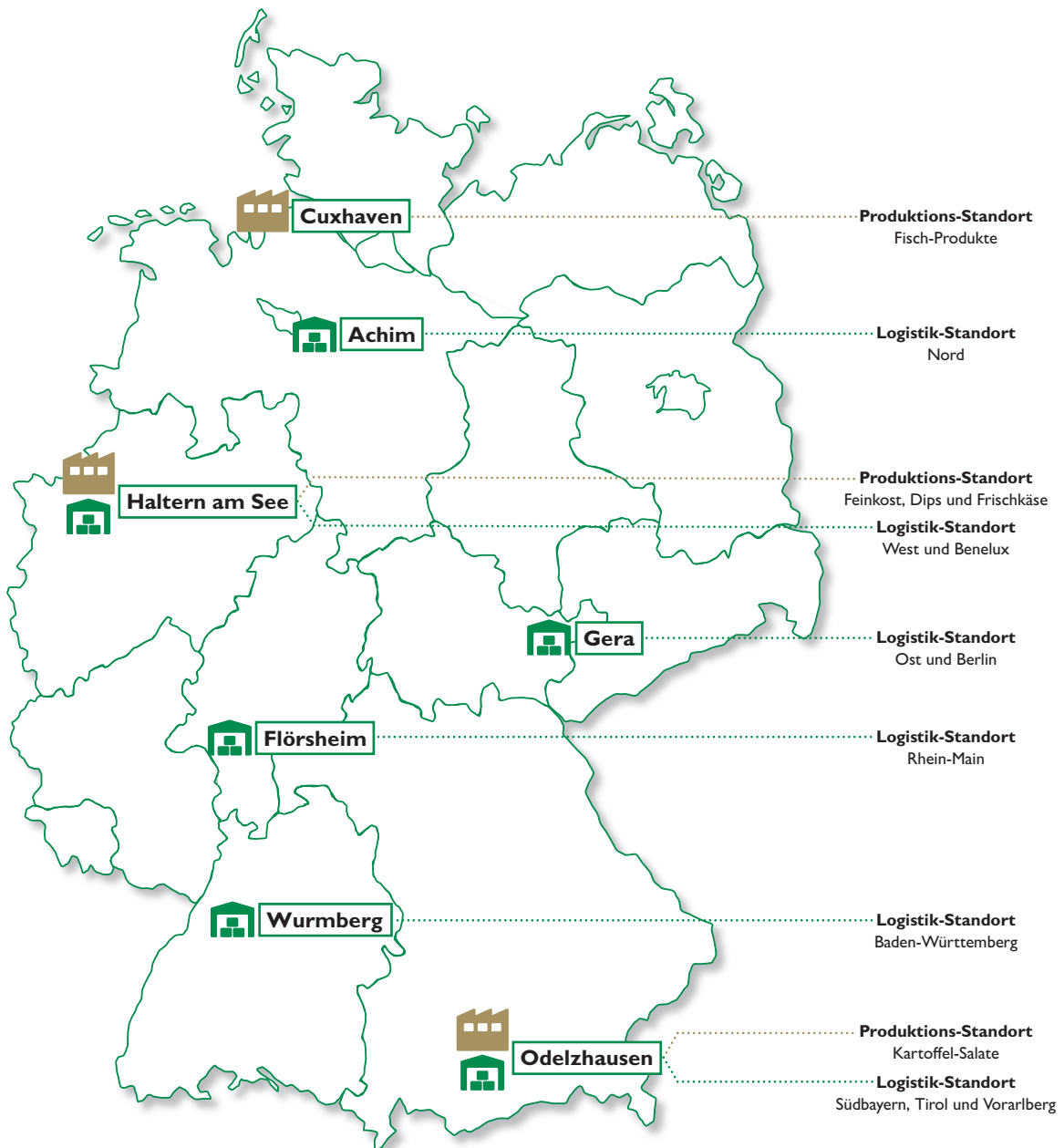




Sortimentsliste

Stand 01.03.2025





Über die Dahlhoff Feinkost GmbH

Wir sind ein mittelständisches, unabhängiges Familien-Unternehmen. Unser Stammhaus befindet sich in Haltern am See, 40 km südlich von Münster. Wir produzieren ausschließlich an deutschen Standorten und alle Betriebe und Lager befinden sich im eigenen Besitz.

„Die Qualität jedes einzelnen Produktes steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns – dem ist alles andere unterzuordnen.“ (Alfons A. Dahlhoff)

Nach diesem Leitsatz werden in der Dahlhoff Feinkost GmbH seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1987 Premium-Feinkostartikel mit viel handwerklichem Geschick und zeitlichem Aufwand hergestellt. Diese bewusst gewählte traditionelle Ausrichtung stellt sicher, dass wir die Alternative zu den Mengen-Produkten sind, die sich über den Preis profilieren.

Unsere konsequente Durchsetzung dieser Unternehmens-Philosophie beginnt schon mit dem Einkauf. Mit den wichtigsten Rohstoff-Lieferanten, die unsere hohen Standards erfüllen, arbeiten wir seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammen. Dies ist der erste wesentliche Baustein zur Erreichung unserer Qualitätsstandards.

Der wichtigste Teil, der die Erreichung unserer Ziele garantiert, sind jedoch unsere Mitarbeiter. In unseren Produktions-Betrieben arbeiten viele langjährige Mitarbeiter mit Zugehörigkeiten von bis zu 30 Jahren. Unsere Qualitäts-Philosophie wird so auf diesem Wege an alle neuen Mitarbeiter weitergegeben. Wir bilden selbst aus und können unsere Führungspositionen häufig aus eigenen Reihen besetzen. Die Kontinuität unseres Qualitäts-Gedankens wird auch durch die Aufteilung der großen Bereiche Fisch und Kartoffeln in die separaten Betriebe Cuxhaven und Odelzhausen und der große Feinkost-Salat-Bereich am Stammhaus in Haltern dauerhaft gesichert. Die drei Produktions-Betriebe sind seit vielen Jahren „IFS-Higher Level“ zertifiziert und werden jeweils von einer QS-Abteilung unterstützt und kontrolliert.

In unserem Betrieb in Cuxhaven

an der Nordseeküste veredeln wir mit jahrzehntelangem Know-how die Seafood-Rohware zu hochklassiger Fisch-Feinkost. Erfahrene Mitarbeiter räuchern

dort unsere Lachs-Spezialitäten, die wir traditionell verarbeiten. Dabei akzeptieren wir den Gewichtsverlust durch die Tiefenenthäutung, die Trockensalzung und die Räucherung. Danach wird jeder Lachs händisch getrimmt und das Muskel-Dreieck herausgeschnitten. Das alles kostet neben dem Zeitaufwand auch einen Gewichtsverlust, aber der Geschmack ist es uns wert.

Auch dem Matjes-Hering geben wir die nötige Zeit der Reifung, um den bestmöglichen Geschmack zu erreichen. Alle unsere Brat-Artikel werden in einer milden Marinade eingelegt.

Für die Meeresfrüchte-Salate kaufen wir weltweit hochwertigste Rohwaren. So setzen wir für ausgewählte Salate „Black Tiger-Garnelen“ ein.

Der Betrieb in Haltern

stellt alle Kraut-Salate her und bezieht diesen wichtigen Rohstoff Weißkraut seit Jahren von den gleichen Anbau-Betrieben in Schleswig-Holstein, die unsere hohen Qualitäts-Vorgaben verlässlich erfüllen. Die Weißkraut-Köpfe werden in unserem Betrieb geputzt und geschnitten und danach zu unterschiedlichen Kraut-Salaten für Nord- und Süddeutschland verarbeitet. Neben den pastösen Produkten wie Dips und Frischkäse werden in Haltern auch alle Feinkost-Produkte, außer den Fisch- und Kartoffel-Salaten, hergestellt.

Der Betrieb Haltern ist gleichzeitig das zentrale Logistik-Zentrum für die kommissionierte Verteilung der hergestellten Artikel aus den Betrieben Cuxhaven und Haltern und auch für die Versorgung unserer Außen-Lager.

Der Betrieb in Odelzhausen

stellt alle Kartoffel-Salate für die nationale Belieferung her, wobei der Schwerpunkt der Verkäufe in Bayern liegt. Die Kartoffeln bekommen wir direkt „vom Feld“ von bayerischen Erzeuger-Genossenschaften geliefert, die unter dem Siegel „Geprüfte Qualität aus Bayern“ seit unserem Start in Bayern ebenfalls verlässliche Partner sind. Weil wir die Rohware mit Dampf schälen und garen, erreichen wir den optimalen Geschmack der Kartoffel, denn dadurch bleiben die Mineralien erhalten. Der Aufwand ist zwar hoch, aber das Ergebnis rechtfertigt ihn.

Aus Liebe zum Geschmack

Neben dem Hauptprodukt Kartoffel-Salat stellen wir dort auch die bayerischen Spezialitäten wie Obazda und Wurstsalat her, für die es inzwischen auch im Norden Kunden gibt.

Der Verkauf-Innendienst

Sämtliche Bestellungen laufen in Haltern beim Verkauf-Innendienst zusammen. Unsere Mitarbeiter betreuen jeweils ein Verkaufsgebiet und kümmern sich um die Anliegen und Bestellungen der Kunden. Täglich um 12 Uhr ist Annahmeschluss für Aufträge, damit anschließend die Zusammenstellung der Kommissionen und Touren erfolgen kann.

Die Logistik

Weil wir sicherstellen möchten, dass wir die Kontrolle über unsere Produkte bis zum Kunden behalten, haben wir eine eigene Logistik. Damit sind wir unabhängig und nur so ist es uns möglich, eine Belieferung von heute auf morgen zu ermöglichen.

Da die Lager die kommissionierte Ware ca. gegen Mitternacht erhalten, können unsere eigenen Fahrer die Auslieferung in der Nacht vornehmen. Dieses „alles aus einer Hand“ ist anstrengend und wird durch den Kraftfahrermangel und die Verkehrsdichte zunehmend schwieriger. Auch die sich häufenden bürokratischen Vorschriften machen es nicht einfacher.

Damit diese geschilderten Abläufe funktionieren, sind wir, beginnend bei der Produktion, der Auftragsannahme, der Kommissionierung und der Logistik, von Sonntagnacht bis Freitagnacht 24 Stunden durchgehend beschäftigt. Nur der kaufmännische Teil kann zu normalen Zeiten arbeiten.

Die aufgeführten Punkte sind die Basis dafür, dass wir Ihnen 365 Tage im Jahr die „Dahlhoff Frische- & Geschmacksgarantie“ versprechen können.

Bitte unterstützen Sie uns dabei und bestellen Sie rechtzeitig bis 12 Uhr, damit wir Sie komplett und pünktlich beliefern können.

Dafür schon jetzt ein herzliches Dankeschön

Ihr DAHLHOFF - Frische-Team





Inhaltsverzeichnis

Über uns	Seite 2
Inhaltsverzeichnis	Seite 3
■ Feinkost-Salate	
Kartoffel-Salate	Seite 4 / 5
Kraut-Salate	Seite 6
Nudel-Salate	Seite 6
Rohkost- und Gemüse-Salate	Seite 7 / 8
Pilz-Salat	Seite 8
Salate mit Käse und Eiern	Seite 8
Fleisch-Salate	Seite 9
Geflügel-Salate	Seite 9
■ Dips und Tzatziki	Seite 10
■ Saucen und Dressings	Seite 11
Remouladen	Seite 11
Mayonnaisen	Seite 11
■ Frischkäse und Brotaufstriche	
Frischkäse	Seite 12 / 13
Brotaufstriche	Seite 13
■ Antipasti	Seite 14 / 15
■ Fisch und Meer	
Matjes-Spezialitäten	Seite 16 / 17
Spezialitäten mit Hering	Seite 18 / 19
Meeresfrüchte-Spezialitäten	Seite 20 / 21
Marinaden	Seite 22 / 23
Seelachs-Erzeugnis	Seite 23
Lachs-Spezialitäten	Seite 24 / 25
■ Sonstiges	
Verkaufsförderungsmaterial/ Anwendungsbeispiel	Seite 26 / 27
Lieferungs- und Zahlungs- bedingungen	Seite 28

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
Kartoffel-Salat Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	507 107	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
Pellkartoffel-Salat Handgeschälte Kartoffeln, Eier, Gurken, Zwiebeln, Mayonnaise	537 137	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
Speck-Kartoffel-Salat Kartoffeln, Räucherspeck, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl	527 127	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
Frankfurter Kartoffel-Salat Kartoffeln, Zwiebeln, Schnittlauch, Essig, Pflanzenöl	549 149	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
Tessiner Kartoffel-Salat Kartoffeln, Paprika, Porree, Tomaten, Äpfel, Kräuter, Joghurt	523 123 423***	l x 5 kg l x 1 kg l x 400 g	10 Tage
Kartoffel-Salat „Bad Tölzer Art“ Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, frischer Schnittlauch	 12503 12103	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
Original Bayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	 801205*	l x 5 kg	10 Tage
Original Bayerischer Kartoffel-Salat mit Gurke Kartoffeln, Gurke, Essig, Pflanzenöl	 12510* 12110**	l x 5 kg l x 1 kg	10 Tage
Odelzhausener Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	 801010*	l x 5 kg	10 Tage

* **Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).**

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

*** **Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).**



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.

Kartoffel-Salate mit Konservierungsstoffen	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Rheinischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	12508	1 x 5 kg	21 Tage
Kartoffel-Salat Kartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise	12808	4 x 500 g	21 Tage
Bayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	 801105 801101 www.gq-bayern.de	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
Kartoffel-Salat „Tegernseer Art“ Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Schnittlauch	 12507 12307* www.gq-bayern.de	1 x 5 kg 4 x 500 g	21 Tage
NEU Oberbayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	 12302 www.gq-bayern.de	4 x 500 g	21 Tage
Kartoffel-Salat „Schwäbische Art“ Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon	12501 12101 12301**	1 x 5 kg 1 x 1 kg 4 x 500 g	21 Tage 21 Tage 21 Tage
Grill-Kartoffel-Salat Kartoffeln, Schnittlauch, Gurke, Mayonnaise, Marinade	12512 12112	1 x 5 kg 1 x 1 kg	14 Tage
Fränkischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl	13407*	4 x 500 g	23 Tage

* **Außerhalb des Liefergebietes unserer „Abgangslager“ in Odelzhausen oder Wurmberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).**

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

Feinkost-Salate

Kraut-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Kraut-Salat Weißkohl, Paprika, Zwiebeln, klares Dressing	501 101 061	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	21 Tage
Apfel-Rotkraut-Salat Rotkraut, Apfelwürfel, Zwiebeln, klares Dressing	539 139	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
Apfel-Rotkraut-Salat Pur Rotkraut, Apfelwürfel, Zwiebeln – ohne Dressing	10508 10108	1 x 5 kg 1 x 700 g	21 Tage
Sahne-Kraut-Salat Weißkohl, Zwiebeln, Sahne	106	1 x 1 kg	10 Tage
Party-Salat Weißkohl, Ananas, Karotten, Joghurt, Sahne	505 105	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Coleslaw-Salat Weißkohl, Karottenstreifen, Sahnejoghurt	10605 10601	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Kraut-Salat pur „Holsteiner Art“ Weißkohl, Paprika, Zwiebeln - ohne Dressing	10507 10107	1 x 5 kg 1 x 700 g	21 Tage
Bayerischer Gastro-Kraut-Salat mit Speck Weißkohl, Räucherspeck, klares Dressing mit Konservierungsstoffen	801305**	1 x 5 kg	21 Tage
Bayerischer Gastro-Kraut-Salat Weißkohl, klares Dressing	801405**	1 x 5 kg	21 Tage

* *Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg, bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

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

Nudel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Westfälischer Nudel-Salat Spaghetti, Fleischbrät, Erbsen, Mayonnaise	162	1 x 1 kg	10 Tage
Walliser Nudel-Salat Radiatori-Nudeln, Champignons, Fleischbrät, Gurken, Paprika, Erbsen, Mayonnaise	110	1 x 1 kg	10 Tage
Pasta „maritim“ Grüne Wellenbandnudeln, Garnelen, Tomaten, Mayonnaise	120	1 x 1 kg	9 Tage
Nudel-Salat „Capri“ Mini Penne, gegrillter Gemüsemix, klares Dressing	11105	1 x 800 g	10 Tage

NEUE
REZEPTUR

asc



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
Farmer-Salat Karotten, Sellerie, Porree, Joghurt	122	1 x 1 kg	10 Tage
Broccoli-Salat Broccoli, Kochschinken, Äpfel, Mais, Paprika, Sahne	109	1 x 1 kg	9 Tage
Frühlings-Salat Kochschinken, Mais, Ananas, Sellerie, Porree, Eier, Zwiebeln, Sahne	129	1 x 1 kg	10 Tage
Feiner Gurken-Salat Gurken, Zwiebeln, Joghurt	135	1 x 1 kg	9 Tage
Waldorf-Salat Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüsse, Mandarinen, Mandeln, Sahne	118	1 x 1 kg	10 Tage
Puszta-Salat Paprika, Weißkohl, Zwiebeln, Kidneybohnen, Essig, klares Dressing	102	1 x 1 kg	18 Tage
Bunter Garten-Salat Karotten, Weißkraut, rote und grüne Paprika, Essig, klares Dressing	589 189	1 x 5 kg 1 x 1 kg	21 Tage
Rettich-Salat Rettich, Schnittlauch, Sahne	111	1 x 1 kg	10 Tage
Bohnen-Mais-Salat mit Hirtenkäse Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	17104	1 x 1 kg	12 Tage
Hirten-Salat Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	119	1 x 1 kg	12 Tage
Griechischer Bauern-Salat Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	17100	1 x 1 kg	10 Tage

Feinkost-Salate

Rohkost- u. Gemüse-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Arabischer Weizen-Salat Bulgur, Pflanzenöl, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln	910	1 x 1 kg	10 Tage
Bulgur-Linsen-Salat Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Karotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig	20118	1 x 1 kg	10 Tage

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

Salate mit Käse und Eiern	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Schweizer-Käse-Salat Schweizer Käse, Spargel, Ananas, Paprika	131	1 x 1 kg	10 Tage
Eier-Salat „Princess“ Eier, Kräuter, Mayonnaise	138	1 x 1 kg	12 Tage
Bohnen-Mais-Salat mit Hirtenkäse Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Weißkäsewürfel, klares Dressing	17104	1 x 1 kg	12 Tage
Hirten-Salat Weißkäsewürfel, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven (geschwärzt), klares Dressing	119	1 x 1 kg	12 Tage
Griechischer Bauern-Salat Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	17100	1 x 1 kg	10 Tage



Pfälzer Pilz-Salat



Geflügel-Salat



Schweizer-Käse-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
Delikatess Fleisch-Salat 450 g Lyoner per kg, Gurken, Mayonnaise, Gewürze	508 108	l x 5 kg l x l kg	12 Tage
Ochsenmaul-Salat 600 g fein geschnittenes Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln, Madeira, klares Dressing	115	l x l kg	12 Tage
Bayerischer Wurst-Salat Regensburger, Cornichons, rote Zwiebeln, Essig, Öl	15501* 15101	l x 5 kg l x l kg	10 Tage
Wurst-Salat „Tiroler Art“ Herzhaftes Fleischbrät und Käsestifte in einem würzigen Essig-Öl-Dressing	15106	l x l kg	18 Tage

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

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).

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
Tzatziki Quark, Gurken, Knoblauch	116 016	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
Knoblauch-Creme-Dip Dip-Creme, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch	526 126 026	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
Kartoffel-Creme-Dip Dip-Creme, Zwiebeln, Gurken, Kräuter	146 046	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
Italia-Creme-Dip Dip-Creme, Paprikamark, Zwiebeln, Schnittlauch	19102 19802	1 x 1 kg 6 x 250 g	18 Tage
Aioli-Creme Pflanzenöl, Quark, Knoblauch	19111 19811	1 x 1 kg 6 x 250 g	30 Tage
Kräuter-Aioli Pflanzenöl, Quark, Knoblauch, Kräuter	19814	6 x 250 g	30 Tage
Jalapeño-Creme-Dip Dip-Creme mit Jalapeño und Knoblauch	036	6 x 250 g	30 Tage

Hinweis: Zur Herstellung unserer Dips wird ausschließlich pasteurisiertes Ei verwendet.



Italia-Creme-Dip

Saucen und Dressings

Saucen und Dressings	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Hausfrauen-Sauce Joghurt, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	543 143	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Goethes Grüne Sauce Eier, Joghurt, Kräuter	593 193	1 x 5 kg 1 x 1 kg	10 Tage

Remouladen	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Remouladen-Creme mit Kräutern Remouladen-Creme, Kräuter	305 301	1 x 5 kg 1 x 1 kg	12 Tage
Backfisch-Remouladen-Creme Remouladen-Creme, Kräuter	661	1 x 1 kg	10 Tage
Remouladen-Creme mit Ei Remouladen-Creme, Eier, Kräuter	611	1 x 1 kg	10 Tage

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

Frischkäse und Brotaufstriche



Erlesenes „Streich“ - Ensemble

Eigentlich ganz einfach, man nehme **Frischkäsezubereitung**, **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 Frischkäse und Brotaufstriche genießen Sie das Duo „**Qualität und Frische**“ in schmackhafter Form.

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

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

Frischkäse	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Pfifferling-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilie	22117	l x l kg	18 Tage
Kürbis-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kürbiswürfel	22116*	l x l kg	18 Tage
Orientalische Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sesam, Gewürze	22118	l x l kg	18 Tage
Mediterrane Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sahne, Oliven, marinierte Tomatenwürfel	671	l x l kg	18 Tage
Dattel-Chili-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Datteln, Chili	22127	l x l kg	18 Tage

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

Brotaufstriche	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Brötchen-Creme Dip-Creme, Kräuter, Gewürze	605 601	l x 5 kg l x l kg	10 Tage
Basilikum-Creme Eine mit frischem Basilikum verfeinerte Creme	19104	l x l kg	14 Tage
Thunfisch-Aufstrich 590 g feine Thunfisch-Creme aus „Echtem Bonito“- Thunfisch, Gurken, Zwiebeln	194	l x l kg	8 Tage
Lachs-Tatar Gewürfelte Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 650 g Räucherlachs-Einwaage 260 g Räucherlachs-Einwaage	184 484***	l x l kg l x 400 g	8 Tage
Honig-Senf-Creme Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf	112	l x l kg	16 Tage
Honig-Senf-Creme in Squeeze Flasche Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf	72590	l x 500 g	16 Tage
Obazda Brie, Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Butter, Sahne, Gewürze	22501** 22301** 22101 22401***	l x 5 kg l x 3 kg l x l kg l x 400 g	9 Tage 9 Tage 9 Tage 9 Tage
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmigiano Reggiano g.U. und Gewürzen	73430	l x 400 g	14 Tage



** *Außerhalb des Liefergebietes Bayern + Baden-Württemberg bitte mit 3 Arbeitstagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

*** *Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).*

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.

Antipasti aus eigener Herstellung	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Oliven (geschwärzt) Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	911	1 x 600 g	14 Tage
Grüne Oliven „Jumbo“ Griechische „Super Mammut“-Oliven, mariniert, ohne Stein, mit Knoblauch	913	1 x 700 g	18 Tage
Gemischte Oliven Griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	914	1 x 700 g	14 Tage
Marinierte Tomaten 600 g Tomaten, getrocknet und eingelegt, würzige Marinade	922	1 x 1 kg	18 Tage
Schafskäse „Korsischer Art“ 600 g Schafskäse, Pflanzenöl	919	1 x 1 kg	18 Tage



Gemischte Oliven



Marinierte Tomaten



Schafskäse „Korsischer Art“

Antipasti aus eigener Herstellung	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Auberginen auf Knoblauch-Joghurt Joghurt, Knoblauch, gebratene Auberginen, rote Paprikawürfel	20117 4170*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage 8 Tage
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmigiano Reggiano g.U. und Gewürzen	73430*	1 x 400 g	14 Tage
Grüne Peperoni Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Peperoni 300 g Einwaage gefüllte Peperoni	915 420*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Peppadew® Piquanté-Frucht gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Piquanté-Frucht Peppadew® 300 g Piquanté-Frucht Peppadew®	925 415*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Tims Teufelchen Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Paprika 300 g Einwaage gefüllte Paprika	918 418*	1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
Gegrillte Paprika Gegrillte rote und gelbe Paprika, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Paprika	20527	1 x 350 g	10 Tage
Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchini, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Zucchini	20528	1 x 350 g	10 Tage

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).



Auberginen auf Knoblauch-Joghurt



Grüne Peperoni

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.

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

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).

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

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).



Kräuter-Matjes-Filets



Bunter Matjes-Salat



Preiselbeer-Matjes-Happen

Fisch und Meer

Spezialitäten mit Hering	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Delikatess Herings-Salat, rot Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken 450 g Fisch-Einwaage 180 g Fisch-Einwaage	165 465*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Delikatess Herings-Salat, weiß 420 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, Äpfel, Sellerie, Zwiebeln	136	1 x 1 kg	12 Tage
Curry-Happen 350 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Pfirsichwürfel, Kokosraspel, Curry	195	1 x 1 kg	12 Tage
Hamburger Heringstopf 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Gurken, Zwiebeln, Joghurt	158	1 x 1 kg	12 Tage
Göteborger Heringstopf Zarte Herings-Happen ohne Haut, Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer 430 g Fisch-Einwaage 172 g Fisch-Einwaage	159 459	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Störtebekers Heringstopf 480 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	38101	1 x 1 kg	12 Tage
Senf-Kräuter-Happen Fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf 500 g Fisch-Einwaage 200 g Fisch-Einwaage	38105 38405*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Sahne-Herings-Filets Zarte Herings-Filets, Sahne, Äpfel, Zwiebeln 2.000 g / ca. 38 - 42 Stück 1.500 g / ca. 30 Stück 400 g / ca. 10 Stück	561 261 161	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	10 Tage
Sahne-Herings-Happen 500 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	573** 373** 173	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	12 Tage

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).

** Bitte mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).

Spezialitäten mit Hering		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Herings-Happen mit Zitronen-Minze Fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze 500 g Fisch-Einwaage 200 g Fisch-Einwaage		38103 38403*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Dill-Happen Zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill 600 g Fisch-Einwaage 240 g Fisch-Einwaage		163 463*	1 x 1 kg 1 x 400 g	14 Tage
Friesentopf 540 g fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Staudensellerie, rote Paprika, Zwiebeln, Joghurt, Sahne		38106	1 x 1 kg	10 Tage
Usedomer Fischerschmaus 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		199 499*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Schweden-Happen 600 g fein marinierte Kräuter-Happen, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter		164	1 x 1 kg	20 Tage
Wikinger-Sild 560 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig		188	1 x 1 kg	12 Tage
Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce Fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert 500 g Fisch-Einwaage 270 g Fisch-Einwaage		114 4140*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage
Gabelröllchen in Dill-Aufguss Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert 600 g / ca. 30 Stück 350 g / ca. 18 Stück		140 440*	1 x 1 kg 1 x 400 g	18 Tage

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).



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
Lido di Mare Oktopus, Garnelen, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	42101 42401*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Frutti di Napoli Garnelen, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	42105 42405*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Nordsee-Krabben-Salat Nordsee-Krabben, Mayonnaise, Sahne 500 g Krabben-Einwaage 200 g Krabben-Einwaage	169 469*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Garnelen-Cocktail „Samoa“ Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry 500 g Garnelen-Einwaage	42112	1 x 1 kg	10 Tage
Käptn's-Cocktail  Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 320 g Garnelen-Einwaage 125 g Garnelen-Einwaage	153 453*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Spargel-Salat mit Garnelen 250 g Garnelen, weißer Spargel, grüner Spargel, Lauchzwiebeln, Granatapfelkerne	17540**	1 x 1 kg	10 Tage
Pasta „maritim“  Grüne Wellenbandnudeln, Garnelen, Tomaten, Mayonnaise	120	1 x 1 kg	9 Tage

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).

** Nur während der Spargel-Saison erhältlich (ca. von April bis Juli).

NEUE
REZEPTUR

Meeresfrüchte-Spezialitäten		Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Shrimps-Cocktail Shrimps, Champignons, Apfelsinen, Sellerie 380 g Shrimps 152 g Shrimps,	asc	179 472*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Gambas in Aioli Garnelen, Knoblauch, Sahne 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	asc	172 472*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Gambas in Dill-Sauce Garnelen, Dill, Joghurt 500 g Garnelen-Einwaage 200 g Garnelen-Einwaage	asc	178 478*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 700 g Garnelen-Einwaage 290 g Garnelen-Einwaage	asc	171 471*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
 Flusskrebs-Salat „Normandie“ Feinstes Louisiana Flusskrebbsfleisch, Orangen, Sweet Drops, Porree, Mayonnaise 290 g Flusskrebbsfleisch-Einwaage 120 g Flusskrebbsfleisch-Einwaage		13300 43300*	1 x 1 kg 1 x 400 g	10 Tage
Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“ Feinstes Louisiana-Flusskrebbsfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 320 g Flusskrebbsfleisch-Einwaage 130 g Flusskrebbsfleisch-Einwaage		42107 42407*	1 x 1 kg 1 x 400 g	9 Tage
Garnelen „Thai-Curry“ 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
Chili-Garnelen 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
Wakame-Salat Marinierte See-Algen, Sesam		42150	1 x 1 kg	12 Tage

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).

Fisch und Meer

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Delikater Rollmops MSC 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	25 Tage
Bremer Gabel-Rollis 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	25 Tage
Bismarckheringe 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	25 Tage
Gabelröllchen in Dill-Aufguss Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss, mit Holzspießchen fixiert 600 g Fisch-Einwaage / ca. 30 Stück 350 g Fisch-Einwaage / ca. 18 Stück	140 440*	1 x 1 kg 1 x 400 g	18 Tage
Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce Fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig, mit Holzspießchen fixiert 500 g Fisch-Einwaage 270 g Fisch-Einwaage	114 4140*	1 x 1 kg 1 x 400 g	12 Tage

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).



Gabelröllchen Honig Senf



Rollmops: der Klassiker



Bismarckheringe

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Delikater Bratrollmops Zarte Bratrollmöpfe, in Marinade, mit Holzspießchen fixiert 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück 500 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	381 181	1 x 3 kg 1 x 1 kg	30 Tage
Brat-Filets Zarte Herings-Filets, in Marinade 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück 250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück	191 491*	1 x 1 kg 1 x 400 g	30 Tage
Bratlinge 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Bratheringe Bratheringe gefüllt mit einer Gewürz-Farce	192	1 x 1 kg	30 Tage
Feine Brat-Happen 650 g gebratene Herings-Happen, in Marinade	44100	1 x 1 kg	30 Tage
Feiner Brathering Gebratene Delikatess-Heringe in Marinade 2.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück 600 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück	449 349 649	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg	30 Tage

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).

Seelachs-Erzeugnis	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Alaska-Seelachs-Schnitzel MSC Alaska-Seelachs-Schnitzel, Pflanzenöl, Rauch 2.250 g Fisch-Einwaage 750 g Fisch-Einwaage	758 658	1 x 3 kg 1 x 1 kg	45 Tage



Feiner Brathering



Bratlinge



Brat Filets

Fisch und Meer



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
Salmo Salar Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, in Scheiben vorgeschnitten	175 174 717	l x l kg l x 500 g l x 200 g	10 Tage

„Highlander“	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
mit feiner Rotholznote Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, vorgeschnitten , ohne Haut in Scheiben vorgeschnitten	704 713	0,8 - 1,3 kg l x 200 g	10 Tage
Per Hand getrimmt, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, ungeschnitten , mit Haut	703	0,8 - 1,3 kg	10 Tage

* Preis bezieht sich auf die 200g-Verpackung



Räucherlachs „De Luxe“



„Highlander“-Lachs

Cuxhavener Traditionslachs	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
auf Buchenholz geräuchert Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, milde Rauchnote, festes Fleisch, vakuumverpackt, ganze Seite, vorgeschnitten , ohne Haut	702	0,8 - 1,3 kg	10 Tage

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

Lachs-Spezialität	Artikel-Nr.	Abpackung	Haltbarkeit
Lachs-Tatar Gewürfelter 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

* Bitte alle 400 g Gebinde mit mindestens 3 Tagen Vorlauf bestellen (Lieferung von Tag A auf Tag D).



Cuxhavener Traditionslachs



Graved Lachs



Lachs-Tatar

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

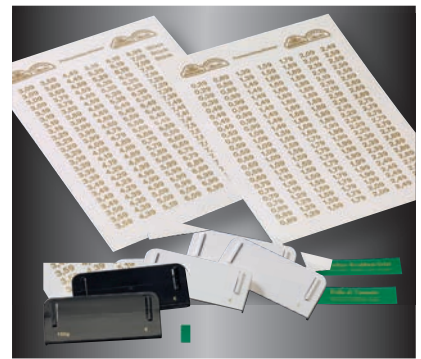


Schaleneinsatz schwarz
21 cm (L) x 19 cm (B) x 3,4 cm (H)



Schalensystem schwarz,
komplett

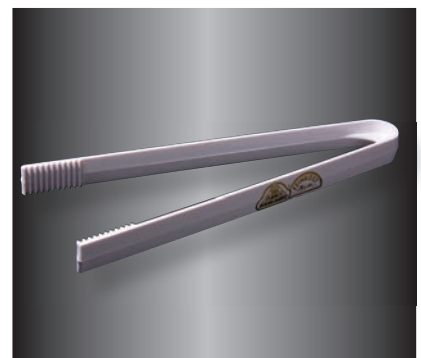
Sonstiges Zubehör



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
E-Mail verkauf@dahlhoff.de

Betrieb Bayern

Robert-Bosch-Straße 15
85235 Odelzhausen
Tel. +49 (0) 81 34 • 555 44-0

Betrieb Cuxhaven

Neufelder Straße 16
27472 Cuxhaven
Tel. +49 (0) 47 21 • 79 66-0

Geschäftsführer: Alfons A. Dahlhoff, Robert Augustin

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 7 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.