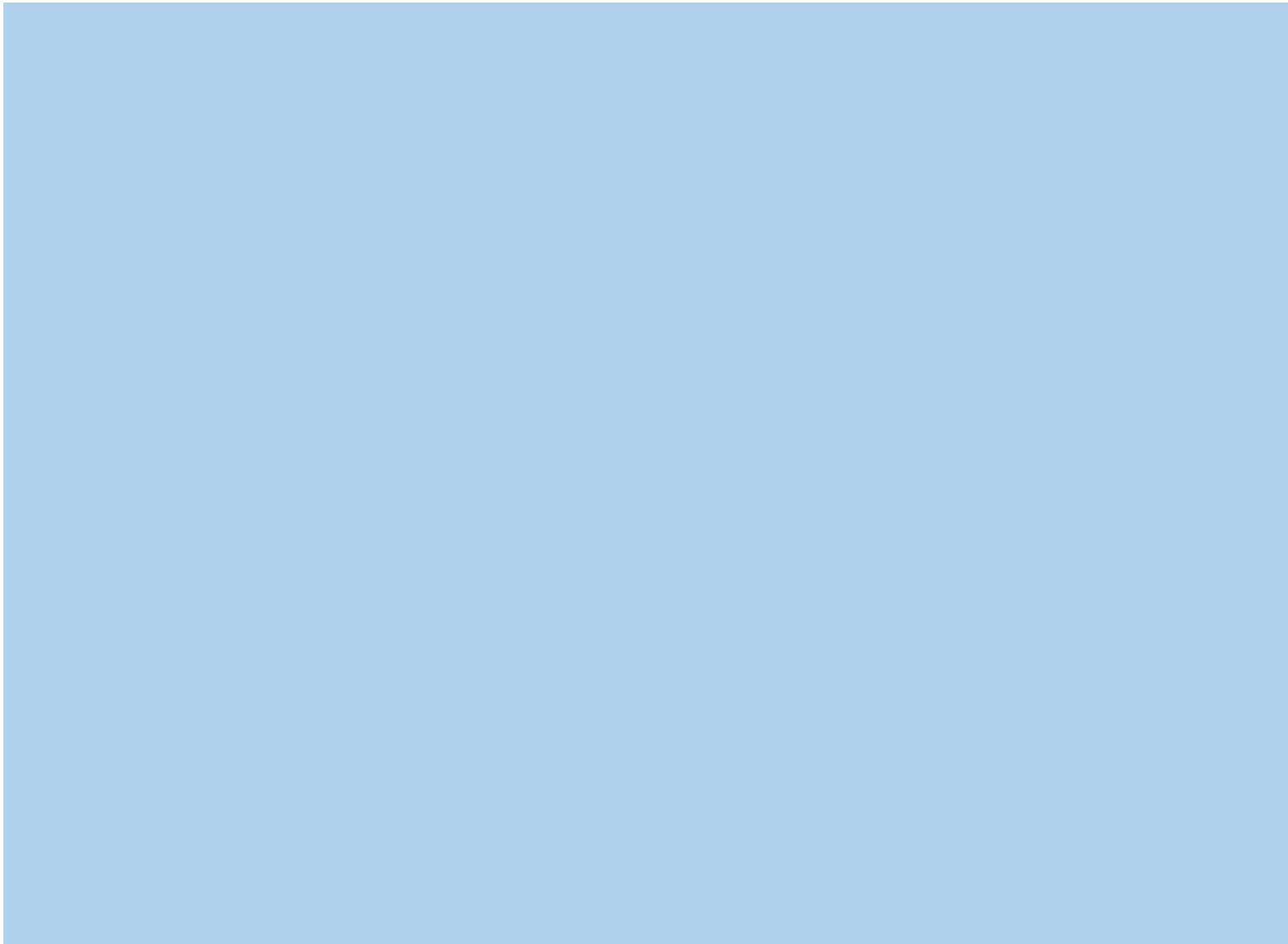
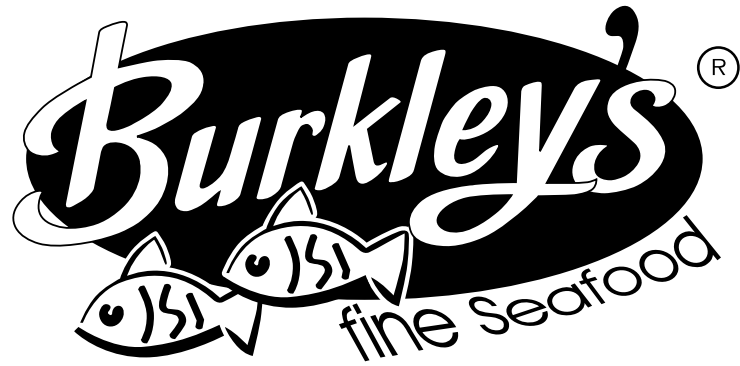


A u s d e n G ä r t e n d e s P o s e i d o n



Liebe Kunden!

Lebendfrische Ware braucht Raum, wir geben ihr diesen mit unserer neuen MAP\*-Verpackung. Gerade frisch geräucherter Ware, die an Aromen, Duft und Geschmacksstoffen reich ist, wird durch Entzug der Luft (Vacumieren) der Raum genommen, um schnell, wenn es gebraucht wird, ihre Einzigartigkeit zu zeigen. Auch die durch den Luftdruck zusammengepressten Filets sind optisch nicht schön.

Wir geben unseren Produkten den Raum, den sie brauchen, damit sie bei Ihnen einen schnellstmöglichen Zugriff und Verfügbarkeit gewähren.

Ein schnelles Supplement bei einem Fischbuffet ist wichtig, aber ohne, dass man anschließend die Hälfte weggeschmeißen muss.

**Da ist es doch schön, wenn unser System für Sie überzeugt:**

Verpackungen in Gastronorm-Größe  
Sofortige Verfügbarkeit an Frische und Geschmack  
Kein Annehmen des Kühlhausgeruchs  
Kein Austrocknen der Ware vor dem Verarbeiten

**Alles Punkte für Sie und Ihre zufriedenen Kunden!**

Unsere überwiegend traditionell geräucherten Waren werden frisch verpackt an Sie ausgeliefert. Das ist Frische und Geschmack!

Sollten Sie oder Ihre Kunden noch weitere Informationen benötigen, so können Sie sich an Ihren zuständigen Partner oder unter

[www.burkleys-fine-seafood.de](http://www.burkleys-fine-seafood.de)  
oder telefonisch  
unter 029 22-80 60 49  
bei Herrn Puhl Informieren.

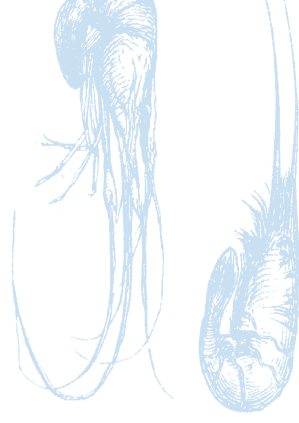
Wir wünschen und wir hoffen, Sie weiter zu unseren treuen Kunden zählen zu dürfen und verbleiben mit dem besten Dank für Ihre bisherige Treue.

Konzept u. Feinkostkontor GmbH & Co. KG

\* Modified atmosphere packaging

# Inhalt

04	Räucherfisch
05	Räucherfische in MAP-Verpackung
08	Marinaden
10	Lake Ware



## Räucherfisch

### Räucherlachs vorgeschnitten

03.001 ca. 1,4 kg



### Räucherlachs Partyseiten

03.002 0,2 kg



### Gravedlachs vorgeschnitten

03.003 ca. 1,4 kg



Lachs in Scheiben geschnitten mit fein rauchiger Note

#### Zutaten:

Lachs (Onchorhynchus spp. Salmonide) aus z.B. Aquakultur Schottland/Irland (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Rauch aus Naturholzspänen

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	9,3
Eiweiß	21,6
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	714
Kilokalorien	170
Broteinheiten	0,00

Lachs in Scheiben geschnitten mit fein rauchiger Note

#### Zutaten:

Lachs (Onchorhynchus spp. Salmonide) aus z.B. Aquakultur Schottland/Irland (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Rauch aus Naturholzspänen

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	9,3
Eiweiß	21,6
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	714
Kilokalorien	170
Broteinheiten	0,00

Lachs in Scheiben geschnitten mit feinem Dill gebeizt

#### Zutaten:

Lachs (Onchorhynchus spp. Salmonide) aus z.B. Aquakultur Schottland/Irland (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Zucker, Dill

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	9,3
Eiweiß	21,6
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	714
Kilokalorien	170
Broteinheiten	0,00

## Räucherfische in MAP-Verpackung



### Stremellachs gemischt

03.006 ca. 1,5 kg

### Forelle ganz geräuchert

03.007 ca. 1,5 kg

### Forellenfilet mit Haut geräuchert

03.008 ca. 1,5 kg

### Lachsforelle ganz geräuchert

03.009 ca. 1,5 kg



Lachs warm geräuchert  
mit verschiedenen Toppings,  
in Stücken zu ca. 200 g

Forellen ganz geräuchert

Forellenfilets mit Haut geräuchert

Lachsforellen ganz geräuchert

#### Zutaten:

Lachs (*Onchorhynchus* spp. Salmonide) aus z.B. Aquakultur Schottland/Irland (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Kräutermischung, Käse, bunte Pfeffermischung, Rauch

#### Zutaten:

Regenbogenforellen (*Onchorhynchus mykiss*) aus z.B. Aquakultur Deutschland, Dänemark, Schweden (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Rauch aus Naturholzspänen

#### Zutaten:

Regenbogenforellen (*Onchorhynchus mykiss*) aus z.B. Aquakultur Deutschland, Dänemark, Schweden (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Buchenrauch

#### Zutaten:

Regenbogenforellen rotfleischig (*Onchorhynchus mykiss*) aus z.B. Aquakultur Deutschland, Dänemark, Schweden (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Buchenrauch

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	9,3
Eiweiß	21,6
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	714
Kilokalorien	170
Broteinheiten	0,00

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	2,7
Eiweiß	19,5
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	428
Kilokalorien	102
Broteinheiten	0,00

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	2,7
Eiweiß	19,5
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	428
Kilokalorien	101
Broteinheiten	0,00

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	2,7
Eiweiß	19,5
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	428
Kilokalorien	101
Broteinheiten	0,00



## Räucherfische in MAP-Verpackung

### Aal geräuchert

03.010 ca. 1,5 kg

### Makrelenfilets gemischt

03.011 ca. 1,5 kg

### Schillerlocken

03.012 ca. 1,5 kg

### Räucherfisch Mixkiste

03.023 ca. 1,5 kg



Aal geräuchert in Stücken

Makrelenfilets fein geräuchert mit verschiedenen Auflagen, in Stücken zu ca. 140 g

Schillerlocken, fein geräuchert

Makrelenfilet, Heringsfilet, Stremelachs, Schillerlocken und Sprotten

#### Zutaten:

Aal (Angilla Angilla) aus z.B. Aquakultur Holland, Dänemark (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Rauch aus Naturholzspänen

#### Zutaten:

Makrelenfilet (Scomber Scvombrus) aus z.B. Dänemark FAO 27 (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Pfeffermix, Paprika, Zwiebeln, Gewürzmix, Salz, Rauch

#### Zutaten:

Dornhaibauchlappen (Squalus acanthios) gefangen z.B. FAO 77 (das genaue Aufzucht-/Fanggebiet entnehmen Sie bitte dem Packungsetikett), Salz, Rauch

#### Zutaten:

Fisch gem. Produkt, Gewürz, Salz, Rauch

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Pflichtdeklaration:

-

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	25,5
Eiweiß	15,0
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	1176
Kilokalorien	280
Broteinheiten	0,00

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

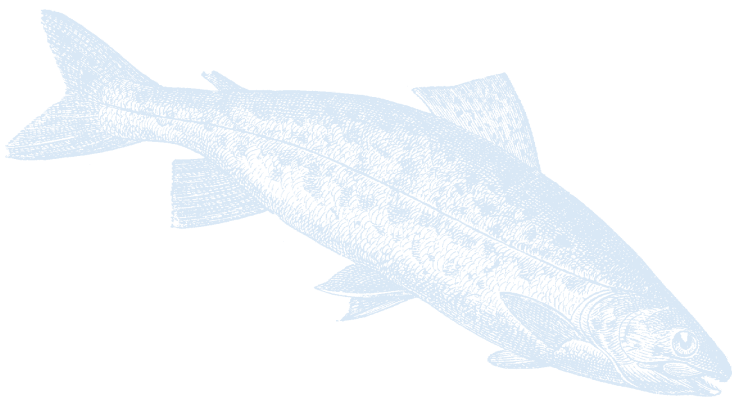
Fett	15,5
Eiweiß	20,7
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	932
Kilokalorien	222
Broteinheiten	0,00

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	21,1
Eiweiß	21,3
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	1268
Kilokalorien	302
Broteinheiten	0,00

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	14,1
Eiweiß	21,1
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	841
Kilokalorien	200
Broteinheiten	0,00



## Räucherfisch Mixkiste Exklusiv

03.024 ca. 1,5 kg

saisonal Nov. - Dez.



Schillerlocken, 2 Räucheraalstücke,  
2 Stremellachsstücke, 1 ganze  
geräucherte Forelle

### Zutaten:

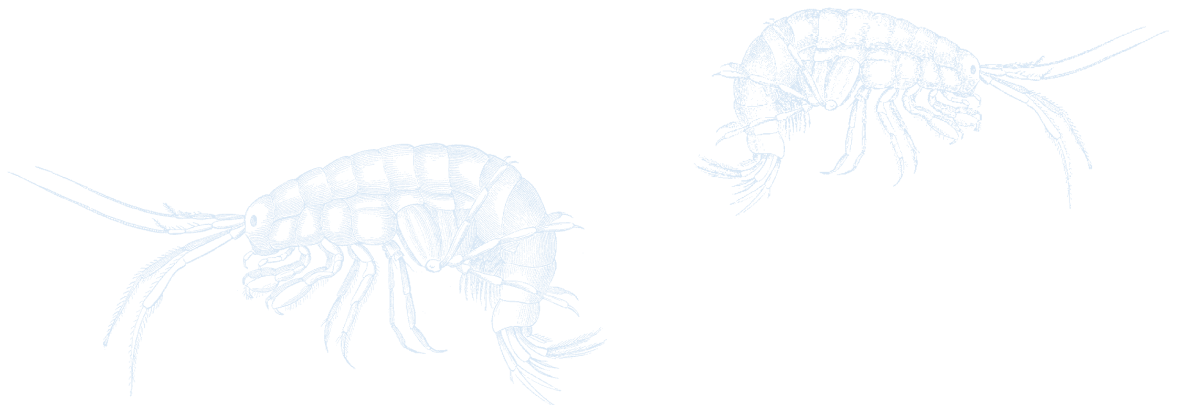
Fisch gem. Produkt, Gewürz, Salz,  
Rauch

### Pflichtdeklaration:

-

### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	14,8
Eiweiß	17,6
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	876
Kilokalorien	209
Broteinheiten	0,00



## Marinaden

### Bismarckhering

03.013 1,0 kg, ATG 750 g  
03.028 3,0 kg, ATG 1750 g



### Brathering

03.014 1,0 kg, ATG 750 g  
03.027 3,0 kg, ATG 1750 g



### Gabelrollmöpfe

03.015 1,0 kg, ATG 750 g  
03.031 3,0 kg, ATG 1750 g



### Rollmops

03.016 1,0 kg, ATG 750 g  
03.029 3,0 kg, ATG 1750 g



Feiner Bismarckhering,  
ATG 750 g, ca. 9 Stück

**Zutaten:**  
Hering, Trinkwasser, Branntweinessig,  
Speisesalz, Aroma, Säureregulator:  
Natriumacetat, Süßstoff: Saccharin-  
Natrium

**Pflichtdeklaration:**  
mit Süßstoff Saccharin-Natrium

**Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:**

Fett	16,0
Eiweiß	16,5
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	882
Kilokalorien	210
Broteinheiten	0,00

Brathering,  
ATG 750 g, ca. 8 Stück

**Zutaten:**  
Hering, Trinkwasser, Branntwein-  
essig, Speisesalz, Aroma, Weizenmehl,  
Zwiebeln, pfl. Öl, Säureregulator:  
Natriumacetat, Süßstoff: Saccharin-  
Natrium, Farbstoff: Amoniak-  
Zuckerolör

**Pflichtdeklaration:**  
mit Süßstoff Saccharin-Natrium,  
mit Farbstoff Amoniak-Zuckerolör

**Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:**

Fett	15,2
Eiweiß	16,8
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	920
Kilokalorien	219
Broteinheiten	0,00

Gabellrollmöpfe,  
ATG 750 g, ca. 20 Stück

**Zutaten:**  
Hering, Trinkwasser, Branntweinessig,  
Speisesalz, Aroma, Säureregulator:  
Natriumacetat, Süßstoff: Saccharin-  
Natrium

**Pflichtdeklaration:**  
mit Süßstoff Saccharin-Natrium

**Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:**

Fett	16,0
Eiweiß	16,5
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	882
Kilokalorien	210
Broteinheiten	0,00

Rollmops nach Hausfrauenart,  
ATG 750 g, ca. 9 Stück

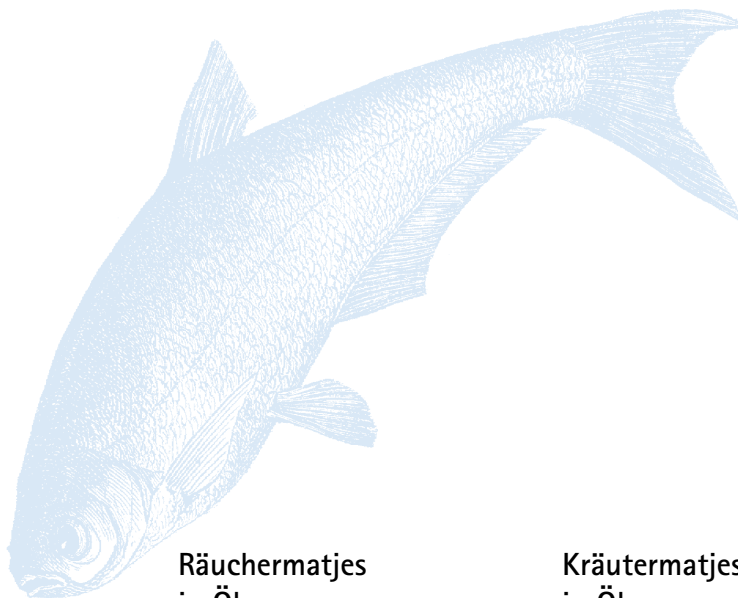
**Zutaten:**  
Heringfilets, Trinkwasser, Brannt-  
weinessig, Speisesalz, Aroma, Säure-  
regulator: Natriumacetat, Süßstoff:  
Saccharin-Natrium

**Pflichtdeklaration:**  
mit Süßstoff Saccharin-Natrium

**Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:**

Fett	16,6
Eiweiß	16,5
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	882
Kilokalorien	210
Broteinheiten	0,00





## Bratrollmöpfe

03.017 1,0 kg, ATG 750 g  
03.026 3,0 kg, ATG 1750 g



## Hering nach Matjesart

03.018 1,0 kg, ATG 800 g  
03.030 3,0 kg, ATG 2000 g



## Räucherhermatjes in Öl

03.019 1,0 kg, ATG 800 g  
03.032 3,0 kg, ATG 2000g



## Kräuterhermatjes in Öl

03.020 1,0 kg, ATG 700 g



Bratrollmöpfe, ATG 750 g, ca. 40 Stück

gesalzene Heringfilets ohne Schwanz und Haut in Öl nach Matjesart, ATG 800 g, ca. 12 Stück

gesalzene Heringfilets ohne Schwanz und Haut in Öl, mit Raucharoma, ATG 800 g, ca. 12 Stück

gesalzene Kräuterheringfilets ohne Schwanz und Haut in Öl, ATG 700 g, ca. 12 Stück

### Zutaten:

Heringfilets, Trinkwasser, Branntweinessig, Paniermehl, Gurke, Zwiebeln, Paprika, Zucker, Traubenzucker, pfl. Öl, Speisesalz, Gewürze, Hefeextrakt

### Zutaten:

Heringsfilet, Pflanzenöl, Salz, Dextrose, Gewürze, Glukosesirup, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Konservierungsstoff: Benzoessäure

### Zutaten:

Heringfilets, Pflanzenöl, Salz, Dextrose, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Konservierungsstoff: Benzoesäure, Raucharoma

### Zutaten:

Heringsfilets, Pflanzenöl, Salz, Dextrose, Gewürze, Glukosesirup, Rote Bete, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Konservierungsstoff: Benzoesäure

### Pflichtdeklaration:

-

### Pflichtdeklaration:

mit Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, mit Konservierungsstoff Benzoesäure

### Pflichtdeklaration:

mit Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, mit Konservierungsstoff Benzoesäure

### Pflichtdeklaration:

mit Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, mit Konservierungsstoff Benzoesäure

### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	15,2
Eiweiß	16,8
Kohlenhydrate	4,8
Kilojoule	920
Kilokalorien	219
Broteinheiten	0,40

### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	12,0
Eiweiß	16,0
Kohlenhydrate	0,04
Kilojoule	822
Kilokalorien	200
Broteinheiten	0,00

### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	12,0
Eiweiß	16,0
Kohlenhydrate	0,04
Kilojoule	822
Kilokalorien	200
Broteinheiten	0,00

### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	12,0
Eiweiß	16,0
Kohlenhydrate	0,04
Kilojoule	822
Kilokalorien	200
Broteinheiten	0,00

## Lake Ware

### Garnelen in Lake

03.021 1,2 kg, ATG 600 g



### Nordseekrabben

03.025 e 0,5 kg



Garnelen in Lake,  
ATG 600 g, ca. 60–90 Stück

#### Zutaten:

Cocktail-Garnelen, Wasser, Salz,  
Maltodextrin, Säuerungsmittel:  
Milchsäure, Ascorbinsäure, Apfelsäure,  
Zitronensäure, Konservierungsstoffe:  
Natriumbenzoat, Kaliumsorbat,  
Geschmacksverstärker: Mononatrium  
Glutamat, Süßstoff: Saccharin

#### Pflichtdeklaration:

mit Konservierungsstoff  
Natriumbenzoat, Kaliumsorbat,  
mit Geschmacksverstärker  
Mononatriumglutamat,  
mit Süßstoff Saccharin

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	1,4
Eiweiß	16,8
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	336
Kilokalorien	80
Broteinheiten	0,00

Feines Nordseekrabbenfleisch für  
Cocktails und Sandwiches, in aus-  
gesuchter Burkley's Qualität

#### Zutaten:

Krabbenfleisch, Salz, Säuerungsmittel  
Zitronensäure, Milchsäure, Konservie-  
rungsmittel Benzoessäure

#### Pflichtdeklaration:

mit Konservierungsstoff Benzoessäure

#### Nährwerte, ø pro 100 g gerechnet:

Fett	1,5
Eiweiß	20,0
Kohlenhydrate	+
Kilojoule	385
Kilokalorien	92
Broteinheiten	0,00

