



Köstliche Meeresdelikatessen
Seafood | Seafood-Salate & Aufstriche
Dips & Saucen | Kaviar & Seafood-Snacks

PRODUKTSORTIMENT



**Höchste Qualität
für höchsten Genuss!
Klasse statt Masse!**





Inhalt

Werner Lauenroth Fischfeinkost GmbH 4
 Firmenchronik 5
 Qualität, Standards & Beschaffungsgrundsätze 6

Seafood mariniert

Garnelen 8-9
 Kaltwassergarnelen 9
 Surimi Krebsfleisch 10-11
 Meeresfrüchte-Mix 11-12
 Rezept-Tipp: Meeresfrüchte-Pizza 12
 Tintenfische 13
 Muschelfleisch 14
 Flusskrebsschwanzfleisch 14
 Sardellen 15
 Matjes und milde Marinaden 16-17
 Rezept-Tipp: Katerfrühstück mit Matjes 17

Seafood-Salate & Aufstriche

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche 20-23
 Rezept-Tipp: Tropical Feeling mit Reis 21
 Rezept-Tipp: Nordic Cocktail 23
 Flusskrebssalate & Aufstriche 24-25
 Rezept-Tipp: Wakame-Gurkensalat 25

Algensalate & Aufstriche 25
 Lachs-/Alaska-Seelachssalate & Aufstriche 26-27
 Rezept-Tipp: Roter Matjes Schichtsalat 27
 Herings-/ Matjessalate & Aufstriche 27-29
 Rezept-Tipp: Küstenhering-Ofenkartoffel 29

Dips & Saucen

Dips 32-33

Kaviar

Stör Kaviar 36
 Goldender Kaviar 37
 Rezept-Tipp: Blinis mit Sour Creme und Kaviar 37

Seafood KnabberSnack

KnabberSnacks 40-41

Verkaufs- & Versandeinheiten 42
 Impressionen 43
 Referenzen - eine kleine Auswahl 44
 Produktschnellsuche 45



Vegan



Pescetarisch



Mit Alkohol



Mit Fleisch



Ohne künstliche
Farbstoffe



Laktosefrei



Erwärmbar



Seit über 55 Jahren am Hamburger Fischmarkt!



Feines aus dem Norden

Bereits 1968 wurde *Lauenroth* mit mild gesalzenen Matjes bekannt. Bis heute ist daraus ein Unternehmen gewachsen, das mehr als 200 unterschiedliche Convenienceartikel anbietet. Im deutschen und europäischen Handel sind diese im Premiumbereich angesiedelt.

In *Lauenroth's* moderner, nach IFS Food zertifizierter Manufaktur werden ausschließlich erlesene Rohwaren aus kontrollierten, nachhaltigen Ursprüngen verarbeitet, die den höchsten Qualitäts- und Sozialstandards entsprechen. Nur frische und feinste Zutaten werden verwendet.

Die mit handwerklichem Können und viel Sorgfalt hergestellten Produkte garantieren immer die höchste Qualität für den höchsten Genuss.

Überzeugen Sie sich selbst!

Standorte

Manufaktur:
Werner-Lauenroth Straße 1-3
23923 Lüdersdorf

Telefon +49(0)40-38 60 62-70
Telefax +49(0)40-38 60 62-77

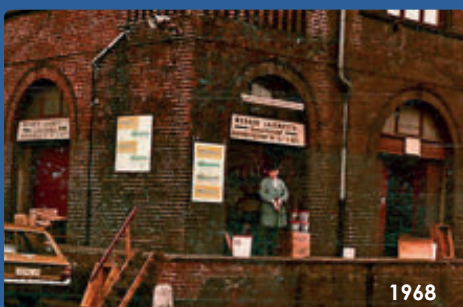
Vertrieb & Marketing:
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg

Telefon +49(0)40-38 60 62-0
Telefax +49(0)40-38 82 78
Email: info@werner-lauenroth.de



HEUTE

Lauenroth ist Hersteller und internationaler Lieferant von qualitativ hochwertigen Meeresdelikatessen. Bekannt als Erfinder und Markteinführer der heute so beliebten Garnelen in Knoblauchöl.



Qualität, Standards & Beschaffungsgrundsätze

Lauenroth Einkauf & Rohstoffauswahl:

Eine strenge Qualitätsanforderung ist Grundvoraussetzung für eine dauerhafte und sichere Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten. In den jeweiligen Herkunftsländern pflegen wir langjährige und vertrauensvolle Beziehungen zu den Produzenten (mit den meisten seit über 25 Jahren), die wir regelmäßig besuchen und gemeinsam *Lauenroth* spezifische Standards festlegen. Nur frische und möglichst regionale Zutaten wie z. B. Gemüse werden in unserer Produktion verwendet.

Lauenroth Produkte - Kurzcharakteristika



Garnelen: • erst gekocht, dann geschält • knackig • natürlich rot und exakt kalibriert



Meeresfrüchte: • zartes Muschelfleisch • feiner Pulpo und Tintenfisch • auf den Punkt gekocht



Flusskrebse: • nussig • fein gegart



Hering & Matjes: • zarte Filets • mild gesalzen • hausgereift



Seafood-Salate: • hohe Fisch- und Meeresfruchteinwaage • cremig lecker • kulinarisch bunt



Dips und Aufstriche: • fluffig • extra konsistent • farbenfrohe Geschmacksvielfalt

Zertifizierungen

Die Sicherheit unserer *Lauenroth* Produkte, sowie das nachhaltige Wirtschaften mit den von uns genutzten Ressourcen sind Voraussetzung und Anspruch unserer Arbeit zugleich. Früh haben wir nach hohen Standards gestrebt und unterziehen uns in allen Bereichen regelmäßigen Kontrollen unabhängiger Zertifizierungsstellen.



Zertifiziert seit 2009



ASC-C-00400

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur.
www.asc-aqua.org



MSC-C-50729

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de



DE-ÖKO-044

Das EU-BIO-Siegel kennzeichnet Produkte aus kontrollierter ökologischer EU- und Nicht-EU-Landwirtschaft und -Aquakultur
<https://ec.europa.eu>





Seafood mariniert

... vom Erfinder der Garnelen in Knoblauchöl!

- handwerklich hergestellt
- frische Meeresfrüchtevariationen
- naturell, in feinstem Rapsöl, Sonnenblumenöl, Knoblauchöl oder Rosmarinöl, in Vinaigrette, mild oder scharf

Finden Sie Ihren Liebling aus mehr als 40 Variationen!



Garnelen



Garnelen naturell 100/200

Zartes, leicht nussiges Garnelenfleisch, needle deveined, in einer klaren Lake.



Art.-Nr.:	00069	00068	00066
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420000699	4011420000682	4011420000668
EAN Gebinde:	4011420900692	4011420900685	4011420900661

Garnelen



Riesengarnelen knobi

Zarte Garnelen, needle deveined, in dezent knoblauchgewürztem Rapsöl, mit frischgrünen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:	01049	01048	01046
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420010490	4011420010483	4011420010469
EAN Gebinde:	4011420910493	4011420910486	4011420910462

Garnelen



Riesengarnelen knobi 26/30

Knackige Riesengarnelen, needle deveined, mit Schwanzsegment in dezent knoblauchgewürztem Rapsöl, mit frischgrünen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:	01208	01206
Geb.:	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420012081	4011420012067
EAN Gebinde:	4011420912084	4011420912060

Garnelen



Garnelen Rosi

Bissfeste Riesengarnelen in fein gewürztem Pflanzenöl, mit Rosmarin und frischen Kräutern veredelt.



Art.-Nr.:	01328	01326
Geb.:	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420013286	4011420013262
EAN Gebinde:	4011420913289	4011420913265



Garnelen



Garnelen naturell „broken“

Zarte, leicht nussige Garnelenfleischstücke in einer klaren Lake.



Art.-Nr.:			00096
Geb.:			6x1500g
EAN Artikel:			4011420000965
EAN Gebinde:			4011420900968

Garnelen



Garnelen Jumbo naturell

Zart nussige Garnelen, needle deveined, in einer klaren Lake.



Art.-Nr.:			00146	00145
Geb.:			6x1500g	3x5700g
EAN Artikel:			4011420001467	4011420001450
EAN Gebinde:			4011420901460	4011420901453

Seafood mariniert

Garnelen



Garnelen Jumbo knobi

Zarte Garnelen, needle deveined, in dezent knoblauchgewürztem Rapsöl, mit frischgrünen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:			01146
Geb.:			6x1500g
EAN Artikel:			4011420011466
EAN Gebinde:			4011420911469

Kaltwassergarnelen



Eismeergarnelen naturell 100/200

Zarte, leicht süßliche Eismeergarnelen in einer klaren Lake.



Art.-Nr.:			00366
Geb.:			6x1500g
EAN Artikel:			4011420003669
EAN Gebinde:			4011420903662



Surimi Krebsfleisch



Surimi Happen naturell

Zarte Surimi-Happen in einer harmonisch abgestimmten, klaren Lake.



Art.-Nr.:		00516
Geb.:		6x1500g
EAN Artikel:		4011420005168
EAN Gebinde:		4011420905161

Surimi Krebsfleisch



Surimi Happen knobli

Zarte Surimi-Happen in dezent knoblauchgewürztem Rapsöl, mit frischgrünen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:		01518
Geb.:		4x340g
EAN Artikel:		4011420015181
EAN Gebinde:		4011420915184

Surimi Krebsfleisch



Surimi Röllchen knobli

Zarte Surimi-Röllchen in dezent mit Knoblauch gewürztem, mildem Rapsöl.



Art.-Nr.:	01559	01558	01556
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420015594	4011420015587	4011420015563
EAN Gebinde:	4011420915597	4011420915580	4011420915566

Surimi Krebsfleisch



Surimi Garnelen-Imitat knobli

Zarte Surimi-Garnelen mit Paprikaextrakt in dezent mit Knoblauch gewürztem, mildem Rapsöl.



Art.-Nr.:	01579	01578	01576
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420015792	4011420015785	4011420015761
EAN Gebinde:	4011420915795	4011420915788	4011420915764



Surimi Krebsfleisch



Surimi Krebsscheren-Imitat knobi

Bissfeste Surimi-Krebsscheren in dezent mit Knoblauch gewürztem, mildem Rapsöl.



Art.-Nr.:		01586
Geb.:		6x1500g
EAN Artikel:		4011420015860
EAN Gebinde:		4011420915863

Surimi Krebsfleisch



Surimi Stäbchen

Zarte, leicht süßliche Surimi-Stäbchen mit Paprika-extrakt.



Art.-Nr.:	06012	
Geb.:	10x250g	
EAN Artikel:	4011420060129	
EAN Gebinde:	4011420960122	

Meeresfrüchte-Mix



Meeresfrüchte naturell

Gekochte Meeresfrüchtemischung (Miesmuschelfleisch, Loligo-Tintenfisch, Garnelen und Riesenkalmar) in einer klaren Lake.



Art.-Nr.:	00739	00738	00736
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420007391	4011420007384	4011420007360
EAN Gebinde:	4011420907394	4011420907387	4011420907363

Meeresfrüchte-Mix



Meeresfrüchte knobi

Gekochte Meeresfrüchtemischung (Miesmuscheln, Loligo-Tintenfisch, Garnelen, Riesenkalmar) in dezent knoblauchgewürztem Rapsöl, mit frischgrünen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:	01739	01738	01736
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420017390	4011420017383	4011420017369
EAN Gebinde:	4011420917393	4011420917386	4011420917362



Meeresfrüchte-Mix



Meeresfrüchte Selection „Italia“

Gekochte premium Meeresfrüchtemischung (Kalmar, Pulpo, Tintenfisch und Garnelen) in goldgelbem Rapsöl, mit Seespargel, frischen Kräutern und Aceto Balsamico.



Art.-Nr.:			02916
Geb.:			6x1500g
EAN Artikel:			4011420029164
EAN Gebinde:			4011420929167

Meeresfrüchte-Mix



Meeresfrüchtecocktail „Italia“

Zart gekochtes Meeresfrüchtelefisch (Tintenfisch, Miesmuscheln und Garnelen) mit Surimi in feiner Rapsöl-Aceto-Balsamico-Marinade, leicht mit Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:			02946
Geb.:			6x1500g
EAN Artikel:			4011420029461
EAN Gebinde:			4011420929464

Meeresfrüchte-Mix



Meeresfrüchte „Italia“

Gekochte, Meeresfrüchtemischung (Miesmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Kalmar) in goldgelbem Rapsöl, mit frischen Kräutern und Aceto Balsamico verfeinert.



Art.-Nr.:	02939	02938	02936
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420029393	4011420029386	4011420029362
EAN Gebinde:	4011420929396	4011420929389	4011420929365

Rezept-Tipp: Meeresfrüchte-Pizza

Zutaten für 1 Pizza

Für den Teig

- 100g Weizenmehl (Typ 550)
- 1 EL natives Olivenöl
- 50ml Milch
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 340g *Lauenroth* Meeresfrüchte „Italia“
- 170ml Tomatensauce
- 1 Pck. Mozzarella
- Oregano zum Würzen

Zubereitung

1. Mehl, Olivenöl, Milch, Backpulver und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Teig ausrollen.
3. Pizza mit dem Ketchup bestreichen, etwas Oregano drüber geben.
4. Mozzarella in runde Scheiben schneiden, auf die Pizza geben und die Meeresfrüchte auf der Pizza verteilen. Bei Bedarf noch ein paar Tentakeln extra hinzugeben.
5. Pizza auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen geben und bei 250 Grad ca. 5-10 Min. backen.



Tintenfische



Pulpo „Galizia“ in Öl (scharf)

Gekochte, bissfeste Pulpostücke in feinem, leicht scharfem und mit Paprikaextrakt gewürztem Rapsöl.



Art.-Nr.:		01806
Geb.:		6x1500g
EAN Artikel:		4011420018069
EAN Gebinde:		4011420918062

Tintenfische



Riesenkalmar „Galizia“ in Öl (scharf)

Gekochte, zarte Tintenfischbeinstücke in feinem, leicht scharfem und mit Paprikaextrakt gewürztem Rapsöl.



Art.-Nr.:		01816
Geb.:		6x1500g
EAN Artikel:		4011420018168
EAN Gebinde:		4011420918161

Tintenfische



Pulpo Tentakel „Italia“

Gekochte, zarte Pulpo-Tentakel in goldgelbem Rapsöl, mit Aceto Balsamico und frischen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:		02846
Geb.:		6x1500g
EAN Artikel:		4011420028464
EAN Gebinde:		4011420928467

Tintenfische



Riesenkalmar mit Oliven „Italia“

Gekochte, zarte Tintenfischbeinstücke und Oliven in goldgelbem Rapsöl, mit Aceto Balsamico und frischen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:	02869	02868	02866
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420028693	4011420028686	4011420028662
EAN Gebinde:	4011420928696	4011420928689	4011420928665



Muschelfleisch



Muschelfleisch „scharf“

Zart gekochtes Muschelfleisch in leicht scharfem Chili-Rapsöl.



Art.-Nr.:	02739	02738	02736
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420027399	4011420027382	4011420027368
EAN Gebinde:	4011420927392	4011420927385	4011420927361

Flusskrebsschwanzfleisch



Flusskrebbsfleisch naturell

Zartfleischige, fein süßliche Flusskrebsschwänze in einer klaren Lake.



Art.-Nr.:	00659	00658	00656
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420006592	4011420006585	4011420006561
EAN Gebinde:	4011420906595	4011420906588	4011420906564

Flusskrebsschwanzfleisch



Flusskrebbsfleisch knobi

Zartes Flusskrebbsfleisch in dezent mit Knoblauch gewürztem, mildem Rapsöl.



Art.-Nr.:	01659	01658	01656
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420016591	4011420016584	4011420016560
EAN Gebinde:	4011420916594	4011420916587	4011420916563

Flusskrebsschwanzfleisch



Flusskrebbsfleisch „Mediterrana“

Zartes Flusskrebbsfleisch in Rapsöl mit frischgrünen Kräutern, Seespargel, sonnengetrockneten Tomaten und Rosmarin.



Art.-Nr.:		02628	02626
Geb.:		4x340g	6x1500g
EAN Artikel:		4011420026286	4011420026262
EAN Gebinde:		4011420926289	4011420926265



Sardellen



Sardellenfilets mariniert, gerollt

Grüne Oliven mit Paprikakern ummantelt von zartem Sardellenfilet, einzeln auf Holzspießen fixiert.



Art.-Nr.:	16600
Geb.:	4x1000g
EAN Artikel:	4011420166005
EAN Gebinde:	4011420866004

Sardellen



Sardellenfilets mariniert „Oriental“

Zarte Sardellenfilets in einer orientalischen Sauce, leicht scharf mit einem Hauch Koriander.



Art.-Nr.:	16630
Geb.:	4x1000g
EAN Artikel:	4011420166302
EAN Gebinde:	4011420866301

Sardellen



Sardellenfilets mariniert „Öl“

Zarte, leicht säuerliche Sardellenfilets, eingelegt in würzigem Sonnenblumenöl.



Art.-Nr.:	16640
Geb.:	4x1000g
EAN Artikel:	4011420166401
EAN Gebinde:	4011420866400

Sardellen



Sardellenfilets mariniert „Knoblauch“

Zarte, leicht säuerliche Sardellenfilets, eingelegt in würzigem Sonnenblumenöl mit frischem Knoblauch.



Art.-Nr.:	16650
Geb.:	4x1000g
EAN Artikel:	4011420166500
EAN Gebinde:	4011420866509



Matjes und milde Marinaden



Bismarckheringsfilets

Zarte Bismarckheringsfilets, süß-sauer im Geschmack. Im Hause Lauenroth gereift, mariniert in feinem Essigbad.



Art.-Nr.:	05190
Geb.:	4x2500g
EAN Artikel:	4011420051905
EAN Gebinde:	4011420951908

Matjes und milde Marinaden



Hering in Gelee

Mild säuerlicher, fein würziger Hering, garniert mit Eischeibe, eingebettet in Gelee.



Art.-Nr.:	05404
Geb.:	5x1000g
EAN Artikel:	4011420054043
EAN Gebinde:	4011420954046

Matjes und milde Marinaden



Räuchermatjesfilet

Feine Räuchermatjesfilets, leicht gesalzen in edlem Rapsöl. Mild mariniert!



Art.-Nr.:	05900
Geb.:	4x2500g
EAN Artikel:	4011420059000
EAN Gebinde:	4011420959003

Matjes und milde Marinaden



Nordisches Matjesfilet in Öl

Zarte Matjesfilets traditionell veredelt nach nordischer Art. Mild mariniert!



Art.-Nr.:	05930
Geb.:	4x2500g
EAN Artikel:	4011420059307
EAN Gebinde:	4011420959300



Matjes und milde Marinaden



Kräuter Matjesfilet in Öl

Mild salziges Matjesfilet auf einem aromatischen Gemüse-Kräuterbeet in Öl.



Art.-Nr.:	05940
Geb.:	4x2500g
EAN Artikel:	4011420059406
EAN Gebinde	4011420959409

Matjes und milde Marinaden



Matjesfilet in Öl

Zarter, als Filet gereifter, leicht salziger Matjes in edlem Rapsöl. Mild mariniert!



Art.-Nr.:	05950
Geb.:	4x2500g
EAN Artikel:	4011420059505
EAN Gebinde	4011420959508

Seafood mariniert

Matjes und milde Marinaden



Sherry Heringsfilet

Zartes Heringsfilet in einer würzigen Sherry-Marinade.



Art.-Nr.:	05960
Geb.:	4x2500g
EAN Artikel:	4011420059604
EAN Gebinde	4011420959607

Rezept-Tipp: Katerfrühstück mit Matjes

Zutaten für 1 Brot

- 1 Dicke Scheibe Vollkornbrot
- Butter nach Bedarf
- Eine große Handvoll Wildkräutersalat
- 2 *Lauenroth* Nordisches Matjesfilet
- 2 EL *Lauenroth* Zwiebeltunke
- Zwiebelringe nach Bedarf zum Garnieren.

Zubereitung

1. Das Brot mit Butter bestreichen und den gewaschenen Wildkräutersalat darauf verteilen.
2. Die Matjesfilets darauf legen und mit der Zwiebeltunke bestreichen.
3. Nach Belieben mit in Ringe geschnittenen Zwiebel garnieren.



Notizen





Seafood-Salate & Aufstriche

Lassen Sie sich von über 40 Weltrezepturen in ferne Länder, an heimische Küsten und Seen entführen.

Entdecken Sie die Vielfalt der Lauenroth Seafoodsalate & Aufstriche mit:

- zarten Garnelen • frischen Nordseekrabben • knackigen Algen
- bissfestem Flusskrebsfleisch • feinstem Lachs, Hering und Matjes
- frischem Gemüse und ausgesuchten Zutaten

Handwerklich hergestellt!



Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Garnelen „Mexikana“

Zartes Garnelenfleisch mit festem Biss in einer leicht scharfen, angenehm würzigen Tomaten-Chili-Sauce mexikanischer Art.



Art.-Nr.:	02199	02198	02196
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420021991	4011420021984	4011420021960
EAN Gebinde:	4011420921994	4011420921987	4011420921963

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Garnelen Cocktail

Knackige Garnelen in einer leicht süßlich-cremigen Cocktailtunke.



Art.-Nr.:	03409	03408	03401
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420034090	4011420034083	4011420034014
EAN Gebinde:	4011420934093	4011420934086	4011420934017

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Nordseekrabbensalat

Cremig milder Nordseekrabbensalat mit arttypischem, nussigem Geschmack.



Art.-Nr.:	03429	03428	03421
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420034298	4011420034281	4011420034212
EAN Gebinde:	4011420934291	4011420934284	4011420934215

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Garnelen in Dillcreme

Knackige Garnelen in einer vollmundigen Creme, verfeinert mit frischen Kräutern, Dillspitzen und Gurken.



Art.-Nr.:	03459	03458	03451
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420034595	4011420034588	4011420034519
EAN Gebinde:	4011420934598	4011420934581	4011420934512



Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Nordmeergarnelensalat

Zarte Nordmeergarnelen in mild würziger Sauce.



Art.-Nr.:	03479	03471
Geb.:	8x170g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420034793	4011420034717
EAN Gebinde:	4011420934796	4011420934710

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Riesengarnelen in Aioli

Zart gekochtes Garnelenfleisch mit festem Biss in einer vollmundigen mediterranen Knoblauchcreme, mit frischgrünen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:	04419	04418	04416
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420044198	4011420044181	4011420044167
EAN Gebinde:	4011420944191	4011420944184	4011420944160

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Garnelen „Tropicana“

Knackig, frische Garnelen in einer fruchtigen Mango-Koriander-Marinade mit Chili und Piri-Piris verfeinert. Tropical Feeling!



Art.-Nr.:	02359	02358	02350
Geb.:	8x170g	4x340g	4x1000g
EAN Artikel:	4011420023599	4011420023582	4011420023506
EAN Gebinde:	4011420923592	4011420923585	4011420923509

Rezept-Tipp: Tropical Feeling mit Reis

Zutaten für 2 Portionen

- 150g Reis
- 340g *Lauenroth* Garnelen „Tropicana“
- Mango nach Belieben

Zubereitung

1. Reis in Salzwasser gar kochen.
2. Anschließend mit den Garnelen „Tropicana“ auf dem Teller anrichten.
3. Das Gericht kann nach Belieben mit in Stücken geschnittener Mango garniert werden.



Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Garnelen „Pesto“

Zart gekochtes Garnelenfleisch mit festem Biss in einer feinen Pesto-Sauce.



Art.-Nr.:			04456
Geb.:			6x1500g
EAN Artikel:			4011420044563
EAN Gebinde:			4011420944566

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Garnelen „Bollywood“

Zart gekochtes Garnelenfleisch mit festem Biss in einer leicht süßlich-scharfen, angenehm würzigen indischen Curry-Sauce.



Art.-Nr.:	04469	04468	04466
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420044693	4011420044686	4011420044662
EAN Gebinde:	4011420944696	4011420944689	4011420944665

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Riesengarnelen in Dill Sauce

Zart gekochtes Riesengarnelenfleisch mit festem Biss in einer vollmundigen Dillcreme, mit frischgrünen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:			04486
Geb.:			6x1500g
EAN Artikel:			4011420044860
EAN Gebinde:			4011420944863

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Nordseekrabbencocktail „Cognac“

Zartes Nordseekrabbenfleisch in einer süßsauerlichen Creme, mit frischem, knackigem Gemüse und einem Schuss echtem Cognac.



Art.-Nr.:		04628	
Geb.:		4x340g	
EAN Artikel:		4011420046284	
EAN Gebinde:		4011420946287	



Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Garnelen in Orangen-Senf Sauce

Zartes Garnelenfleisch in einer fruchtig frischen Orangensauce mit einem Hauch Senf verfeinert.



Art.-Nr.:	04699	04698	04696
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420046994	4011420046987	4011420046963
EAN Gebinde:	4011420946997	4011420946980	4011420946966

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Garnelen-Chorizo

Bissfeste Garnelen und pikante, mit Paprika gewürzte Chorizo in aromatischem Ajvar-Rapsöl und erlesenen Gewürzen.



Art.-Nr.:		04956
Geb.:		6x1500g
EAN Artikel:		4011420049568
EAN Gebinde:		4011420949561

Garnelen-/Krabbensalate & Aufstriche



Nordseekrabben-Lachs-Cocktail

Premium norwegischer handgesalzener Räucherlachs & zartes Nordseekrabbenfleisch in einer feiwürzigen Cocktailcreme mit knackfrischem Gemüse.



Art.-Nr.:	04649	04648	04641
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420046499	4011420046482	4011420046413
EAN Gebinde:	4011420946492	4011420946485	4011420946416

Rezept-Tipp: Nordic Cocktail



Zutaten für 2 Portionen

- Wildkräutersalat
- 250g *Lauemoth* Nordseekrabben-Lachs-Cocktail
- Salz & Pfeffer
- Kresse oder Dill
- Brotchips oder Baguette

1. Wildkräutersalat mit Öl, etwas Salz und Pfeffer marinieren und im Glas anrichten.
2. Nordseekrabben-Lachs-Cocktail darauf anrichten.
3. Mit etwas Kresse oder Dill dekorieren.
4. Zusammen mit ein paar Brotchips oder Baguettescheiben servieren.



Flusskrebssalate & Aufstriche



Flusskrebbsfleisch „Cognac“

Zartes Flusskrebbsfleisch in einer fruchtig-süß-säuerlichen Creme, mit frischem, knackigem Gemüse, Mandarinstücken und einem Schuss echtem Cognac.



Art.-Nr.:	03439	03438	03431
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420034397	4011420034380	4011420034311
EAN Gebinde:	4011420934390	4011420934383	4011420934314

Flusskrebssalate & Aufstriche



Flusskrebbsfleisch-Cocktail

Zartes Flusskrebbsfleisch in einer cremigen, mit Meerrettich verfeinerten Cocktailsauce. Angenehm frisch mit Sellerie und Senf.



Art.-Nr.:	03469	03468	03461
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420034694	4011420034687	4011420034618
EAN Gebinde:	4011420934697	4011420934680	4011420934611

Flusskrebssalate & Aufstriche



Flusskrebbsfleisch Curry

Bissfestes Flusskrebbsfleisch in einer angenehm frischen, fruchtigen, leicht scharfen Curry-Sauce.



Art.-Nr.:	03499	03498	03491
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420034991	4011420034984	4011420034915
EAN Gebinde:	4011420934994	4011420934987	4011420934918

Flusskrebssalate & Aufstriche



Flusskrebbsfleisch in Honig-Senf Sauce

Bissfestes Flusskrebbsfleisch in einer süßlich-zarten Honig-Senf-Tunke.



Art.-Nr.:	04659	04658	04656
Geb.:	8x170g	4x340g	6x1500g
EAN Artikel:	4011420046598	4011420046581	4011420046567
EAN Gebinde:	4011420946591	4011420946584	4011420946560



Flusskrebssalate & Aufstriche



Flusskrebssalat, Apfel-Porree

Frisch-cremiger Flusskrebssalat mit Äpfeln und Porree.



Art.-Nr.:	03419	03418	03411
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420034199	4011420034182	4011420034113
EAN Gebinde:	4011420934192	4011420934185	4011420934116

Algensalate & Aufstriche



Tomaten-Algen Tatar

Frisch würzige Marinade mit sonnengetrockneten Tomaten, Datteln, Seespargel, Mangochutney, Algen und Kräuter-Minze.



Art.-Nr.:			04666
Geb.:			6x1500g
EAN Artikel:			4011420046666
EAN Gebinde:			4011420946669

Algensalate & Aufstriche



Wakame-Salat

Frisch würzig-pikanter Wakamesalat, asiatisch mit leichter Sesam- und Sojanote.



Art.-Nr.:	03759		
Geb.:	8x150g		
EAN Artikel:	4011420037596		
EAN Gebinde:	4011420937599		

Rezept-Tipp: Wakame-Gurkensalat

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Salatgurke
- 340g *Lauenroth* Wakame-Salat
- Etwas Saft einer Limette

Zubereitung

1. Salatgurke in sehr schmale Streifen schneiden und mit dem Wakame-Salat vermengen.
2. Den Salat in einer Schale anrichten.
3. Den Saft einer Limette darüberträufeln und nach Belieben mit weiteren Sesamkörnern garnieren.



Lachs-/Alaska-Seelachssalate & Aufstriche



Stremellachs in Paprika Creme

Heißgeräucherter Lachs in herzhafter Creme mit Paprika und grünen Kräutern.



Art.-Nr.:	03239	03238	03236
Geb.:	8x150g	4x300g	6x1400g
EAN Artikel:	4011420032393	4011420032386	4011420032362
EAN Gebinde:	4011420932396	4011420932389	4011420932365

Lachs-/Alaska-Seelachssalate & Aufstriche



Alaska-Seelachsschnitzel in Öl

Würzige, rauchige, lieblich-salzige Seelachsschnitzel in mildem, goldgelbem, geschmacksneutralem Rapsöl. Ohne Azofarbstoffe!



Art.-Nr.:	03709		03705
Geb.:	8x170g		3x5000g
EAN Artikel:	4011420037091		4011420037053
EAN Gebinde:	4011420937094		4011420937056

Lachs-/Alaska-Seelachssalate & Aufstriche



Alaska-Seelachsschnitzel in Mayo

Rauchig-salzige Seelachsschnitzel in cremiger Mayonnaise. Ohne Azofarbstoffe!



Art.-Nr.:	03719		
Geb.:	8x170g		
EAN Artikel:	4011420037190		
EAN Gebinde:	4011420937193		

Lachs-/Alaska-Seelachssalate & Aufstriche



Räucherlachscreme

Frisch-würziger, cremiger Räucherlachs-Aufstrich mit Frischkäse und Schnittlauch.



Art.-Nr.:	04739	04738	04736
Geb.:	8x150g	4x300g	6x1400g
EAN Artikel:	4011420047397	4011420047380	4011420047366
EAN Gebinde:	4011420947390	4011420947383	4011420947369



Lachs-/Alaska-Seelachssalate & Aufstriche



Räucherlachssalat

Feinste Räucherlachswürfel in einer angenehm frisch gekräuterten Mayonnaise, mit Meerrettich und frischem Gemüse.



Art.-Nr.:	03729	03728	03721
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420037299	4011420037282	4011420037213
EAN Gebinde:	4011420937292	4011420937285	4011420937216

Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Holsteiner Matjessalat

Saftige Matjesfilethappen in einer cremig aromatischen Sauce norddeutscher Art, mit frischen Gurken, Äpfeln, Tomaten und Zwiebeln.



Art.-Nr.:	03509		
Geb.:	8x170g		
EAN Artikel:	4011420035097		
EAN Gebinde:	4011420935090		

Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Roter Matjessalat

Zarte Matjesfilethappen in einer süßlich herzhaften Rote-Beete-Sauce mit Seehasenrogen-Kaviar.



Art.-Nr.:	03539	03538	03531
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420035394	4011420035387	4011420035318
EAN Gebinde:	4011420935397	4011420935380	4011420935311

Rezept-Tipp: Roter Matjes Schichtsalat



Zutaten für 2 Portionen

- 4 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 6 EL Mayonnaise
- Prise Salz & Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 200g *Lauenroth* Roter Matjessalat
- 2 Eier

1. Kartoffeln und Eier kochen. Abkühlen lassen.
2. Kartoffeln in feine Würfel schneiden und mit Mayonnaise vermengen. Mit etwas Salz & Pfeffer würzen.
3. Zwiebeln fein würfeln, garnieren.
4. Salat schichten: Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Matjessalat.
5. Abgedeckt für 2 - 4 Stunden ziehen lassen und zum Schluss mit Ei



Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Heringsalat, rot

Zarte, mundgerechte Heringsstücke in einer angenehmen frischen, cremigen und süßlich-herzhaften Mayo, mit Rote Beete.



Art.-Nr.:	03609	03608	03601
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420036094	4011420036087	4011420036018
EAN Gebinde:	4011420936097	4011420936080	4011420936011

Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Heringsalat, Paprika-Zwiebel

Herzhafter nordischer Heringsalat in einer frischen Paprika-Zwiebel-Creme.



Art.-Nr.:	03619		03611
Geb.:	8x170g		8x1500g
EAN Artikel:	4011420036193		4011420036117
EAN Gebinde:	4011420936196		4011420936110

Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Hamburger Heringsstipp

Das Hamburger Original! Saftiger Heringsalat, verfeinert mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Äpfeln.



Art.-Nr.:	03629		03621
Geb.:	8x170g		8x1500g
EAN Artikel:	4011420036292		4011420036216
EAN Gebinde:	4011420936295		4011420936219

Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Heringshappen in Dillcreme

Herzhafter nordischer Heringsalat mit frischer, cremiger Dill-Mayonnaise und frischem Gemüse.



Art.-Nr.:	03639		03631
Geb.:	8x170g		8x1500g
EAN Artikel:	4011420036391		4011420036315
EAN Gebinde:	4011420936394		4011420936318



Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Sherry Matjes Cocktail

Zarte mundgerechte in Sherry eingelegte Matjesstücke in einer angenehm frischen, cremigen und süßlich-herzhaften Cocktailsauce.



Art.-Nr.:	03659		03651
Geb.:	8x170g		8x1500g
EAN Artikel:	4011420036599		4011420036513
EAN Gebinde:	4011420936592		4011420936516

Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Matjes-Mandarine-Cognac

Knackig fruchtiger Matjessalat mit feiner, süßfruchtiger Creme, frischen Früchten, knackigem Gemüse und französischem Flair durch einen Schuss echten Cognac. Ideal auf Brot.



Art.-Nr.:		03688	
Geb.:		4x340g	
EAN Artikel:		4011420036889	
EAN Gebinde:		4011420936882	

Herings-/ Matjessalate & Aufstriche



Küstenhering „klassisch“

Bissfeste Bismarckheringshappen in feinsten Sahne- Meerrettich-Sauce, mit knackigem Gemüse und frischen Kräutern.



Art.-Nr.:	03679	03678	03671
Geb.:	8x170g	4x340g	8x1500g
EAN Artikel:	4011420036797	4011420036780	4011420036711
EAN Gebinde:	4011420936790	4011420936783	4011420936714

Rezept-Tipp: Küstenhering-Ofenkartoffel



Zutaten für 2 Portionen

- 300g *Lauenroth* Küstenhering „klassisch“
- 2 Ofenkartoffeln
- Etwas Kresse

1. Die Kartoffeln in einem Topf für ca. 20 Minuten kochen.
2. Anschließend etwas auskühlen lassen und halbieren.
3. Den Küstenhering „klassisch“ darauf legen und mit etwas Kresse garnieren.



Notizen





Dips & Saucen

- extra fluffig • extra konsistent • ohne Konservierungs- und künstliche Farbstoffe

In 12 Sorten:

- fruchtig
- scharf
- süß
- mit Knoblauch
- würzig oder mild

**Zum Dippen, Snacken oder Grillen.
Zu Fisch, Fleisch oder Gemüse.**



Dips



Backfisch-Remoulade

Cremig fester, süß-saurer, kräftiger, abgerundeter Dip, mit frischen Kräutern.



Art.-Nr.:	04209	04208	04206
Geb.:	8x170ml	4x340ml	6x1500ml
EAN Artikel:	4011420042095	4011420042088	4011420042064
EAN Gebinde:	4011420942098	4011420942081	4011420942067

Dips



Aioli-Tunke

Cremiger, vollmundiger, süßlicher Knoblauchdip.



Art.-Nr.:	04219	04218	04216
Geb.:	8x170ml	4x340ml	6x1500ml
EAN Artikel:	4011420042194	4011420042187	4011420042163
EAN Gebinde:	4011420942197	4011420942180	4011420942166

Dips



Knoblauchtunke

Angenehm milder, süß-säuerlicher Knoblauchdip, mit frischen Kräutern verfeinert.



Art.-Nr.:	04229	04228	04226
Geb.:	8x170ml	4x340ml	6x1500ml
EAN Artikel:	4011420042293	4011420042286	4011420042262
EAN Gebinde:	4011420942296	4011420942289	4011420942265

Dips



Zwiebeltunke

Cremig frische Zwiebeltunke, leicht säuerlich mit frischen Äpfeln und Zwiebeln.



Art.-Nr.:		04236
Geb.:		6x1500ml
EAN Artikel:		4011420042361
EAN Gebinde:		4011420942364

Dips



Cocktailtunke

Angenehm cremiger, vollmundiger, süß-säuerlicher, milder Dip, mit feinstem Brandy.



Art.-Nr.:	04249	04248	04246
Geb.:	8x170ml	4x340ml	6x1500ml
EAN Artikel:	4011420042491	4011420042484	4011420042460
EAN Gebinde:	4011420942494	4011420942487	4011420942463

Dips



Graved-Tunke

Herzhafter, süßlich-pikanter Dip, mit frischem Dill und Senf.



Art.-Nr.:		04256
Geb.:		6x1500ml
EAN Artikel:		4011420042569
EAN Gebinde:		4011420942562



Dips



Kräuter-Aioli

Cremiger, vollmundiger, süßlich-milder Knoblauchdip, mit frischem Basilikum, Meerrettich, Ingwer, Senf und Algenextrakt.



Art.-Nr.:	04319	04318	
Geb.:	8x170ml	4x340ml	
EAN Artikel:	4011420043191	4011420043184	
EAN Gebinde:	4011420943194	4011420943187	

Dips



Aioli „Toscana“

Cremiger, vollmundiger, süßlicher, mediterraner, leicht scharfer Tomatendip, mit dezentem Knoblauch.



Art.-Nr.:	04329	04326	
Geb.:	8x170ml	6x1500ml	
EAN Artikel:	4011420043290	4011420043269	
EAN Gebinde:	4011420943293	4011420943262	

Dips



Orangen-Senf-Tunke

Fruchtig frischer, lieblicher Orangen-Dip, mit Senfschrot.



Art.-Nr.:	04579	04578	04576
Geb.:	8x170ml	4x340ml	6x1500ml
EAN Artikel:	4011420045799	4011420045782	4011420045768
EAN Gebinde:	4011420945792	4011420945785	4011420945761

Dips



Dill-Tunke

Cremig frischer Dip mit Dill und Senfkörnern.



Art.-Nr.:		04586	
Geb.:		6x1500ml	
EAN Artikel:		4011420045867	
EAN Gebinde:		4011420945860	

Dips



Curry-Tunke

Angenehm frischer, leicht süßlich-würziger Curry-Mangodip.



Art.-Nr.:	04599	04598	04596
Geb.:	8x170ml	4x340ml	6x1500ml
EAN Artikel:	4011420045997	4011420045980	4011420045966
EAN Gebinde:	4011420945990	4011420945983	4011420945969

Dips



Salatmayonnaise 50%

Mild-würziger, vollmundiger Mayo-dip, zart-cremig mit leichter Säure.



Art.-Nr.:			04105
Geb.:			3x5000ml
EAN Artikel:			4011420041050
EAN Gebinde:			4011420941053



Notizen





Kaviar

- Fein gesalzener Störrogen
- Lachsforellen und Keta-Lachskaviar

Stör Caviar



Beluga Caviar (Huso Huso)

Caviar mit feinem, zartschaligem, großem Korn.



Art.-Nr.:	15003	15005	15006	15007
Geb.:	1x50g Dose	1x125g Dose	1x250g Dose	1x500g Dose
EAN Artikel:	4011420150035	4011420150059	4011420150066	4011420150073
EAN Gebinde:	4011420850034	4011420850058	4011420850065	4011420850072



Art.-Nr.:	15000	15001	15002
Geb.:	12x28g Glas	12x56g Glas	6x113g Glas
EAN Artikel:	4011420150004	4011420150011	4011420150028
EAN Gebinde:	4011420850003	4011420850010	4011420850027

Stör Caviar



Osietra Caviar (A. Gueldenstaedtii)

Caviar mit festem, großem Rogen, farblich spielend von Hellgelb über diverse Brauntöne bis hin zu Anthrazit.



Art.-Nr.:	15103	15105	15106	15107
Geb.:	1x50g Dose	1x125g Dose	1x250g Dose	1x500g Dose
EAN Artikel:	4011420151032	4011420151056	4011420151063	4011420151070
EAN Gebinde:	4011420851031	4011420851055	4011420851062	4011420851079



Art.-Nr.:	15100	15101	15102
Geb.:	8x28g Glas	12x56g Glas	6x113g Glas
EAN Artikel:	4011420151001	4011420151018	4011420151025
EAN Gebinde:	4011420851000	4011420851017	4011420851024

Stör Caviar



Sibirskaya Caviar (A. Baerii)

Caviar mit zartem, grau-schwarzem, mittelgroßem Rogen.



Art.-Nr.:	15303	15305	15306	15307
Geb.:	1x50g Dose	1x125g Dose	1x250g Dose	1x500g Dose
EAN Artikel:	4011420153036	4011420153050	4011420153067	4011420153074
EAN Gebinde:	4011420853035	4011420853059	4011420853066	4011420853073



Art.-Nr.:	15300	15301	15302
Geb.:	12x28g Glas	12x56g Glas	6x113g Glas
EAN Artikel:	4011420153005	4011420153012	4011420153029
EAN Gebinde:	4011420853004	4011420853011	4011420853028

Stör Caviar



Sibirskaya (A. Baerii) im Displaykarton 25g Glas mit Löffel

Caviar mit zartem, grau-schwarzem, mittelgroßem Rogen.

Art.-Nr.:	15308
Geb.:	8x25g Gläser
EAN Artikel:	4011420153081
EAN Gebinde:	4011420853080



Goldender Kaviar



Forellen-Kaviar

Kaviar von der lebenden Lachsforelle aus Teichwirtschaft. Körnig perlend, orange leuchtend, mit zartknackigem Biss.



Art.-Nr.:	15503	15504
Geb.:	12x50g	6x100g
EAN Artikel:	4011420155030	4011420155047
EAN Gebinde:	4011420855039	4011420855046

Goldender Kaviar



Wildlachs-Kaviar

Kaviar vom Keta-Lachs aus der unberührten Natur Alaskas. Mild, orange-rot leuchtend, vollendet im Geschmack!



Art.-Nr.:	15403	15404
Geb.:	12x50g	6x100g
EAN Artikel:	4011420154033	4011420154040
EAN Gebinde:	4011420854032	4011420854049

Rezept-Tipp: Blinis mit Sour Creme und Caviar



Zutaten für 2 Personen

- 400g Dinkelmehl (Typ 405)
- 1 Würfel frische Hefe
- 400ml lauwarme Milch
- 50g Butter
- 3 Eier
- Je eine Prise Zucker und Salz
- Wasser nach Bedarf
- 150g Sour-Creme
- 1 Glas *Laumoth* Caviar (bspw. 56g Sibirkaya)

Zubereitung

1. Bröseln Sie die Hefe in eine große Schüssel und geben Sie die lauwarme Milch hinzu. Rühren Sie dies Gemisch, bis sich die Hefe vollständig in der Milch aufgelöst hat.
2. Geben Sie nun das Mehl, Salz, Zucker, die drei Eier sowie die Butter (am besten zimmerwarm) mit in die Schüssel und rühren Sie den Teig mit Ihrem Handrührgerät zu einer glatten, klebrigen Masse. Sollte der Teig zu trocken sein, fügen Sie nach und nach etwas Wasser hinzu.
3. Decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie den Teig über Nacht gehen.
4. Geben Sie den Teig portionsweise in eine gefettete Pfanne und backen Sie die Blinis bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun.
5. Geben Sie zum Servieren je einen Teelöffel Sour-Creme oben auf den Blini und garnieren Sie diese mit einem halben Teelöffel Caviar.



Notizen





Seafood Knabber-Snacks

Knusprige Chips aus exotischem Tapiokateig (von der Maniokwurzel)

- mit Garnelen
- mit Lachs
- mit Nordseekrabben



KnabberSnacks

...der Knabberspass für zwischendurch! Herzhafte Knabberspezialität aus geknetetem, frittiertem Tapioka-teig mit Garnelen verfeinert.

KrabbenChips „naturell“

Milder KrabbenKnabberSnack natur.



Art.-Nr.:	35500
Geb.:	20x100g
EAN Artikel:	4011420355003
EAN Gebinde:	4011420955005



KrabbenChips „thai“

Pikanter KrabbenKnabberSnack mit exklusiven Gewürzen, Soja, Tomate und einem Hauch Knoblauch verfeinert.



Art.-Nr.:	35560
Geb.:	20x100g
EAN Artikel:	4011420355607
EAN Gebinde:	4011420955609



KrabbenChips „scharf“

Scharfer KrabbenKnabberSnack mit Paprikagewürzen, Chili und einem Hauch Knoblauch verfeinert.



Art.-Nr.:	35510
Geb.:	20x100g
EAN Artikel:	4011420355102
EAN Gebinde:	4011420955104



Knabber Snack

Lachs Chips

Herzhafte Knabberspezialität aus Tapiokateig mit fein rauchigem Lachs und Kräutern verfeinert.



Lachs Chips



Art.-Nr.:	35530
Geb.:	20x60g
EAN Artikel:	4011420355300
EAN Gebinde:	4011420955302



Nordseekrabben Chips

Knabberspezialität aus Tapiokateig mit Nordseekrabben und einem Hauch Zwiebel verfeinert.



Art.-Nr.:	35540
Geb.:	20x60g
EAN Artikel:	4011420355409
EAN Gebinde:	4011420955401

Nordsee-krabben Chips



Verkaufs- & Versandeinheiten

Verpackung	Versand	SB	C+C	Theke	GV
170g/ml Becher 	8 x 170g/ml 	<input checked="" type="checkbox"/>			
340g/ml Becher 	4 x 340g/ml 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
1500g/ml Töpfe 	2 x 1500g/ml nur Lagerbezug 		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1500g Töpfe/ Schalen 	6/8 x 1500g sortiert 		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5500g/ml Eimer 	3 x 5000g/ml 		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
100g/60g Tüten 	20 x 100g/60g 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Display & Zweitplatzierung					





Bedienungstheke



C&C



SB-Regal



Stolpertruhe



Messen



Promotion

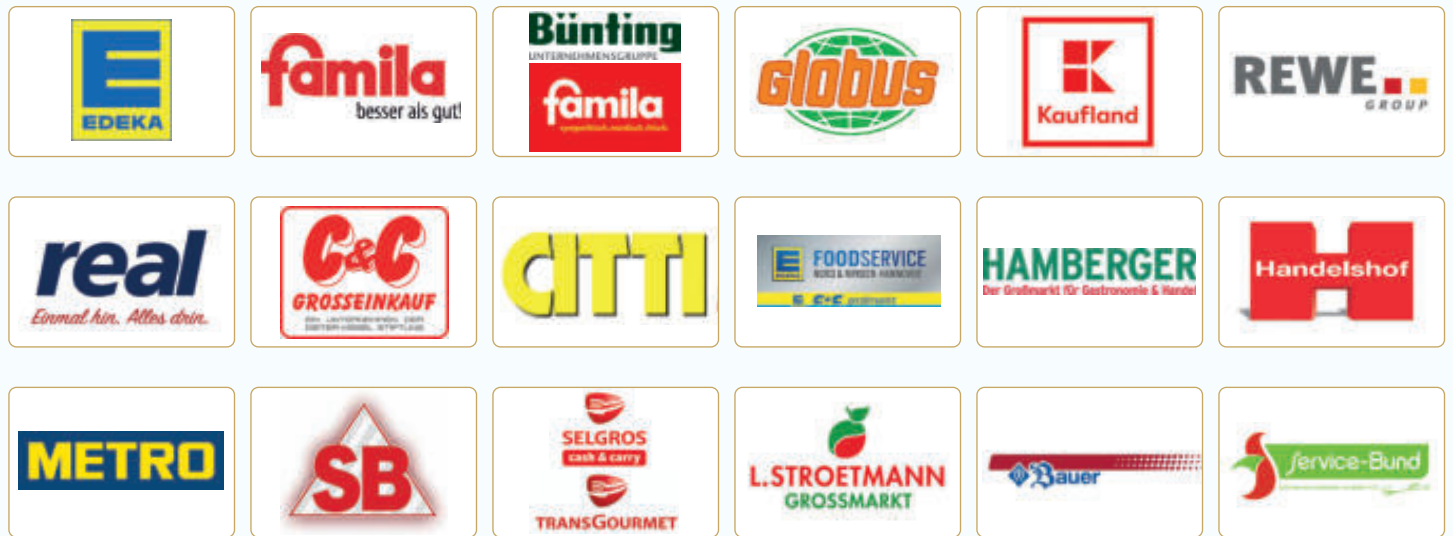


Events



Referenzen - eine kleine Auswahl

National



International



A		H		R	
Aioli „Toscana“ 33		Hamburger Heringsstipp 28		Räucherlachscreme 26	
Aioli-Tunke 32		Hering in Gelee 16		Räucherlachssalat 27	
Alaska-Seelachsschnitzel in Mayo 26		Heringshappen in Dillcreme 28		Räuchermatjesfilet 16	
Alaska-Seelachsschnitzel in Öl 26		Heringsalat, Paprika-Zwiebel 28		Riesengarnelen in Aioli 21	
		Heringsalat, rot 28		Riesengarnelen in Dill Sauce 22	
		Holsteiner Matjessalat 27		Riesengarnelen knobi 8	
B				Riesengarnelen knobi 26/30 8	
Backfisch-Remoulade 32		K		Riesenkalmar „Galizia“ in Öl (scharf) 13	
Beluga Caviar (Huso Huso) 36		Knoblauchtunke 32		Riesenkalmar mit Oliven „Italia“ 13	
Bismarckerheringsfilets 16		KrabbenChips „naturell“ 40		Roter Matjessalat 27	
		KrabbenChips „scharf“ 40			
C		KrabbenChips „thai“ 40		S	
Cocktailtunke 32		Kräuter-Aioli 33		Salatmayonnaise 50% 33	
Curry-Tunke 33		Kräuter Matjesfilet in Öl 17		Sardellenfilets mariniert, gerollt 15	
		Küstenhering „klassisch“ 29		Sardellenfilets mariniert „Knoblauch“ ... 15	
D				Sardellenfilets mariniert „Öl“ 15	
Dill-Tunke 33		L		Sardellenfilets mariniert „Oriental“ 15	
		Lachs Chips 41		Sherry Heringsfilet 17	
E				Sherry Matjes Cocktail 29	
Eismeergarnelen naturell 100/200 9		M		Sibirskaya (A. Baerii) im Displaykarton 25g Glas mit Löffel 36	
		Matjesfilet in Öl 17		Sibirskaya Caviar (A. Baerii) 36	
F		Matjes-Mandarine-Cognac 29		Stremellachs in Paprika Creme 26	
Flusskrebsfleisch-Cocktail 24		Meeresfrüchtecocktail „Italia“ 12		Surimi Garnelen-Imitat knobi 10	
Flusskrebsfleisch „Cognac“ 24		Meeresfrüchte „Italia“ 12		Surimi Happen knobi 10	
Flusskrebsfleisch Curry 24		Meeresfrüchte knobi 11		Surimi Happen naturell 10	
Flusskrebsfleisch in Honig-Senf Sauce ... 24		Meeresfrüchte naturell 11		Surimi Krebscheren-Imitat knobi 11	
Flusskrebsfleisch knobi 14		Meeresfrüchte Selection „Italia“ 12		Surimi Röllchen knobi 10	
Flusskrebsfleisch „Mediterrana“ 14		Muschelfleisch „scharf“ 14		Surimi Stäbchen 11	
Flusskrebsfleisch naturell 14					
Flusskrebssalat, Apfel-Porree 25		N		T	
Forellen-Kaviar 37		Nordisches Matjesfilet in Öl 16		Tomaten-Algen Tatar 25	
		Nordmeergarnelensalat 21		W	
G		Nordseekrabben Chips 41		Wakame-Salat 25	
Garnelen „Bollywood“ 22		Nordseekrabbencocktail „Cognac“ 22		Wildlachs-Kaviar 37	
Garnelen-Chorizo 23		Nordseekrabben-Lachs-Cocktail 23			
Garnelen Cocktail 20		Nordseekrabbensalat 20		Z	
Garnelen in Dillcreme 20				Zwiebeltunke 32	
Garnelen in Orangen-Senf Sauce 23		O			
Garnelen Jumbo knobi 9		Orangen-Senf-Tunke 33			
Garnelen Jumbo naturell 9		Osietra Caviar (A. Gueldenstaedtii) 36			
Garnelen „Mexikana“ 20					
Garnelen naturell 100/200 8		P			
Garnelen naturell „broken“ 9		Pulpo „Galizia“ in Öl (scharf) 13			
Garnelen „Pesto“ 22		Pulpo Tentakel „Italia“ 13			
Garnelen Rosi 8					
Garnelen „Tropicana“ 21					
Goldender Kaviar 37					
Graved-Tunke 32					



Notizen





Köstliche Meeresdelikatessen

Seafood | Seafood-Salate & Aufstriche
Dips & Saucen | Kaviar & Seafood-Snacks



Werner Lauenroth Fischfeinkost GmbH
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg

Telefon +49(0)40-38 60 62-0
Telefax +49(0)40-38 82 78
Email: info@werner-lauenroth.de