

SÜSSWASSERFISCHE FRISCH		Fischetikettierung	Grösse	Verpackung	Kisten	Eh	Original	Anbruch
Egli	Filet ohne Haut	B-U4-F3	40-60 g		5 kg		30.90	33.40
Felchen	Filet mHaut - Sempachersee	B-CH-F3	40-60 g		5 kg			
	Filet mHaut - Zugersee	B-CH-F3	80-120 g		5 kg		28.90	31.40
Forellen	ganz ausgenommen	A-IT-F4	250-300 g		6 kg		14.90	17.40
	Filet rot mit Haut	A-IT-F4	100-200 g		6 kg		22.90	25.40
	Filet weiss mit Haut	A-IT-F4	100-200 g		6 kg		22.90	25.40
	Filet weiss mit Haut OHNE Gräte	A-IT-F4	100-200 g		6 kg		25.80	28.30
	Filet rot mit Haut TK	A-IT-F4	100-200 g		5x1 kg		18.80	Aktion
Saibling / Omble	Filet mit Haut ohne Gräte ☺d	A-IS-F4	150-250 g		5 kg		30.40	32.90
Salm	ganz mit Kopf ausgenommen	A-NO-F4	2-3 kg		~20 kg		19.60	20.70
	ganz mit Kopf ausgenommen	A-NO-F4	3-4 kg		~20 kg		20.80	21.90
	ganz mit Kopf ausgenommen	A-DK-F4	4-5 kg		~20 kg		22.40	23.50
	Filet-Streifen TK	A-NO-F4	5x1 kg		5 kg		19.60	Aktion
	Filet mit Haut ohne Gräte vac	A-NO-F4	0.9-1.3 kg		10 kg		30.80	33.30
	Filet ohne Haut ohne Gräte vac	A-NO-F4	0.9-1.3 kg		10 kg		31.80	34.30
	Médaille ohne Haut ohne Gräte	A-NO-F4	~150 g		kg		41.00	
	Médaille oHaut oGräte TK	A-NO-F4	20x150 g		3 kg		36.50	Aktion
SWISS-LACHS	ganz mit Kopf ausgenommen	A-CH-F4	2-3 kg		15 kg		29.00	
Wels	Filet ohne Haut	A-NL-F4	150-200 g		3 kg		19.20	21.70
Zander	Filet mit Haut	B-U4-F3	100-300 g		5 kg		29.60	32.10
	Filet mit Haut	B-U4-F3	300-500 g		5 kg		31.40	33.90
CH-Zander	Filet mit Haut / Gotthardzander	A-CH-F3	250-350 g		2x2.5 kg		59.80	

MEERFISCHE FRISCH		Fischetikettierung	Grösse	Verpackung	Kisten	Eh	Original	Anbruch
Dorsch	Schwanzfilet ohne Haut ☺a	W-27-F2	100-200 g		5 kg		21.90	24.40
Royal	Royalfilet mit Haut ☺a	W-27-F2	400g+		5 kg		31.80	34.30
Goldbrasse/Dorad	ganz voll (Dorade royal)	A-GR-F4	300-400 g		6 kg		11.80	14.30
	ganz voll (Dorade royal)	A-GR-F4	400-600 g		6 kg		11.80	14.30
	Filets mit Haut	A-GR-F4	90-120 g		3 kg		25.80	28.30
Seelachs	Filet Royal ohne Haut ☺a	W-27-F2	200-300 g		5 kg		18.40	20.90
Rotbarsch	Filet ohne Haut ☺a	W-27-F2	80-130 g		5 kg		23.20	25.70
Scholle / Goldbutt	Filet ohne Haut	W-27-F2	60-80 g		5 kg		24.60	27.10
Merlan	Filet Butterfly ohne Haut	W-GB-F2	80-120 g		5 kg		18.90	21.40
Seeteufel/Baudroi	ganz ohne Kopf ohne Bauchlappen	W-GB-F2	2-3 kg		10 kg		30.80	33.30
Seezunge / Sole	Dover-Soles ganz	W-27-F2	300-350 g		5 kg		39.80	42.30
	Dover-Soles ganz	W-27-F2	400-450 g		5 kg		44.90	47.40
Thunfisch	Filet ohne Haut ☺b	W-71-F5	3-4 kg		~13 kg		46.80	49.30
	Würfel ohne Haut 1.6x1.6cm TK	W-71-F5	20x500 g		10 kg		24.50	26.50
Wolfsbarsch / Bar	ganz voll (Loup de mer)	A-GR-F4	300-450 g		6 kg		12.20	14.70
	ganz voll (Loup de mer)	A-GR-F4	400-600 g		6 kg		12.20	14.70
	Filets mit Haut	A-GR-F4	90-120 g		6 kg		26.90	29.40

KRUSTEN- / SCHALENTIERE FRISCH		Fischetikettierung	Grösse	Verpackung	Kisten	Eh	Original	Anbruch
Austern	** Belon / Plattes Nr. 2	A-FR	Nr.2, ~60 g/Stk	Korb	25/50 Stk		1.20	
	** Creuses de Zeelande Nr.II	A-NL	Nr.II, 100-120 g/Stk	Korb	25/50 Stk		1.30	
	** Creuses Marennes Fine de claire	A-FR	Nr.2, 80-90 g/Stk	Korb	24/48 Stk		1.50	
Cocktail-Crevette	in Lake (Royal Greenland) ☺a P:DK	W-21-F2	100-150 Stk/lbs	Dose 900 g	6 Ds		27.80	29.80
Flusskrebse	** Schwänze ohne Schale in Lake P:I	B-CN-F7	150-250 Stk/lbs	Dose 150 g	6 Ds		6.50	7.50
Noix Coquilles	St.Jacques Nüsse refresh P:NL	W-61-F2	10-20 Stk/lbs	Dose 1 kg	1 kg		48.00	
Meerfrüchte	Meerfrüchtecocktail in Lake P:DK	WA-S		Dose 900 g	6 Ds		18.50	20.50
Miesmuschel	MAP vac geputzt ☺a	A-NL/DK	~12 g/Stk, ~75 Stk/kg	6x2 kg	12 kg		7.50	8.50
/ Moules	geputzt, P:IT	A-ES	~25 g/Stk, ~40 Stk/kg	Netz ~1.5 kg	~5 kg		5.90	7.90
	gekocht und vakuiert grosse	A-ES	~30 g/Stk, ~35 Stk/kg	8 Btl à 1 kg	8 kg		9.20	11.20
Venusmuschel	Vongole Veraci grosse	A-IT	60-70 Stk/kg	5 Netz à 1 kg	5 kg		29.80	31.80

** auf Vorausbstellung 2-3 Tage

Vorausbstellung Bei Vorausbstellung von Originalkarton bis Freitag, 10.00 Uhr der Vorwoche gewähren wir 10% * Vorausbstellungsrabatt.

* kein Rabatt bei Aktionen, 5% Rabatt bei "vor Verarbeitung gewogenen" Originalkartons.

Originalkarton Tolerierpflichtiges Gewichtsmanko ohne Gutschrift bis maximal 5%

Verarbeitung Vor dem Verarbeiten gewogen + 10% Gewichtszuschlag, Abgezählte Anzahl Stück: + 1.00. / Entgräten = +6.00/kg

Fischetikettierung Produktionsmethode-Fanggebiet oder Land-Fanggerät. Verzeichnis der Verkodungen unter www.seinet.ch -> Sortiment

☺NFC-Seinet ☺ NFC-Seinet (Nachhaltiges Fischprodukt mit Zertifikat). Verzeichnis der Verkodungen unter www.seinet.ch -> Sortiment

Preise freibleibend; Selbstbelieferung, Zwischenverkauf, Sortiments- und Preisänderungen ohne Vorankündigung vorbehalten, exkl. 2.6% MWSt.

Seinet AG, Comestibles und Fleisch, 6003 Luzern, Telefon 041 249 44 44 und Email mail@seinet.ch - 25.4.2024/GASTRO

bei Vorausbstellung bis 10% Rabatt