

SEIFFARTH.

EUROPA'S GROSSER CAVIARVER SAND





Krustentiere

HUMMER MIT SCHALE

Kanadischer Hummer mit Schale (*Homarus americanus*) gekocht, tafelfertig halbiert und schockgefroren. Bild links.

w 29 ca. 700–900 g schwer, pro 100 g 9,98 €

Zubereitung: Nur auftauen und genießen.



KARIBISCHE LANGUSTENSCHWÄNZE

Karibische Langustenschwänze mit Schale (*Panulirus argus*), roh, der Länge nach halbiert und zusammen schockgefrostet. Foto links.

w 65 Zwei Hälften zusammen ca. 440-640 g schwer pro 100 g 16,90 €

Übrigens: Das Grillen oder Braten mit der Schale entlockt der Languste ihren allerbesten Geschmack.



KÖSTLICHE KÖNIGSKRABBE

Königskrabbenbeine, gekochte, ganze Beine mit Schale, **bereits tafelfertig der Länge nach halbiert** und tiefgefroren. Im Gelenk einmal geteilt (dann passen sie besser in die Tiefkühltruhe). Links im Bild.

w 51 pro Stück ca. 380–420 g,
(ATG 340 g - 380 g, 17,72 €/100 g),
pro 100 g

Aktion solange der Vorrat reicht.

nur **15,95 €**
(statt 18,46 €)

Zubereitung? Einfach im Kühlschrank auftauen lassen.

Garnelen, Shrimps

GERÄUCHERTE GARNELEN

Fix & fertig auf Spießchen drapiert, schockgefrostet.
Ca. 22 Spießchen in einer Packung. Nur auftauen und genießen!
Bild rechts.

970 Geräucherte Garnelen in 500-g-Schale
pro 100 g

8,20 €



RIESENSHRIMPS

Unsere beliebten Shrimps sind bereits geschält und tafelfertig zart gekocht. Nur auftauen und mit Cocktailsauce genießen.

Riesenshrimps (*Litopenaeus vannamei*), gekocht, geschält, tiefgefroren.

661 pro Stück ca. 15–20 g, Beutel ca. 500 g
(ATG 400 g, 6,75 €/100 g) PRO 100 g

nur **5,40 €**

Aktion solange der Vorrat reicht.

(statt 6,19 €)



EASY PEEL SEIFARTH-SPEZIAL „RIESENGARNELEN“

Garnelen schlemmen leicht gemacht: Die zarte Schale unserer „Riesengarnele“ ist bereits angeschnitten, öffnet sich beim Braten und lässt sich ganz einfach mit Messer und Gabel entfernen.

Easy Peel Seewasser Riesengarnelen
„SEIFARTH-SPEZIAL“

(*Penaeus semisulcatus*), mit aufgeschnittener Schale, roh, einzeln.
Schockgefrostet. Foto rechts.

43 pro Stück ca. 60–80 g, Beutel ca. 500 g,
(ATG 400 g, 9,19 €/100 g) PRO 100 g

7,35 €



Fische



SKREI VON DEN LOFOTEN

Norwegischer Winterkabeljau (*Gadus morhua*). Frisch gefangen, küchenfertig, mit Haut. Sehr gut! Schockgefrostet.

w 558 Filets, ca. 270–380 g schwer, (ATG 225 g, 6,28 €/100 g),
pro 100 g 5,65 €

Zubereitung: Im Kühlschrank auftauen, trocken tupfen. Öl oder Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kabeljau mit der Hautseite (!) nach unten in die Pfanne legen, drei kleine Schalenstücke von einer Bio-Zitrone dazu geben. Den Fisch bei mittlerer Hitze 8 Minuten braten, nach 4 Minuten die Fleischseite mit etwas Olivenöl beträufeln. Nach dem Ende der Bratzeit Hitze ausstellen, den Fisch wenden und noch 1 Minute ziehen lassen.



DORADE ROYALE

Die Dorade Royale ist bei Feinschmeckern die beliebteste der Brassen. Das feste, weiße Fleisch ist äußerst schmackhaft und arm an Gräten.

Dorade Royale (Goldbrasse), (*Sparus aurata*) fangfrisch schockgefroren aus dem Mittelmeer, ganze Fische, bratfertig.

w 63 ca. 400–490 g schwer (ATG 320 - 390 g, 6,63 €/100 g),
pro 100 g 5,30 €



KABELJAUFILLET

Norwegische Kabeljau-Rückenfiletstücke (*Gadus morhua*), ohne Haut, schockgefrostet.

557 2 Filetstücke à ca. 150 g schwer = 300 g
(ATG 270 g, 5,- €/100 g) nur **4,50 €**
Aktion solange der Vorrat reicht. (statt 5,37 €)

Fische

WILD-ZANDER

Dieser erstklassige Süßwasserfisch kommt aus einer entlegenen Region Kasachstans, die viele Seen beheimatet. Er überzeugt durch seine Frische und Konsistenz.

Wild-Zanderfilets (*Sander lucioperca*), mit Haut, geschuppt, schockgefroren.

w 78 Filet ca. 220-320 g (ATG 170-260 g, 6,71 €/100 g)
pro 100 g **nur 4,54 €**
Aktion solange der Vorrat reicht. (statt 5,37 €)



LACHSFILET-SPIESSE

Lachsfilet-Spieße (*Salmo salar*), aus reinem Rückenfilet mit einer köstlich abgestimmten Honig-Limettenmarinade. Perfekt zum Grillen oder Braten. Einzeln entnehmbar.

927 Vier Lachs-Spieße = 400 g,
(100 g = 8,31 €) **33,25 €**



PANIERTE SCHOLLE

Die Scholle (*Pleuronectes platessa*) ist ohne Gräten und mit einer leichten Panade ummantelt. Für ca. 4-5 Minuten in der Pfanne braten und genießen.

550 2 Schollen = 400 g, (4,23 €/100 g) **nur 16,90 €**
Aktion solange der Vorrat reicht. (statt 18,95 €)



Räucherlachs



KLEINE RÄUCHERLACHS-SEITEN

Kleine Räucherlachs-Seiten (*Salmo salar*), zart und mild.

632 Ganze Seite ca. 900 g,
pro 100 g 6,42 €

Kleine Räucherlachs-Seiten (*Salmo salar*), vorgeschnitten.

632 a Ganze Seite ca. 900 g,
pro 100 g 6,98 €

LUXUS-RÄUCHERLACHS

Luxus-Räucherlachs (*Salmo salar*), fein geschnitten, von großen Seiten, ohne Rauchhaut, ohne Silberhaut, Vakuum-Geschenkfolie.

832 a ca. 250 g, pro 100 g 9,25 €

633 ca. 600 g, pro 100 g 9,25 €

DAZU: SCHWEDENSAUCE

Schwedensauce, Senfsauce mit Honig, Portwein und Dill.

150 Glas, 210 ml (100 ml = 4,26 €) 8,95 €

HAUSGEBEIZTER SCHWEDISCHER GRAVLACHS

Nach schwedischem Rezept mit Dill und Zucker gebeizter Lachs, mit Pellkartoffeln und unserer Schwedensauce ein Gedicht!

Gravlachs (*Salmo salar*),

838 geschnitten, ca. 250 g, pro 100 g 9,25 €

RÄUCHERFISCH-SCHLEMMERPAKET

Räucherfisch-Schlemmerpaket, ein Probierpaket mit 250 g Luxus-Räucherlachs, 2 x ca. 150 g geräucherte Forellenfilets, 200 g geräucherte Aalfilets und 2 x 200 g Stremellachs. Alles einzeln entnehmbar, da schockgefrostet. So kommt's zu Ihrer Wunschzeit auf den Tisch.

635 Räucherfisch-Schlemmerpaket, 1150 g,
(100 g = 6,48 €) 74,50 €

Caviar

ORANGER SKANDI-MALOSSOL

Skandi-Malossol (*Oncorhynchus mykiss*), dieser großkörnige, orangefarbene Forellencaviar schmeckt großartig auf Blinis, Kartoffelpuffern oder Kartoffeln mit Crème fraîche.

Exklusiv bei Seifarth, naturfrischer Forellencaviar. Frisch, gekühlt ca. 10 Tage haltbar. Nach dem Öffnen noch 3 Tage.

21 b Dose 250 g (1 kg = 147,80 €) 36,95 €



ZAREN-CAVIAR

Zaren-Caviar (*Oncorhynchus mykiss*), nur bei uns erhältlich, schwarzes, großes Korn. Nach russischem Rezept aus dem Rogen der skandinavischen Regenbogenforelle zubereitet. Mit Farbstoff. Gekühlt ca. 10 Tage haltbar. Nach dem Öffnen noch 3 Tage.

25 b Dose 250 g (1 kg = 155,80 €) 38,95 €

ROTER KETA-WILDLACHS-CAVIAR

Keta-Wildlachs-Caviar (*Oncorhynchus keta*), aus Alaska. Milde Salzung, hervorragende Qualität. Großes rotes Korn. Frisch, gekühlt ca. 10 Tage haltbar. Nach dem Öffnen noch 3 Tage.

14 b Dose 250 g (1 kg = 171,80 €) 42,95 €



PINK WILDLACHS CAVIAR

Pink Wildlachs Caviar (*Oncorhynchus gorbuscha*), vom Buckellachs aus Kanada. Eine exquisite Delikatesse, die oft als Vorspeise oder Beilage zu feinen Gerichten serviert wird. Mit seinem mild-salzigen, charakteristischem Geschmack und einer zarten Textur ist dieser orangene Caviar ein besonderer Genuss.

Gekühlt ca. 10 Tage haltbar. Nach dem Öffnen noch 3 Tage.

18 Dose 250 g (1 kg = 140,- €)

nur **35,- €**

Aktion solange der Vorrat reicht.

(statt 49,85 €)



Foie Gras



FRISCHE STRASSBURGER ENTENLEBER FOIE GRAS

Frische **Sträßburger Entenleber Foie Gras**, Foie Gras de Canard entier, Trapezform. Zum alsbaldigen Verzehr.

148 Teilstücke à ca. 250 g, pro 100 g 19,95 €



FOIE GRAS „LE DUO“

Zwei Scheiben **Gänseleber Foie Gras „Le Duo“**, Bloc de Foie Gras d'Oie, je netto 40 g. Gekühlt ca. 6 Monate haltbar, Halbkonserve.

142 Geschenckpackung, Inhalt 80 g netto
(100 g = 21,19 €) 16,95 €

GEWÜRZTRAMINER-GELEE

Dieses Gelee passt hervorragend zu der Gänse- und Entenleber Foie Gras. Einfach stürzen, in kleine Würfel schneiden und servieren.

104 Gewürztraminer-Gelee,
Glas netto 200 g (100 g = 4,98 €) 9,95 €



FRISCH! DIE MILLEFEUILLE MIT 8 % TRÜFFELBLÄTTCHEN

Kostbare Trüffelblättchen geschichtet zwischen edler, ganzer Gänseleber. Zum alsbaldigen Verzehr. Bild links.

Frische Millefeuille mit Trüffelblättchen, pure Gänseleber Foie Gras mit sage und schreibe 8 % Périgord-Trüffelblättchen.

Nr. 20 Stück ca. 160 g (100 g = 59,06 €) 94,50 €

Scallops, Langostinos, Suppe

SEA SCALLOPS

Frischer als frisch: Unsere Sea Scallops sind 100 % Natur. Diese hervorragenden „Frozen-at-Sea“ Scallops werden innerhalb zweier Stunden nach dem Fang an Bord des Fangschiffes schockgefrostet. Das Aroma, die Frische und der phantastische Geschmack bleiben so erhalten.

Sea Scallops (*Placopecten magellanicus*), aus kanadischen Wildfängen, „Frozen-at-Sea“. Vielleicht kennen Sie sie als Jakobsmuscheln.

Nr. 3 Sea Scallops, pro Stück ca. 20-30 g schwer,
Beutel ca. 250 g (ca. 12 Stück)
pro 100 g 9,64 €

LANGOSTINOS

Langostinos (*Cervimunida johni*), für Sie bereits gekocht. Nur auftauen und servieren.

46 Beutel ca. 500 g, (ATG 450 g, 8,50 €/100 g),
pro 100 g nur **7,95 €**
(statt 9,85 €)

Aktion solange der Vorrat reicht.

Zubereitung? Einfach im Kühlschrank auftauen lassen

SEIFARTH'S MEDITERRANE EDELFISCHSUPPE

987 Mediterrane Edelfisch-Suppe,
ein Beutel Suppensud ca. 500 g, einmal Meeresfrüchte 500 g
und einmal „Sauce Rouille“ 100 g.
(ATG 1050 g, 4,01 €/100 g) 1100 g 42,10 €

987-1 Extra Beutel Suppensud,
(100 g = 2,19 €) Ca. 500 g 10,95 €



Geflügel



BAUERNHÄHNCHEN „LES BLEUS“

Höchste Ansprüche an eine artgerechte und ökologische Aufzucht sowie die Auswahl einer alten französischen Hühnerrasse aus der Bresse, den „Les Bleus“, die aufgrund ihres zarten Fleisches als Delikatesse zählt, garantieren einen Genuss für Leib und Seele!

Bauernhähnchen „Les Bleus“, küchenfertig tiefgefroren.
Sehr gut!

w 765 ca. 1,8 – 2 kg schwer, pro 100 g 2,69 €



BARBARIE-ENTENBRUST

Französische Barbarie-Entenbrust, zwei Stück, roh, mit Haut, ohne Knochen, tiefgefroren.

w 744 ca. 510-660 g schwer, pro 100 g 5,65 €

Zubereitung: Auftauen, trocken tupfen, die Haut einritzen, in der Pfanne knusprig braten.



ÜBER BUCHENHOLZ GERÄUCHERTE ELSÄSSER ENTENBRUST

Im Elsass geräuchert und hauchzart in der Konsistenz:

Geräucherte Elsässer Entenbrust, vorgeschnitten, eine Delikatesse!

745 Packung, netto 100 g nur **10,20 €**

Aktion solange der Vorrat reicht. (statt 12,90 €)

Schmeckt außerordentlich gut mit unserer Entenleberpastete.

SEIFARTH'S FILET WELLINGTON

Unser Portions-Filet Wellington ist köstlich!

SEIFARTH'S Filet Wellington, argentinisches Rinderfiletsteak (ca. 150 g) mit Champignon/Gänseleber-Farce, in Blätterteighülle, tiefgefroren.

940 pro Filet, Gesamtgewicht mind. 330 g

(10,08 €/100 g)

33,25 €



LAMM-CARRÉ VOM NEUSEELÄNDISCHEN WEIDELAMM

Lamm-Carré vom neuseeländischen Weidelamm, Rücken mit kurzgesägten Rippchen (ca. 3,5 cm). Sehr zart und vollfleischig. Eine Packung enthält 2 Carrés.

w 496 2 Carrés zusammen ca. 600-800 g

pro 100 g

Aktion solange der Vorrat reicht.

nur **6,45 €**

(statt 7,15 €)



ZARTES HIRSCHFILET MIT DELIKATER WALNUSS-KAKAOKRUSTE AUF RAHMWIRSING

SEIFARTH'S zartes Hirschfilet ummantelt von einer delikateten Walnuss-Kakaokruste auf Rahmwirsing, ist in einer Backschale fix und fertig von unserem Sternekoch für Sie vorbereitet.

935 Zartes Hirschfilet auf Rahmwirsing, eine Backschale à 350 g. Filet allein mind. 150 g. Schockgefrostet.

(100 g = 7,57 €)

26,50 €





TARTE À L'ORANGE

Erfrischendes Orangenpüree mit sattem Vanille-Mark, saftige Orangensegmente und eine luftig-leichte Sahne-Joghurt-Creme bilden unisono diese fruchtige Torte. Schockgefrostet.

203 Tarte à l'Orange, ganze Torte, 1000 g
(100 g = 3,79 €) 37,85 €

ZU ALLEN DELIKATESSEN ERHALTEN SIE WEITERE INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN, HERKUNFT USW. KOSTENLOS UNTER:

UNSERE KOSTENLOSE SERVICE-HOTLINE: 0800 73 43 27 84 ODER 040 42 94 74 90
UNSER FAX: 0800 73 43 293

Bürozeit: Montags bis freitags von 8.00–16.30 Uhr.
Danach wird Ihr Anruf von einem Anrufbeantworter aufgezeichnet.

Lieferbedingungen: Frachtfrei ab 128 Euro Warenwert für eine Sendung. Lieferung: Prompt oder zum gewünschten Termin. Versandkosten: Expressversand: 14,90 Euro. Für Lieferungen ins Ausland berechnen wir für frische Ware pauschal 20,00 Euro und für Frostware 40,00 Euro. Verpackung: Unter 50 Euro Sendungsbetrag berechnen wir 1,70 Euro. Frostgut: Trockeneis wird zum Selbstkostenpreis (4,95 Euro) berechnet.

Leicht verderbliche Lebensmittel bitte im Kühlschrank, Frostgut im Tiefkühlschrank aufbewahren. Danke! Unser Betrieb steht unter ständiger, freiwilliger Kontrolle eines vereidigten Lebensmittel-Chemikers.



Apfel-Tarte

Der traditionell französische Apfelkuchen. Der Belag aus frischen Äpfeln in Karamell sorgt bei der Tarte für ein äußerst feines, saftiges Geschmackserlebnis.

268 Apfel-Tarte, ganze Torte, 600 g
(100 g = 4,98 €) 29,85 €

WENN SIE IHREN WUNSCHARTIKEL VERMISSEN, RUFEN SIE UNS AN, WIR HALTEN VIELE WEITERE DELIKATESSEN FÜR SIE BEREIT!

Zahlungsbedingungen: Per Lastschrift ohne Abzug, sofort nach Erhalt der Ware. Vorkasse vorbehalten. Preise: Einschließlich MwSt. **Durch dieses Angebot werden frühere Offerten ungültig.** Etwaige Beanstandungen bitten wir innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der Ware mitzuteilen. Das Angebot ist freibleibend und gilt nur für unseren Versandhandel. Wörtlicher Nachdruck nur mit Quellenangabe. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. SEIFARTH GmbH & Co. KG, Pottwalstr. 5, 27572 Bremerhaven, HRA 27633 HB. F. SEIFARTH Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Bremen. Amtsgericht Bremen, HRB 31709 HB V. i. S. d. P. Geschäftsführerin Angelika Mc Alice. Datenschutzbeauftragter@seifarth.de

Die Angebote gelten vom 12. April bis 10. Mai 2024 (letzter Versandtag).