



Preisliste

Stand: 01.02.2025

Auf zu neuen Ufern

Nach über 20 Jahren verantwortungsvoller Tätigkeit in einem renommierten Handelshaus für Frischfisch & Meeresfrüchte in Wien habe ich 2016 mit Alfons Dahlhoff die „Dahlhoff Fisch & Feinkost GmbH“ gegründet. Ziel war es die hervorragenden Feinkostprodukte der Dahlhoff Feinkost Manufakturen in Österreich zu etablieren.

Im Laufe der vergangenen Jahre habe ich unser Sortiment laufend erweitert, sodass ich Ihnen jetzt auch eine große Auswahl an Fisch & Meeresfrüchteleprodukten – tiefgekühlt, Räucherspezialitäten, Kaviar und vieles mehr anbieten kann.



Mit Januar 2023 wurde die Dahlhoff Fisch & Feinkost zur **DFF Delikatessen – Fisch – Feinkost** !

Im Zuge der Umfirmierung übernahm ich die Firmenanteile von Alfons Dahlhoff und führe seitdem unsere gemeinsamen Pläne, die Dahlhoff Feinkost Produkte **weiter exklusiv in Österreich** zu etablieren, fort. Auch werde ich mein Sortiment laufend nach IHREN Wünschen noch weiter ausbauen.

Unser Firmensitz ist in Markt Piesting, Niederösterreich. Die Auslieferung erfolgt mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen bzw. mit Kühlspeditionen. Persönliches Service, Erreichbarkeit auch außerhalb der üblichen Geschäftszeiten und Verlässlichkeit sind meinem Team & mir ein großes Anliegen.

Ich würde mich freuen, wenn Sie uns die Möglichkeit geben, Sie von unseren Produkten & unserem Service zu überzeugen.

Auf eine erfolgreiche und gute Zusammenarbeit freut sich Ihre

Lisi Maichanitsch
& DFF Team



Über die Dahlhoff Feinkost GmbH

„Die Qualität jedes einzelnen Produktes steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Diesem Ziel wird alles andere untergeordnet.“ – Alfons A. Dahlhoff –

Nach diesem Leitsatz werden in der Dahlhoff Feinkost GmbH seit der Firmengründung im Jahr 1987 Premium-Feinkostartikel mit viel handwerklichem Geschick hergestellt.

Dabei setzen wir hochwertige Rohwaren ein, die wir so frisch wie möglich verarbeiten.

Wir arbeiten stets nach dem Prinzip der Regionalität. Das bedeutet, dass wir die Rohstoffe für unsere Premium-Feinkost zum größten Teil direkt aus der Region beziehen und vor Ort frisch verarbeiten.

Dann bringen wir ohne große Umwege mit unserer eigenen Fahrzeugflotte die Produkte zum Kunden. Dies geschieht in den Nachtstunden, wenn die Straßen frei sind und wir ökonomisch und ökologisch die besten Auslieferbedingungen haben, obgleich Kraftfahrermangel und zunehmende Verkehrsdichte erschwerend hinzukommen.

Den Großteil unserer Feinkost- und Rohkostsalate, Dips und Antipasti fertigen wir im Stammhaus in Haltern am See, also im einwohnerstärksten Bundesland Nordrhein-Westfalen.

Unsere Fisch-Feinkost kommt aus unserem eigenen Betrieb in Cuxhaven an der Nordseeküste, wo wir die Seafood-Rohware mit jahrzehntelangem Know-how veredeln, wie z. B. selbst räuchern und den Matjes einklatschen und reifen lassen, um den bestmöglichen Geschmack garantieren zu können.

In unserem hoch modernen bayerischen Kartoffelsalat-Betrieb in Odelzhausen verarbeiten wir die Kartoffeln direkt von den Vertragsbauern aus Oberbayern und liefern den Kartoffelsalat in verschiedenen Geschmacksrichtungen an unsere Kunden in Deutschland und Österreich. Jeden Abend werden unsere regionalen Lager mit frischer Ware für die Auslieferung am nächsten Tag beliefert. Dieses Regionalitäts-Prinzip ermöglicht es uns, den CO₂-Ausstoß gering zu halten.

Hohe Rohwaren-Qualität, kontrollierte handwerkliche Fertigung und eine zuverlässige, schnelle Belieferung sind die Basis für die „Dahlhoff Frische- & Geschmacksgarantie“.

Unterstützen Sie uns dabei und bestellen Sie rechtzeitig bis 10 Uhr.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr DAHLHOFF-Frische-Team

Aus Liebe zum Geschmack

Inhaltsverzeichnis

Über uns	Seite 1 / 2
Inhaltsverzeichnis	Seite 3
Fisch und Meer	
Matjes-Spezialitäten	Seite 4
Spezialitäten mit Hering	Seite 5
Gelee-Artikel	Seite 6
Marinaden	Seite 7
Meeresfrüchte-Spezialitäten	Seite 8
Lachs-Spezialitäten	Seite 10
Feinkost-Salate	
Fleisch-Geflügel-Salate	Seite 11
Rohkost- und Gemüse-Salate	Seite 12
Diverse Feinkost-Salate	Seite 13
Erdäpfel-Salate	Seite 14
Kraut-Salate	Seite 15
Frischkäse und Brotaufstriche	
Frischkäse	Seite 16
Brotaufstriche	Seite 17
Saucen, Remoulade, Majonaise, Dips	Seite 18
Antipasti	Seite 19
Weitere Produkte	
Produkte in der 400g-Schale	Seite 21
Sonstiges	
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen	Seite 28

Fisch und Meer

Unsere nordischen Matjes-Spezialitäten

Schon beim Kauf der Rohware für eine ganze Fangsaison achten wir auf die richtige Größe und den für uns richtigen Fettgehalt, damit ein Endprodukt in Dahlhoff-Qualität entstehen kann.

Bei der Produktion verzichten wir bewusst auf den Einsatz von Maschinen. Alle Heringe werden **von Hand** einzeln aufgeklappt. Bereits hier erfolgt die erste Qualitätskontrolle. Entsprechen die Filets optisch und haptisch unseren hohen Qualitätsanforderungen? Erst danach legen wir die Filets in ein enzymatisches Reifebad. Diesen Vorgang bezeichnet man als „Einklatschen“.

Mehrere Tage lassen wir nun den Heringen Zeit, um zum Matjes heranzureifen. Danach ist wieder Detailarbeit angesagt. Jedes Filet wird schonend enthäutet und außerdem getrimmt. Somit behalten die Matjes ihren **typischen Silberschimmer und bestechen durch eine hervorragende Optik.** In der Weiterverarbeitung werden sie dann mit Kräutern, Gewürzen oder Dressings für die unterschiedlichsten Produkte veredelt.

Wir wissen, dass dies alles recht viel Zeit und somit auch etwas mehr Geld kostet. Aber wir wissen auch, dass wir nur so einwandfreie Ware produzieren können, die Ihnen einfach gut schmeckt.

Matjes-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Bunter Matjes-Salat Zarte Matjes-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch 700 g Fisch-Einwaage	168	l x l kg	13,90	10 Tage
Matjes-Sahne-Topf 480 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, Äpfel, Zwiebeln, Joghurt, Obers	154	l x l kg	12,40	10 Tage
Edle Matjes-Filets Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl 2.500 g / ca. 50 Stück 700 g / ca. 13 Stück	767 167	l x 3,5 kg l x l kg	35,20 11,60	20 Tage
Edle Matjes pur „Cuxhavener Art“ Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, mit wenig Öl benetzt 500 g / ca. 10 Stück	36412	l x 500 g	6,60	10 Tage
Aalrauch-Matjes „Smokie“ Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl 2.500 g / ca. 50 Stück 700 g / ca. 13 Stück	750 250	l x 3,5 kg l x l kg	36,30 11,30	20 Tage
Matjes-Filet in Dillrahm 450 g zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, Dill, Obers	150	l x l kg	12,40	10 Tage
Kräuter-Matjes-Filets Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl 650 g / ca. 12 Stück	196	l x l kg	12,20	12 Tage
Kräuter-Matjes-Happen 650 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl	185	l x l kg	12,40	12 Tage
Sylter Matjes-Happen 470 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt	36108	l x l kg	12,80	10 Tage
Preiselbeer-Matjes-Happen 700 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren	36102	l x l kg	13,60	12 Tage

Fisch und Meer

Spezialitäten mit Hering	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Delikatess Herings-Salat, rot 450 g Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Rüben, Äpfel, Zwiebeln, Gurken	165	l x l kg	11,70	12 Tage
Delikatess Herings-Salat, weiß 420 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, Äpfel, Sellerie, Zwiebeln	136	l x l kg	11,60	12 Tage
Curry-Happen 350 g Herings-Happen ohne Haut, Pfirsichwürfel, Kokosraspel, Curry	195	l x l kg	12,70	12 Tage
Hamburger Heringstopf 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Gurken, Zwiebeln, Joghurt	158	l x l kg	12,90	12 Tage
Göteborger Heringstopf 430 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer	159	l x l kg	12,90	12 Tage
Störtebekers Heringstopf 480 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	38101	l x l kg	13,10	12 Tage
Senf-Kräuter-Happen 500 g fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf	38105	l x l kg	13,80	12 Tage
Sahne-Herings-Filets Zarte Herings-Filets, Obers, Äpfel, Zwiebeln 2.000 g / ca. 38 - 42 Stück 1.500 g / ca. 30 Stück 400 g / ca. 10 Stück	561 261 161	l x 5 kg l x 3 kg l x l kg	55,00 34,20 11,20	10 Tage

Fisch und Meer



Spezialitäten mit Hering	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Sahne-Herings-Happen 500 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Obers, Äpfel, Zwiebeln	173	l x l kg	12,90	12 Tage
Herings-Happen mit Zitronen-Minze 500 g fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze	38103	l x l kg	13,40	10 Tage
Dill-Happen 600 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill	163	l x l kg	13,60	14 Tage
Friesentopf 540 g fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Staudensellerie, rote Paprika, Zwiebeln, Joghurt, Obers	38106	l x l kg	13,10	10 Tage
Usedomer Fischerschmaus Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Obers 450 g Fisch-Einwaage und 140 g Garnelen-Einwaage	199	l x l kg	15,90	12 Tage
Schweden-Happen 600 g fein marinierte Kräuter-Happen, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter	164	l x l kg	13,60	20 Tage
Wikinger-Sild 560 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig	188	l x l kg	14,80	12 Tage
Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce 500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig	114	l x l kg	14,50	12 Tage
Gabelröllchen in Dill-Aufguss Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss 600 g / ca. 35 - 40 Stück	140	l x l kg	14,50	18 Tage

Fisch und Meer

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Delikater Rollmops Fein marinierte Herings-Filets, gerollt, mit Gewürzgurken gefüllt, in Marinade 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück	145	l x 3 kg	20,70	25 Tage
Bremer Gabel-Rollis Zarte Gabelrollmöpse, Gewürzgurken, in Marinade 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 44 Stück 700 g Fisch-Einwaage / ca. 20 Stück	348 148	l x 3 kg l x l kg	23,80 11,90	25 Tage
Bismarckheringe Zarte Herings-Filets, in Marinade 7.000 g Fisch-Einwaage / ca. 70 Stück 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück 700 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück	983 383 183	l x 10 kg l x 3 kg l x l kg	80,20 19,70 9,70	25 Tage
Delikater Bratrollmops Zarte Bratrollmöpse, in Marinade 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück 500 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	381 181	l x 3 kg l x l kg	23,80 8,60	30 Tage
Brat-Filets Zarte Herings-Filets, in Marinade 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück	191	l x l kg	8,60	30 Tage
Bratlinge 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück zarte Herings-Filets, in Marinade	192	l x l kg	8,60	30 Tage
Feine Brat-Happen 700 g gebratene Herings-Happen, in Marinade	44100	l x l kg	9,60	30 Tage
Feiner Brathering Gebratene Delikatess-Heringe in Marinade 2.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 13 Stück 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück	449 349 649	l x 5 kg l x 3 kg l x l kg	29,00 17,20 7,90	30 Tage



Rollmops: der Klassiker



Feiner Brathering



Bismarckheringe

Fisch und Meer




Meeresfrüchtespezialitäten








Bei der Auswahl unserer Garnelen, Gambas und Shrimps legen wir großen Wert auf Top-Qualität! Die Rohware stammt aus **kontrollierter Aqua-Kultur** und wird für uns **handverlesen**. Selbstverständlich ist unsere Ware **frei von Phosphaten und Zusatzstoffen**. Alle Garnelen und Shrimps sind komplett geschält und entdarmt. Sie bestechen durch ihre **Größe, den knackigen und festen Biss sowie durch ihren besonders delikaten Geschmack**.



Ein Teil unseres Sortiments ist **ASC-zertifiziert** (ASC-C-01911). Die Rohware in diesen Produkten stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für **verantwortungsvolle Aquakulturen** zertifiziert wurde. Gemeinsam können wir auf diese Weise dazu beitragen, die Aufzucht von Fischen und Meeresfrüchten aus ökologischer und sozialer Sicht nachhaltiger zu gestalten. Entsprechende Produkte sind nachfolgend gekennzeichnet.

Meeresfrüchte-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Lido di Mare Oktopus, Shrimps, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	42101	1 x 1 kg	32,50	10 Tage
Frutti di Napoli Shrimps, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	42105	1 x 1 kg	29,90	10 Tage
Nordsee-Krabben-Salat 500 g Nordsee-Krabben, Mayonnaise, Obers	169	1 x 1 kg	„Markt-Preis“	10 Tage
Garnelen-Cocktail „Samoa“ Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry 500 g Garnelen-Einwaage	42112	1 x 1 kg	21,70	10 Tage
Käptn's-Cocktail  Shrimps, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 320 g Garnelen-Einwaage	153	1 x 1 kg	18,50	10 Tage

Fisch und Meer

Meeresfrüchte-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Krabben-Cocktail „Bombay“  270 g Garnelen, Pfirsich, Ananas, Kokosraspel, Curry	152	l x l kg	17,40	9 Tage
Shrimps-Cocktail  380 g Shrimps, Champignons, Orangen, Staudensellerie	179	l x l kg	19,90	10 Tage
Gambas in Aioli  Garnelen, Knoblauch, Obers 500 g Garnelen-Einwaage	172	l x l kg	29,80	10 Tage
Gambas in Dillrahm  Garnelen, Dill, Joghurt 500 g Garnelen-Einwaage	178	l x l kg	29,80	10 Tage
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl  Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 700 g Garnelen-Einwaage	171	l x l kg	33,90	10 Tage
Garnelen „Thai-Curry“  Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Obers, Gewürze 500 g Garnelen-Einwaage	38707	l x l kg	24,90	10 Tage
Chili-Garnele  Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 450 g Garnelen-Einwaage	42119	l x l kg	25,80	10 Tage
Spargel- Garnelen-Salat Garnelen, weißer und grüner Spargel Granatapfelkerne, frische Kräuter	17540 *	l x l kg	20,30	10Tage
Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“ Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 320 g Flusskrebsfleisch-Einwaage	42107	l x l kg	21,70	9 Tage
Flusskrebs-Cocktail „Normandie“ Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, mit süß-pikanten Paprika-Tropfen (Sweet-Drops), Orangen- stücken und Porree in einem milden Mayonnaisen-Dressing.	42107	l x l kg	21,70	10 Tage
Wakame-Salat Marinierte See-Algen, Sesam	42150	l x l kg	20,70	12 Tage

* Nur während der Spargel-Saison erhältlich (ca. von April bis Juli).

Fisch und Meer



Fresh
from
Scotland

Lachs – Geschmack bis zur letzten Scheibe

Die „Kinderstube“ unserer Lachs-Spezialitäten ist der Atlantik, wo die Lachse in der offenen See ausreichend Bewegung hatten und festes Muskelfleisch bilden konnten. Darum kommen unsere Lachse **ausschließlich aus schottischen Gewässern**.

Dieser Spitzenlachs wird **trocken gesalzen** und **über Buchenholz geräuchert**. Wir verlieren insgesamt durch Räuchern, Tiefen-Enthäutung, Parierung des Muskel-Dreiecks, der Bauchlappen und des Schwanzteils ca. 40 % der ursprünglichen Rohware. Dann sind wir jedoch sicher, dass auf Ihrem Buffet auch die letzte Scheibe genauso gut aussieht und schmeckt wie die erste.

Räucherlachs „De Luxe“	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Salmo Salar Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch vakuumverpackt, in Scheiben vorgeschnitten	175 174 717	l x l kg l x 500 g l x 200 g	46,90 27,50 11,90	10 Tage
„Highlander“	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per kg	Haltbarkeit
mit feiner Rotholznote Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch vakuumverpackt, ganze Seite, vorgeschnitten , ohne Haut in Scheiben vorgeschnitten	704 713	0,8 - 1,3 kg l x 200 g	46,90 12,90	10 Tage
Cuxhavener Traditionslachs	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per kg	Haltbarkeit
auf Buchenholz geräuchert Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch vakuumverpackt, ganze Seite, vorgeschnitten , ohne Haut	702	0,8 - 1,3 kg	46,90	10 Tage
Graved Lachs	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per kg	Haltbarkeit
Mit delikater Dillnote Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, abgerundete Kräuter-Note, festes Fleisch vakuumverpackt, ganze Seite, vorgeschnitten , ohne Haut	708	0,8 - 1,3 kg	46,90	10 Tage
Lachs-Spezialität	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Lachs-Tatar Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 650 g Räucherlachs-Einwaage	184	l x l kg	21,80	8 Tage

Feinkost-Salate



Fleisch- und Geflügel-Salate

Nur **echte, gute Rohware** gehört in Dahlhoff Fleisch- und Geflügel-Salate. Mittelständische Erzeugerbetriebe, die diesem Anspruch gerecht werden, liefern uns **hochwertige Qualität**, die auch den Fleischer überzeugt.

Was im Salat enthalten ist, darf und soll man bei uns auch erkennen. Deshalb sind unsere Fleischstücke appetitlich groß und in entsprechender Menge vorhanden. Somit bewahren wir den **eigenständigen Geschmack** des Produktes und erfüllen die Erwartungen unserer und Ihrer Kunden.

Fleisch-Geflügel-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Delikatess Fleisch-Salat 450 g Fleischbrät per kg, Gurken, Mayonnaise, Gewürze	508 108	l x 5 kg l x l kg	42,60 9,10	12 Tage
Ochsenmaul-Salat 600 g fein geschnittenes Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln, Madeira, klares Dressing	115	l x l kg	10,90	12 Tage
Wurst-Salat „Tiroler Art“ Herzhaftes Fleischbrät und Käsestifte (Edamer 40%) in einem würzigen Essig-Öl-Dressing	15106	l x l kg	10,30	18 Tage
Bayerischer Wurst-Salat Regensburger, Cornichons, rote Zwiebeln, Essig, Öl	15101	l x l kg	12,40	10 Tage
Geflügel-Salat 400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise	117	l x l kg	15,90	10 Tage
Curry-Geflügel-Salat 400 g zartes Geflügelfleisch, Mandarinen, Ananas, Papayawürfel, Curry	125	l x l kg	15,90	10 Tage
Pollo di Tonnato Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch aus Mauritius, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern	14128	l x l kg	15,20	10 Tage
Hähnchenbrust-Salat „Toscana“ 370 g zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, schwarze Kalamata-Oliven, griechische „Super Mammut“-Oliven, marinierte Tomaten	14126	l x l kg	14,20	10 Tage
Hähnchenbrust-Salat „Koriander“ 390 g zartes Hähnchenbrustfleisch, Paprika-Tropfen (Sweet Drops), frischer Koriander, Mango-Chutney	14130	l x l kg	16,20	10 Tage

Feinkost-Salate




Bunte Salate mit Gemüse

Die Auswahl der richtigen Rohstoffe und Lieferanten sichert uns Jahr für Jahr verlässlich gute Qualität. Aus diesem Grunde arbeiten wir seit vielen Jahren mit den gleichen Erzeugergemeinschaften zusammen. Generell gilt im Hause Dahlhoff die Maxime, dass Gutes seinen Preis hat. Genveränderte Produkte und schwankende Qualität sind bei uns tabu.

Unser Erfolgsrezept ist die langjährige Zusammenarbeit mit **regionalen Anbietern**, die **frische, natürliche Rohstoffe** liefern, die unseren **hohen Qualitätsanforderungen** entsprechen.

Rohkost- u. Gemüse-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Farmer-Salat Karotten, Sellerie, Porree, Joghurt	122	1 x 1 kg	8,30	10 Tage
Broccoli-Salat Broccoli, Kochschinken, Äpfel, Mais, Paprika, Obers	109	1 x 1 kg	11,90	9 Tage
Frühlings-Salat Kochschinken, Mais, Ananas, Sellerie, Porree, Eier, Zwiebeln, Obers	129	1 x 1 kg	13,00	10 Tage
Feiner Gurken-Salat Gurken, Zwiebeln, Joghurt	135	1 x 1 kg	8,10	9 Tage
Waldorf-Salat Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüsse, Mandarinen, Mandeln, Obers	118	1 x 1 kg	8,80	10 Tage
Puszta-Salat Paprika, Weißkraut, Zwiebeln, Kidneybohnen, Essig, klares Dressing	102	1 x 1 kg	8,70	18 Tage
Bunter Garten-Salat Karotten, Weißkraut, rote und grüne Paprika, Essig, klares Dressing	589 189	1 x 5 kg 1 x 1 kg	35,10 7,50	21 Tage
Rettich-Salat Rettich, Schnittlauch, Obers	111	1 x 1 kg	8,10	10 Tage
Bohnen-Mais-Salat mit Hirtenkäse Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Kuhmilchkäse, klares Dressing	17104	1 x 1 kg	9,80	12 Tage
Hirten-Salat Kuhmilchkäse, Paprika, Gurken, Zwiebeln, spanische Oliven (geschwärzt), klares Dressing	119	1 x 1 kg	12,10	12 Tage
Griechischer Bauern-Salat Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	17100	1 x 1 kg	12,90	10 Tage

Diverse Feinkost-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Westfälischer Nudel-Salat Spaghetti, Fleischbrät, Erbsen, Mayonnaise	162	1 x 1 kg	7,90	10 Tage
Walliser Nudel-Salat Radiatori-Nudeln, Champignons, Fleischbrät, Gurken, Paprika, Erbsen, Mayonnaise	110	1 x 1 kg	8,20	10 Tage
Pasta „maritim“  Grüne Bandnudeln, Shrimps, Tomaten, Mayonnaise	120	1 x 1 kg	14,90	9 Tage
Nudel-Salat „Capri“ Mini Penne, gegrillter Gemüsemix, klares Dressing	11105	1 x 800 g	7,60	10 Tage
Pfälzer Pilz-Salat Champignons, Stockschwämmchen, Selleriewürfel, Lauchzwiebeln, Kräuter, klares Dressing	134	1 x 1 kg	10,90	12 Tage
Schweizer-Käse-Salat Schweizer Käse, Spargel, Ananas, Paprika	131	1 x 1 kg	11,90	10 Tage
Eier-Salat „Princess“ Eier, Kräuter, Mayonnaise	138	1 x 1 kg	11,70	12 Tage



Geflügel-Salat






Pasta „maritim“



Eier-Salat „Princess“

Feinkost-Salate

Erdäpfel-Salate		Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Kartoffel-Salat Erdäpfel, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise		507 107	l x 5 kg l x l kg	24,90 5,30	10 Tage
Pellkartoffel-Salat Handgeschälte Erdäpfel, Eier, Gurken, Zwiebeln, Mayonnaise		537 137	l x 5 kg l x l kg	35,30 7,50	10 Tage
Speck-Kartoffel-Salat Erdäpfel, Räucherspeck, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl		527 127	l x 5 kg l x l kg	31,10 6,90	10 Tage
Original Bayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl		801205	l x 5 kg	21,90	10 Tage
Odelzhausener Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl		801010	l x 5 kg	21,90	10 Tage
Bayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl		801105	l x 5 kg	21,90	21 Tage
Schwäbischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon		12501 12101	l x 5 kg l x l kg	22,90 6,00	21 Tage 21 Tage



Qualitätsgarantie

Das bayerische Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“ steht für regionale Herkunft und zusätzliche Kontrollen.

Alle Produkte die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind unterliegen dieser Prüfung und werden aus bayerischen Kartoffeln in unserem Betrieb in Bayern gefertigt.



Speck-Kartoffel-Salat



Pellkartoffel-Salat



Schwäbischer Kartoffelsalat

Feinkost-Salate

Kraut-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Kraut-Salat Weißkraut, Paprika, Zwiebeln, klares Dressing	501 101 61	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	18,60 5,30 8,70	21 Tage
Bayerischer Gastro-Krautsalat mit Speck Weißkraut, Räucherspeck, mild-würziges Dressing, mit Konservierung	801305	1 x 5 kg	18,10	21 Tage
Bayerischer Gastro-Krautsalat Weißkraut, mild-würziges Dressing	801405	1 x 5 kg	17,20	21 Tage
Apfel-Rotkraut-Salat Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln, klares Dressing	539 139	1 x 5 kg 1 x 1 kg	19,50 4,90	21 Tage
Apfel-Rotkraut-Salat Pur Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln – ohne Dressing	10108	1 x 700 g	3,70	21 Tage
Sahne-Kraut-Salat Weißkraut, Zwiebeln, Obers	106	1 x 1 kg	5,90	10 Tage
Party-Salat Weißkraut, Ananas, Karotten, Joghurt, Obers	505 105	1 x 5 kg 1 x 1 kg	26,70 5,90	10 Tage
Kraut-Salat pur „Holsteiner Art“ Weißkraut, Paprika, Zwiebeln - ohne Dressing	10507 10107	1 x 5 kg 1 x 700 g	24,70 3,80	21 Tage
Bayerischer Kraut-Salat mit Speck Weißkohl, Speck, Kümmel, klares Dressing	10504 10104	1 x 5 kg 1 x 1 kg	17,60 4,50	21 Tage



Waldorf-Salat



Party-Salat



Griechischer Bauern-Salat

Frischkäse und Brotaufstriche



Erlesenes „Streich“ - Ensemble

Eigentlich ganz einfach, man nehme **edlen Doppelrahm-Frischkäse**, **marktfrische Kräuter und Gemüse**, verfeinere das Ganze mit **raffinierten Gewürzen** und verarbeite es mit höchster Sorgfalt zu einer gleich bleibend cremigen Konsistenz – fertig ist ein „**Streich**“ - **Erlebnis besonderer Art**.

Unser Angebot an Brotaufstrichen bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes. Ob leicht und feinwürzig, ob herzhaft und pikant, ob klassisch oder exotisch – bei allen Dahlhoff-Produkten rund um Frischkäse und Brotaufstriche genießen Sie das Duo „**Qualität und Frische**“ in schmackhafter Form.

Frischkäse	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Kräuter-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kräuter	621	l x l kg	11,90	18 Tage
Tomaten-Basilikum-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Tomaten, Basilikum	22102	l x l kg	12,00	18 Tage
Schnittlauch-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Schnittlauch	22103	l x l kg	12,00	18 Tage
Jalapeño-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Jalapeños, Petersilie, Dill	22110	l x l kg	12,00	18 Tage
Rucola-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Rucola, Schnittlauch	22104	l x l kg	12,00	18 Tage
Lachs-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Räucherlachs, Dill	641	l x l kg	13,50	18 Tage
Honig-Senf-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Honig, Rotisseur-Senf	22108	l x l kg	12,00	18 Tage
Peppadew®-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew® (Piquanté-Frucht)	651	l x l kg	12,30	18 Tage
Coco-Curry-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kokosnuss, Peppadew®, Curry	22111	l x l kg	14,00	18 Tage
Bärlauch-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Bärlauch	22107 *	l x l kg	12,80	18 Tage
Dattel-Chili-Frischkäsecreme Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe) mit einer fruchtigen, orientalischen Note und angenehmer Schärfe	22127	l x l kg	14,00	18 Tage

* Nur während der Bärlauch-Saison erhältlich (ca. von März bis Mai).

Friskäse und Brotaufstriche

Friskäse	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Pfifferling-Friskäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Eierschwammerln, Lauchzwiebeln, Petersilie	22117	l x l kg	14,00	18 Tage
Kürbis-Friskäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kürbiswürfel	22116*	l x l kg	12,10	18 Tage
Orientalische Friskäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sesam, Curry, Harissa, Cumin, Curcuma	22118	l x l kg	12,00	18 Tage
Mediterrane Friskäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Obers, Oliven, marinierte Tomatenwürfel	671	l x l kg	12,40	18 Tage

* Nur während der Kürbis-Saison erhältlich (ca. von Mitte September bis Ende Dezember).

Brotaufstriche	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Brötchen-Creme Dip-Creme, Kräuter, Gewürze	605 601	l x 5 kg l x l kg	40,40 8,30	10 Tage
Thunfisch-Aufstrich 590 g feine Thunfisch-Creme aus „Echtem Bonito“- Thunfisch aus Mauritius, Gurken, Zwiebeln	194	l x l kg	13,90	8 Tage
Lachs-Tatar 650 g gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl	184	l x l kg	21,80	8 Tage
Honig-Senf-Creme Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf	112	l x l kg	10,70	16 Tage
Obazda Brie, Friskäsezubereitung Butter, Obers, Gewürze	22101	l x l kg	14,50	10 Tage
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen	73430	l x 400 g	5,70	18 Tage



Lachs-Friskäsecreme



Coco-Curry-Friskäsecreme



Wasabi-Friskäsecreme



Jalapeño-Friskäsecreme

Saucen, Remoulade, Mayonnaise, Dips

Saucen, Remoulade, Majonaise Dips	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Tzatziki Topfen, Gurken, Knoblauch	116 16	1 x 1 kg 6 x 250 g	8,80 15,00	18 Tage
Knoblauch-Creme-Dip Dip-Creme, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch	526 126 26	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g	40,80 8,50 13,40	18 Tage
Kartoffel-Creme-Dip Dip-Creme, Zwiebeln, Gurken, Kräuter	146 46	1 x 1 kg 6 x 250 g	8,50 13,40	18 Tage
Italia-Creme-Dip Dip-Creme, Paprikamark, Zwiebeln, Schnittlauch	19102 19802	1 x 1 kg 6 x 250 g	8,60 13,40	18 Tage
Aioli-Creme Pflanzenöl, Topfen, Knoblauch	19111 19811	1 x 1 kg 6 x 250 g	8,60 13,40	30 Tage
Kräuter-Aioli Pflanzenöl, Topfen, Knoblauch, Kräuter	19814	6 x 250 g	13,40	30 Tage
Hausfrauen-Sauce Joghurt, Obers, Äpfel, Zwiebeln	543 143	1 x 5 kg 1 x 1 kg	42,50 8,70	10 Tage
Goethes Grüne Sauce Eier, Joghurt, Kräuter	193	1 x 1 kg	11,30	10 Tage
Remouladen-Creme mit Kräutern Remouladen-Creme, Kräuter	305 301	1 x 5 kg 1 x 1 kg	37,30 7,60	12 Tage
Backfisch-Remouladen-Creme Remouladen-Creme, Kräuter	661	1 x 1 kg	8,80	10 Tage
Remouladen-Creme mit Ei Remouladen-Creme, Eier, Kräuter	611	1 x 1 kg	8,10	10 Tage
Salat-Mayonnaise 60 % Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	316 356	1 x 10 kg 1 x 5 kg	44,90 22,80	50 Tage
Mayonnaise 80 % Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	318 358	1 x 10 kg 1 x 5 kg	60,20 30,70	60 Tage
Fleisch-Salat-Grundsauce Mayonnaise, Gewürzgurken	333 331	1 x 3 kg 1 x 1 kg	20,20 7,00	18 Tage

Antipasti



Mit Liebe von Hand gemacht

Für die Herstellung unserer **mediterranen Köstlichkeiten** verwenden wir ausschließlich die **beste Rohware**. Es ist für uns zum Beispiel selbstverständlich, dass wir mit Piquanté-Früchten der Marke „Peppadew®“ arbeiten.

Das **Füllen der Produkte per Hand** gewährleistet eine **überzeugende Optik**. Das sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt einfach nach „mehr“. So kommt bei jedem Bissen richtig Urlaubsstimmung auf.

Antipasti aus eigener Herstellung	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Schwarze Oliven (geschwärzt) Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	911	1 x 600 g	6,80	14 Tage
Grüne Oliven „Jumbo“ Griechische „Super Mammut“-Oliven, mariniert, ohne Stein, mit Knoblauch	913	1 x 700 g	10,40	18 Tage
Gemischte Oliven Griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	914	1 x 700 g	9,70	14 Tage
Marinierte Tomaten 600 g italienische Tomaten, getrocknet und eingelegt, würzige Marinade	922	1 x 1 kg	14,10	18 Tage
Korsischer Schafskäse 600 g Korsischer Schafskäse, Pflanzenöl	919	1 x 1 kg	16,90	18 Tage
Arabischer Weizen-Salat Bulgur, Pflanzenöl, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln	910	1 x 1 kg	9,30	10 Tage
Bulgur-Linsen-Salat Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Karotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig	20118	1 x 1 kg	10,30	10 Tage

Antipasti

Antipasti aus eigener Herstellung	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Auberginen auf Knoblauch-Joghurt Joghurt, Knoblauch, gebratene Melanzani, rote Paprikawürfel	20117	l x l kg	13,90	10 Tage
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen	73430	l x 400 g	5,70	14 Tage
Grüne Peperoni Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Peperoni	915	l x l kg	14,10	12 Tage
Peppadew® Piquanté-Frucht gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Piquanté-Frucht Peppadew®	925	l x l kg	18,90	12 Tage
Tims Teufelchen Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Paprika	918	l x l kg	14,50	14 Tage
Gegrillte Paprika Gegrillte rote und gelbe Paprika, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Paprika	20527	l x 350 g	8,30	10 Tage
Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchini, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Zucchini	20528	l x 350 g	8,30	10 Tage



Rote Peperoni




Korsischer Schafskäse



Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Grüne Peperoni Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 300 g Einwaage gefüllte Peperoni	420	l x 400 g	7,30	12 Tage
Tims Teufelchen Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 300 g Einwaage gefüllte Paprika	418	l x 400 g	7,30	14 Tage
Peppadew® 300 g Piquanté-Frucht Peppadew®, gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl	415	l x 400 g	9,50	12 Tage
Pollo di Tonnato Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch aus Mauritius, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern	14428	l x 400 g	7,40	12 Tage
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen	73430	l x 400 g	5,70	14 Tage
Obazda Brie, Frischkäsezubereitung, Butter, Obers, Gewürze 	22401	l x 400 g	7,20	10 Tage
Lachs-Tatar Gewürfelte Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 260 g Räucherlachs-Einwaage	484	l x 400 g	10,70	8 Tage



Gemischte Oliven



Grüne Peperoni



Tims Teufelchen



Peppadew®

Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Edle Matjes-Filets Zarte Matjes-Filets, gereift nach nordischer Art, in Pflanzenöl 250 g / ca. 4 Stück	467	I x 400 g	5,80	20 Tage
Kräuter-Matjes-Filets Zarte Matjes-Filets, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, in Pflanzenöl 250 g / ca. 4 Stück	496	I x 400 g	6,30	12 Tage
Preiselbeer-Matjes-Happen Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren 280 g Fisch-Einwaage	36402	I x 400 g	7,10	12 Tage
Bunter Matjes-Salat Zarte Matjes-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch 290 g Fisch-Einwaage	468	I x 400 g	7,60	10 Tage
Brat-Filets Zarte Herings-Filets in Marinade 250 g Fisch-Einwaage / ca. 2 Stück	491	I x 400 g	4,60	30 Tage
Bremer Gabel-Rollis Zarte Gabelrollmöpse, Gewürzgurken, in Marinade 280 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	448	I x 400 g	6,20	25 Tage
Gabelröllchen in Dill-Aufguss Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss 600 g Fisch-Einwaage / ca. 35 - 40 Stück	440	I x 400 g	7,40	18 Tage
Sylter Matjes-Happen Zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt 185 g Fisch-Einwaage	36408	I x 400 g	6,40	10 Tage
Herings-Happen mit Zitronen-Minze Fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze 200 g Fisch-Einwaage	38403	I x 400 g	6,90	10 Tage
Senf-Kräuter Happen Fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf 200 g Fisch-Einwaage	38405	I x 400 g	7,10	12 Tage
Delikatess Herings-Salat, rot Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Gurken 180 g Fisch-Einwaage	465	I x 400 g	6,00	12 Tage
Sahne-Herings-Happen, Fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	473	I x 400 g	6,50	12 Tage
Dill-Happen Zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill 240 g Fisch-Einwaage	463	I x 400 g	7,10	18 Tage

Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung	Preis in EUR per Packung	Haltbarkeit
Usedomer Fischerschmaus Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Sahne 180 g Fisch-Einwaage und 55 g Garnelen-Einwaage	499	l x 400 g	8,20	12 Tage
Lido di Mare Oktopus, Shrimps, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	42401	l x 400 g	17,30	10 Tage
Frutti di Napoli Shrimps, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	42405	l x 400 g	16,00	10 Tage
Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“ Feinstes Louisiana-Flusskrebbsfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 130 g Flusskrebbsfleisch-Einwaage	42407	l x 400 g	11,50	9 Tage
Käptn's-Cocktail Shrimps, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 125 g Garnelen-Einwaage	453	l x 400 g	9,30	10 Tage
Chili-Garnele Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 180 g Garnelen-Einwaage	42419	l x 400 g	13,50	10 Tage
Garnelen „Thai-Curry“ Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze 200 g Garnelen-Einwaage	42418	l x 400 g	13,10	10 Tage
Gambas in Aioli Garnelen, Knoblauch, Sahne 200 g Garnelen-Einwaage	472	l x 400 g	15,30	10 Tage
Gambas in Dillrahm Garnelen, Dill, Joghurt 200 g Garnelen-Einwaage	478	l x 400 g	15,30	10 Tage
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 290 g Garnelen-Einwaage	471	l x 400 g	18,20	10 Tage

Wir ersuchen um folgende Vorbestellung:

Lieferung Montag/Dienstag – Bestellung bis Mittwoch 11 Uhr der Vorwoche

Lieferung Mittwoch/Donnerstag - Bestellung bis Freitag der Vorwoche



DFF

Delikatessen – Fisch – Feinkost

Lisi Maichanitsch GmbH

Gewerbestrasse 3
 A-2753 Markt Piesting
 Tel: 0 26 33 - 4 20 64
 Fax: 0 26 33 - 4 20 64-89
 Email: office@dff-fisch.at
 Website: www.dff-fisch.at

Geschäftsführer: Elisabeth „Lisi“ Maichanitsch
 USt.-IdNr.: ATU70457926
 FN448807k
 Sitz der Gesellschaft: Markt Piesting
 Landesgericht: Wiener Neustadt

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Die Lieferungen erfolgen zu den nachstehenden Bedingungen. Der Käufer erkennt diese mit Auftragserteilung als allein bindend an. Nebenabreden oder Abweichungen von diesen Bestimmungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
2. Alle Angebote sind freibleibend. Die Preisliste wendet sich ausschließlich an Gewerbetreibende. Alle Preise verstehen sich exklusive Umsatzsteuer.
3. Es gelten die am Tage der Lieferung, lt. Preisliste, gültigen Preise zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer.
4. Jede Lieferung ist sogleich bei Annahme auf Gewicht, Inhalt und Beschaffenheit zu prüfen. Beanstandungen müssen uns unverzüglich am gleichen Tag mitgeteilt werden.
5. Die Zahlung hat netto Kasse innerhalb 10 Tagen nach Rechnungsstellung zu erfolgen.
6. Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises vor.
7. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Seiten ist Markt Piesting.
8. Wenn als Zahlungsweg zwischen Käufer und Verkäufer das SEPA-Lastschriftverfahren vereinbart wurde, verpflichtet sich der Käufer, das dazu notwendige Mandat zu erteilen und für eine ausreichende Deckung des Kontos bei Fälligkeit zu sorgen. Die Frist für die Vorabankündigung (Prenotification) wird auf einen Tag verkürzt
9. Sollten einzelne der vorstehenden Bestimmungen teilweise unwirksam sein oder werden, bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.
10. Jeder Kunde verpflichtet sich, beim Käufer eine E-Mail-Adresse zu hinterlegen und Änderungen der E-Mail-Adressen unverzüglich mitzuteilen. Der Verkäufer wird diese E-Mail-Adresse, sofern der Käufer dies wünscht, ausschließlich zum Zwecke der Aktualisierung von Produktspezifikationen und Allergenen verwenden. Käufer, die trotz Aufforderung keine E-Mail-Adresse beim Verkäufer hinterlegen, können ihrerseits gegen den Verkäufer keine Ansprüche aus der Verletzung der Pflichten aus der LMIV in Österreich geltend machen, sofern diese nicht auch entstanden wären, wenn der Käufer eine E-Mail-Adresse beim Verkäufer hinterlegt hätte.
11. Frachtkosten:
 - Großraum Wien:
Zustellung ab einem Warenwert von € 150,00 frei Haus (unter € 150,00 werden € 15,00 Frachtkosten verrechnet).
 - Bundesländer:
Abhängig von der Bestellmenge entweder per „Next Day Fresh Boxen“ der österreichischen Post oder mit Kühlspeditionen.
 - Post: € 15,00/Box (Fassungsvermögen per Box ca. 13 – 15kg)
 - Spedition: abhängig von der PLZ zwischen € 35,00 – € 93,00
 - Ab einem Warenwert von € 300,00 werden die Frachtkosten 50:50 geteilt.