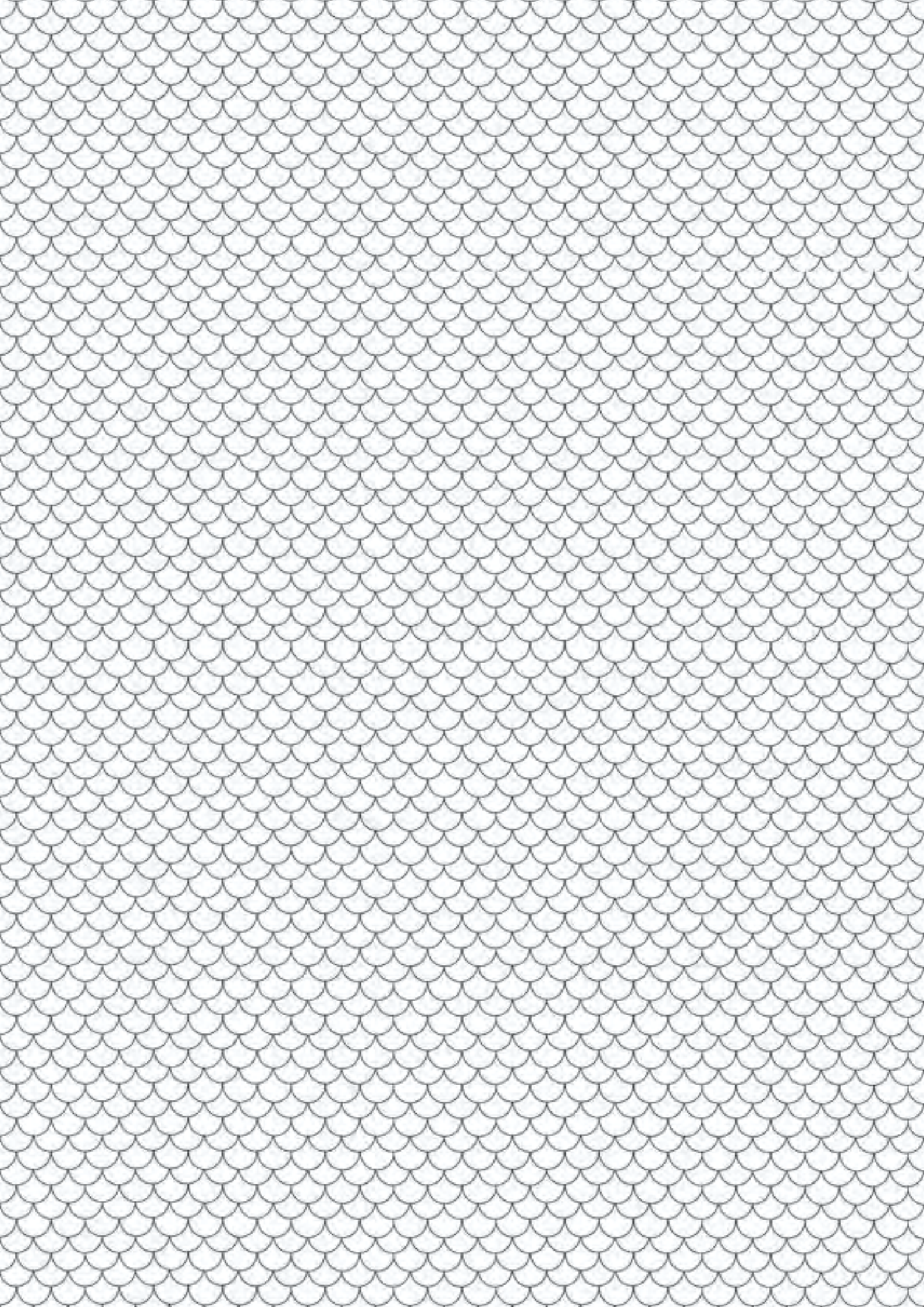


**by Mowi**

**TIEFGEKÜHLT**





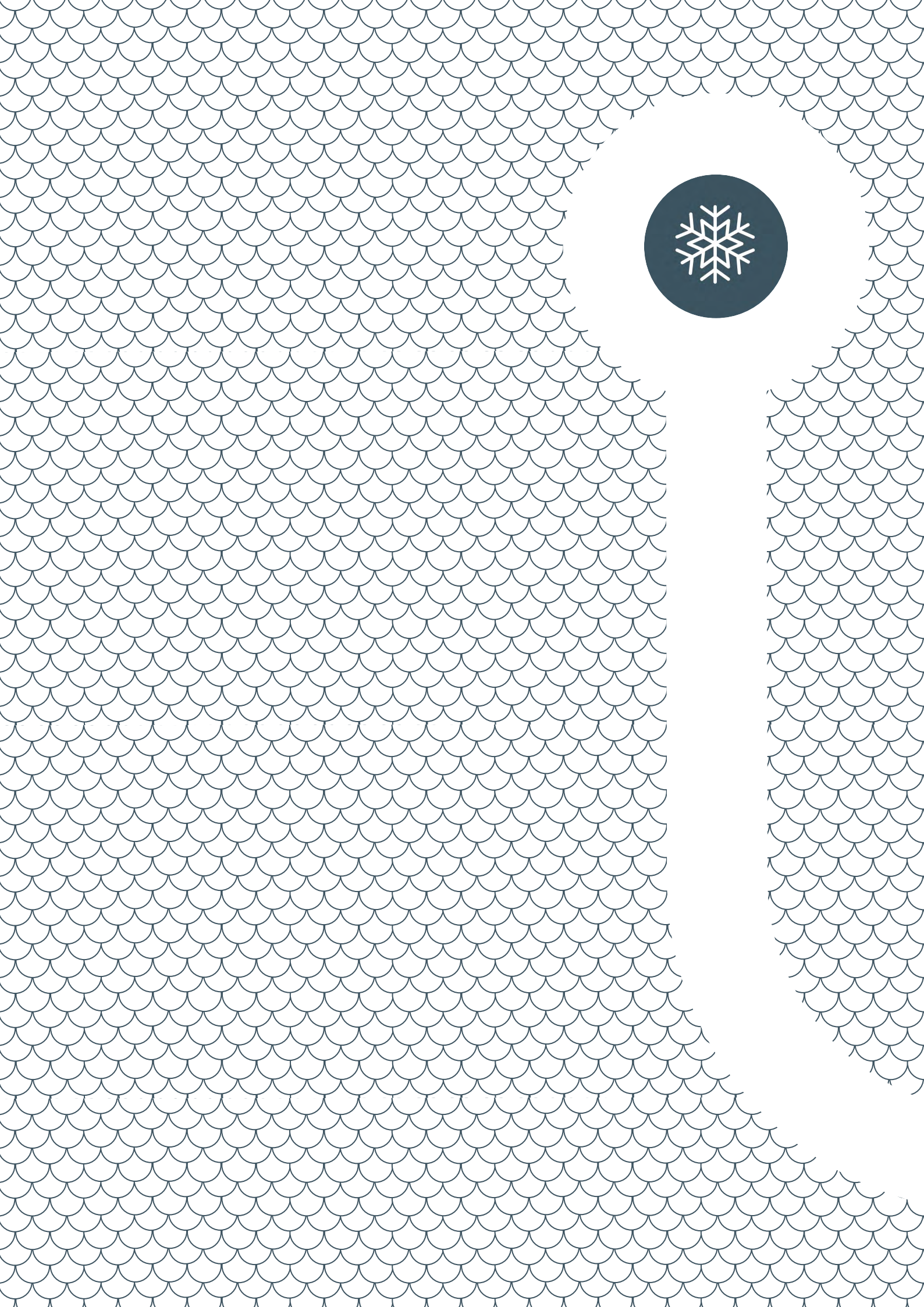
# Tiefgekühlter Fisch by Mowi

Mowi bietet eine große Auswahl an leckeren und praktischen Tiefkühlfishprodukten verschiedener Herkunft und Art in einer Vielzahl von Formaten, Gewichten und Größen an. Zu den Fischarten gehören unter anderem Lachs, Kabeljau, Alaska-Seelachs, Seelachs und Pazifische Kliesche.

Neben natürlichem Tiefkühlfish umfasst unser Angebot umhüllte Fischprodukte und Tiefkühlfishspezialitäten sowie marinierte Produkte und eine Reihe von gebrauchsfertigen Artikeln, die speziell für die Regenerierung entwickelt wurden.

Unser Tiefkühlfishsortiment bietet Speisen für eine Vielzahl von Gelegenheiten, von Vorspeisen und Aperitifs bis hin zu Hauptmahlzeiten sowie Fingerfood zum Naschen. Neben einer langen Haltbarkeit können wir mit unseren Produkten eine einfache Zubereitung mit einer Fülle von Genussmomenten garantieren, die es leicht machen, Fisch öfter auf den Speiseplan zu setzen.

**by Mowi**



# Natürlich.

Bei unseren gefrorenen Naturfischprodukten handelt es sich um einfach gefrorene (single frozen) IQF-Rückenfilets und Filetportionen. Dieses Gefrierverfahren ist der beste Weg, um die delikate Textur, den Geschmack und die Frische des Fisches zu erhalten. Unsere Produkte werden in Beuteln mit Fixgewicht oder in Einzelhandelskartons verpackt.

**by Mowi**



# Atlantisches Kabeljaurückenfilet

Aus dem edelsten Stück des Kabeljaus, dem Rücken des Fisches. Mild im Geschmack mit saftigem Fruchtfleisch. Gleichmäßige Dicke für einfache und gleichmäßige Zubereitung. Schnell und einfach in der Pfanne oder im Ofen zuzubereiten. Aus nachhaltigem Wildfang im Nordostatlantik, MSC-zertifiziert.

🍷 Edelstes Stück des Kabeljaus

🍷 Praktisch grätenfrei

🍷 Single frozen

🍷 Nachhaltiger Wildfang

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Kabeljau (*Gadus morhua*)

## HERKUNFT

Nordostatlantischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Kabeljaurückenfilets ca. 90 bis 180g, aus natürlichem Kabeljaufilet, + 10% Schutzglasur, IQF  
Fischanteil : 100%

## PRODUKTGEWICHT

100/200g

## VERPACKUNG

LEH :  
540g, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
180°C : 30-35 min



PFANNE  
20-22 min



MIKROWELLE  
750W : 10-12 min



# Atlantische Kabeljauportionen

Köstliches Kabeljaufilet: mild im Geschmack mit zarter Textur, leicht und proteinreich. Aus nachhaltiger MSC-zertifizierter Fischerei im Nordostatlantik. Vielseitig: kann mit allen Arten von Aromen und Saucen kombiniert werden, mild oder scharf. Schnell und einfach in der Pfanne oder im Ofen zubereitet: lecker und leicht.

-  *Naturfilet*
-  *Single frozen*
-  *Nachhaltiger Wildfang*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Kabeljau (*Gadus morhua*)

## HERKUNFT

Nordostatlantischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Natürliches Kabeljaufilet, 135g bis 180g,  
+ 10% Schutzglasur, IQF  
Fischanteil : 100%

## PRODUKTGEWICHT

150/200g

## VERPACKUNG

LEH :  
900g, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



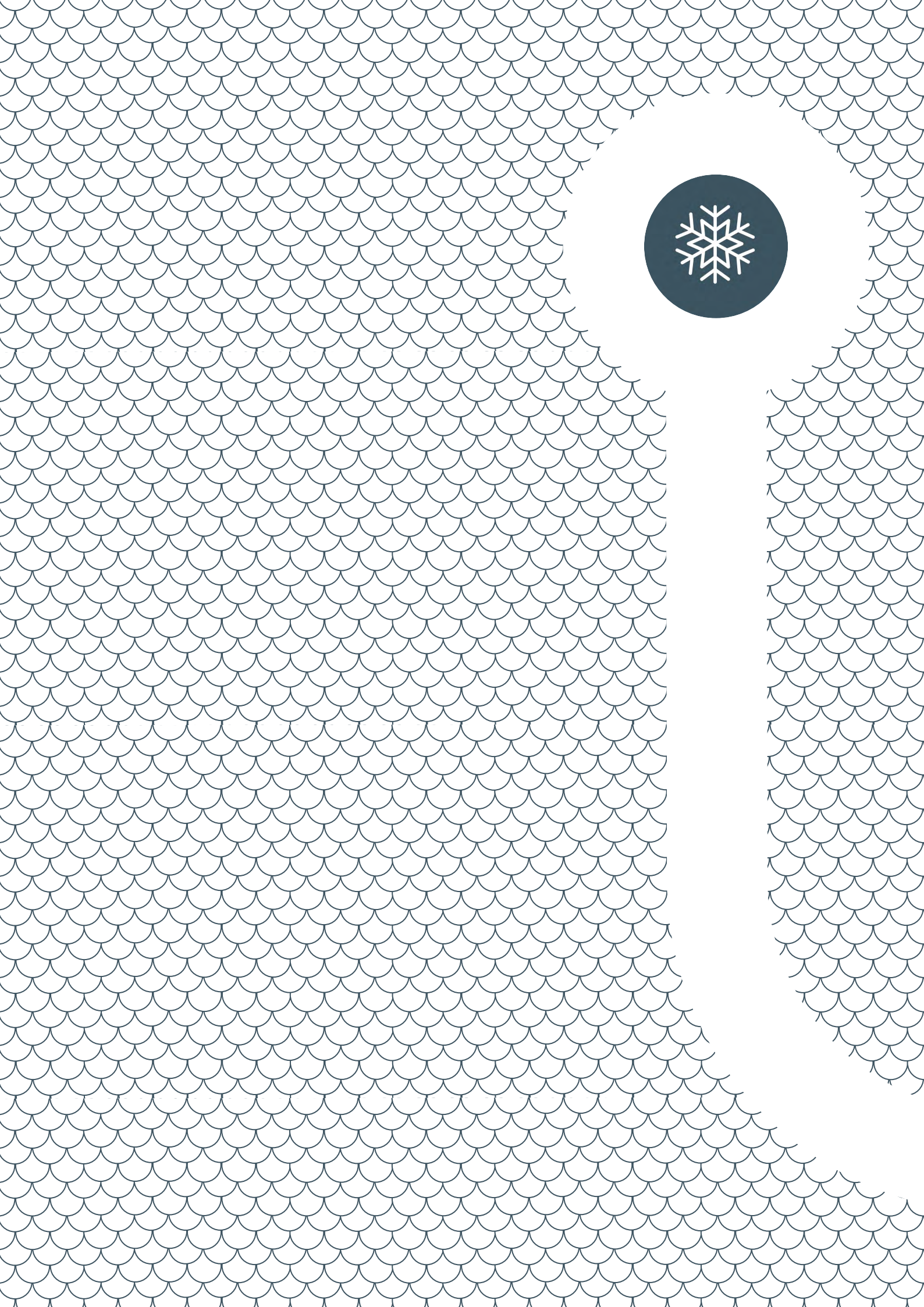
HEISSLUFT-BACKOFEN  
180°C : 17-22 min



PFANNE  
9-11 min



MIKROWELLE  
750W : 4-5 min





# Paniert.

Unser Kompetenzzentrum für panierten Fisch entwickelt und produziert eine breite Palette tiefgefrorener ummantelter Fishprodukte unterschiedlicher Herkunft und Art in einer Vielzahl von Formaten, Formen und Größen. Zu den Arten gehören u.a. Lachs, Kabeljau, Alaska-Seelachs, Seelachs und Pazifische Kliesche.

Wir haben folgende Optionen : Panieren, Bestäuben, Bestäuben und Marinieren, Mehliüberzug, Tempurateig oder Backteig, vorgebacken oder roh.

Unser Angebot bietet Bequemlichkeit und Abwechslung beim Essen für verschiedene Genussmomente und Gelegenheiten, wie Fingerfood, Snacks, Burger und Mahlzeiten.

by Mowi



# Alaska Seelachsnuggets im Backteig

Köstliche und saftige Stücke vom natürlichen Alaska-Seelachsfilet im Tempura-Backteig, praktisch grätenfrei. Diese Weißfischnuggets sind vor allem bei Kindern, aber auch bei Fischliebhabern jeden Alters sehr beliebt. Kombiniert mit Pommes Frites sind sie eine ausgezeichnete 'Fish & Chips'-Mahlzeit. Sie eignen sich ideal als Fingerfood und passen hervorragend zu beliebten Foodtrends, wie 'Snacking & Sharing', 'Street Food' und 'Casual Dining'.

-  *Knuspriger Tempura-Backteig*
-  *Diverse Verzehrmöglichkeiten*
-  *Einfach zuzubereiten*
-  *Nachhaltiger Wildfang*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Alaska Seelachs (*Gadus chalcogrammus*)

## HERKUNFT

Pazifischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Natürliches Alaska-Seelachsfilet, in Stücken, in Tempura-Backteig, vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 58%

## PRODUKTGEWICHT

15-35g

## VERPACKUNG

LEH :  
350g, IQF  
Foodservice :  
1 x 3 kg, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 12-14 min



PFANNE  
12-14 min



FRITTEUSE  
170°C : 4-6 min



HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 12-14 min



# Alaska-Seelachsfilet im Backteig

Natürliches Alaska-Seelachsfilet im Tempura-Backteig. Diese natürlichen Alaska-Seelachsfilets sind praktisch grätenfrei und nachhaltig gefangen. Der besonders knusprige Backteig und das saftige Filet garantieren doppelten Genuss. Schnell und einfach zuzubereiten können die Filets als Hauptgericht oder in Kombination mit Pommes Frites, als köstliche 'Fish & Chips' genossen werden.

-  *Knuspriger Tempura-Backteig*
-  *Schnelle Zubereitung*
-  *Saftig & praktisch grätenfrei*
-  *Nachhaltiger Wildfang*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Alaska Seelachs (*Gadus chalcogrammus*)

## HERKUNFT

Pazifischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Natürliches Alaska-Seelachsfilet, in Stücken, in Tempura-Backteig, vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 55%

## PRODUKTGEWICHT

100g

## VERPACKUNG

LEH :  
300g, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 15-20 min



PFANNE  
11-12 min



FRITTEUSE  
170°C : 4-6 min







HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 15-20 min



# Pazifische Kliesche 'Delight' mit einer Zitronen-Petersilien-Marinade

Die Pazifische Kliesche wird im nordöstlichen Pazifik von MSC-zertifizierten Fischereien gefangen. Die Filets werden auf der Unterseite mit einem feinen Mehlmantel überzogen und auf der Oberseite mit einer Marinade aus Petersilie und Zitrone mariniert. Die feine Mehlschicht schützt das Fischfleisch, während die Textur auf der Oberseite des Produkts sichtbar bleibt. Es handelt sich um ein Produkt mit Restaurantqualität und einem facettenreichen Geschmackserlebnis. Die Pazifische Kliesche 'Delight' ist eine köstliche, schnell und einfach zuzubereitende Mahlzeit.

-  *Natürliches Filet, praktisch grätenfrei*
-  *Fishtextur deutlich sichtbar*
-  *Lecker, schnell und einfach zuzubereiten*
-  *Nachhaltiger Wildfang*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Pazifische Kliesche (Limanda aspera)

## HERKUNFT

Nordostpazifischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Natürliches Filet von der Pazifischen Kliesche mit feiner Mehlschicht, vorgebacken, mariniert, IQF  
Fischanteil : 80%

## PRODUKTGEWICHT

125g

## VERPACKUNG

LEH :  
250g, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

12 months

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 15-20 min



PFANNE  
5-15 min



FRITTEUSE  
160°C : 3-5 min







HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 15-20 min



# Alaska-Seelachs-Streifen, paniert, nicht vorgebacken

Saftige Stücke von natürlichem Alaska-Seelachsfilet in einer knusprigen Panade aus MSC-zertifizierten Fischereien. Die Alaska-Seelachs-Streifen passen perfekt zu dem Trend 'Snacking & Sharing' und eignen sich ideal als Fingerfood. Sie bieten neue Möglichkeiten Fisch zu konsumieren. Das Produkt wird auch vorgebacken angeboten.

-  *Fingerfood*
-  *Diverse Verzehrmöglichkeiten*
-  *Lecker, schnell und einfach zuzubereiten*
-  *Nachhaltiger Wildfang*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Alaska Seelachs (*Gadus chalcogrammus*)

## HERKUNFT

Pazifischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Natürliches Alaska-Seelachsfilet, unregelmäßig große Stücke, paniert, nicht vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 60%

## PRODUKTGEWICHT

15/35g

## VERPACKUNG

Foodservice :  
1 x 10 kg, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



PFANNE  
5-10 min



FRITTEUSE  
175°C : 3-4 min



# Filet von Pazifischer Kliesche, Müllerin Art

Die natürlichen Filets der Pazifischen Kliesche aus MSC-zertifizierten Fischereien sind mit einer feinen Mehlschicht überzogen. Wir bieten die Geschmacksrichtungen 'Zitrone & Pfeffer' und 'Knoblauch & Kräuter' an. Das zarte Fischfleisch wird durch die feine Mehlschicht geschützt und sorgt für ein großartiges Geschmackserlebnis. Das Produkt kann sowohl in der Pfanne, als auch im Ofen oder in der Fritteuse zubereitet werden.

- 🔗 *Leichte Mehlschicht*
- 🔗 *Schnelle und einfache Zubereitung*
- 🔗 *Nachhaltiger Wildfang*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Pazifische Kliesche (Limanda aspera)

## HERKUNFT

Nordostpazifischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Natürliches Filet von der Pazifischen Kliesche, ohne Haut, mit feiner Mehlschicht, vorgebacken, mariniert, IQF  
Fischanteil : 80%

## PRODUKTGEWICHT

125g

## VERPACKUNG

LEH :  
250g, IQF  
Fixgewicht

## GESCHMACKSVARIANTEN

Zitrone  
& Pfeffer  
Knoblauch  
& Kräuter

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
180°C : 20-25 min



PFANNE  
5-15 min



FRITTEUSE  
170°C : 4-6 min



HEISSLUFT-FRITTEUSE  
160°C : 15-20 min



# Seelachsfilet, mehliert, nicht vorgebacken

Diese großzügigen Seelachsschwänze aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei im nordöstlichen Atlantik wurden mit einer feinen Mehlschicht überzogen, um das empfindliche Fischfleisch zu schützen und bei der Zubereitung in der Pfanne, Fritteuse oder auf dem Grill ein hervorragendes Backergebnis zu erzielen.

-  *Großzügige Portionen*
-  *Großartiges Backergebnis*
-  *Nachhaltige Fischerei*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Seelachs (*Polachius virens*)

## HERKUNFT

Nordostatlantischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Natürliches Seelachsfilet, Schwanzstück, leicht mehliert, nicht vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 80%

## PRODUKTGEWICHT

180-200g

## VERPACKUNG

Foodservice :  
1 x 10 kg, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



PFANNE  
9-12 min



FRITTEUSE  
8-10 min



NEW

## Alaska-Seelachsfilet mit Nacho-Panade

Diese Filets im Nacho-Chips-Mantel werden aus saftigen Alaska-Seelachsfilets aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei hergestellt, praktisch grätenfrei und single frozen. Die knusprige Nachohülle in Kombination mit dem delikaten Geschmack und der Textur des Fisches machen dieses Produkt zu einer leckeren Mahlzeit für die ganze Familie. Praktisch und einfach im Ofen zuzubereiten. Keine kulinarischen Fähigkeiten erforderlich, dafür erhält man ein großartiges Ergebnis.

 *Mexican style*

 *Lecker, schnell und einfach in der Zubereitung*

 *Single frozen*

 *Nachhaltiger Wildfang*

### HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Alaska Seelachs (*Gadus chalcogrammus*)

### HERKUNFT

Pazifischer Ozean

### ZUSAMMENSETZUNG

Alaska-Seelachsfilet, geformt, in einer Nacho-Panade, vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 61%

### PRODUKTGEWICHT

140g

### VERPACKUNG

LEH :  
280g, IQF  
Fixgewicht

### HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

### LAGERUNG

-18°C



### ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 14-17 min



PFANNE  
8-10 min



FRITTEUSE  
170°C : 4-6 min







HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 14-17 min





# Alaska-Seelachsfilet mit Quinoa-Panade, glutenfrei

Diese Filets mit einer glutenfreien Panade aus Quinoa werden aus saftigen Alaska-Seelachsfilets aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei im Pazifik hergestellt, praktisch grätenfrei und single frozen. Die knusprige Quinoa-Panade in Kombination mit dem delikaten Geschmack und der Textur des Fisches machen diese Filets zu einer großartigen Mahlzeit für jeden. Praktisch und einfach im Ofen zuzubereiten. Keine kulinarischen Fähigkeiten erforderlich, dafür erhält man ein großartiges Ergebnis.

-  *Glutenfrei*
-  *Lecker, schnell und einfach in der Zubereitung*
-  *Single frozen*
-  *Nachhaltiger Wildfang*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Alaska Seelachs (*Gadus chalcogrammus*)

## HERKUNFT

Pazifischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Alaska-Seelachsfilet, geformt, in einer glutenfreien Quinoa-Panade, vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 65%

## PRODUKTGEWICHT

140g

## VERPACKUNG

LEH :  
280g, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 14-17 min



PFANNE  
8-10 min



FRITTEUSE  
170°C : 4-6 min







HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 14-17 min



**NEW**

# Alaska-Seelachsfilet mit Cornflakes-Panade

Diese Filets im Cornflakes-Mantel werden aus saftigen Alaska-Seelachsfilets aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei im Pazifik hergestellt, praktisch grätenfrei und single frozen. Die knusprige Cornflakes-Hülle in Kombination mit dem delikaten Geschmack und der Textur des Fisches machen dieses Produkt zu einer großartigen Mahlzeit für die ganze Familie. Praktisch und einfach im Ofen zuzubereiten. Keine kulinarischen Fähigkeiten erforderlich, dafür erhält man ein großartiges Ergebnis.

-  *Im Trend*
-  *Lecker, schnell und einfach in der Zubereitung*
-  *Single frozen*
-  *Nachhaltiger Wildfang*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Alaska Seelachs (*Gadus chalcogrammus*)

## HERKUNFT

Pazifischer Ozean

## ZUSAMMENSETZUNG

Alaska-Seelachsfilet, geformt, in einer Cornflakes-Panade, vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 61%

## PRODUKTGEWICHT

140g

## VERPACKUNG

LEH :  
280g, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 14-17 min



PFANNE  
8-10 min



FRITTEUSE  
170°C : 4-6 min



HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 14-17 min



NEW

## Atlantische Lachswürfel, paniert

Saftige Lachsbissen in einer knusprigen Hülle und einem Hauch von Zitrone. Dieser köstliche Lachssnack greift den Trend 'Snacking & Sharing' auf und eröffnet neue Wege, in den Genuss von Lachs zu kommen. Reich an Omega-3-Fettsäuren, zugleich gesund und lecker!

🍷 *Purer Lachsgeschmack*

🍷 *Saftig & knusprig*

🍷 *Snacking & sharing*

🍷 *Nachhaltige Fischerei*

### HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

### HERKUNFT

Norwegen

### ZUSAMMENSETZUNG

Atlantischer Lachs, in Würfeln, paniert, vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 65%

### PRODUKTGEWICHT

9-15g

### VERPACKUNG

LEH :  
450g, IQF  
Fixgewicht

### HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

### LAGERUNG

-18°C



### ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 8-12 min



PFANNE  
8-12 min



FRITTEUSE  
170°C : 3-5 min




HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 8-12 min



NEW

## Alaska-Seelachs-Nuggets im Bierteig

Köstliche und saftige Stücke vom Alaska-Seelachsfilet in einem knusprigen Bierteig, praktisch grätenfrei aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei. Diese knusprigen Weißfisch-Nuggets können von Fischliebhabern jeden Alters genossen werden. Kombiniert mit Pommes Frites ergeben sie ein köstliches 'Fish & Chips'-Gericht. Sie sind leicht mit den Fingern zu essen und entsprechen voll und ganz den Foodtrends, 'Snacking & Sharing', 'Street Food' und 'Fast Casual Dining'.

-  *Fingerfood*
-  *Knusprig, saftig & praktisch grätenfrei*
-  *Diverse Verzehrmöglichkeiten*
-  *Nachhaltiger Wildfang*

### HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Alaska Seelachs (*Gadus chalcogrammus*)

### HERKUNFT

Pazifischer Ozean

### ZUSAMMENSETZUNG

Natürliches Alaska-Seelachsfilet, in Stücken, im Bierteig, vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 58%

### PRODUKTGEWICHT

20-40g

### VERPACKUNG

LEH :  
500g, IQF  
Fixgewicht

### HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

### LAGERUNG

-18°C



### ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 12-14 min



PFANNE  
12-14 min



FRITTEUSE  
170°C : 4-6 min



HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 12-14 min



**NEW**

# Atlantisches Lachsрrösti

Ein bequemes und leckeres Gericht oder ein Snack mit einem facettenreichen Geschmackserlebnis. Unsere Lachsрrösti haben einen milden und herzhaften Geschmack. Hergestellt aus Natur- und Räucherlachs, Kartoffelpüree, Spinat und Käse. Fisch, Gemüse und Kartoffeln - alles in einem. Eine attraktive und einfache Möglichkeit, Fisch öfter und zu verschiedenen Anlässen auf den Speiseplan zu setzen - als Mittagessen, Snack oder Abendessen.

-  *Alles in einem*
-  *Mittagessen, Snack oder Abendessen*
-  *Nachhaltige Fischerei*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

## HERKUNFT

Norwegen

## ZUSAMMENSETZUNG

Lachs, Kartoffelpüree, Spinat, Räucherlachs, Käse, vorgeformt, bestäubt, vorgebacken, IQF  
Fischanteil : 45,5%

## PRODUKTGEWICHT

100g  
80g

## VERPACKUNG

LEH :  
400g, IQF  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

12 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



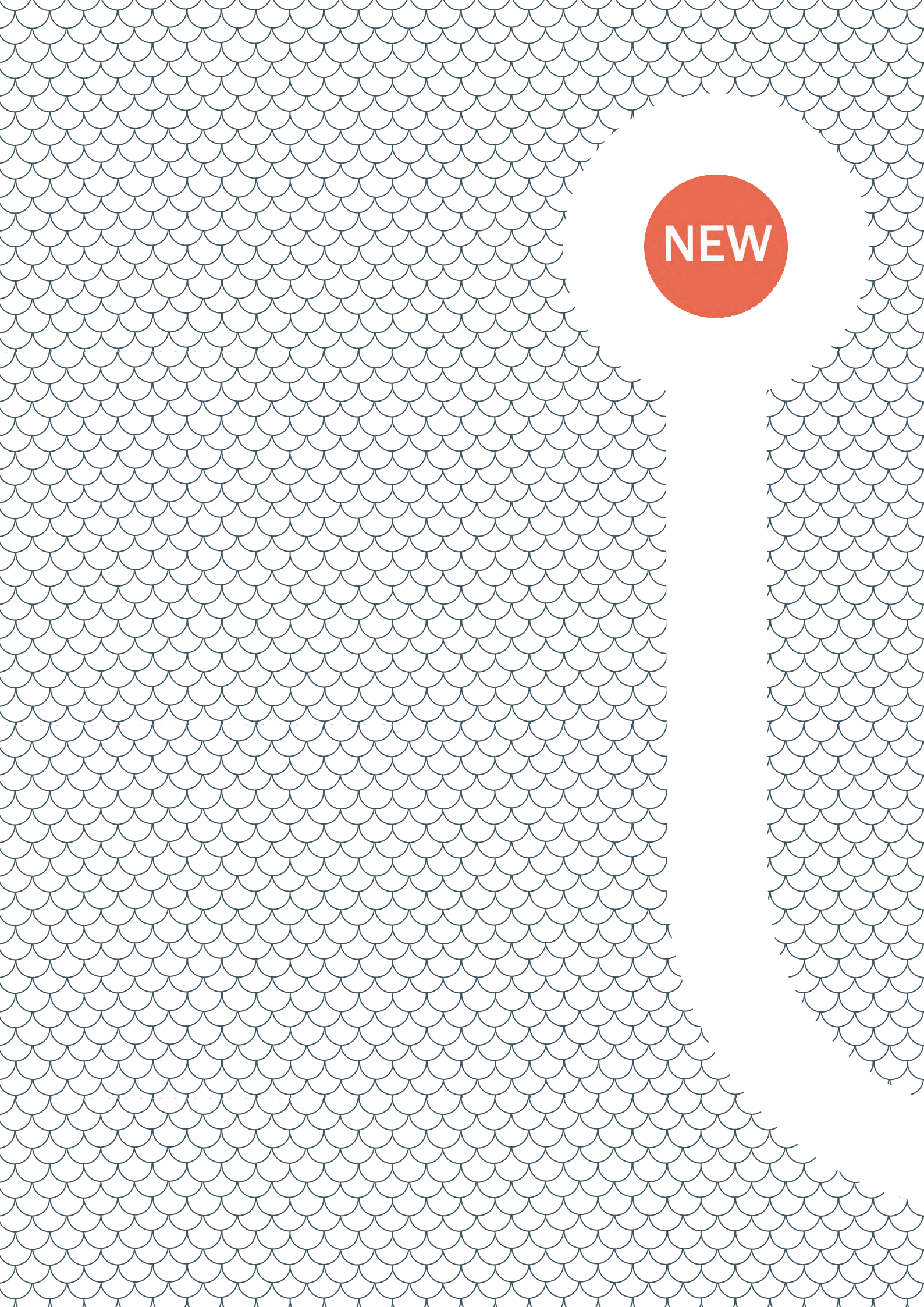
HEISSLUFT-BACKOFEN  
200°C : 12-14 min



PFANNE  
6-8 min



HEISSLUFT-FRITTEUSE  
200°C : 12-14 min



**NEW**

# Assembly ready.

Unsere regenerationsfertigen Tiefkühlfishprodukte sind speziell für die Regenerierung konzipiert. Sie ermöglichen es sowohl Profi- als auch Regenerationsküchen, diese sofort in ihrer Küche zu verarbeiten. Diese Produkte eignen sich auch für verschiedene industrielle Anwendungen, wie z.B. Fertiggerichte.

Bei minimalem Feuchtigkeitsverlust sind unsere tiefgekühlten gebrauchsfertigen Produkte saftig, appetitlich und lecker. Unsere Portionen werden in idealen Größen geliefert, und wir können jede Art und Form von Fisch nach der richtigen Garmethode zubereiten.

Unser Sortiment an gebrauchsfertigen Produkten bietet sowohl gedämpfte oder gebackene Naturprodukte als auch umhüllte Fischprodukte.

**by Mowi**

- ↳ minimaler Garverlust
- ↳ saftig
- ↳ optimale Budgetkontrolle



## GEGART - READY TO HEAT

Die ideale Lösung für die Regeneration



Laschinger bietet eine Reihe von gegarten Tiefkühlfishprodukten an, die speziell für die Regeneration konzipiert wurden.

Regenerationsküchen und professionelle Küchen fügen die Komponenten der gegarten "Ready to heat" Produkte direkt in ihren Küchen zusammen. Diese Produkte sind ebenfalls für verschiedene industrielle Einsatzbereiche geeignet, wie zum Beispiel für Fertiggerichte.

## Was uns einzigartig macht

Durch den minimalen Flüssigkeitsverlust sind unsere Produkte dafür bekannt, besonders saftig und schmackhaft zu sein. Unsere Portionen haben eine ideale Größe mit einem exzellenten Verhältnis zwischen Preis und Qualität.

Unser breites Sortiment von hochwertigen Produkten wird speziell mit einem nachhaltigen Ansatz bereitgestellt. Das umfassende Qualitätssystem von Laschinger garantiert eine bestmögliche Nahrungsmittelsicherheit.







NEW

## Sortiment an gebackenen Fischportionen 'gegart - ready to heat'

Unser Sortiment an 'gebrauchsfertigen' gebackenen Fischportionen wurde speziell für die Regeneration entwickelt. Nachdem sie in unserem speziell entwickelten Ofen gebacken wurden, werden sie sofort eingefroren und verpackt. Diese besondere Gartechnik bewahrt den milden Geschmack und die zarte Struktur des Fisches und führt zu minimalen Garverlusten beim Regenerieren. Diese Produkte eignen sich auch für verschiedene industrielle Anwendungen wie z.B. Fertiggerichte.

- 🔗 *Minimaler Garverlust*
- 🔗 *Saftig*
- 🔗 *Optimale Budgetkontrolle*

### HANDELSNAME (WISSENSCHAFLICHER NAME)

Atlantischer Lachs, Filetportion (*Salmo salar*)  
Atlantischer Lachs, Schwanzstück (*Salmo salar*)  
Atlantischer Kabeljau, Rücken (*Gadus morhua*)  
Atlantischer Kabeljau, Filetportion (*Gadus morhua*)  
Seelachs, Rücken (*Polachius virens*)

### PRODUKTGEWICHT

100/110g, 120/130g  
100/110g  
100/110g, 120/130g  
100/110g, 120/130g  
120/130g

### HERKUNFT

Norwegen/Chile  
Norwegen/Chile  
Nordostatlantischer Ozean  
Nordostatlantischer Ozean  
Nordostatlantischer Ozean

### HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

### VERPACKUNG

Foodservice : 1 x 5 kg, IQF

### LAGERUNG

-18°C

### ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



REGENERATION  
Regenerationsfertig





# Sortiment an gedämpften Fischportionen 'gegart - ready to heat'

Unser Sortiment an 'gebrauchsfertigen' gedämpften Fischportionen wurde speziell für die Regeneration entwickelt. Nach dem Dämpfen in unserem speziell entwickelten Ofen werden sie sofort eingefroren und verpackt. Diese besondere Gartechnik bewahrt den milden Geschmack und die zarte Struktur des Fisches und führt zu minimalen Garverlusten beim Regenerieren. Diese Produkte eignen sich auch für verschiedene industrielle Anwendungen wie z.B. Fertiggerichte.

-  *Minimaler Garverlust*
-  *Saftig*
-  *Optimale Budgetkontrolle*



HANDELSNAME (WISSENSCHAFLICHER NAME)	PRODUKTGEWICHT	HERKUNFT
Atlantischer Lachs, Schwanzstück ( <i>Salmo salar</i> )	100/110g, 120/130g	Norwegen/Chile
Atlantischer Kabeljau, Rücken ( <i>Gadus morhua</i> )	100/110g	Nordostatlantischer Ozean
Atlantischer Kabeljau, Filetportion ( <i>Gadus morhua</i> )	100/110g	Nordostatlantischer Ozean
Seelachs, Rücken ( <i>Polachius virens</i> )	100/110g	Nordostatlantischer Ozean
Pazifische Kliesche, Filet, Röllchen ( <i>Limanda aspera</i> )	20/40g	Nordostpazifischer Ozean
Panga, Filet ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> )	100/110g	Vietnam

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## VERPACKUNG

Foodservice : 1 x 5 kg, IQF

## LAGERUNG

-18°C

## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



REGENERATION  
Regenerationsfertig





**NEW**

# Sortiment an panierten Fischportionen 'gegart - ready to heat'

Unser Sortiment an 'gebrauchsfertigen' panierten Fischportionen lässt sich sowohl in Regenerationsgeräten als auch im Ofen leicht zubereiten. Nach der Panade werden die Fischportionen vorgebraten, sofort eingefroren und verpackt. Die knusprigen Überzüge in Kombination mit den delikaten Aromen und der Fischstruktur machen diese Produkte zu großartigen Gerichten für Verbraucher von jung bis alt. Auch geeignet für verschiedene industrielle Anwendungen wie z.B. Fertiggerichte.

- ↳ Minimaler Garverlust
- ↳ Saftig
- ↳ Optimale Budgetkontrolle

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Kabeljauburger, paniert ( <i>Gadus morhua</i> )	100g
Alaska Seelachs, Filet, paniert ( <i>Gadus chalcogrammus</i> )	125g, 175g
Pazifische Gelbflossen-Seezunge, Filet, Müllerin Art	100g

## PRODUKTGEWICHT

## HERKUNFT

Nordostatlantischer Ozean  
Pazifischer Ozean  
Nordostpazifischer Ozean

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## VERPACKUNG

Foodservice : 1 x 5 kg, IQF

## LAGERUNG

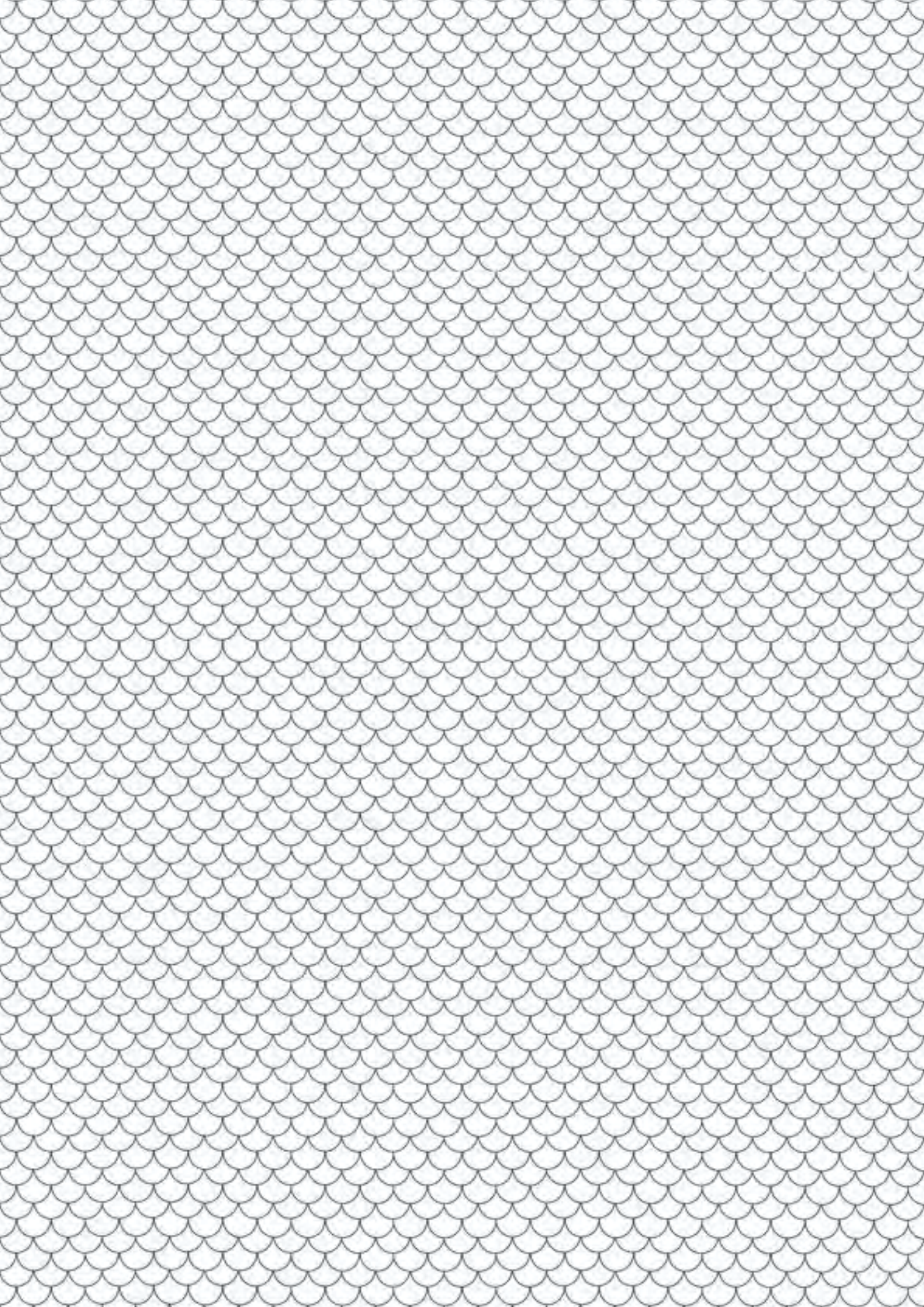
-18°C

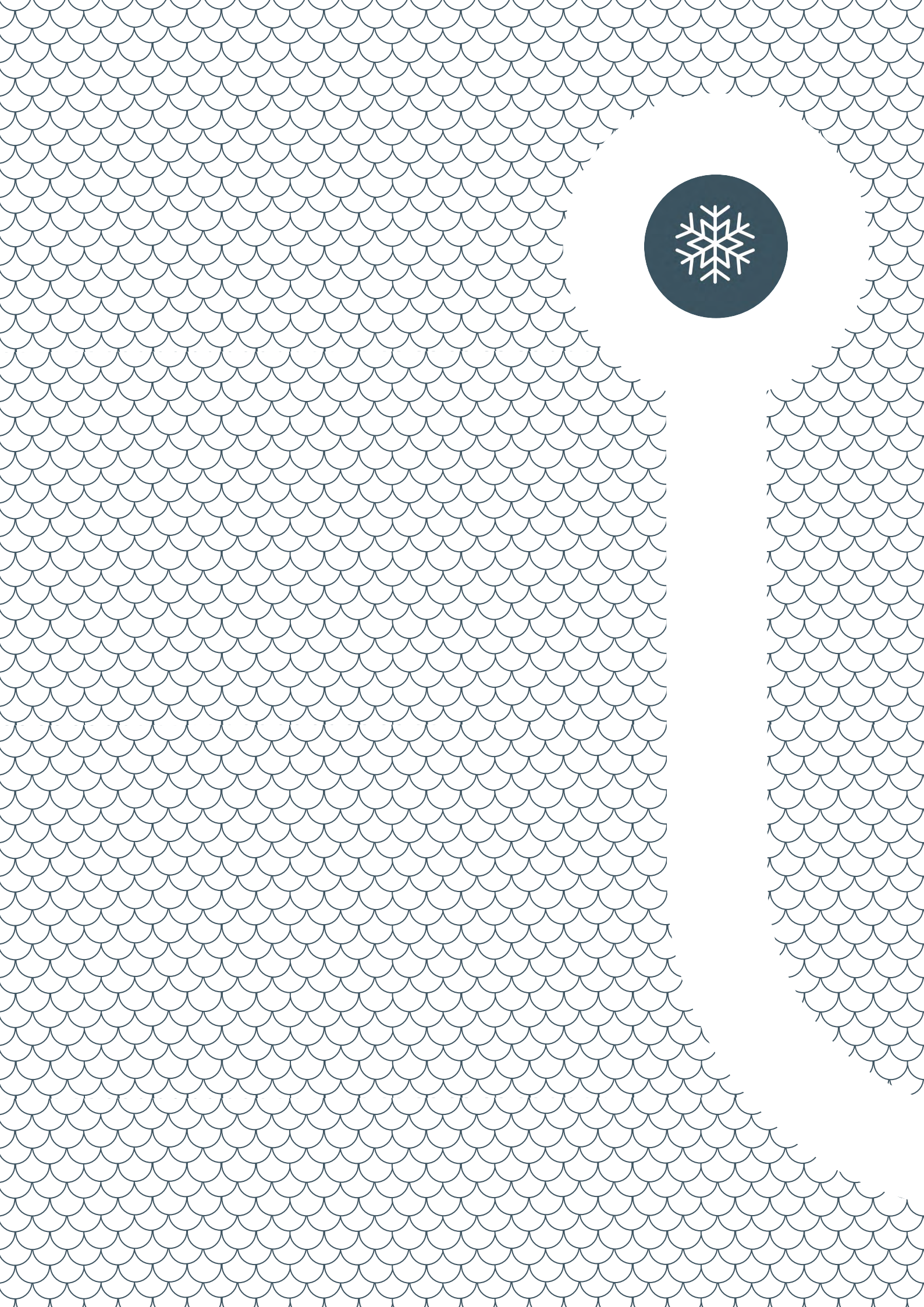
## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



REGENERATION  
Regenerationsfertig







# Spezialitäten.

Unser Sortiment an tiefgefrorenen Fischspezialitäten bietet eine Vielzahl kreativer Appetizer, Vorspeisen und Mahlzeiten.

Das Sortiment umfasst verschiedene köstliche Fischtataren sowie Terrinen, Canapés und Lachsrollen, die aus hochwertigem natürlichem, mariniertem und/oder geräuchertem Fisch und anderen Zutaten wie Obst und Gemüse hergestellt werden.

Unsere Spezialitäten bieten bequeme und kreative Lösungen, um Fisch zu jeder Gelegenheit auf den Speisplan zu setzen.

**by Mowi**



# Räucherlachs-Terrine mit Avocado, Granny-Apfel und Limette

Unsere Terrine wird mit Atlantischem Lachs aus unseren eigenen Farmen zubereitet. Eine köstliche Mousse aus geräuchertem Lachs und Avocado, Granny-Apfel sowie Limette, gekrönt mit Räucherlachswürfeln. Eine festliche Vorspeise zum Teilen mit Freunden und Familie.

-  *Festliches Ambiente*
-  *Frisch & überraschend im Geschmack*
-  *Verbrauchsfertig*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

## HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

## ZUSAMMENSETZUNG

Räucherlachsmousse mit Avocado, Granny-Apfel und Limette und einem Topping von Räucherlachswürfeln, IQF

Fischanteil : 38%

## PRODUKTGEWICHT

400g

## VERPACKUNG

LEH :  
400g  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

6 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG  
Auftauern 6 - 8 h



# Lachsrolle gefüllt mit einer Kabeljau & Champagnersauce

Unsere Lachsrolle wird mit Atlantischem Lachs aus unseren eigenen Farmen zubereitet. Ein innovatives Produkt mit einer überraschende Optik, gefüllt mit einer Mousse von Kabeljau & Champagnersauce, die perfekte Kombination mit Lachs. Serviert mit Kartoffelpüree und Pastinaken wird es Ihre Gäste und Ihre Geschmacksknospen erfreuen!

-  *Festliches Ambiente*
-  *Frisch & überraschend im Geschmack*
-  *Einfache Zubereitung*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (Salmo salar)

## HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

## ZUSAMMENSETZUNG

Lachsrolle,  
gefüllt mit Kabeljau & Champagnersauce,  
IQF  
Fischanteil : 80%

## PRODUKTGEWICHT

125g

## VERPACKUNG

LEH :  
500g  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG







HEISSLUFT-BACKOFEN  
180°C : 20 min





# Gefüllter Lachs

Dieser köstliche ganze Atlantische Lachs aus unseren Zuchtfarmen wird sorgfältig mit einer feinschmeckenden und delikaten Concassé auf der Basis von Lachs, Alaska-Seelachs, Jakobsmuscheln und einer Gemüsebrunoise gefüllt. Die Füllung passt perfekt zu der zarten Textur des Fisches. Vorgeschnitten und auf einem goldenen Tray platziert, lässt er sich leicht zubereiten und servieren. Der Lachs kann heiß oder kalt serviert werden.

-  *Festliches Ambiente*
-  *Frischer Geschmack*
-  *Vorspeise oder festliche Mahlzeit*
-  *Verbrauchsfertig*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

## HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

## ZUSAMMENSETZUNG

Gefüllter Lachs,  
gekocht, vorgeschnitten, IQF  
Fischanteil : 87%

## PRODUKTGEWICHT

Ca. 1,5 kg

## VERPACKUNG

LEH :  
Ca. 1,5 kg, vac  
Variables Gewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG  
Auftauern 20 h



# Mariniertes Lachstatar mit getrockneten Tomaten

Dieses Tatar wird mit Atlantischem Lachs aus unseren Lachsfarmen zubereitet. Ein feines Tatar aus mariniertem Lachs, getrockneten Tomaten und Schnittlauch. Einfach köstlich!

 *Pur & einfach*

 *Frischer Geschmack*

 *Lachs im Fokus*

 *Verbrauchsfertig*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

## HERKUNFT

Norwegen, Irland

## ZUSAMMENSETZUNG

Mariniertes Lachstatar, mit getrockneten Tomaten und Schnittlauch, IQF  
Fischanteil : 76%

## PRODUKTGEWICHT

50g

## VERPACKUNG

LEH :  
100g, skin  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG  
Auftauern 4 h



**NEW**

## Lachstatar 'Ceviche-Style'

Unser Tatar wird mit Atlantischem Lachs aus unseren eigenen Farmen zubereitet. Ein Lachstatar, das mit Ceviche-Gewürzen gemischt wird: Zitrone und Chili. Dies wird Ihre Geschmacksknospen stärken!

-  *Frischer Geschmack*
-  *Köstliches Originalrezept*
-  *Aromen der Welt*
-  *Verbrauchsfertig*

### HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

### HERKUNFT

Norwegen, Irland

### ZUSAMMENSETZUNG

Lachstatar mit Ceviche-Topping, IQF  
Fischanteil : 68%

### PRODUKTGEWICHT

70g

### VERPACKUNG

LEH :  
140g  
Fixgewicht

### HALTBARKEIT AB PRODUKTION

12 Monate

### LAGERUNG

-18°C



### ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG  
Auftauern 4 h



NEW

# Mariniertes Lachstatar mit schwarzem Reis und Kokosnuss

Unser Tatar wird mit Atlantischem Lachs aus unseren eigenen Farmen zubereitet. Dieses exotische, marinierte Lachstatar mit einer Mischung aus ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen hat ein optisch attraktives und farbenfrohes Aussehen. Innovation in der Kategorie TK-Fisch. Eine Basis aus schwarzem Reis, Kokosnusscreme und Passionsfrucht mit einer Krönung aus mariniertem Lachstatar in Kombination mit exotischen Aromen, wie Ananas, Limette und Koriander.

- 🍷 *Frischer Geschmack*
- 🍷 *Köstliches Originalrezept*
- 🍷 *Festliches Ambiente*
- 🍷 *Verbrauchsfertig*

---

<b>HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)</b> Atlantischer Lachs (Salmo salar)	<b>HERKUNFT</b> Norwegen, Irland	<b>ZUSAMMENSETZUNG</b> Mariniertes Lachstatar auf vorgekochtem schwarzen Reis, IQF Fischanteil : 48%
<b>PRODUKTGEWICHT</b> 90g	<b>VERPACKUNG</b> LEH : 180g Fixgewicht	
<b>HALTBARKEIT AB PRODUKTION</b> 12 Monate	<b>LAGERUNG</b> -18°C	

## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG





**NEW**

# Tatar aus Jakobsmuscheln mit Mango

Ein subtiles Tatar aus Mango, Jakobsmuscheln und Koriander, gewürzt mit Espelette-Pfeffer. Eine frische Vorspeise, voll von Aromen und Farben!

 *Frischer Geschmack*

 *Lecker & gesund*

 *Zarte Struktur*

 *Verbrauchsfertig*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Jakobsmuscheln (*Chlamys albidus*)  
Jakobsmuscheln (*Zygochlamys patagonica*)  
Jakobsmuscheln (*Argopecten purpuratus*)

## HERKUNFT

Russland, Peru,  
Großbritannien, Färöer Inseln, USA,  
Argentinien

## ZUSAMMENSETZUNG

Tatar aus  
Jakobsmuscheln mit Mango, IQF  
Fischanteil : 67%

## PRODUKTGEWICHT

70g

## VERPACKUNG

LEH :  
140g  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Monate

## LAGERUNG

-18°C

## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG  
Auftauern 4 h



# Häppchen mit Räucherlachs

Unsere Häppchen werden mit Atlantischem Lachs aus unseren Farmen hergestellt. Sie bestehen aus einer Füllung aus Räucherlachs, Mascarpone und Zitrone, gekrönt mit gewürfeltem Räucherlachs. Die geschmacksintensiven Häppchen sind eine neue Alternative in der Kategorie TK-Meeresfrüchte. Ein Variation von Räucherlachs als Aperitif!

 *Frischer Geschmack*

 *Lachs-Aperitif*

 *Verbrauchsfertig*

 *Fingerfood*

## HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

## HERKUNFT

Norwegen, Irland

## ZUSAMMENSETZUNG

Räucherlachs-Röllchen  
mit Räucherlachswürfeln als Topping, IQF  
Fischanteil : 34%

## PRODUKTGEWICHT

20g

## VERPACKUNG

LEH :  
180g  
Fixgewicht

## HALTBARKEIT AB PRODUKTION

15 Monate

## LAGERUNG

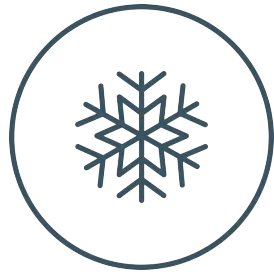
-18°C



## ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



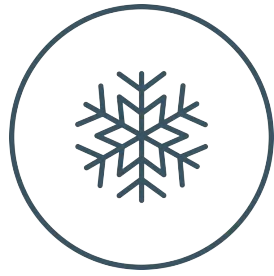
SERVIERFERTIG  
Auftauen 4 h



# Index

---

<b>Tiefgekühlter Fisch by Mowi</b>	<b>3</b>
<b>Natürlich.</b>	<b>5</b>
Atlantisches Kabeljaurückenfilet	6
Atlantische Kabeljauportionen	7
<b>Paniert.</b>	<b>9</b>
Alaska Seelachs nuggets im Backteig	10
Alaska-Seelachsfilet im Backteig	11
Pazifische Kliesche 'Delight' mit einer Zitronen-Petersilien-Marinade	12
Alaska-Seelachs-Streifen, paniert, nicht vorgebacken	13
Filet von Pazifischer Kliesche, Müllerin Art	14
Seelachsfilet, mehliert, nicht vorgebacken	15
Alaska-Seelachsfilet mit Nacho-Panade	16
Alaska-Seelachsfilet mit Quinoa-Panade, glutenfrei	17
Alaska-Seelachsfilet mit Cornflakes-Panade	18
Atlantische Lachswürfel, paniert	19
Alaska-Seelachs-Nuggets im Bierteig	20
Atlantisches Lachsрrösti	21
<b>Gegart, Ready to Heat.</b>	<b>23</b>
Gebackenen Fischportionen 'gegart - ready to heat'	27
Gedämpften Fischportionen 'gegart - ready to heat'	28
Panierten Fischportionen 'gegart - ready to heat'	29
<b>Spezialitäten.</b>	<b>31</b>
Räucherlachs-Terrine mit Avocado, Granny-Apfel und Limette	32
Lachsrolle gefüllt mit einer Kabeljau & Champagnersauce	33
Gefüllter Lachs	34
Mariniertes Lachstatar mit getrockneten Tomaten	35
Lachstatar 'Ceviche-Style'	36



# Index

---

## **Spezialitäten.**

Mariniertes Lachstatar mit schwarzem Reis und Kokosnuss 37

Tatar aus Jakobsmuscheln mit Mango 38

Häppchen mit Räucherlachs 39

**Index** 40



**by Mowi**