen , ausgenommen	0,4 - 0,5 kg 10,0 kg/VPE

KÜCHENFERTIGE FISCH E / EINZELGEFROREN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
901517	Schollen mit Haut , Nordsee	0,325 - 0,375 kg 10,0 kg/VPE
901518	Schollen mit Haut , Nordsee	0,375 - 0,425 kg 10,0 kg/VPE
900525	Schollen mit Haut , Nordsee	0,475 - 0,525 kg 10,0 kg/VPE
901519	Schollen mit Haut , Nordsee	0,525 - 0,575 kg 10,0 kg/VPE
980050	Schollen mit Haut , Nordsee	0,625 - 0,675 kg 10,0 kg/VPE



Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de





RÄUCHERFISCH: *Klassiker & Spezialitäten*

GANZE FISCH GERÄUCHERT					
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.	Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900150	Lachs , ganz, heißgeräuchert	ca. 2,5 kg	902112	Meer-/Goldbrasse , ganz, geräuchert	6,0 kg
950155	Lachsforelle , ganz, geräuchert	ca. 2,0 kg	900491	Thunfisch , ganz, geräuchert	4,0 - 50,0 kg
902101	Königskarpfen , ganz, geräuchert	6,0 - 10,0 kg	902540	Wels , ganz, geräuchert	1,0 - 6,0 kg
900493	Schwertfisch , ganz, geräuchert	7,0 - 12,0 kg	900437	Zackenbarsch , ganz, geräuchert	2,0 - 9,0 kg
902147	Segelfisch , ganz, geräuchert	15 - 20 kg	902541	Zander , ganz, geräuchert	1,0 - 6,0 kg
902537	Red Snapper , ganz, geräuchert	3,0 - 5,0 kg	900177	Räucherlachs „Mexiko“ , ganz, ohne Haut, heißgeräuchert, mit buntem Pfeffer gewürzt, TK	ca. 2,5 kg
900061	Stör , ganz, geräuchert	1,0 - 3,0 kg	TIPP		
900063	Stör , ganz, geräuchert	3,0 + kg	900178	Räucherlachs „Zitrone“ , ganz, ohne Haut, heißgeräuchert, gewürzt, TK	ca. 2,5 kg
			TIPP		

Räucherlachs „Mexiko“ / Art.Nr. 900177



LACHSSPEZIALITÄTEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
910157	Premium-Räucherlachsfilet , geschnitten, ohne Haut, vakuumiert	ca. 1,0 kg/Seite
910166	Premium-Gravedlachsfilet , geschnitten, ohne Haut, vakuumiert	ca. 1,0 kg/Seite
900162	Räucherlachsfilet , geschnitten, ohne Haut, NOR, TK	1,0 kg
910155	Gravedlachsfilet , geschnitten, ohne Haut, NOR, TK	1,0 kg
900150	Lachs ganz , heißgeräuchert, F	2,5 kg
900153	Stremellachsfilet , ungeschnitten, F	1,0 kg
900203	Stemellachs-Delikatess-Happen , F	1,0 kg/VPE
550470	Räucherlachs-Konfekt , eTK Räucherlachs und Frischkäse geschichtet auf Pumpernickel mit verschiedenen Toppings	10 g 24 Stk./VPE

TIPP



**Bitte beachten Sie auch die Art.Nr. 550469
„Schwarzwälder Schinken-Konfekt“ auf Seite 65!**



Kieler Sprotten / Art.Nr. 900220

KLASSIKER

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900710	Forellenfilet geräuchert , ohne Haut, vakuumiert, TK	ca. 60 g 0,5 kg/VPE
900353	Premium-Räucherheilbuttfilet , geschnitten, ohne Haut, vakuumiert, TK	ca. 1,0 kg/Seite
900354	Graved-Heilbuttfilet , geschnitten, ohne Haut	ca. 1,0 kg/Seite
900734	Räucher-Makrelenfilet-Mixed , 4-fach sortiert, Natur, Pfeffer, Zwiebel und Paprika, atmos- verpackt	2,5 kg/VPE
900200	Räucheraal , einzeln vakuumiert, F	0,4 - 0,7 kg
900201	Räucheraalfilet , ohne Haut, F	0,5 kg/VPE
900170	Buttermakrele , heißgeräuchert, F	2,5 kg/VPE
900220	Kieler Sprotten , F	1,5 kg/VPE
900193	Rollmops geräuchert , F	80 g 2,5 kg/VPE

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de



Rollmops, geräuchert / Art.Nr. 900193

RÄUCHERFISCH-VARIATIONEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900199	Räucherfisch-Sortiment , 5-fach sortiert, mit Heilbutt-Mittelstück, Buttermakrele, Stremellachs, Räucher-Rollmops und Makrelenfilet, atmos-verpackt	2,5 kg/VPE

TIPP

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900205	Edel-Räucherfisch-Variation , 4-fach sortiert mit Buttermakrele, Stremellachs, Stör und Lachsforelle, atmos-verpackt	2,0 kg/VPE

TIPP

Als Matjes, Rollmops, Bismarck, gebraten oder in gewürzten Marinaden:

Unsere Heringspezialitäten

HOLLÄNDISCHER MATJES

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900690	Matjes-Doppelfilet, aus Holland, TK	ca. 90 g 10 Stk./VPE
900692	Heringfilets auf Matjesart, in Öl eingelegt	ca. 60 g Einwaage 2,0 kg/VPE
900697	Matjes-Doppelfilets, frisch (saisonal)	0,1 kg 10 Stk./VPE
900696	Matjesfilets, frisch (saisonal)	50 g 20 Stk./VPE

TIPP

Zarte Heringshappen, ohne Haut,
in würziger Marinade:

SKANDINAVISCHER HERINGSSPEZIALITÄTEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900252	Heringshappen in Tomatensauce	2,0 l/VPE
900250	Heringshappen in Zwiebelmarinade	1,0 l/VPE
900253	Heringshappen in Kräutermarinade	1,0 l/VPE
900254	Heringshappen in Orientalmarinade, DK	1,0 l/VPE

HERINGSMARINADEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900194	Gabelrollmöpfe, eingelegt	ca. 30 g Einwaage 2,0 kg/VPE
900196	Bismarck-Heringe, eingelegt	ca. 50 g Einwaage 2,0 kg/VPE
900197	Bratheringe, eingelegt	ca. 130 g Einwaage 2,0 kg/VPE
900689	Bratheringfilets, eingelegt	ca. 60 g Einwaage 2,0 kg/VPE
900208	Bratroller, eingelegt	ca. 20 g Einwaage 2,0 kg/VPE

HERINGSSALATE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900218	Heringssalat rot, F	1,0 kg/VPE
900215	Heringssalat weiß, F	1,0 kg/VPE
900216	Heringshappen in Dill, F	1,0 kg/VPE

Weitere Sorten und Gebindegrößen auf Anfrage!



Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de   



Shrimps / Art.Nr. 900544

Kostbarkeiten & Köstlichkeiten aus der Tiefe der See:

Edle Meeresfrüchte bereichern unser Sortiment mit zahlreichen Produkten. Die Riesengarnelen stammen u. a. aus Wildfang im Pazifik und Atlantik, wo sie als Beifang ins Netz gehen. In Geschmack und Konsistenz sind sie etwas ganz Besonderes!

WILDFANG-SEAWATER: MIT KOPF / MIT SCHALE / ROH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900808	SW-Garnelen, 2-4 Stück/kg, eTK	300 g 1,0 kg/VPE
900805	SW-Garnelen, Rotgarnele aus Argentinien 10-20 Stück/kg, eTK	70 g 2,0 kg/VPE

WILDFANG-SEAWATER: OHNE KOPF / OHNE SCHALE / ROH / ENTDÄRMT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900826	SW-Garnelen, 8-12 Stück/lb*, eTK	50 g 1,0 kg/VPE
900824	SW-Garnelen Vannamei, 13-15 Stück/lb*, eTK	35 g 1,0 kg/VPE
900827	SW-Garnelen Rotgarnelen, 16-20 Stück/lb*, eTK	25 g 1,0 kg/VPE

*1 lb = 454 g



Hinweis:

Viele Artikel aus der Rubrik „Meeresfrüchte“ sind auch **unbehandelt / in Bio-Qualität** erhältlich.

Bitte sprechen Sie uns an!

RIESENGARNELEN - SEAWATER: MIT KOPF / MIT SCHALE / ROH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900800	SW-Garnelen, 6-8 Stück/kg, eTK	140 g 1,0 kg/VPE
900799	SW-Garnelen, 8-12 Stück/kg, eTK	100 g 1,0 kg/VPE
900801	SW-Garnelen, 13-15 Stück/kg, eTK	70 g 1,0 kg/VPE
900806	SW-Garnelen, 16-20 Stück/kg, eTK	55 g 1,0 kg/VPE
900803	SW-Garnelen, 31-40 Stück/kg, eTK	28 g 1,0 kg/VPE
901544	Shrimps, 90-130 Stück/kg, eTK	12 g 5,0 kg/VPE

RIESENGARNELEN - SEAWATER: OHNE KOPF / MIT SCHALE / ROH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900807	SW-Garnelen, U5 Stück/lb*, eTK	115 g 1,0 kg/VPE
900810	SW-Garnelen, EP 6-8 Stück/lb*, eTK	65 g 1,0 kg/VPE
900812	Rotgarnelen SW Wildfang, 8-12 Stück/lb*, eTK	50 g 1,0 kg/VPE
900813	Rotgarnelen SW Wildfang, (ARG) entdärmt, Easy Peel, 13-15 Stück/lb*, eTK	33 g 1,0 kg/VPE
900822	SW-Garnelen, EP 8-12 Stück/lb*, eTK	50 g 1,0 kg/VPE
900823	SW-Garnelen, EP 13-15 Stück/lb*, eTK	33 g 1,0 kg/VPE

**RIESENGARNELEN - SEAWATER:
OHNE KOPF / OHNE SCHALE / ROH / ENTDÄRMT**

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900832	SW-Garnelen, 8-12 Stück/lb, eTK	50 g 1,0 kg/VPE
900833	SW-Garnelen, 13-15 Stück/lb, eTK	35 g 1,0 kg/VPE
900834	SW-Garnelen, 16-20 Stück/lb, eTK	25 g 1,0 kg/VPE
900836	SW-Garnelen, 26-30 Stück/lb, eTK	16 g 1,0 kg/VPE
900837	SW-Garnelen, 31-40 Stück/lb, eTK	13 g 1,0 kg/VPE
900838	SW-Garnelen, 41-50 Stück/lb, eTK	10 g 1,0 kg/VPE

RIESENGARNELEN - SPEZIALITÄTEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900856	SW-Garnelen, Carabinieri 16-20 Stück/lb, halbiert und mariniert, nur 5% Glasur, eTK	25 g 1,0 kg/VPE
900852	Riesengarnelen im Kartoffelnest, eTK	25 g 1,0 kg/VPE
900854	Riesengarnelen Japan Style, in Weißbrotpanade, eTK	20 g 1,0 kg/VPE

Weitere Riesengarnelen in Sorte und Größe lieferbar.

NORDSEEKRABBen UND SHRIMPS

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900210	Nordseekrabbenfleisch, gekocht und geschält	1,0 kg/VPE
900542	Luxus-Shrimps in Lake, 100-200 Stück/lb, gekocht und geschält, mit MSC-Zertifikat	1,5l/VPE Einwaage: 0,9 kg



900543	Luxus-Shrimps, 100-200 Stück/lb, gekocht und geschält, einzelgefroren	2,5 kg/VPE
901543	Pazifik-Shrimps, 200-300 Stück/lb, gekocht und geschält, einzelgefroren	1,0 kg/VPE



Langusten, Kaisergranat, Hummer:

LANGUSTEN UND KAISERGRANAT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900551	Langustenschwanz, 10-12 oz, eTK	300g
980190	Kaisergranat, 8-10 Stück/kg, eTK	100 g

HUMMER

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
902553	Hummer lebend, aus Kanada	nach Belieben
961557	Hummer roh, aus Kanada, einzelgefroren	ca. 0,6 kg
901557	Hummer roh, aus Kanada, halbiert, paarweise gefroren	ca. 0,2 kg
961556	Hummer roh, aus Kanada, eTK	0,45 kg
900555	Flusskrebsschwänze, geschält, aus Kanada, eTK	0,3 kg
901554	Hummerfleisch, gekocht, TK	0,25 kg/VPE
910856	Hummerkarkassen, eTK	7,25 kg/VPE
900487	Hummerbutter	370 g/Dose
900486	Hummersuppenpaste	450 g/Dose





Flusskrebs / Art.Nr. 912555



Octopus / Art.Nr. 900570

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de



Calamari fritti (zubereitet) / Art.Nr. 900559

FLUSSKREBSE

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
912555	Flusskrebse, gekocht, TK	ca. 70 g 0,5 kg/VPE
900549	Flusskrebsschwänze, gekocht und geschält, in Lake	Einwaage: 0,9 kg 1,5 l/VPE
902555	Flusskrebse, lebend	Größe nach Wunsch
900555	Flusskrebsschwänze, gekocht, geschält, eTK	1,0 kg/VPE
900488	Surimi (Krebsfleisch-Imitat), TK	0,5 kg/VPE

KÖNIGSKRABBen

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900482	Snow Crab Meat, gekocht, TK	0,4 kg/VPE
900484	Red-King-Crab, ganz, Chile, eTK	2,0 kg
900485	Königskrabberscheren und -beine, eTK	2,5 kg/VPE

SEPIA & OCTOPUS

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900571	Sepia mit Kopf, 41-60 Stk./kg, eTK	2,0 kg/VPE
900564	Sepia, geputzt, in Lake, frisch	0,1 - 0,2 kg 5,0 kg/VPE
900558	Tintenfischtuben, U10 Stk./kg, eTK	1,0 kg/VPE
900560	Tintenfischtuben, 11-20 Stk./kg, blockgefroren	2,0 kg/VPE
900557	Tintenfischringe natur, eTK	1,0 kg/VPE
900572	Oktopus (O. vulgaris)/Krake/ Pulpo, aus Wildfang, geschlagen, frisch	0,5 - 1,0 kg 7,0 kg/VPE
900570	Oktopus (O. vulgaris)/ Krake/Pulpo, eTK	1,0 - 2,0 kg
900556	Sepia-Tinte, frisch	10 ml/VPE

TINTENFISCH PANIERT

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900559	Calamari fritti, Tintenfischringe paniert, eTK	2,0 kg/VPE
900459	Rabas de calamar, Tintenfischstreifen paniert, eTK	1,0 kg/VPE

Muscheln & Kaviar

Feinste Zutaten für exklusive Seafoodrezepte

MIESMUSCHELN / PFAHMUSCHELN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900790	Muschelfleisch , aus Neuseeland, gekocht, einzelgefroren	1,0 kg/VPE
980211	Miesmuscheln , geputzt, frisch, atmos verpackt	2,0 kg/VPE
980210	Miesmuscheln , (saisonal), frisch, Jutesack	10,0 kg/VPE
900792	Muscheln, (Neuseeland) 1/2-Schale, gekocht, eTK	30 g 1,0 kg/VPE
900791	Muschelfleisch , gekocht, Chile, eTK	1,0 kg/VPE



Auster „Sylter Royal“ / Art.Nr. 900423

JAKOBSMUSCHELN / KAMMMUSCHELFLEISCH

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900794	Kammuschelfleisch , ohne Rogen, 10-20 Stück/lb, einzelgefroren	1,0 kg/VPE
950792	Kammuschelfleisch , ohne Rogen, USA, frisch, in Lake	Einwaage: 1,0 kg ca. 26 Stk./VPE
980216	Jakobsmuschel-Schalen , ca. 10 cm groß	Verkauf stückweise

VENUSMUSCHELN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
980215	Venusmuscheln , frisch	3,0 kg/VPE
980212	Venusmuschel-Fleisch , eTK	1,0 kg/VPE

AUSTERN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
900424	Austern Fines de Claires , frisch	24 Stk./VPE
900425	Austern Donegal , frisch	25 Stk./VPE
900423	Austern Sylter Royal , frisch	24 Stk./VPE

KAVIAR / ROGEN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebindegröße
900125	Beluga Malossol	nach Wunsch
900123	Ossetra Carat	nach Wunsch
900131	Kaviar Löffelstör	nach Wunsch
900116	Keta-Lachskaviar (gold) , pasteurisiert	100 g/Glas
900113	Felchen-Kaviar (gelb) , pasteurisiert	100 g/Glas
900119	Forellen-Kaviar (rot) , pasteurisiert	100 g/Glas
900114	Forellen-Kaviar (schwarz) , pasteurisiert	100 g/Glas
900112	Saiblings-Kaviar , pasteurisiert	100 g/Glas
900126	Tobikko (grün) , Fliegenfisch-Kaviar	90 g/Glas
900115	Seehasen-Rogen (rot)	100 g/Glas
900118	Seehasen-Rogen (schwarz)	100 g/Glas

Weitere Sorten und Verpackungsgrößen auf Anfrage!

Links: Forellen-Kaviar (rot) / Art.Nr. 900119
 Mitte: Forellen-Kaviar (schwarz) / Art.Nr. 900114
 Rechts: Tobikko (grün) / Art.Nr. 900126



Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de



Seeve kann auch

Dem Zeitgeist folgend führen wir auch ein „Veggie-Sortiment“ mit vegetarischen und veganen Convenienceprodukten. Ob für das Buffet, außer Haus Lieferungen oder à la carte, die Einsatzmöglichkeiten dafür sind vielfältig!

Haben Sie Wünsche bzw. Anregungen für die Erweiterung dieses Angebotes? Sprechen Sie uns gern an!

CONVENIENCE VEGETARISCH / VEGAN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720016	»Seevegano« Burger vegan, ø 12 cm	0,150 kg/Stk. 9,0 kg/VPE
720135	Falafel Bällchen Karotte, Rote Beete	0,03 kg/Stk. 3,0 kg/VPE
720012	Gemüse Frikadelle	ca. 75 gr/Stk. 2x 2,5 kg/VPE
550112	Vegetarische Hackmasse »Basic Veggie«	3,0 kg/Eimer
550102	Vegane Bolognese in Pulverform zum Anrühren, 250g Pulver ergeben 1250ml Sauce	3,0 kg/Eimer
720139	Samosa - Grüne Teigtaschen vegetarisch	16 gr/Stk. 1,0 kg/VPE
720011	Gemüsestrudel »Suisse« vegan, ø 12 cm	1,2 kg/Stk. 6,25 kg/VPE

CONVENIENCE VEGETARISCH / VEGAN

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht/Stk.
720019	Blätterteig Minisnack 4-fach	16 gr/Stk. 2x 2,0 kg/VPE
720138	Frühlingsröllchen vegetarisch	15 gr/Stk. 0,9 kg/VPE
720132	Exotische Gemüsespieße im Tempurateig	30 gr/Stk. 1,0 kg/VPE
720015	Hot Dog Würstchen vegan	0,155kg/Stk. 24 Stk./VPE
900858	»Yama Kurage« Chinesischer Spargelsalat mit Pilzen, servierfertig, TK	1,0 kg/VPE
900876	Quinoa Salad servierfertig, TK	1,0 kg/VPE
900860	»Hakau« mit Gemüsefüllung, vorgegart	1,0 kg/VPE



Serviervorschlag: Frühlingsröllchen / Art.Nr. 720138



Serviervorschlag: Falafel Bällchen / Art.Nr. 720135



Serviervorschlag: Samosa / Art.Nr. 720139



Serviervorschlag:
»Seevegano«

Seevegano Burger / Art.Nr. 720016



Serviervorschlag: Exotische Gemüsespieße / Art.Nr. 720132

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de

Auf diesen Seiten geben wir Ihnen zur Erleichterung Ihrer Bestellung einen **Gesamtüberblick** über die Artikel für ein reichhaltiges **Frühstücksbuffet**. Selbstverständlich finden Sie alle Produkte auch in den einzelnen Rubriken.

Art.Nr.	Wurst und Aufschnitt:	Gewicht/Stk.
800063	Paprika-Lyoner	2,5 kg/Stk.
800064	Bierschinken	2,5 kg/Stk.
800060	Jagdwurst	2,5 kg/Stk.
800065	Mortadella	2,5 kg/Stk.
800076	Orig. Mortadella, Italien	ca. 2 kg/Stk.
800066	Geflügelaufschnitt, 3-fach	3x 0,9 kg/Sort.
800195	Krustenbraten , gegart, ohne Knochen, mit Schwarte	ca. 1,8 kg/Stk.
120153	Rinder-Roastbeef , pariert und rosa gebraten	ca. 1,8 kg/Stk.
800055	Kalbsleberwurst , fein	ca. 0,8 kg/Stk.
800054	Gutsleberwurst , im Mitteldarm	ca. 500 g/Stk.
800048	Bauern-Landrotwurst , im Mitteldarm	ca. 400 g/Stk.
800190	Probsteier Teewurst , fein	625 g/Stk.
800191	Probsteier Teewurst , grob	625 g/Stk.
800056	Kabanossi	250 g/Stk. 6 Stk./VPE
800050	Geflügel-Zwiebelmett-Portionen	10 x 50 g/VPE
800071	Bauernsülze , (Backsteinform)	ca. 2 kg/Stk.
800072	Kümmelsülze , (Stangenform)	ca. 1 kg/Stk.
800068	Hamburger Gekochte	600 g/Stk.
800016	Apfel-Griebenschmalz	2,0 kg/Schale

Art.Nr.	Aufschnitt: geschnitten / gelegt / atmos verpackt:	Gewicht/Stk.
800114	Katenschinken	500 g/VPE
800155	Orig. Serrano-Schinken	500 g/VPE
800156	Orig. Parmaschinken	250 g/VPE
800179	Mecklenburger Kloppschinken	500 g/VPE
800197	Rinderpastrami	500 g/VPE
800143	Chorizo-Salami	500 g/VPE
800142	Truthahn-Salami	500 g/VPE
800171	Jagdwurst	500 g/VPE
800176	Puten-Paprika-Lyoner	500 g/VPE
800162	Geflügel-Bierschinken	500 g/VPE
800158	Putenbrust	500 g/VPE

Art.Nr.	Salami, Cervelat, Mettwurst:	Gewicht/Stk.
800041	Altländer Katenrauch-Mettwurst , im Leinensack	ca. 1,4 kg/Stk.
800044	Salami weiß (gluten- u. lactosefrei)	ca. 1,6 kg/Stk.
800045	Pfeffersalami	ca. 1,9 kg/Stk.
801341	Puten-Pfeffersalami	ca. 0,5 kg/Stk.
800043	Truthahn-Salami	ca. 1,7 kg/Stk.
800049	Ungarische Salami	ca. 1,3 kg/Stk.
800046	Salami Milano , luftgetrocknet	ca. 1,3 kg/Stk.
800034	Fenchel-Salami , (Italien)	ca. 2,5 kg/Stk.
800036	Chorizo-Salami , pikant, (Spanien)	ca. 1,6 kg/Stk.
800042	Wildschwein-Mettwurst	ca. 0,4 kg/Stk.

Art.Nr.	Schinken:	Gewicht/Stk.
800015	Ardener Kernschinken , (Papenstück)	ca. 3,5 kg/Stk.
800011	Holsteiner Katenschinken , (Papenstück, ohne Schwarte)	ca. 3,5 kg/Stk.
800013	Schwarzwälder Schinken , (ohne Schwarte)	ca. 1,5 kg/Stk.
800020	Frühstücksschinken/ Schinkenspeck (ohne Schwarte)	ca. 1,5 kg/Stk.
800017	Parmaschinken , ohne Knochen, ohne Schwarte, Italien	ca. 5,0 kg/Stk.
800009	Italienischer Landschinken , ohne Knochen, ohne Schwarte, luftgetrocknet	ca. 4,5 kg/Stk.
800021	Coppa di Parma , halbiert	ca. 0,8 kg/Stk.
801019	Bresaola , Italien	ca. 2 kg/Stk.
800127	Pancetta , gerollt, Italien	ca. 2 kg/Stk.
800124	Pancetta stesa , mit Knoblauch und Pfeffer, Italien	ca. 3,5 kg/Stk.
800005	Serrano-Schinken , ohne Schwarte, Spanien	ca. 2 kg/Stk.
800004	Serrano-Schinken , mit Fuß, Spanien	ca. 6 kg/Stk.
800007	Spanischer Hinterschinken , gekocht, mit Fuß	ca. 8 kg/Stk.
800019	Original Bündnerfleisch , halbiert, Schweiz	ca. 1 kg/Stk.
800061	Südtiroler Schinkenspeck , ohne Schwarte	ca. 2,0 kg/Stk.
810092	Gekochter Schinken (Naturform)	2,0 kg/Stk.
800082	Gekochter Hinterschinken , rund	ca. 2,0 kg/Stk.



Kalbsleberwurst / Art.Nr. 800055 (siehe Seite 97)



Bauern-Landrotwurst / Art.Nr. 800048 (siehe Seite 97)

Art.Nr.	Mini-Frühstückswürstchen:	Gewicht/Stk.
800089	Frühstückswürstchen Wiener-Art	ca. 20 g ca. 1,0 kg/VPE
800083	Rostbratwürstchen Franken-Art	ca. 20 g ca. 1,0 kg/VPE
800080	Rostbratwürstchen Krakauer-Art	ca. 20 g ca. 1,0 kg/VPE
800087	Mini-Weißwürstchen im Naturdarm	ca. 20 g ca. 4,0 kg/VPE
800091	Mini-Rauchenden/-Mettenden,	ca. 20 g ca. 1,0 kg/VPE
800074	Geflügel-Bratwürstchen Franken-Art	ca. 20 g ca. 1,0 kg/VPE
800081	Seevetaler Fenchelbratwurst, roh, grob	100 g/Stk. 10 Stk./VPE

Art.Nr.	Mini-Bufferrikadellen:	Gewicht/Stk.
800079	Mini-Bufferrikadellen, frisch gebraten	ca. 25 g 2,0 kg/VPE

Art.Nr.	Bacon:	Gewicht/Stk.
800029	Frühstücksbacon, geschnitten	1,0 kg/VPE
800025	Bacon, geschnitten, atmos	1,0 kg/VPE
800024	Würfelspeck, mager	ca. 1,0 kg/VPE
800026	Frühstücksbacon, geschnitten, auf Backpapier	1,0 kg/VPE

Art.Nr.	Geräuchertes Geflügel:	Gewicht/Stk.
700261	Hähnchenbrust geräuchert, mit Knochen	ca. 0,6 kg
700660	Putenbrust im Brustkorb, vorgeschnitten	ca. 2,5 kg
700661	Putenbrust geräuchert, ohne Knochen	ca. 3,0 kg
700658	Putenbrust geräuchert, mit Paprika, ohne Knochen	ca. 2,0 kg
700459	Entenbrust geräuchert und gegart, ohne Knochen	ca. 0,7 kg
700558	Gänsebrust geräuchert, ohne Knochen (saisonal)	ca. 0,8 kg
700663	Putenbrustfilet, heißgeräuchert, Naturform	ca. 2,5 kg

Art.Nr.	Pasteten im Teigmantel:	Gewicht/Stk.
801500	Kalbfleischpastete „Maitre“	ca. 1,0 kg
801501	Mini-Kalbfleischpastete „Maitre“	ca. 0,7 kg
801505	Wildpastete „Jäger“	ca. 1,0 kg
801506	Mini-Wildpastete „Jäger“	ca. 0,7 kg
801515	Champignon-Pastete „Riesling/Winzer“	ca. 1,0 kg
801516	Mini-Champignon-Pastete „Riesling/Winzer“	ca. 0,7 kg
801520	Geflügelpastete „Straßburg“	ca. 1,0 kg
801521	Mini-Geflügelpastete „Straßburg“	ca. 0,7 kg
801401	Cumberlandsauce	0,43 kg/Glas

Art.Nr.	Fleisch-Pralinen:	Gewicht/Stk.
800194	Currywurst-Praline, gefüllt mit Ketchup, gebraten	12 g/Stk. 1,0 kg/VPE
800198	Leberkäse-Praline, gefüllt mit Senf, gebraten	12 g/Stk. 1,0 kg/VPE

Art.Nr.	Wildpasteten (saisonal):	Gewicht/Stk.
801315	Rehpastete mit Cognac	1,5 kg
801320	Hasenpastete mit Rotwein	1,5 kg
801312	Entenleberpastete, mit Trüffelaroma, im Speckmantel	1,05 kg
801325	Fasanpastete mit Weißwein, Trapezform	1,5 kg

Art.Nr.	Fleisch- und Gemüseterrinen:	Gewicht/Stk.
880000	Gemüse-Terrine aus Frankreich mit marinierten Tomaten	0,84 kg

Art.Nr.	Aspik-Mini-Terrinen:	Gewicht/Stk.
800185	Kapitänszölze	1,0 kg
800183	Sylter Schweineszölze	1,0 kg
800184	Putenszölze mit Ananas	1,0 kg

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de





Parmaschinken / Art.Nr. 800156 (siehe Seite 97)



Mini-Rauchenden/-Mettenden / Art.Nr. 800091

Art.Nr.	Meeresfrucht-Terrinen:	Gewicht/Stk.
880013	Fischterrine Schachmuster	0,5 kg/Stk.
880009	Barsch-Terrine „Harlekin“, mit Gemüse	0,5 kg/Stk.
880011	Barsch-Terrine mit Lachs	0,5 kg/Stk.
880008	Flusskrebs-Terrine mit grünem Spargel	0,5 kg/Stk.

Art.Nr.	Käse (atmos-verpackt):	Gewicht/Stk.
800312	Gouda, ohne Rinde, geschnitten	1,0 kg/VPE
800314	Emmentaler, ohne Rinde, geschnitten	1,0 kg/VPE
800316	Tilsiter, ohne Rinde, geschnitten	1,0 kg/VPE
800300	Hartkäse-Sortiment, 7-fach sortiert: Italien, Österreich, Holland, Spanien	1,18 kg / Sortiment
800320	Weichkäse-Sortiment, 7-fach sortiert: Italien, Frankreich, Großbritannien, Dänemark	1,19 kg / Sortiment
800412	Traditional Cheddar (IRL), in Scheiben (9 x 9 cm), laktosefrei, ohne Rinde	1,0 kg/VPE

Art.Nr.	Obstsalat:	Gewicht/Stk.
800215	Obstsalat „Heidetraum“, frisch	5,0 l/Eimer



Frühstückswürstchen Wiener Art / Art.Nr. 800089



Frühstücksbacon / Art.Nr. 800029



Kalbfleischpastete „Maitre“ / Art.Nr. 801500 und Champignon-Pastete „Riesling Winzer“ mit Schweinefleisch Art.Nr. 801515

Art.Nr.	Räucherfisch:	Gewicht/Stk.
900178	Ganzer Lachs „Zitrone“ , ohne Haut, geräuchert	ca. 2,5 kg/Stk.
900177	Ganzer Lachs „Mexiko“ , ohne Haut, geräuchert	ca. 2,5 kg/Stk
910157	Räucherlachs , geschnitten, ohne Haut	ca. 1,0 kg/Seite
900162	Räucherlachs , geschnitten, ohne Haut, TK	ca. 1,0 kg/Seite
910166	Graved-Lachs , geschnitten, ohne Haut	ca. 1,0 kg/Seite
900167	Graved-Lachs , geschnitten, ohne Haut, TK	ca. 1,0 kg/Seite
900203	Stremellachs-Delikatess- Häppchen	ca. 40 g 2,5 kg/VPE
550471	Räucherlachs-Rouladen , mit Oliven und Frischkäse	30 x 10 g/VPE
550470	Räucherlachs-Konfekt , 3-fach sortiert, mit Frischkäse auf Pumpernickel	24 x 10 g/VPE
900353	Heilbuttfilet , geräuchert und geschnitten, ohne Haut, TK	ca. 1,0 kg/Seite
900711	Forellenfilet , geräuchert, ohne Haut, TK	0,5 kg/VPE
900201	Räucheraalfilet , ohne Haut	0,5 kg/VPE
900220	Kieler Sprotten	1,5 kg/VPE
900734	Makrelenfilet , geräuchert, „4-fach sortiert“	2,5 kg/VPE
900199	Räucherfisch-Variationen , 5-fach sortiert, Heilbutt, Lachs, Makrele, Rollmops, Buttermakrele	2,5 kg/VPE
900205	Edelfisch-Räuchervariationen , 4-fach sortiert, Stremellachs, Stör, Lachsforelle, Buttermakrele	2,0 kg/VPE



Räucherlachs-Konfekt / Art.Nr. 550470

Art.Nr.	Antipasti:	Gewicht/Stk.
550603	Grüne Peperoni , mit Kräutern	1,6 kg/VPE
550617	Grüne Oliven , mit Mandelfüllung	1,6 kg/VPE
800330	Grüne Oliven , mit Frischkäsefüllung, in Öl	2100 ml/VPE
800360	Cocktail-Champignons , mit Frischkäsefüllung, in Öl	2100 ml/VPE
550624	Rote Peppadews , mit Frischkäsefüllung, in Öl	2100 ml/VPE
550612	Rote Lombardi , mit Frischkäsefüllung, in Öl	2100 ml/VPE
550630	Antipasti Cocktail-Mixed , mit Frischkäsefüllung, in Öl mit Peperoni, Champignons, Lombardi, Oliven	2100 ml/VPE
550622	Chili-Spießchen , mit Käse	ca. 30 g 1400 ml/VPE
550623	Pesto-Spießchen , mit Käse	ca. 30 g 1400 ml/VPE

Einfach und bequem online bestellen:

www.seeve.de

Infos & Einkauf:



+49 (0)4185 - 58220



+49 (0)4185 - 582258



info@seeve.de



Ganzer Fisch für das Buffet: Räucherlachs „Mexiko“ / Art.Nr. 900177

I. ALLGEMEINES

1. Die nachfolgenden Bedingungen sind Bestandteile des mit uns geschlossenen Vertrages. Für die Folgegeschäfte gelten diese Bedingungen in der jeweils neuesten Fassung auch dann, wenn auf sie im Einzelfall nicht nochmals ausdrücklich Bezug genommen worden ist.
2. Abweichende Bedingungen des Käufers gelten nur, wenn sie von uns schriftlich anerkannt werden.
3. Der Käufer kann Ansprüche aus Rechtsgeschäften mit uns nur mit unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung abtreten.
4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Bedingungen unwirksam sein, so soll das auf die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen und des Vertrages als solchen ohne Einfluss bleiben. Die unwirksame Bestimmung gilt als ersetzt durch eine Bestimmung, die geeignet ist, den wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Bestimmung zu verwirklichen unter Vermeidung des Mangels, der zu ihrer Unwirksamkeit geführt hat.

II. ANGEBOTE UND PREISE

1. Unsere Angebote sind nach Menge, Preis und Lieferzeit freibleibend.
2. Unsere Preise sind Nettopreise. Sie verstehen sich zuzüglich der am Liefertage geltenden Mehrwertsteuer.

III. QUALITÄT UND QUANTITÄT

1. Für die Qualität ist der Handelsbrauch maßgeblich, sofern nicht nach Besicht gekauft wird. Sei vereinbarte Lieferung wie gehabt, muss die Qualität der zu liefernden Ware etwa dem Durchschnitt früherer Lieferungen entsprechen.
2. Ist im Kaufvertrag die Lieferung einer Cirka Menge vereinbart worden, so sind wir berechtigt, bis zu 10% mehr oder weniger zu liefern.
3. Für die Rechnungsstellung ist das Abgangsgewicht maßgeblich. Normaler Gewichtsschwind während des Transportes geht zu Lasten der Käufer.

IV. VERSAND UND LIEFERUNG

1. Mit der Übergabe der Ware an den Käufer, Spediteur, Frachtführer oder sonstige Beförderungsperson geht die Gefahr des zufälligen Unterganges und einer zufälligen Verschlechterung auch bei frachtfreier Lieferung auf den Käufer über.
2. Vereinbarungen über unsere Lieferverpflichtung erfolgen unter dem Vorbehalt „richtiger mangelfreier und rechtzeitiger Selbstbelieferung“. Wir werden jedoch den Käufer unverzüglich unterrichten, sobald wir erfahren haben, dass wir nicht richtig oder nicht rechtzeitig beliefert werden.
3. Die Angabe von Lieferzeiten ist unverbindlich, es sei denn, eine Lieferfrist ist von uns ausdrücklich zugesagt worden.
4. Haben wir verbindliche Liefertermine zugesagt, sind wir im Falle höherer Gewalt bzw. wenn die Voraussetzungen gemäß Ziffer 2 nicht eintreten, sowie bei Vorliegen sonstiger betriebsfremder Hinderungsgründe, die entweder unvorhersehbar beziehungsweise unvermeidlich sind, oder die wir nicht zu vertreten haben, sind wir von der Verpflichtung zur Einhaltung der zugesagten Lieferfristen, beziehungsweise -termine befreit. In diesen Fällen haben wir die Wahl, den Liefertermin für die Zeit der Behinderung hinauszuschieben, beziehungsweise die Lieferfrist um die Zeit der Behinderung zu verlängern, oder vom Vertrag zurückzutreten. Ein Schadenersatzrecht des Käufers ist hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Über die Hinderungsgründe werden wir den Käufer unverzüglich nach Bekanntwerden unterrichten und auf Verlangen unverzüglich mitteilen, in welcher Weise wir von unserem Wahlrecht Gebrauch machen werden. Ein Rücktrittsrecht steht uns ebenfalls dann zu, wenn uns nach Abschluss des Kaufvertrages durch behördliche Anordnungen neue Verpflichtungen auferlegt werden, die zu einer Änderung der bei Vertragsschluss bestehenden Verhältnisse führen. Dies gilt nicht, wenn sich der Käufer schriftlich bereit erklärt, den Vertrag auch zu den geänderten Bedingungen zu erfüllen.

V. ABNAHME UND ÜBERNAHME

1. Der Käufer ist verpflichtet, auch Teilleistungen entgegenzunehmen.
2. Der Käufer ist zur Übernahme und Abnahme der Ware verpflichtet, sobald wir ihm die Bereitstellung der Ware angezeigt haben. Kommt er dieser Verpflichtung nicht unverzüglich nach, so sind wir berechtigt, ihm unter gleichzeitiger Mahnung eine Nachfrist von 7 Tagen verbunden mit einer Ablehnungsandrohung zu setzen, und nach deren fruchtlosen Ablauf vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu fordern. Im letzteren Falle sind wir berechtigt, entweder Ersatz des uns tatsächlich entstandenen Schadens oder aber einen Pauschalbetrag von 20% des vereinbarten Kaufpreises zu fordern. Die Zahlung des geforderten Pauschalbetrages kann der Käufer jedoch verweigern, wenn er nachweist, dass uns kein Schaden, beziehungsweise ein wesentlich geringerer Schaden als der geforderte Pauschalbetrag entstanden ist.
3. Schwimmende oder in anderer Weise reisende Ware hat der Käufer auf unsere rechtzeitige Aufforderung hin auch außerhalb der normalen Geschäftszeit sowie an Sonn- und Feiertagen zu übernehmen. Kommt er diesem Verlangen nicht nach, so hat er jeden sich hieraus ergebenden Schaden zu tragen.

VI. GEWÄHRLEISTUNG

1. Der Käufer ist verpflichtet, die Ware unverzüglich nach Empfang zu untersuchen. Bei gefrorener Ware ist der Käufer berechtigt, zum Zwecke der Untersuchung einzelne Proben aufzutauen. Soweit die verkaufte Ware ab Kühlhaus, Kühlraum oder sonstigem Lagerort zu übernehmen ist, hat die Untersuchung unverzüglich nach Bekanntgabe des Lagerortes zu erfolgen.
2. Dabei festgestellte Mängel hat der Käufer uns binnen 24 Stunden in schriftlicher Form und auf dem Wege der schnellsten Nachrichtenübermittlung (Mail, Fax) anzuzeigen. Unterlässt der Käufer die Anzeige, so gilt die Ware als genehmigt, es sei denn, dass es sich um einen Mangel handelt, der bei der Untersuchung nicht erkennbar war.
3. Beanstandungen sind durch amtstierärztliches Zeugnis oder Gutachten eines sonstigen neutralen Sachverständigen zu belegen.
4. Im Falle berechtigter Beanstandungen beschränken sich die Gewährleistungsansprüche des Käufers auf die Rechte, die uns gegen den Vorlieferanten zustehen. Diese werden wir an den Käufer abtreten und ihm alle für die Rechtsverfolgung gegen den Vorlieferanten erforderlichen Unterlagen und Auskünfte zur Verfügung stellen. Der Käufer ist verpflichtet, diese Rechte mit verkehrsbühlicher Sorgfalt gegenüber dem Vorlieferanten notfalls gerichtlich geltend zu machen und aus dem obsiegenden Urteil gegebenenfalls die Vollstreckung zu betreiben. Erweist sich die Durchsetzung der Gewährleistungs-

ansprüche gegen den Vorlieferanten aus tatsächlichen oder rechtlichen Gründen als nicht möglich, ist der Käufer berechtigt, von uns eine Ersatzlieferung vertragsmäßiger Ware zu verlangen. Ist die Ersatzlieferung unmöglich, misslingt sie oder wird sie von uns ernsthaft und endgültig verweigert, so kann der Käufer Wandlung oder Minderung verlangen. Die gleichen Rechte stehen dem Käufer zu, wenn die Ersatzlieferung von uns unzumutbar verzögert worden ist und der Käufer uns fruchtlos eine angemessene Nachfrist unter Ablehnungsandrohung gesetzt hat.

5. Darüber hinausgehende Ansprüche des Käufers, insbesondere Schadenersatzansprüche wegen mittelbarer oder Folgeschäden, die z.B. bei Be- oder Verarbeitung mangelhafter Ware entstehen können, sind ausgeschlossen. Dies gilt nicht für Ansprüche auf Schadenersatz wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften, wenn die Zusicherung gerade den Zweck haben sollte, den Käufer gegen Mangelgeschäden abzusichern, und ferner für Schadenersatzansprüche wegen vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Vertragsverletzung.

VII. ZAHLUNG

1. Die Forderungen aus unseren Kaufverträgen sind, soweit nichts anderes vereinbart worden ist, 3 Tage nach Rechnungserhalt, spätestens jedoch eine Woche nach Vertragsabschluss netto ohne jeden Abzug zu bezahlen.
2. Gegenüber unseren Forderungen ist die Ausübung des kaufmännischen Zurückbehaltungsrechtes sowie des Zurückbehaltungsrechtes wegen solcher Gegenansprüche, die nicht auf demselben Vertragsverhältnis beruhen wie unsere Forderungen, ausgeschlossen. Aufrechnung ist nur mit solchen Forderungen gestattet, die unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.
3. Gestatten wir dem Käufer ausnahmsweise, die Kaufpreisforderung oder eine andere Forderung in Raten zu bezahlen, so ist, wenn der Käufer mit einer Rate länger als 10 Tage im Rückstand ist, die gesamte Restforderung sofort fällig.

VIII. EIGENTUMSVORBEHALT

1. Bis zur vollständigen Bezahlung unserer Kaufpreisforderung sowie aller anderen uns gegen den Käufer zustehenden Forderungen bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum.
2. Soll die von uns gelieferte Vorbehaltsware von dem Käufer be- oder verarbeitet werden, so besteht Einigkeit darüber, dass die Be- oder Verarbeitung für uns erfolgt, und dass damit wir als „Hersteller“ im Sinne von § 950 BGB gelten.
3. Wird unsere Vorbehaltsware mit eigener Ware des Käufers oder mit fremder Vorbehaltsware verbunden, vermischt oder zusammen mit solcher Ware verarbeitet, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache oder an dem vermischten Bestand im Verhältnis des Wertes unserer Vorbehaltsware zu der anderen Ware zur Zeit der Verbindung, Vermischung oder Verarbeitung. Auf die durch Vermischung, Verarbeitung oder Verbindung herbeigeführte Wertsteigerung erheben wir keinen Anspruch.
4. a) Der Käufer tritt seine Forderungen aus dem Weiterverkauf unserer Vorbehaltsware der gemäß Ziffer 2 in unserem Eigentum oder gemäß Ziffer 3 in unserem Miteigentum stehenden Ware zur Sicherheit für alle uns im Zeitpunkt der Weiterveräußerung gegen den Käufer zustehenden Ansprüche an uns ab.
b) Im Falle der Weiterveräußerung der Ware, die gemäß Ziffer 3 in unserem Miteigentum steht, gilt als abgetreten jedoch nur der Teil der Forderung, der dem Wert unseres Miteigentumsanteils entspricht.
c) Übersteigt der Wert der uns zur Sicherheit abgetretenen Forderungen unsere Ansprüche gegen den Käufer um mehr als 26%, so werden wir auf Verlangen des Käufers darüber hinausbestehende Sicherheiten freigeben.
d) Wir sind berechtigt, und der Käufer ist auf unser Verlangen verpflichtet, die erfolgten Forderungsabtretungen den Abnehmern des Käufers bekannt zu geben. Der Käufer ist verpflichtet, uns zur Geltendmachung unserer Rechte gegen seine Abnehmer die erforderlichen Auskünfte zu geben, insbesondere die Abnehmer namhaft zu machen, und die erforderlichen Urkunden, bzw. Unterlagen auszuhändigen.
5. a) Der Käufer ist zum Weiterverkauf und zur Weiterveräußerung, Be- und Verarbeitung usw. unserer Vorbehaltsware, der gemäß Ziffer 2 in unserem Eigentum, bzw. der gemäß Ziffer 3 in unserem Miteigentum stehenden Ware nur im Rahmen seines gewöhnlichen Geschäftsverkehrs und nur unter der Voraussetzung berechtigt, dass die Kaufpreisforderung aus dem Weiterverkauf gemäß Ziffer 4 auf uns übergeht.
b) Hatte der Käufer schon früher über seine Forderungen aus Verkäufen verfügt, insbesondere durch eine Globalzession, so ist er zum Weiterverkauf, Veräußerung, Verarbeitung oder sonstigen Verfügungen über die Vorbehaltsware nicht berechtigt. Im Falle einer solchen Vorausverfügung des Käufers über seine Forderungen aus dem Weiterverkauf sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.
c) Der Käufer ist berechtigt, die abgetretenen Forderungen für uns einzuziehen. Diese Ermächtigung gilt jedoch nur insoweit und so lange, als der Käufer seinen Verpflichtungen, insbesondere seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber pünktlich und ordnungsgemäß nachkommt.
6. Gerät der Käufer hinsichtlich der in Ziffer 1 aufgeführten Forderungen in Verzug, so sind wir berechtigt, die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware und die gemäß Ziffer 2 in unserem Eigentum stehende Ware ebenso wie die von dem Käufer übertragenen Sicherungsgegenstände in Besitz zu nehmen, wobei die Kosten für die Inbesitznahme zu Lasten des Käufers gehen.
7. Wird unsere Vorbehaltsware von Dritten gepfändet oder anderweitig in sie vollstreckt, so hat der Käufer uns unverzüglich eine Ablichtung des Pfändungsprotokolls u.ä. und eine eidesstattliche Versicherung zu übersenden, die den Fortbestand unserer Forderungen und unseres Eigentumsvorbehaltes an der gepfändeten Sache bestätigt. Die Kosten für eine von uns zu betreibende Intervention trägt der Käufer.

IX. ERFÜLLUNGsort UND GERICHTSSTAND

1. Alle Streitigkeiten aus Anlass über den Bestand, die Durchsetzung und Beendigung dieses Vertrages sind nach unserer Wahl durch ein Schiedsgericht oder durch die ordentlichen Gerichte zu entscheiden.
2. Im Übrigen ist Leistungs-, Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand Winsen/Luhe.
3. Für die gesamten Rechtsbeziehungen mit unseren Kunden gilt ausschließlich deutsches Recht.



Seeve Fleisch - Vertriebs GmbH
Vor dem Haßel 19 · D - 21438 Brackel
info@seeve.de
Telefon +49 - 4185 - 58 22 0
Fax +49 - 4185 - 58 22 58

www.seeve.de