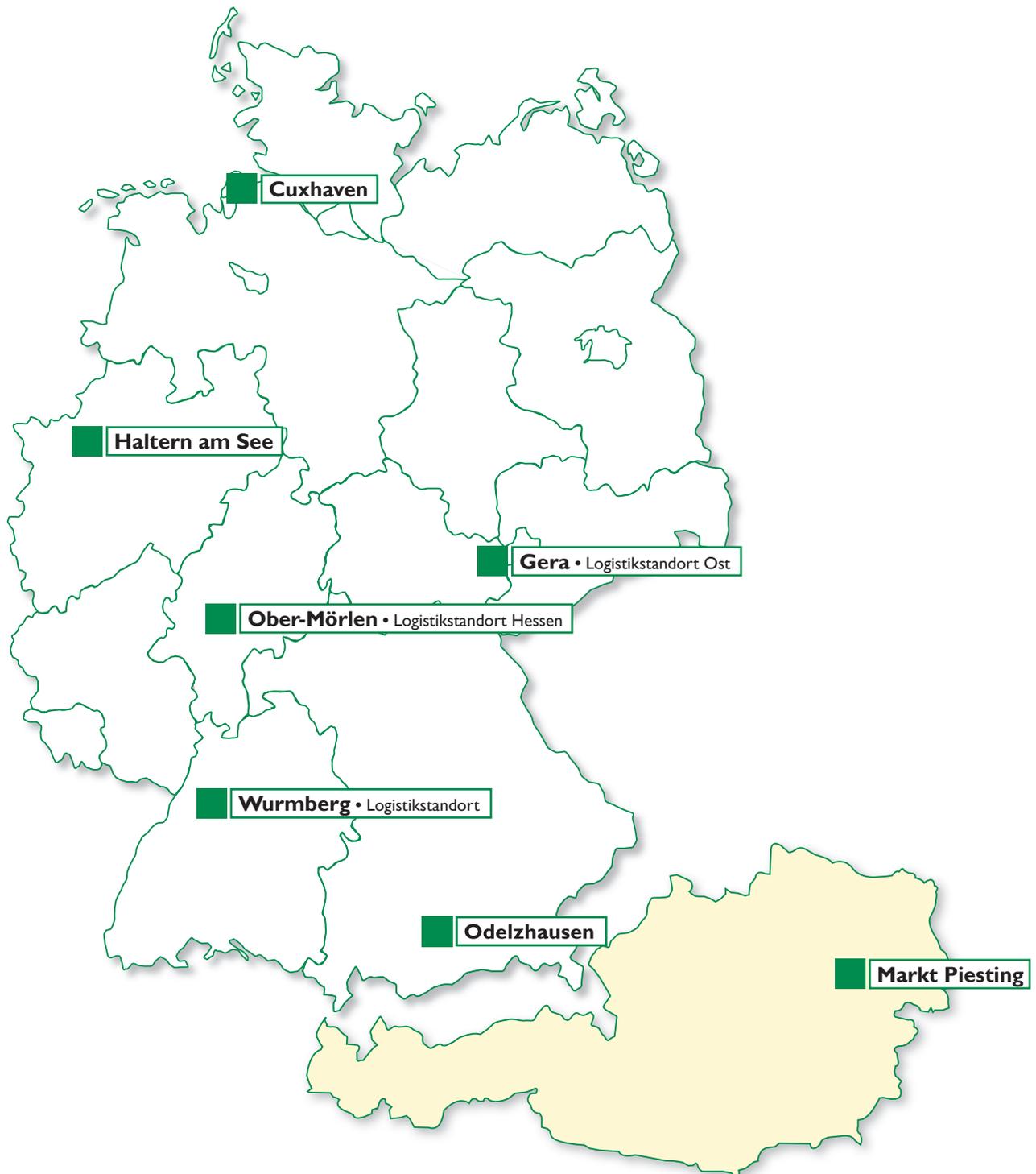




# Sortimentsliste

Stand 01.11.2020





## Über die Dahlhoff Feinkost GmbH

Die Dahlhoff Feinkost GmbH ist ein mittelständisches, unabhängiges Familienunternehmen. Unser Stammhaus befindet sich in Haltern am See in Westfalen, ca. 40 km südlich von Münster. Seit 1987 produzieren wir Feinkostsalate ohne Konservierungsstoffe im Premium-Bereich. Die Herstellung erfolgt traditionell handwerklich.

Unsere hohe Produktqualität kann nur durch handwerkliche Fertigung erzielt werden. Qualität, Sorgfalt und die Liebe zum Produkt sind Tugenden, auf die wir setzen. Wir produzieren ausschließlich an deutschen Standorten. Alle Betriebe befinden sich im eigenen Besitz. Bei der Auswahl unserer Rohstoff - Lieferanten geben wir regionalen Anbietern grundsätzlich den Vorzug. So erhalten Sie bestmögliche Qualität zu fairen Preisen.

Wir produzieren täglich frisch nach Auftragseingang. Alle Dahlhoff Betriebe unterliegen höchsten Produktionsstandards. Die Unternehmensleitung, die Logistik, der Kundenservice und die Produktionsstätten Cuxhaven, Haltern und Odelzhausen sind nach dem International Featured Standard (IFS) zertifiziert und haben die Zertifizierung auf „Höherem Niveau“ erlangt. Die Fisch-Feinkostprodukte werden in unserem Betrieb in Cuxhaven produziert. Durch die Küstennähe ist die tägliche Versorgung mit frischer Rohware für die Herstellung gewährleistet. Jeden Abend erfolgt ein tagesfrischer Warenaustausch zwischen den Produktionsstandorten und Lagern.

Gemeinsam wollen wir die Fischbestände für die Zukunft erhalten. Gemeinsam können wir dazu beitragen, die Aufzucht von Fischen und Meeresfrüchten aus ökologischer und sozialer Sicht nachhaltiger zu gestalten. Deshalb ist ein Teil unseres Sortiments MSC-zertifiziert (MSC-C-51846). Die darunter lizenzierte Rohware stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. Ein weiterer Teil unseres Sortiments ist ASC-zertifiziert (ASC-C-01911). Diese Produkte erfüllen wiederum den weltweiten ASC-Standard für verantwortungsvolle Aquakulturen. Entsprechende Produkte sind nachfolgend gekennzeichnet.



Im Betrieb Haltern werden Rohkost-Salate, Antipasti, Dips, Dressings und Mayonnaisen hergestellt. Der Betrieb in Odelzhausen produziert Kartoffelprodukte und andere lokale Spezialitäten. Als regionaler Produzent sind wir bestrebt, möglichst viele Rohstoffe aus dem Umland zu beschaffen. So bekommen wir beispielsweise alle Kartoffeln für unsere Salate von bäuerlichen Betrieben aus der Region „Oberbayern“. Hier fertigen wir außerdem Spezialitäten für Bayern und Baden-Württemberg. Die Auslieferung an unsere Kunden erfolgt mit eigenen Kühlfahrzeugen aus den Betrieben in Cuxhaven, Haltern und Odelzhausen sowie aus unseren Frische-Lagern in der Nähe von Frankfurt, Gera und Pforzheim. Dadurch haben Sie die Sicherheit, dass unsere Produkte von unseren Auslieferungsfahrern sorgfältig behandelt und pünktlich an Sie ausgeliefert werden.

Hohe Rohwaren - Qualität, kontrollierte handwerkliche Fertigung und eine zuverlässige, schnelle Belieferung sind die Basis für die „Dahlhoff Frische- & Geschmacksgarantie“.

**Unterstützen Sie uns dabei und bestellen Sie rechtzeitig bis 12 Uhr.**

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr **DAHLHOFF - Frische - Team**

*Aus Liebe zum Geschmack*

## Inhaltsverzeichnis

Über uns	Seite 2
Inhaltsverzeichnis	Seite 3
<b>■ Feinkost-Salate</b>	
Kartoffel-Salate	Seite 4 / 5
Kraut-Salate	Seite 6
Nudel-Salate	Seite 6
Rohkost- und Gemüse-Salate	Seite 7
Pilz-Salat	Seite 8
Salate mit Käse und Eiern	Seite 8
Fleisch-Salate	Seite 9
Geflügel-Salate	Seite 9
<b>■ Dips und Tzatziki</b>	Seite 10
<b>■ Saucen und Dressings</b>	Seite 11
Remouladen	Seite 11
Mayonnaisen	Seite 11
<b>■ Frischkäse und Brotaufstriche</b>	
Frischkäse	Seite 12 / 13
Brotaufstriche	Seite 13
<b>■ Antipasti</b>	Seite 14 / 15
<b>■ Fisch und Meer</b>	
Matjes-Spezialitäten	Seite 16 / 17
Spezialitäten mit Hering	Seite 18 / 19
Meeresfrüchte-Spezialitäten	Seite 20 / 21 / 22
Marinaden	Seite 22 / 23
Seelachs-Erzeugnis	Seite 23
Gelee-Artikel	Seite 23
Lachs-Spezialitäten	Seite 24 / 25
<b>■ Weitere Produkte</b>	
Produkte in der 400g-Schale	Seite 26 / 27 / 28
Produkte in der 500g-Schale	Seite 29
<b>■ Sonstiges</b>	
Verkaufsförderungsmaterial/Anwendungsbeispiel	Seite 30 / 31
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen	Seite 32

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den nachfolgenden Artikelbeschreibungen lediglich um Aufzählungen der jeweils wichtigsten Bestandteile handelt. Bei Bedarf erhalten Sie gerne die jeweiligen Artikelspezifikationen mit allen Bestandteilen / Inhaltsstoffen.

# Feinkost-Salate

Kartoffel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	<b>507</b> <b>107</b>	l x 5 kg l x 1 kg	12 Tage
<b>Pellkartoffel-Salat</b> Handgeschälte Kartoffeln, Eier, Gurken, Zwiebeln, Mayonnaise	<b>537</b> <b>137</b>	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
<b>Speck-Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Räucherspeck, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl	<b>527</b> <b>127</b>	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
<b>Frankfurter Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Zwiebeln, Schnittlauch, Essig, Pflanzenöl	<b>549</b> <b>149</b>	l x 5 kg l x 1 kg	12 Tage
<b>Tessiner Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Paprika, Porree, Tomaten, Äpfel, Kräuter, Joghurt	<b>523</b> <b>123</b> <b>423</b>	l x 5 kg l x 1 kg l x 400 g	10 Tage
<b>NEU</b> <b>Kartoffel-Salat „Bad Tölzer Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, frischer Schnittlauch	 <b>12503</b> <b>12103</b>	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
<b>Original Bayerischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	 <b>801205</b> <b>801201**</b>	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
<b>Original Bayerischer Kartoffel-Salat mit Gurke</b> Kartoffeln, Gurke, Essig, Pflanzenöl	 <b>12510*</b> <b>12110**</b>	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
<b>Odelzhausener Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	 <b>801010*</b>	l x 5 kg	10 Tage
<b>Alt-Schwäbischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	<b>12509**</b>	l x 5 kg	12 Tage

\* Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.



Pellkartoffel-Salat



Kartoffel-Salat „Bad Tölzer Art“



Speck-Kartoffel-Salat



Tessiner Kartoffel-Salat



### Qualitätsgarantie

Das bayerische Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“ steht für regionale Herkunft und zusätzliche Kontrollen.

Alle Produkte die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind unterliegen dieser Prüfung und werden aus bayerischen Kartoffeln in unserem Betrieb in Bayern gefertigt.

<b>Kartoffel-Salate</b> mit Konservierungsstoffen	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Rheinischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	<b>12508</b>	1 x 5 kg	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	<b>12808</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Bayerischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl 	<b>801105</b>	1 x 5 kg	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat „Tegernseer Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Schnittlauch 	<b>12507</b> <b>12307*</b>	1 x 5 kg 4 x 500 g	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat „Schwäbische Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	<b>12501</b> <b>12101</b> <b>12301**</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg 4 x 500 g	21 Tage 21 Tage 21 Tage
<b>Grill-Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Schnittlauch, Gurke, Mayonnaise, Marinade	<b>12512</b> <b>12112</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	16 Tage
<b>Fränkischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	<b>13507*</b> <b>13407*</b>	1 x 5 kg 4 x 500 g	23 Tage

\* Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.

# Feinkost-Salate

Kraut-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Kraut-Salat</b> Weißkohl, Paprika, Zwiebeln, klares Dressing	<b>501</b> <b>101</b> <b>061</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	21 Tage
<b>Bayerischer Kraut-Salat mit Speck</b> Weißkohl, Speck, Kümmel, klares Dressing	<b>10504*</b> <b>10104*</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
<b>Apfel-Rotkraut-Salat</b> Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln, klares Dressing	<b>539</b> <b>139</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
<b>Apfel-Rotkraut-Salat Pur</b> Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln – ohne Dressing	<b>10508</b> <b>10108</b>	1 x 5 kg 1 x 700 g	21 Tage
<b>Sahne-Kraut-Salat</b> Weißkohl, Zwiebeln, Sahne	<b>106</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Party-Salat</b> Weißkohl, Ananas, Karotten, Joghurt, Sahne	<b>505</b> <b>105</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	12 Tage
<b>Kraut-Salat pur „Holsteiner Art“</b> Weißkohl, Paprika, Zwiebeln - ohne Dressing	<b>10507</b> <b>10107</b>	1 x 5 kg 1 x 700 g	21 Tage
<b>Bayerischer Gastro-Kraut-Salat mit Speck</b> Weißkohl, Räucherspeck, klares Dressing mit Konservierungsstoffen	<b>801305**</b>	1 x 5 kg	21 Tage
<b>Bayerischer Gastro-Kraut-Salat</b> Weißkohl, klares Dressing	<b>801405**</b>	1 x 5 kg	21 Tage

\* Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Nur im Liefergebiet Bayern erhältlich.

Nudel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Westfälischer Nudel-Salat</b> Spaghetti, Fleischbrät, Erbsen, Mayonnaise	<b>162</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Walliser Nudel-Salat</b> Radiatori-Nudeln, Champignons, Fleischbrät, Gurken, Paprika, Erbsen, Mayonnaise	<b>110</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Pasta „maritim“</b> Grüne Bandnudeln, Shrimps, Tomaten, Mayonnaise	 <b>120</b>	1 x 1 kg	10 Tage
 <b>Nudel-Salat „Capri“</b> Mini Penne, gegrillter Gemüsemix, klares Dressing	<b>11105</b>	1 x 800 g	10 Tage



## Bunte Salate mit Gemüse

Die Auswahl der richtigen Rohstoffe und Lieferanten sichert uns Jahr für Jahr verlässlich gute Qualität. Aus diesem Grunde arbeiten wir seit vielen Jahren mit den gleichen Erzeugergemeinschaften zusammen. Generell gilt im Hause Dahlhoff die Maxime, dass Gutes seinen Preis hat. Genveränderte Produkte und schwankende Qualität sind bei uns tabu.

Unser Erfolgsrezept ist die langjährige Zusammenarbeit mit **regionalen Anbietern**, die **frische, natürliche Rohstoffe** liefern, die unseren **hohen Qualitätsanforderungen** entsprechen.

Rohkost- u. Gemüse-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Farmer-Salat</b> Karotten, Sellerie, Porree, Joghurt	122	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Broccoli-Salat</b> Broccoli, Kochschinken, Äpfel, Mais, Paprika, Sahne	109	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Frühlings-Salat</b> Kochschinken, Mais, Ananas, Sellerie, Porree, Eier, Zwiebeln, Sahne	129	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Feiner Gurken-Salat</b> Gurken, Zwiebeln, Joghurt	135	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Waldorf-Salat</b> Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüsse, Mandarinen, Mandeln, Sahne	118	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Zigeuner-Salat</b> Paprika, Weißkohl, Zwiebeln, Kidneybohnen, Essig, klares Dressing	102	1 x 1 kg	18 Tage
<b>Bunter Garten-Salat</b> Karotten, Weißkraut, rote und grüne Paprika, Essig, klares Dressing	589 189	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
<b>Rettich-Salat</b> Rettich, Schnittlauch, Sahne	111	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Fitness-Salat</b> Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	104	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Hirten-Salat</b> Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	119	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Griechischer Bauern-Salat</b> Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	17100	1 x 1 kg	10 Tage

## Feinkost-Salate

<b>Pilz-Salat</b>	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Pfälzer Pilz-Salat</b> Champignons, Stockschwämmchen, Selleriewürfel, Lauchzwiebeln, Kräuter, klares Dressing	<b>134</b>	1 x 1 kg	12 Tage

<b>Salate mit Käse und Eiern</b>	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Schweizer-Käse-Salat</b> Schweizer Käse, Spargel, Ananas, Paprika	<b>131</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Eier-Salat „Princess“</b> Eier, Kräuter, Mayonnaise	<b>138</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Fitness-Salat</b> Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	<b>104</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Hirten-Salat</b> Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	<b>119</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Griechischer Bauern-Salat</b> Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	<b>17100</b>	1 x 1 kg	10 Tage



Pfälzer Pilz-Salat



Schweizer-Käse-Salat



Geflügel-Salat



Eier-Salat „Princess“



## Fleisch- und Geflügel-Salate

Nur **echte, gute Rohware** gehört in Dahlhoff Fleisch- und Geflügel-Salate. Mittelständische Erzeugerbetriebe, die diesem Anspruch gerecht werden, liefern uns **hochwertige Qualität**, die auch den Fleischer überzeugt.

Was im Salat enthalten ist, darf und soll man bei uns auch erkennen. Deshalb sind unsere Fleischstücke appetitlich groß und in entsprechender Menge vorhanden. Somit bewahren wir den **eigenständigen Geschmack** des Produktes und erfüllen die Erwartungen unserer und Ihrer Kunden.

Fleisch-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Delikatess Fleisch-Salat</b> 450 g Lyoner per kg, Gurken, Mayonnaise, Gewürze	<b>508</b> <b>108</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	12 Tage
<b>Ochsenmaul-Salat</b> 600 g fein geschnittenes Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln, Madeira, klares Dressing	<b>115</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Bayerischer Wurst-Salat</b> Regensburger, Cornichons, rote Zwiebeln, Essig, Öl	<b>15101</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Wurst-Salat „Tiroler Art“</b> Herzhaftes Fleischbrät und Käsestifte in einem würzigen Essig-Öl-Dressing	<b>15106</b>	1 x 1 kg	18 Tage
<b>Fleisch-Salat „Tegernseer Art“</b> 450 g Lyoner per kg, Gewürzgurkenstreifen, Mayonnaise	 <b>42626*</b> <b>42926*</b>	1 x 1 kg 4 x 150 g	12 Tage 21 Tage

\* Nur in Baden-Württemberg und Bayern erhältlich.

Geflügel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Geflügel-Salat</b> 400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise	<b>117</b> <b>417*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Curry-Geflügel-Salat</b> 400 g zartes Geflügelfleisch, Mandarinen, Ananas, Papayawürfel, Curry	<b>125</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Pollo di Tonnato</b> Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern	<b>14128</b> <b>14428*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Hähnchenbrust-Salat „Toscana“</b> 370 g zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, schwarze Kalamata-Oliven, griechische „Super Mammut“-Oliven, marinierte Tomaten	<b>14126</b>	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Hähnchenbrust-Salat „Koriander“</b> 390 g zartes Hähnchenbrustfleisch, Paprika-Tropfen (Sweet Drops), frischer Koriander, Mango-Chutney	<b>14130</b>	1 x 1 kg	12 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.

## Dips und Tzatziki



### Zaubern Sie sich ein Stück Urlaub auf den Tisch

Unsere raffiniert abgeschmeckten Dips sind die beste Begleitung für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Aber auch pur auf Ciabatta oder Baguette bringen unsere Dips viel Genuss aufs Brot.

Für den **vollen Geschmack** sorgt unsere Kombination aus **feinstem Quark, frischem Joghurt** und unserer **hausgemachten Mayonnaise**.

Dips und Tzatziki	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Tzatziki</b> Quark, Gurken, Knoblauch	<b>116 016</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Knoblauch-Creme-Dip</b> Dip-Creme, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch	<b>526 126 026</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Kartoffel-Creme-Dip</b> Dip-Creme, Zwiebeln, Gurken, Kräuter	<b>146 046</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Italia-Creme-Dip</b> Dip-Creme, Paprikamark, Zwiebeln, Schnittlauch	<b>19102 19802</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
<b>Aioli-Creme</b> Pflanzenöl, Quark, Knoblauch	<b>19111 19811</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	30 Tage
<b>Kräuter-Aioli</b> Pflanzenöl, Quark, Knoblauch, Kräuter	<b>19114 19814</b>	1 x 1 kg 6 x 250 g	30 Tage



Italia-Creme-Dip

## Saucen und Dressings

Saucen und Dressings	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Hausfrauen-Sauce</b> Joghurt, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	<b>543</b> <b>143</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	12 Tage
<b>Goethes Grüne Sauce</b> Eier, Joghurt, Kräuter	<b>193</b>	1 x 1 kg	10 Tage

Remouladen	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Remouladen-Creme mit Kräutern</b> Remouladen-Creme, Kräuter	<b>305</b> <b>301</b>	1 x 5 kg 1 x 1 kg	14 Tage
<b>Backfisch-Remouladen-Creme</b> Remouladen-Creme, Kräuter	<b>661</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Remouladen-Creme mit Ei</b> Remouladen-Creme, Eier, Kräuter	<b>611</b>	1 x 1 kg	10 Tage

Mayonnaisen	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Salat-Mayonnaise 50 %</b> Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	<b>315</b> <b>355</b>	1 x 10 kg 1 x 5 kg	50 Tage
<b>Salat-Mayonnaise 60 %</b> Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	<b>316</b> <b>356</b>	1 x 10 kg 1 x 5 kg	50 Tage
<b>Mayonnaise 80 %</b> Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	<b>318</b> <b>358</b>	1 x 10 kg 1 x 5 kg	60 Tage
<b>Fleisch-Salat-Grundsauce</b> Mayonnaise, Gewürzgurken	<b>333</b> <b>331</b>	1 x 3 kg 1 x 1 kg	18 Tage

## Friskäse und Brotaufstriche



### Erlesenes „Streich“ - Ensemble

Eigentlich ganz einfach, man nehme **edlen Doppelrahm-Frischkäse**, **marktfrische Kräuter und Gemüse**, verfeinere das Ganze mit **raffinierten Gewürzen** und verarbeite es mit höchster Sorgfalt zu einer gleich bleibend cremigen Konsistenz – fertig ist ein „**Streich**“ - **Erlebnis besonderer Art**.

Unser Angebot an Brotaufstrichen bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes. Ob leicht und feinwürzig, ob herzhaft und pikant, ob klassisch oder exotisch – bei allen Dahlhoff-Produkten rund um Friskäse und Brotaufstriche genießen Sie das Duo „**Qualität und Frische**“ in schmackhafter Form.

Friskäse	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Kräuter-Frischkäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kräuter	<b>621</b> <b>5621</b>	l x l kg l x 500 g	18 Tage
<b>Tomaten-Basilikum-Frischkäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Tomaten, Basilikum	<b>22102</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Schnittlauch-Frischkäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Schnittlauch	<b>22103</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Jalapeño-Frischkäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Jalapeños, Petersilie, Dill	<b>22110</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Rucola-Frischkäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Rucola, Schnittlauch	<b>22104</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Lachs-Frischkäsecreme</b> Zubereitung aus Friskäse (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Räucherlachs, Dill	<b>641</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Honig-Senf-Frischkäsecreme</b> Zubereitung aus Friskäse (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Honig, Rotisseur-Senf	<b>22108</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Wasabi-Frischkäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Meerrettich, Wasabi	<b>22113</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Peppadew®-Friskäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew® (Piquanté-Frucht)	<b>651</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Coco-Curry-Frischkäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kokosnuss, Peppadew®, Curry	<b>22111</b>	l x l kg	18 Tage
<b>Bärlauch-Frischkäsecreme</b> Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Bärlauch	<b>22107*</b>	l x l kg	18 Tage

\* Nur während der Bärlauch-Saison erhältlich (ca. von März bis Mai).

## Frischkäse

	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Pfifferling-Frischkäsecreme</b> Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilie	22117	1 x 1 kg	18 Tage
<b>Kürbis-Frischkäsecreme</b> Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kürbiswürfel	22116*	1 x 1 kg	18 Tage
<b>Orientalische Frischkäsecreme</b> Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sesam, Gewürze	22118	1 x 1 kg	18 Tage
<b>Mediterrane Frischkäsecreme</b> Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sahne, Oliven, marinierte Tomatenwürfel	671	1 x 1 kg	18 Tage

NEU

\* Nur während der Kürbis-Saison erhältlich (ca. von Mitte September bis Ende Dezember).

## Brotaufstriche

	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Brötchen-Creme</b> Dip-Creme, Kräuter, Gewürze	605 601	1 x 5 kg 1 x 1 kg	12 Tage
<b>Thunfisch-Aufstrich</b> 590 g feine Thunfisch-Creme aus „Echtem Bonito“- Thunfisch, Gurken, Zwiebeln	194	1 x 1 kg	8 Tage
<b>Lachs-Tatar</b> Gewürfelte Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 650 g Räucherlachs-Einwaage 260 g Räucherlachs-Einwaage	184 484***	1 x 1 kg 1 x 400 g	8 Tage
<b>Honig-Senf-Creme</b> Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf	112	1 x 1 kg	16 Tage
<b>Honig-Senf-Creme in Squeeze Flasche</b> Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf	72590	1 x 500 g	16 Tage
<b>Obazda</b> Brie, Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Butter, Sahne, Gewürze	22101 22401**	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Brotaufstrich Sinfonia d'Antipasti</b> Aufstrich mit Tomaten, Zucchini, roten Zwiebeln, Paprika, Karotten, Oliven, getrockneten Tomaten, Knoblauch	929	1 x 1 kg	14 Tage
<b>Pesto „Rosso“</b> Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen	73430	1 x 400 g	18 Tage

NEU



\*\* Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\*\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.



Honig-Senf-Frischkäsecreme



Coco-Curry-Frischkäsecreme



Wasabi-Frischkäsecreme



Jalapeño-Frischkäsecreme

## Antipasti



### Mit Liebe von Hand gemacht

Für die Herstellung unserer **mediterranen Köstlichkeiten** verwenden wir ausschließlich die **beste Rohware**. Es ist für uns zum Beispiel selbstverständlich, dass wir mit Piquanté-Früchten der Marke „Peppadew®“ arbeiten.

Das **Füllen der Produkte per Hand** gewährleistet eine **überzeugende Optik**. Das sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt einfach nach „mehr“. So kommt bei jedem Bissen richtig Urlaubsstimmung auf.

<b>Antipasti</b> aus eigener Herstellung	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Schwarze Oliven (geschwärzt)</b> Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	<b>911</b>	1 x 600 g	18 Tage
<b>Grüne Oliven „Jumbo“</b> Griechische „Super Mammut“-Oliven, mariniert, ohne Stein, mit Knoblauch	<b>913</b>	1 x 700 g	18 Tage
<b>Grüne Oliven</b> Griechische „Super Mammut“-Oliven, mariniert, gefüllt mit roter Paprikapaste	<b>924</b>	1 x 700 g	18 Tage
<b>Grüne Oliven mit Mandeln</b> Grüne Oliven, Mandeln, Pflanzenöl, Knoblauch	<b>928</b>	1 x 700 g	14 Tage
<b>Gemischte Oliven</b> Griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	<b>914</b> <b>414</b>	1 x 700 g 1 x 250 g	18 Tage
<b>Marinierte Tomaten</b> 600 g italienische Tomaten, getrocknet und eingelegt, würzige Marinade	<b>922</b>	1 x 1 kg	18 Tage
<b>Schafskäse „Korsischer Art“</b> 600 g Korsischer Schafskäse, Pflanzenöl	<b>919</b>	1 x 1 kg	18 Tage
<b>Arabischer Weizen-Salat</b> Bulgur, Pflanzenöl, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln	<b>910</b> <b>71910</b>	1 x 1 kg 4 x 175 g	10 Tage 21 Tage
<b>Bulgur-Linsen-Salat</b> Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Karotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig	<b>20118</b> <b>20818</b>	1 x 1 kg 4 x 175 g	10 Tage 21 Tage

<b>Antipasti</b> aus eigener Herstellung	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Auberginen auf Knoblauch-Joghurt</b> Joghurt, Knoblauch, gebratene Auberginen, rote Paprikawürfel	<b>20117</b> <b>4170</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage 8 Tage
<b>Pesto „Rosso“</b> Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen	<b>73430</b>	1 x 400 g	18 Tage
<b>Grüne Peperoni</b> Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Peperoni 300 g Einwaage gefüllte Peperoni	<b>915</b> <b>420</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
<b>Peppadew®</b> Piquanté-Frucht gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Piquanté-Frucht Peppadew® 300 g Piquanté-Frucht Peppadew®	<b>925</b> <b>415</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
<b>Tims Teufelchen</b> Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Paprika 300 g Einwaage gefüllte Paprika	<b>918</b> <b>418</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	18 Tage
<b>Gegrillte Paprika</b> Gegrillte rote und gelbe Paprika, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Paprika	<b>20527</b>	1 x 350 g	12 Tage
<b>Gegrillte Zucchini</b> Gegrillte Zucchini, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Zucchini	<b>20528</b>	1 x 350 g	12 Tage



Korsischer Schafskäse



Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

## Fisch und Meer



### Unsere nordischen Matjes-Spezialitäten

Schon beim Kauf der Rohware für eine ganze Fangsaison achten wir auf die richtige Größe und den für uns richtigen Fettgehalt, damit ein Endprodukt in Dahlhoff-Qualität entstehen kann.

Bei der Produktion verzichten wir bewusst auf den Einsatz von Maschinen. Alle Heringe werden **von Hand** einzeln aufgeklappt. Bereits hier erfolgt die erste Qualitätskontrolle. Entsprechen die Filets optisch und haptisch unseren hohen Qualitätsanforderungen? Erst danach legen wir die Filets in ein enzymatisches Reifebad. Diesen Vorgang bezeichnet man als „Einklatschen“.

**Mehrere Tage lassen wir nun den Heringen Zeit, um zum Matjes heranzureifen.** Danach ist wieder Detailarbeit angesagt. Jedes Filet wird schonend enthäutet und außerdem getrimmt. Somit behalten die Matjes ihren **typischen Silberschimmer und bestechen durch eine hervorragende Optik.** In der Weiterverarbeitung werden sie dann mit Kräutern, Gewürzen oder Dressings für die unterschiedlichsten Produkte veredelt.

Wir wissen, dass dies alles recht viel Zeit und somit auch etwas mehr Geld kostet. Aber wir wissen auch, dass wir nur so einwandfreie Ware produzieren können, die Ihnen einfach gut schmeckt.



Der überwiegende Teil unseres Sortiments ist **MSC-zertifiziert** (MSC-C-51846). Die darunter lizenzierte Rohware stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und **nachhaltige Fischerei** zertifiziert wurde. Entsprechende Produkte sind nachfolgend gekennzeichnet.

Matjes-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Bunter Matjes-Salat</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch 700 g Fisch-Einwaage 290 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b>  <b>168</b> <b>468*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Matjes-Sahne-Topf</b> 480 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, Äpfel, Zwiebeln, Joghurt, Sahne	<b>MSC</b>  <b>154</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Edle Matjes-Filets</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl 2.500 g / ca. 50 Stück 700 g / ca. 13 Stück 250 g / ca. 4 Stück	<b>MSC</b>  <b>767</b> <b>167</b> <b>467</b>	1 x 3,5 kg 1 x 1 kg 1 x 400 g	20 Tage
<b>Edle Matjes pur</b> <b>„Cuxhavener Art“</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, mit wenig Öl benetzt 500 g / ca. 10 Stück	<b>MSC</b>  <b>36412</b>	1 x 500 g	10 Tage

Matjes-Spezialitäten		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Aalrauch-Matjes „Smokie“</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl 2.500 g / ca. 50 Stück 700 g / ca. 13 Stück	MSC	750 250	1 x 3,5 kg 1 x 1 kg	20 Tage
<b>Matjes-Filet in Dill-Sauce</b> 450 g zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, Dill, Sahne	MSC	150	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Kräuter-Matjes-Filets</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl 650 g / ca. 12 Stück 250 g / ca. 4 Stück	MSC	196 496	1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
<b>Kräuter-Matjes-Happen</b> 650 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl	MSC	185	1 x 1 kg	14 Tage
<b>Sylter Matjes-Happen</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt 470 g Fisch-Einwaage 185 g Fisch-Einwaage	MSC	36108 36408*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Preiselbeer-Matjes-Happen</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren 700 g Fisch-Einwaage 280 g Fisch-Einwaage	MSC	36102 36402*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.



Kräuter-Matjes-Filets



Bunter Matjes-Salat



Preiselbeer-Matjes-Happen

## Fisch und Meer

Spezialitäten mit Hering		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Delikatess Herings-Salat, rot</b> Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken 450 g Fisch-Einwaage 180 g Fisch-Einwaage	MSC	165 465*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Delikatess Herings-Salat, weiß</b> 420 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, Äpfel, Sellerie, Zwiebeln	MSC	136	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Bremer Herings-Salat</b> 450 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Gewürzgurken, Sellerie	MSC	166	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Curry-Happen</b> 350 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Pfirsichwürfel, Kokosraspel, Curry	MSC	195	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Fietjes Heringstopf</b> 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt, Mayonnaise	MSC	160	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Hamburger Heringstopf</b> 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Gurken, Zwiebeln, Joghurt	MSC	158	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Göteborger Heringstopf</b> 430 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer	MSC	159	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Störtebekers Heringstopf</b> 480 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	MSC	38101	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Senf-Kräuter-Happen</b> Fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf 500 g Fisch-Einwaage 200 g Fisch-Einwaage	MSC	38105 38405*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Sahne-Herings-Filets</b> Zarte Herings-Filets, Sahne, Äpfel, Zwiebeln 2.000 g / ca. 38 - 42 Stück 1.500 g / ca. 30 Stück 400 g / ca. 10 Stück	MSC	561 261 161	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	10 Tage
<b>Sahne-Herings-Happen</b> 500 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	MSC	173	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Herings-Happen mit Zitronen-Minze</b> Fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze 500 g Fisch-Einwaage 200 g Fisch-Einwaage	MSC	38103 38403*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.

Spezialitäten mit Hering		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Dill-Happen</b> Zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill 600 g Fisch-Einwaage 240 g Fisch-Einwaage	MSC	163 463*	1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
<b>Friesentopf</b> 540 g fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Staudensellerie, rote Paprika, Zwiebeln, Joghurt, Sahne	MSC	38106	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Usedomer Fischerschmaus</b> Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Sahne 450 g Fisch-Einwaage und 140 g Garnelen-Einwaage 180 g Fisch-Einwaage und 55 g Garnelen-Einwaage	MSC asc	199 499*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Schweden-Happen</b> 600 g fein marinierte Kräuter-Happen, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter	MSC	164	1 x 1 kg	20 Tage
<b>Wikinger-Sild</b> 560 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig	MSC	188	1 x 1 kg	12 Tage
<b>Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce</b> 500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert		114 4140	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
<b>Gabelröllchen in Dill-Aufguss</b> Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert 600 g / ca. 35 - 40 Stück 350 g / ca. 23 Stück		140 440	1 x 1 kg 1 x 400 g	20 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.



Senf-Kräuter-Happen



Friesentopf



Herings-Happen mit Zitronen-Minze



Usedomer Fischerschmaus

## Fisch und Meer



### Meeresfrüchtespezialitäten

Bei der Auswahl unserer Garnelen, Gambas und Shrimps legen wir großen Wert auf Top-Qualität! Die Rohware stammt aus **kontrollierter Aqua-Kultur** und wird für uns **handverlesen**. Selbstverständlich ist unsere Ware **frei von Phosphaten und Zusatzstoffen**. Alle Garnelen und Shrimps sind komplett geschält und entdarmt. Sie bestechen durch ihre **Größe, den knackigen und festen Biss sowie durch ihren besonders delikaten Geschmack**.



Ein Teil unseres Sortiments ist **ASC-zertifiziert** (ASC-C-01911). Die Rohware in diesen Produkten stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für **verantwortungsvolle Aquakulturen** zertifiziert wurde. Gemeinsam können wir auf diese Weise dazu beitragen, die Aufzucht von Fischen und Meeresfrüchten aus ökologischer und sozialer Sicht nachhaltiger zu gestalten. Entsprechende Produkte sind nachfolgend gekennzeichnet.

Meeresfrüchte-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Lido di Mare</b> Oktopus, Garnelen, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	<b>42101</b> <b>42401*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Meeresfrüchte-Cocktail „Frutti di Mare“</b> Tintenfischringe, Garnelen, Muschelfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Porree	<b>157</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Frutti di Napoli</b> Garnelen, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	<b>42105</b> <b>42405*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Nordsee-Krabben-Salat</b> Nordsee-Krabben, Mayonnaise, Sahne 500 g Krabben-Einwaage 200 g Krabben-Einwaage	<b>169</b> <b>469</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Garnelen-Salat „Neptun“</b>  500 g Garnelen, Knoblauch, Cognacnote, Mayonnaise	<b>42145</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Garnelen-Salat „Island“</b>  350 g Garnelen, Joghurt, Gurke, Kräuter	<b>42135</b>	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Garnelen-Cocktail „Samoa“</b> Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	<b>42112</b> <b>42412*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Käptn's-Cocktail</b>  Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 320 g Garnelen-Einwaage 125 g Garnelen-Einwaage	<b>153</b> <b>453*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage

Meeresfrüchte-Spezialitäten		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Garnelen-Cocktail „Bombay“</b> 270 g Garnelen, Pfirsich, Ananas, Kokosraspel, Curry	asc	152	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Shrimps-Cocktail</b> 380 g Shrimps, Champignons, Apfelsinen, Staudensellerie	asc	179	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Gambas in Aioli</b> Garnelen, Knoblauch, Sahne 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	asc	172 472*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Dill-Sauce</b> Garnelen, Dill, Joghurt 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	asc	178 478*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Knoblauch-Kräuteröl</b> Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 700 g Garnelen-Einwaage 290 g Garnelen-Einwaage	asc	171 471*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Flusskrebs-Cocktail „Classic“</b> 280 g feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, Apfelsinen, Champignons, Staudensellerie, Gewürze		133	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“</b> Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 320 g Flusskrebsfleisch-Einwaage 130 g Flusskrebsfleisch-Einwaage		42107 42407*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Garnelen „Thai-Curry“</b> Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	asc	38707 42418*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Garnelen „Copacabana“</b> Garnelen, Paprika, Kokosnuss, Gewürze 300 g Garnelen-Einwaage 120 g Garnelen-Einwaage	asc	42124 42424*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Chili-Garnele</b> Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 450 g Garnelen-Einwaage 180 g Garnelen-Einwaage	asc	42119 42419*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
<b>Wakame-Salat</b> Marinierte See-Algen, Sesam		42150	1 x 1 kg	12 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.

## Fisch und Meer

Meeresfrüchte-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Gambas „Portland“</b> 350 g Garnelen, Äpfel, Johannisbeeren, Sahne, Portwein 	43120*	1 x 1 kg	10 Tage
<b>Flusskrebs-Cocktail „Columbus“</b> 300 g Flusskrebisfleisch, Weintrauben, geröstete Sonnenblumenkerne, Eierlikör	42123*	1 x 1 kg	10 Tage

\* Nur während des Weihnachtsgeschäftes erhältlich (von Mitte November bis Ende Dezember).

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Delikater Rollmops</b> Fein marinierte Herings-Filets, gerollt, mit Gewürzgurken gefüllt, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück 	145	1 x 3 kg	30 Tage
<b>Bremer Gabel-Rollis</b> Zarte Gabelrollmöpfe, Gewürzgurken, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 44 Stück 700 g Fisch-Einwaage / ca. 20 Stück 280 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	348 148 448	1 x 3 kg 1 x 1 kg 1 x 400 g	30 Tage
<b>Bismarckheringe</b> Zarte Herings-Filets, in Marinade 7.000 g Fisch-Einwaage / ca. 70 Stück 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück 700 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück 	983 383 183	1 x 10 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	30 Tage
<b>Gabelröllchen in Dill-Aufguss</b> Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert 600 g Fisch-Einwaage / ca. 35 - 40 Stück 350 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück	140 440	1 x 1 kg 1 x 400 g	30 Tage
<b>Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce</b> 500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert	114 4140	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage



Rollmops: der Klassiker



Bismarckheringe

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Delikater Bratrollmops</b> Zarte Bratrollmöpse, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück 500 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	MSC		
	381	1 x 3 kg	30 Tage
	181	1 x 1 kg	
<b>Brat-Filets</b> Zarte Herings-Filets, in Marinade 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück 250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück	MSC		
	191	1 x 1 kg	30 Tage
	491	1 x 400 g	
<b>Bratlinge</b> 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Bratheringe Bratheringe gefüllt mit einer Gewürz-Farce	MSC		
	192	1 x 1 kg	30 Tage
<b>Feine Brat-Happen</b> 700 g gebratene Herings-Happen, in Marinade	MSC		
	44100	1 x 1 kg	30 Tage
<b>Feiner Brathering</b> Gebratene Delikatess-Heringe in Marinade 2.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück			
	449	1 x 5 kg	30 Tage
	349	1 x 3 kg	
	649	1 x 1 kg	

Seelachs-Erzeugnis	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Alaska-Seelachs-Schnitzel</b> Alaska-Seelachs-Schnitzel, Pflanzenöl, Rauch 7.500 g Fisch-Einwaage 2.250 g Fisch-Einwaage 750 g Fisch-Einwaage	MSC		
	958	1 x 10 kg	60 Tage
	758	1 x 3 kg	
	658	1 x 1 kg	

Gelee-Artikel	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Hering in Gelee</b> 8 Portions-Stücke feiner Hering, mit Eischeibe	MSC		
	182	1 x 1 kg	20 Tage



Feiner Brathering



Brat Filets



Bratlinge

## Fisch und Meer



Fresh  
from  
Scotland

### Lachs – Geschmack bis zur letzten Scheibe

Die „Kinderstube“ unserer Lachs-Spezialitäten ist der Atlantik, wo die Lachse in der offenen See ausreichend Bewegung hatten und festes Muskelfleisch bilden konnten. Darum kommen unsere Lachse **ausschließlich aus schottischen Gewässern**.

Dieser Spitzenlachs wird **trocken gesalzen** und **über Buchenholz geräuchert**. Wir verlieren insgesamt durch Räuchern, Tiefen-Enthäutung, Parierung des Muskel-Dreiecks, der Bauchlappen und des Schwanzteils ca. 40 % der ursprünglichen Rohware. Dann sind wir jedoch sicher, dass auf Ihrem Buffet auch die letzte Scheibe genauso gut aussieht und schmeckt wie die erste.

Räucherlachs „De Luxe“	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Salmo Salar</b> Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, in Scheiben <b>vorgeschnitten</b>	<b>175</b> <b>174</b> <b>717</b>	1 x 1 kg 1 x 500 g 1 x 200 g	12 Tage

„Highlander“	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>mit feiner Rotholznote</b> Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>vorgeschnitten</b> , ohne Haut in Scheiben <b>vorgeschnitten</b> ganze Seite, <b>ungeschnitten</b> , mit Haut	<b>704</b> <b>713</b> <b>703</b>	0,8 - 1,3 kg 1 x 200 g 0,8 - 1,3 kg	12 Tage

Cuxhavener Traditionslachs	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>auf Buchenholz geräuchert</b> Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>vorgeschnitten</b> , ohne Haut	<b>702</b>	0,8 - 1,3 kg	12 Tage



Räucherlachs „De Luxe“



„Highlander“-Lachs

Graved Lachs	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Mit delikater Dillnote</b> Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, abgerundete Kräuter-Note, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, <b>vorgeschnitten</b> , ohne Haut	<b>708</b>	0,8 - 1,3 kg	10 Tage

Lachs-Spezialität	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Lachs-Tatar</b> Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 650 g Räucherlachs-Einwaage 260 g Räucherlachs-Einwaage	<b>184</b> <b>484*</b>	1 x 1 kg 1 x 400 g	8 Tage

\* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 2 Tagen Vorlauf bestellen.



Graved Lachs

## Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Geflügel-Salat</b> 400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise	417	1 x 400 g	10 Tage
<b>Gemischte Oliven</b> 250 g griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	414	1 x 250 g	18 Tage
<b>Grüne Peperoni</b> Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 300 g Einwaage gefüllte Peperoni	420	1 x 400 g	14 Tage
<b>Tims Teufelchen</b> Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 300 g Einwaage gefüllte Paprika	418	1 x 400 g	18 Tage
<b>Peppadew®</b> 300 g Piquanté-Frucht Peppadew®, gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl	415	1 x 400 g	14 Tage
<b>Auberginen auf Knoblauch-Joghurt</b> Joghurt, Knoblauch, gebratene Auberginen, rote Paprikawürfel	4170	1 x 400 g	8 Tage
<b>Edle Matjes-Filets</b> <span style="float: right; color: blue;">MSC</span> Zarte Matjes-Filets, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl 250 g / ca. 4 Stück	467	1 x 400 g	20 Tage
<b>Kräuter-Matjes-Filets</b> <span style="float: right; color: blue;">MSC</span> Zarte Matjes-Filets, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, in Pflanzenöl 250 g / ca. 4 Stück	496	1 x 400 g	14 Tage
<b>Brat-Filets</b> <span style="float: right; color: blue;">MSC</span> Zarte Herings-Filets in Marinade 250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück	491	1 x 400 g	30 Tage
<b>Bremer Gabel-Rollis</b> Zarte Gabelrollmöpfe, Gewürzgurken, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 280 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	448	1 x 400 g	30 Tage
<b>Tessiner Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Paprika, Porree, Tomaten, Äpfel, Kräuter, Joghurt	423	1 x 400 g	10 Tage



Gemischte Oliven



Tims Teufelchen



Grüne Peperoni



Peppadew®

Produkte in der 400 g-Schale		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Pollo di Tonnato</b> Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern		<b>14428</b>	l x 400 g	12 Tage
<b>Obazda</b> Brie, Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Butter, Sahne, Gewürze		<b>22401*</b>	l x 400 g	10 Tage
<b>Preiselbeer-Matjes-Happen</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren 280 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b>	<b>36402</b>	l x 400 g	12 Tage
<b>Herings-Happen mit Zitronen-Minze</b> Fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze 200 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b>	<b>38403</b>	l x 400 g	12 Tage
<b>Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“</b> Feinstes Louisiana-Flusskrebisfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 130 g Flusskrebisfleisch-Einwaage		<b>42407</b>	l x 400 g	10 Tage
<b>Senf-Kräuter Happen</b> Fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf 200 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b>	<b>38405</b>	l x 400 g	12 Tage
<b>Sylter Matjes-Happen</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt 185 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b>	<b>36408</b>	l x 400 g	10 Tage
<b>Pesto „Rosso“</b> Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen		<b>73430</b>	l x 400 g	18 Tage
<b>Bunter Matjes-Salat</b> Zarte Matjes-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch 290 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b>	<b>468</b>	l x 400 g	10 Tage
<b>Delikatess Herings-Salat, rot</b> Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken 180 g Fisch-Einwaage	<b>MSC</b>	<b>465</b>	l x 400 g	12 Tage

Bitte alle 400 g Gebinde auf dieser Seite mit mindestens 48 Stunden Vorlauf bestellen.

\* Der Artikel kann nur in dem Liefergebiet unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg bezogen werden.

## Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Dill-Happen</b> Zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill 240 g Fisch-Einwaage	MSC	463	1 x 400 g	18 Tage
<b>Usedomer Fischerschmaus</b> Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Sahne 180 g Fisch-Einwaage und 55 g Garnelen-Einwaage	MSC asc	499	1 x 400 g	12 Tage
<b>Lido di Mare</b> Oktopus, Garnelen, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter		42401	1 x 400 g	10 Tage
<b>Frutti di Napoli</b> Garnelen, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill		42405	1 x 400 g	10 Tage
<b>Garnelen-Cocktail „Samoa“</b> Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry 200 g Garnelen-Einwaage		42412	1 x 400 g	10 Tage
<b>Käptn's-Cocktail</b> Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 125 g Garnelen-Einwaage	asc	453	1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Aioli</b> Garnelen, Knoblauch, Sahne 200 g Garnelen-Einwaage	asc	472	1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Dill-Sauce</b> Garnelen, Dill, Joghurt 200 g Garnelen-Einwaage	asc	478	1 x 400 g	10 Tage
<b>Gambas in Knoblauch-Kräuteröl</b> Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 290 g Garnelen-Einwaage	asc	471	1 x 400 g	10 Tage
<b>Garnelen „Thai-Curry“</b> Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze 200 g Garnelen-Einwaage	asc	42418	1 x 400 g	10 Tage
<b>Chili-Garnele</b> Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 180 g Garnelen-Einwaage	asc	42419	1 x 400 g	10 Tage
<b>Lachs-Tatar</b> Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 260 g Räucherlachs-Einwaage		484	1 x 400 g	8 Tage

Bitte alle 400 g Gebinde auf dieser Seite mit mindestens 48 Stunden Vorlauf bestellen.

Produkte in der 500 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
<b>Edle Matjes pur „Cuxhavener Art“</b> Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, mit wenig Öl benetzt 500 g / ca. 10 Stück	 <b>36412</b>	1 x 500 g	10 Tage
<b>Kräuter-Frischkäsecreme</b> Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kräuter	<b>5621</b>	1 x 500 g	18 Tage
<b>Rheinischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	<b>12808</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat „Tegernseer Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Schnittlauch	 <b>12307*</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Kartoffel-Salat „Schwäbische Art“</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	<b>12301**</b>	4 x 500 g	21 Tage
<b>Fränkischer Kartoffel-Salat</b> Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	<b>13407*</b>	4 x 500 g	23 Tage

\* Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen.

\*\* Der Artikel kann nur in den Liefergebieten Bayern und Baden-Württemberg bezogen werden.

<b>Verkaufsförderungsmaterial, weiß / schwarz</b>	<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Bestelleinheit</b>
<b>Thekenschale weiß, groß</b> <b>Thekenschale schwarz, groß</b>	<b>1362</b> <b>1376</b>	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
<b>Thekenschale weiß, klein</b> <b>Thekenschale schwarz, klein</b>	<b>1360</b> <b>1380</b>	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
<b>Schaleneinsatz weiß</b> <b>Schaleneinsatz schwarz</b>	<b>1364</b> <b>1384</b>	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
<b>Salatlöffel weiß</b> <b>Salatlöffel schwarz</b>	<b>1300</b> <b>1312</b>	1 x 6 Stück 1 x 6 Stück
<b>Frischkäseschaber weiß</b> <b>Frischkäseschaber schwarz</b>	<b>1315</b> <b>1320</b>	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
<b>Fisch-Zange weiß</b>	<b>1502</b>	1 Stück
<b>Universalpreisschildhalter weiß</b> <b>Universalpreisschildhalter schwarz</b>	<b>1506</b> <b>1510</b>	10 Stück im Beutel 10 Stück im Beutel
<b>Preisschildhalter weiß</b> <b>Preisschildhalter schwarz</b>	<b>1301</b> <b>1307</b>	1 x 1 Stück 1 x 1 Stück
<b>Preisauflkleber weiß</b>		1 x 2 Bögen

## Anwendungsbeispiel



## Weiße Schalen



Schale weiß, groß  
42 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



Schale weiß, klein  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



Schaleneinsatz weiß  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 3,4 cm (H)



Schalensystem weiß,  
komplett

## Schwarze Schalen



Schale schwarz, groß  
42 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)



Schale schwarz, klein  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 6,4 cm (H)

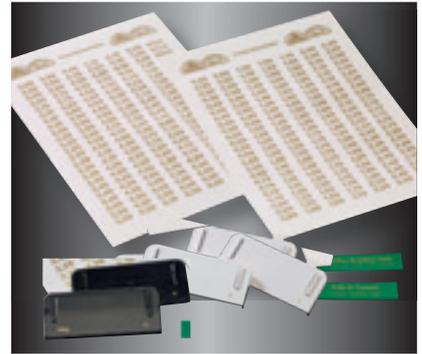


Schaleneinsatz schwarz  
21 cm (L) x 19 cm (B) x 3,4 cm (H)



Schalensystem schwarz,  
komplett

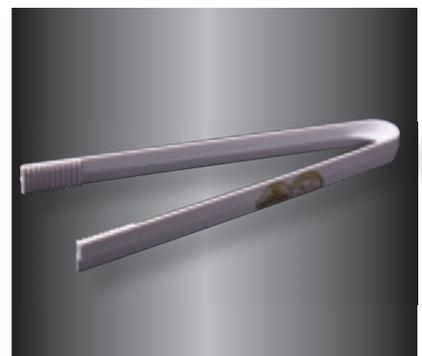
## Sonstiges Zubehör



Zubehör weiß / schwarz



Löffel + Messer  
weiß / schwarz



Fisch-Zange



Universalpreisschildhalter  
weiß /schwarz



## Dahlhoff Feinkost GmbH

### **Stammhaus Haltern am See**

Annabergstraße 150  
45721 Haltern am See  
Tel. +49 (0) 23 64 • 93 88-0  
Fax +49 (0) 23 64 • 93 88-38

### **Betrieb Bayern**

**Kartoffelsalate,  
Bayrische Spezialitäten**  
Robert-Bosch-Straße 15  
85235 Odelzhausen  
Tel. +49 (0) 81 34 • 555 44-0  
Fax +49 (0) 81 34 • 555 44-38

### **Betrieb Cuxhafen**

**Fisch- & Feinkostproduktion**  
Neufelder Straße 16  
27472 Cuxhaven  
Tel. +49 (0) 47 21 • 79 66-0  
Fax +49 (0) 47 21 • 79 66-66

Geschäftsführer: Alfons A. Dahlhoff, Peter Halder

USt.-IdNr.: DE 170869876

Sitz der Gesellschaft: Haltern am See

Registergericht: Gelsenkirchen HRB 6070

## Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Die Lieferungen erfolgen zu den nachstehenden Bedingungen. Der Käufer erkennt diese mit Auftragserteilung als allein bindend an. Nebenabreden oder Abweichungen von diesen Bestimmungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
2. Alle Angebote sind freibleibend. Die Preisliste wendet sich ausschließlich an Gewerbetreibende. Alle Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.
3. Es gelten die am Tage der Lieferung, lt. Preisliste, gültigen Preise zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
4. Jede Lieferung ist sogleich bei Annahme auf Gewicht, Inhalt und Beschaffenheit zu prüfen. Beanstandungen müssen uns unverzüglich am gleichen Tag mitgeteilt werden.
5. Die Zahlung hat netto Kasse innerhalb 10 Tagen nach Rechnungsstellung zu erfolgen.
6. Die Ware bleibt gem. § 455 BGB bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
7. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Seiten Haltern am See.
8. Wenn als Zahlungsweg zwischen Käufer und Verkäufer das SEPA-Lastschriftverfahren vereinbart wurde, verpflichtet sich der Käufer, das dazu notwendige Mandat zu erteilen und für eine ausreichende Deckung des Kontos bei Fälligkeit zu sorgen. Die Frist für die Vorabankündigung (Prenotification) wird auf einen Tag verkürzt
9. Sollten einzelne der vorstehenden Bestimmungen teilweise unwirksam sein oder werden, bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.
10. Jeder Kunde verpflichtet sich, beim Käufer eine E-Mail-Adresse zu hinterlegen und Änderungen der E-Mail-Adressen unverzüglich mitzuteilen. Der Verkäufer wird diese E-Mail-Adresse, sofern der Käufer dies wünscht, ausschließlich zum Zwecke der Aktualisierung von Produktspezifikationen und Allergenen verwenden. Käufer, die trotz Aufforderung keine E-Mail-Adresse beim Verkäufer hinterlegen, können ihrerseits gegen den Verkäufer keine Ansprüche aus der Verletzung der Pflichten aus der LMIV geltend machen, sofern diese nicht auch entstanden wären, wenn der Käufer eine E-Mail-Adresse beim Verkäufer hinterlegt hätte.