

ZÖLS

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

Fischspezialitäten

SÜSSWASSERFISCHE FRISCH

		Art.Nr.
Forelle, küchenfertig	Herkunft: Aqua/Österreich	11021
Bachsaibling, küchenfertig	Herkunft: Aqua/Österreich	15100
Seeforelle, küchenfertig	Herkunft: Aqua/Österreich	15200
Seesaibling, küchenfertig	Herkunft: Aqua/Österreich	15210
Reinanken, küchenfertig	Binnenfischerei	14510
Lachs, küchenfertig	Herkunft: Aqua/Norwegen	13011
Lachsforelle, küchenfertig	Herkunft: Aqua/Österreich	12020
Hecht, küchenfertig	Binnenfischerei	11800
Zander, küchenfertig	Binnenfischerei	11900
Flusswels, küchenfertig	Herkunft: Aqua/AUT/GER	11200
Karpfen, voll	Herkunft: Aqua/AUT/GER	14000
Karpfen, küchenfertig/halbiert	Herkunft: Aqua/AUT/GER	14020

SÜSSWASSERFISCH-FILETS FRISCH HANDFILETIERT

		Art.Nr.
Forellenfilets	Herkunft: Aqua/Österreich	11041
Bachsaiblingsfilet	Herkunft: Aqua/Österreich	11541
Seeforellenfilet	Herkunft: Aqua/Österreich	15341
Seesaiblingsfilet	Herkunft: Aqua/Österreich	15201
Lachsforellenfilet	Herkunft: Aqua/Österreich	12041
Lachsfilet	Herkunft: Aqua/Norwegen	13041
Reinankenfilet	Binnenfischerei	14541
Karpfenfilet	Herkunft: Aqua/AUT/GER	14041
Welsfilet	Herkunft: Aqua/AUT/GER	14641

SÜSSWASSERFISCH-FILETS TIEFGEKÜHLT

		Art.Nr.
Zanderfilet natur mit Haut	Sortierung: 120–170 g	11942
Zanderfilet natur mit Haut	Sortierung: 170–230 g	11941

		Art.Nr.
Zanderfilet natur mit Haut	Sortierung: 230–300 g	11944
Hechtfilet	Sortierung: 200–500 g	11842
Pangasiusfilet	Sortierung: 160–260 g	11943

MEERESFISCHE & FILETS FRISCH zum Tagespreis

Kabeljaufilet	Seelachsfilet	Seeteufel	Heilbuttfilet
Schollenfilet	Wittlingsfilet	Dornhai	Seezungenfilet
Steinbutt	Knurrhahn	Hering	Rotbarschfilet
Steinbeisser	Lachsfilet	Viktoriabarsch	Zackenbarsch
Schwertfisch	Thunfisch	Haifisch	Blue Marlin
Red Snapper	Juwelenbarsch	Papageienfisch	Drachenkopf
Wolfsbarsch	Goldbrassen	Skry (Wanderdorsch)	Stör

TIEFGEKÜHLTE MEERESFISCHFILETS

		Art.Nr.
Pazifik-Dorschfilet unpaniert	Sortierung: 150 g	17940
Rotbarsch-Seehecht paniert	Sortierung: 130–160 g	17952
Schollenfilet	Sortierung: 120–160 g	17941
Seezungenfilet	Sortierung: 90–120 g	17942
Seeteufelfilet ohne Haut	Sortierung: 200–400 g	17943
St. Petersfischfilet	Sortierung: 110–170 g	17944
Red-Snapperfilet	Sortierung: 160–180 g	17949
Steinbuttfilet	Sortierung: 160–300 g	17951
Sardinen	Sortierung: 500 g Pkg.	17950
Makrelen lose		17948
Makrelen Karton	Sortierung: 20 kg / Karton	17949
Meerbarbenfilet mit Haut		17953

ZÖLS

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

FISCH-STEAKS

Art.Nr.

Lachssteak frisch	Sortierung: 200 g	13042
Thunfischsteak	Sortierung: 200 g	13043
Butterfischsteaks tiefgekühlt	Sortierung: 180–220 g	17271

SALZHERINGE-MATJES

Art.Nr.

Salzheringsfilet, Lappen lose		18047
Salzheringsfilet, im Eimer Fischeinwaage 8 kg		18048
Kräutermatjes 2,5 kg Eimer		18049
Matjes 2,5 kg Eimer		18050

FISCHSALATSPEZIALITÄTEN

Art.Nr.

Bismarckhering in Kräuterrahm		18500
Weißer Heringssalat		18501
Heringssalat mit Preiselbeeren		18502
Sylter Heringssalat		18504
Dänische Dillhappen		18506
Heringssalat Curry		18507

HAUSGEMACHTE FISCHAUFSTRICHE

Art.Nr.

Heringsaufstrich		18700
Lachsbutter		18720
Räucherforellenaufstrich		18721
Garnelenaufstrich		18722

ASPIKFISCHE

Art.Nr.

Heringsfilet in Gelee	Sortierung: 1.500 g in Tasse	18600
Edelfisch-Sülzchen	Sortierung: 500 g in Tasse	18601

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN - MARINIERT

		Art.Nr.
Flusskrebse in Knoblauchöl	1.500 g / Einwaage 900 g	18512
Flusskrebse in Lake	1.500 g / Einwaage 900 g	18517
Riesengarnelen in Knoblauchöl	1.500 g / Einwaage 900 g	18511
Bocconcini -gerollte Sardellenfilet	1.000 g Tasse	18512
Filetti di Alici -marinierte Anchovisfilets	750 g Tasse	18515
Insalata di Mare -Meeresfrüchtesalat	1.500 g / Einwaage 900 g	18516
Cocktail-Marseille -Meeresfrüchte- salat in klarem Knoblauch-Kräuter-Dressing	2 kg Tasse	18519

FISCH-TERRINEN

		Art.Nr.
Lachsterrine „St. Pierre“	Sortierung: 840 g	18800
Jakobsmuschel-Terrine	Sortierung: 840 g	18801
„Drei Fische“ Terrine	Sortierung: 840 g	18804
Hummer-Whisky-Terrine	Sortierung: 840 g	18810
Oktopus Carpaccio	Sortierung: 750 g	18806
Lachs gefüllt, vorgeschnitten	Sortierung: 2.000 g	18808
Hecht gefüllt, vorgeschnitten	Sortierung: 2.000 g	18809

SHRIMPS

	Art.Nr.
Grönland Shrimps i. d. Lake	19500
Shrimps extra	19502
Tiefseekrabben mit Kopf und Schale TK	19503
Kaltwasser Shrimps TK	19504

The logo for ZÖLS features the word "ZÖLS" in a bold, sans-serif font. The letter "Z" is green, the "Ö" is red with two white dots above it, and the "LS" is green. The letters are closely spaced.

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

RÄUCHERFISCHE

	Art.Nr.
Räucherforelle	11023
Räucherforellenfilet	11043
Reinanken	14523
Bachsaibling	11024
Bachsaiblingsfilet	11044
Welsfilet	16429
Bücklingfilet	16020
Kieler-Sprotten	16223
Makrelen	16423
Makrelenfilet mit Pfeffer, Zwiebel oder Kräutern	16424
Heilbutt, vorgeschnitten	16425
Thunfischfilet im Ganzen	16427
Lachszopf mit Pfeffergarnierung	16426
Lachsstremel mit Käse oder Knoblauch	16428
Lachsstremel natur	16429
Räucheraal	16430

RÄUCHERLACHS-SEITEN

		Art.Nr.
Der Kelte, Superior-Räucherlachs	Sortierung: ca. 1.000 g	13043
Räucherlachs geschnitten	Sortierung: ca. 1.000 g	13056
Graved-Lachs geschnitten	Sortierung: ca. 1.000 g	13057
Hausgebeiztes Lachsforellenfilet	Sortierung: ca. 500–700 g	13058
Balik-, Zarenlachs und weitere Lachsspezialitäten auf Anfrage		
Senfsauce ideal zu Räucherlachs	Sortierung: ca. 1.000 g Schale	13060

MUSCHELN

	Art.Nr.
Miesmuscheln, frisch	19000
spanische Muscheln, pasteurisiert	19001
Jakobsmuschelfleisch, frisch	19002
Vongolemuschelfleisch	19003
Austern „Fin Clair“	19004
Neuseeland-Muschelfleisch (Grünschalenmuschel)	19005

TINTENFISCHE

		Art.Nr.
Tintenfisch, geputzt	Sortierung: 2 kg Block	19155
Tintenfischringe, paniert	Sortierung: 2 kg Pkg.	19150
Octopus, gereinigt	Sortierung: 1-2 kg	19156
Meeresfrüchte Spieß 125 g	Sortierung: 1 kg Pkg.	19154
Seppiolini (kleine Seppia)	Sortierung: 20/40 Stk.	19157

HUMMER-GARNELEN-LANGUSTEN

		Art.Nr.
Hummer, frisch		19099
Hummer, gekocht – im Eisblock	Sortierung: 450 g	19100
Riesengarnelen mit Schale, ohne Kopf, ohne Darm	8/12 -1 kg Pkg., gefrostet	19111
Riesengarnelen ohne Schale, ohne Kopf, ohne Darm	8/12 -1 kg Pkg., gefrostet	19113
Garnelen gekocht ohne Schale mit Schwanzsegment	26/30 -1 kg Pkg., gefrostet	19105
Kaisergarnelen – Scampi, mit Kopf und Scheren	7/12 -1 kg Pkg., gefrostet	19055
Gambas – Riesengarnelen mit Kopf und Schale	blockgefrostet	19106
Garnelen im Kartoffelnest	gefrostet	19107
Seafood-Cocktail	1 kg Pkg., gefrostet	19108

The logo for ZÖLS features the brand name in a bold, sans-serif font. The 'Z' and 'LS' are green, while the 'Ö' is red with two white dots above it, resembling a stylized eye or a specific character.

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

FÜR DIE FEINE KÜCHE

		Art.Nr.
Fisch-Fond	Sortierung: 200 ml im Glas	13061
Fisch-Fondgranulat	Sortierung: 100 g	13062
Tintenfisch-Tinte	Sortierung: in Briefchen á 8 g	13063
Trüffelöl	Sortierung: 220 ml	13064
Trüffelbutter	Sortierung: 250 g	13065
Hummerbutter	Sortierung: 80 ml	13068
frische Taglioline		13066
Safranfäden	Sortierung: 0,5 g	13067

Zitronengras, Zitronenöl, feine Gewürze, Noilly Prat, Teigwaren und vieles mehr...

- * Wir legen besonderen Wert auf regionale Herkunft unserer Süßwasserfische und beziehen diese, soweit möglich, aus unseren eigenen Teichanlagen!
- * Kurze Transportwege, beste Qualität, sorgfältige Verarbeitung und perfekter Zuschnitt der Filets
- * Kompetente Beratung
- * Keine Mindestabnahmemengen

Für Informationen und Auskünfte über Tagespreise stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung.

Tel.: 0 77 52 / 82 058
Fax: 0 77 52 / 82 058 4
email: office@zoels.at
web: www.zoels.at

ZÖLS

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.