



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 & Meeresfrüchteprodukten – 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

Aus Liebe zum Geschmack



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	Haltbarkeit
Bunter Matjes-Salat Zarte Matjes-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch 700 g Fisch-Einwaage	168	1 x 1 kg	10 Tage
Matjes-Sahne-Topf 480 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, Äpfel, Zwiebeln, Joghurt, Obers	154	1 x 1 kg	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	1 x 3,5 kg 1 x 1 kg	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	1 x 500 g	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	1 x 3,5 kg 1 x 1 kg	20 Tage
Matjes-Filet in Dillrahm 450 g zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, Dill, Obers	150	1 x 1 kg	10 Tage
Kräuter-Matjes-Filets Zarte Matjes-Filets ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl 650 g / ca. 12 Stück	196	1 x 1 kg	12 Tage
Kräuter-Matjes-Happen 650 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Kräuter, rote Zwiebeln, Pflanzenöl	185	1 x 1 kg	12 Tage
Sylter Matjes-Happen 470 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt	36108	1 x 1 kg	10 Tage
Preiselbeer-Matjes-Happen 700 g zarte Matjes-Happen ohne Haut, gereift nach nordischer Art, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren	36102	1 x 1 kg	12 Tage

Fisch und Meer

Spezialitäten mit Hering	Artikel-Nr.	Abpackung
Delikatess Herings-Salat, rot 450 g Zarte Herings-Streifen ohne Haut, rote Rüben, Äpfel, Zwiebeln, Gurken	165	1 x 1 kg
Delikatess Herings-Salat, weiß 420 g zarte Herings-Streifen ohne Haut, Äpfel, Sellerie, Zwiebeln	136	1 x 1 kg
Curry-Happen 350 g Herings-Happen ohne Haut, Pfirsichwürfel, Kokosraspel, Curry	195	1 x 1 kg
Hamburger Heringstopf 400 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Äpfel, Gurken, Zwiebeln, Joghurt	158	1 x 1 kg
Göteborger Heringstopf 430 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer	159	1 x 1 kg
Störtebekers Heringstopf 480 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	38101	1 x 1 kg
Senf-Kräuter-Happen 500 g fein marinierte Herings-Happen, rote Zwiebeln, Kräuter, Honig, Senf	38105	1 x 1 kg
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	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg

Spezialitäten mit Hering	Artikel-Nr.	Abpackung
Sahne-Herings-Happen 500 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Obers, Äpfel, Zwiebeln	173	1 x 1 kg
Herings-Happen mit Zitronen-Minze 500 g fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Äpfel, Lauchzwiebeln, Zitronen-Minze	38103	1 x 1 kg
Dill-Happen 600 g zarte Herings-Happen ohne Haut, Zwiebeln, Dill	163	1 x 1 kg
Friesentopf 540 g fein marinierte Herings-Happen, Gurken, Staudensellerie, rote Paprika, Zwiebeln, Joghurt, Obers	38106	1 x 1 kg
Usedomer Fischerschmaus Zarte Herings-Happen ohne Haut und Garnelen, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Cranberries, Obers 450 g Fisch-Einwaage und 140 g Garnelen-Einwaage	199	1 x 1 kg
Schweden-Happen 600 g fein marinierte Kräuter-Happen, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter	164	1 x 1 kg
Wikinger-Sild 560 g fein marinierte Herings-Happen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig	188	1 x 1 kg
Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce 500 g fein marinierte Heringsröllchen ohne Haut, Rotisseur-Senf, Honig	114	1 x 1 kg
Gabelröllchen in Dill-Aufguss Fein marinierte Heringsröllchen, ohne Haut, Dill-Aufguss 600 g / ca. 35 - 40 Stück	140	1 x 1 kg

Fisch und Meer

Marinaden	Artikel-Nr.	Abpackung
Delikater Rollmops Fein marinierte Herings-Filets, gerollt, mit Gewürzgurken gefüllt, in Marinade 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 15 Stück	145	1 x 3 kg
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	1 x 3 kg 1 x 1 kg
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	1 x 10 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg
Delikater Bratrollmops Zarte Bratrollmöpse, in Marinade 1.500 g Fisch-Einwaage / ca. 23 Stück 500 g Fisch-Einwaage / ca. 8 Stück	381 181	1 x 3 kg 1 x 1 kg
Brat-Filets Zarte Herings-Filets, in Marinade 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück	191	1 x 1 kg
Bratlinge 650 g Fisch-Einwaage / ca. 6 Stück zarte Herings-Filets, in Marinade	192	1 x 1 kg
Feine Brat-Happen 700 g gebratene Herings-Happen, in Marinade	44100	1 x 1 kg
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	1 x 5 kg 1 x 3 kg 1 x 1 kg



Rollmops: der Klassiker



Feiner Brathering



Bismarckheringe

Fisch und Meer



Meeresfrühtespezialitäten

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 entdarnt. 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
Lido di Mare Oktopus, Shrimps, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	42101	1 x 1 kg
Frutti di Napoli Shrimps, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	42105	1 x 1 kg
Nordsee-Krabben-Salat 500 g Nordsee-Krabben, Mayonnaise, Obers	169	1 x 1 kg
Garnelen-Cocktail „Samoa“ Garnelen, Mango-Chutney, Ananas, Mandeln, Curry 500 g Garnelen-Einwaage	42112	1 x 1 kg
Käptn's-Cocktail Shrimps, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 320 g Garnelen-Einwaage	153	1 x 1 kg

asc

Fisch und Meer

Meeresfrüchte-Spezialitäten	Artikel-Nr.	Abpackung
Krabben-Cocktail „Bombay“ asc 270 g Garnelen, Pfirsich, Ananas, Kokosraspel, Curry	152	1 x 1 kg
Shrimps-Cocktail asc 380 g Shrimps, Champignons, Orangen, Staudensellerie	179	1 x 1 kg
Gambas in Aioli asc Garnelen, Knoblauch, Obers 500 g Garnelen-Einwaage	172	1 x 1 kg
Gambas in Dillrahm asc Garnelen, Dill, Joghurt 500 g Garnelen-Einwaage	178	1 x 1 kg
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl asc Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 700 g Garnelen-Einwaage	171	1 x 1 kg
Garnelen „Thai-Curry“ asc Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Obers, Gewürze 500 g Garnelen-Einwaage	38707	1 x 1 kg
Chili-Garnele asc Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 450 g Garnelen-Einwaage	42119	1 x 1 kg
Spargel- Garnelen-Salat Garnelen, weißer und grüner Spargel Granatapfelkerne, frische Kräuter	17540*	1 x 1 kg
Flusskrebs-Cocktail „Bretagne“ Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 320 g Flusskrebsfleisch-Einwaage	42107	1 x 1 kg
Flusskrebs-Cocktail „Normandie“ Feinstes Louisiana-Flusskrebsfleisch, mit süß-pikanten Paprika-Tropfen (Sweet-Drops), Orangen- stücken und Porree in einem milden Mayonnaisen-Dressing.	42107	1 x 1 kg
Wakame-Salat Marinierte See-Algen, Sesam	42150	1 x 1 kg

Fisch und Meer



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

Salmo Salar

Per Hand getrimmt, kein Muskeldreieck, schottische Rohware, milde Rauchnote, festes Fleisch
vakuumverpackt,
in Scheiben **vorgeschnitten**

175

174

717

1 x 1 kg

1 x 500 g

1 x 200 g

„Highlander“

Artikel-Nr.

Abpackung

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

1 x 200 g

Cuxhavener Traditionslachs

Artikel-Nr.

Abpackung

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

Graved Lachs

Artikel-Nr.

Abpackung

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

Lachs-Spezialität

Artikel-Nr.

Abpackung

Lachs-Tatar

Gewürfelter Räucherlachs,
rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl
650 g Räucherlachs-Einwaage

184

1 x 1 kg

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
Delikatess Fleisch-Salat 450 g Fleischbrät per kg, Gurken, Mayonnaise, Gewürze	508 108	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Ochsenmaul-Salat 600 g fein geschnittenes Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln, Madeira, klares Dressing	115	1 x 1 kg
Wurst-Salat „Tiroler Art“ Herzhaftes Fleischbrät und Käsestifte (Edamer 40%) in einem würzigen Essig-Öl-Dressing	15106	1 x 1 kg
Bayerischer Wurst-Salat Regensburg, Cornichons, rote Zwiebeln, Essig, Öl	15101	1 x 1 kg
Geflügel-Salat 400 g zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie, Mayonnaise	117	1 x 1 kg
Curry-Geflügel-Salat 400 g zartes Geflügelfleisch, Mandarinen, Ananas, Papayawürfel, Curry	125	1 x 1 kg
Pollo di Tonnato Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch aus Mauritius, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern	14128	1 x 1 kg
Hähnchenbrust-Salat „Toscana“ 370 g zarte Hähnchenbruststreifen, Paprika, schwarze Kalamata-Oliven, griechische „Super Mammot“-Oliven, marinierte Tomaten	14126	1 x 1 kg
Hähnchenbrust-Salat „Koriander“ 390 g zartes Hähnchenbrustfleisch, Paprika-Tropfen (Sweet Drops), frischer Koriander, Mango-Chutney	14130	1 x 1 kg

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
Farmer-Salat Karotten, Sellerie, Porree, Joghurt	122	1 x 1 kg
Broccoli-Salat Broccoli, Kochschinken, Äpfel, Mais, Paprika, Obers	109	1 x 1 kg
Frühlings-Salat Kochschinken, Mais, Ananas, Sellerie, Porree, Eier, Zwiebeln, Obers	129	1 x 1 kg
Feiner Gurken-Salat Gurken, Zwiebeln, Joghurt	135	1 x 1 kg
Waldorf-Salat Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüsse, Mandarinen, Mandeln, Obers	118	1 x 1 kg
Puszta-Salat Paprika, Weißkraut, Zwiebeln, Kidneybohnen, Essig, klares Dressing	102	1 x 1 kg
Bunter Garten-Salat Karotten, Weißkraut, rote und grüne Paprika, Essig, klares Dressing	589 189	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Rettich-Salat Rettich, Schnittlauch, Obers	111	1 x 1 kg
Bohnen-Mais-Salat mit Hirtenkäse Paprika, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Gurken, Zwiebeln, Kuhmilchkäse, klares Dressing	17104	1 x 1 kg
Hirten-Salat Kuhmilchkäse, Paprika, Gurken, Zwiebeln, spanische Oliven (geschwärzt), klares Dressing	119	1 x 1 kg
Griechischer Bauern-Salat Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Kalamata-Oliven, klares Dressing	17100	1 x 1 kg

Diverse Feinkost-Salate	Artikel-Nr.	Abpackung
Westfälischer Nudel-Salat Spaghetti, Fleischbrät, Erbsen, Mayonnaise	162	1 x 1 kg
Walliser Nudel-Salat Radiatori-Nudeln, Champignons, Fleischbrät, Gurken, Paprika, Erbsen, Mayonnaise	110	1 x 1 kg
Pasta „maritim“  Grüne Bandnudeln, Shrimps, Tomaten, Mayonnaise	120	1 x 1 kg
Nudel-Salat „Capri“ Mini Penne, gegrillter Gemüsemix, klares Dressing	11105	1 x 800 g
Pfälzer Pilz-Salat Champignons, Stockschwämmchen, Selleriewürfel, Lauchzwiebeln, Kräuter, klares Dressing	134	1 x 1 kg
Schweizer-Käse-Salat Schweizer Käse, Spargel, Ananas, Paprika	131	1 x 1 kg
Eier-Salat „Princess“ Eier, Kräuter, Mayonnaise	138	1 x 1 kg



Pasta „maritim“



Geflügel-Salat



Eier-Salat „Princess“

Feinkost-Salate



Erdäpfel-Salate		Artikel-Nr.	Abpackung
Kartoffel-Salat Erdäpfel, Gewürzgurken, Eier, Mayonnaise		507 107	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Pellkartoffel-Salat Handgeschälte Erdäpfel, Eier, Gurken, Zwiebeln, Mayonnaise		537 137	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Speck-Kartoffel-Salat Erdäpfel, Räucherspeck, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl		527 127	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Original Bayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl		801205	1 x 5 kg
Odelzhausener Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl		801010	1 x 5 kg
Bayerischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl		801105	1 x 5 kg
Schwäbischer Kartoffel-Salat Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gemüse-Bouillon		12501 12101	1 x 5 kg 1 x 1 kg



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
Kraut-Salat Weißkraut, Paprika, Zwiebeln, klares Dressing	501 101 61	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g
Bayerischer Gastro-Krautsalat mit Speck Weißkraut, Räucherspeck, mild-würziges Dressing, mit Konservierung	801305	1 x 5 kg
Bayerischer Gastro-Krautsalat Weißkraut, mild-würziges Dressing	801405	1 x 5 kg
Apfel-Rotkraut-Salat Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln, klares Dressing	539 139	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Apfel-Rotkraut-Salat Pur Rotkraut, Äpfelwürfel, Zwiebeln – ohne Dressing	10108	1 x 700 g
Sahne-Kraut-Salat Weißkraut, Zwiebeln, Obers	106	1 x 1 kg
Party-Salat Weißkraut, Ananas, Karotten, Joghurt, Obers	505 105	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Kraut-Salat pur „Holsteiner Art“ Weißkraut, Paprika, Zwiebeln - ohne Dressing	10507 10107	1 x 5 kg 1 x 700 g
Bayerischer Kraut-Salat mit Speck Weißkohl, Speck, Kümmel, klares Dressing	10504 10104	1 x 5 kg 1 x 1 kg



Waldorf-Salat



Party-Salat



Griechischer Bauern-Salat

Friskäse 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 Friskäse und Brotaufstriche genießen Sie das Duo „**Qualität und Frische**“ in schmackhafter Form.

Friskäse	Artikel-Nr.	Abpackung
Kräuter-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kräuter	621	1 x 1 kg
Tomaten-Basilikum-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Tomaten, Basilikum	22102	1 x 1 kg
Schnittlauch-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Schnittlauch	22103	1 x 1 kg
Jalapeño-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Jalapeños, Petersilie, Dill	22110	1 x 1 kg
Rucola-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Rucola, Schnittlauch	22104	1 x 1 kg
Lachs-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Räucherlachs, Dill	641	1 x 1 kg
Honig-Senf-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Honig, Rotisseur-Senf	22108	1 x 1 kg
Peppadew®-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew® (Piquanté-Frucht)	651	1 x 1 kg
Coco-Curry-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kokosnuss, Peppadew®, Curry	22111	1 x 1 kg
Bärlauch-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Bärlauch	22107 *	1 x 1 kg
Dattel-Chili-Frischkäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe) mit einer fruchtigen, orientalischen Note und angenehmer Schärfe	22127	1 x 1 kg

* Klein während des Bärlauch Saison schieflich von März bis Mai

Friskäse und Brotaufstriche

Friskäse	Artikel-Nr.	Abpackung
Pfifferling-Friskäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Eierschwammerln, Lauchzwiebeln, Petersilie	22117	l x l kg
Kürbis-Friskäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Kürbiswürfel	22116*	l x l kg
Orientalische Friskäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Sesam, Curry, Harissa, Cumin, Curcuma	22118	l x l kg
Mediterrane Friskäsecreme Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Obers, Oliven, marinierte Tomatenwürfel	671	l x l kg

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

Brotaufstriche	Artikel-Nr.	Abpackung
Brötchen-Creme Dip-Creme, Kräuter, Gewürze	605 601	l x 5 kg l x l kg
Thunfisch-Aufstrich 590 g feine Thunfisch-Creme aus „Echtem Bonito“-Thunfisch aus Mauritius, Gurken, Zwiebeln	194	l x l kg
Lachs-Tatar 650 g gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl	184	l x l kg
Honig-Senf-Creme Deli-Aufstrich, Honig, Rotisseur-Senf	112	l x l kg
Obazda Brie, Friskäsezubereitung Butter, Obers, Gewürze	 22101	l x l kg
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen	73430	l x 400 g



Lachs-Friskäsecreme



Coco-Curry-Friskäsecreme



Wasabi-Friskäsecreme



Jalapeño-Friskäsecreme

Saucen, Remoulade, Mayonnaise, Dips

Saucen, Remoulade, Majonaise Dips	Artikel-Nr.	Abpackung
Tzatziki Topfen, Gurken, Knoblauch	116 16	1 x 1 kg 6 x 250 g
Knoblauch-Creme-Dip Dip-Creme, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch	526 126 26	1 x 5 kg 1 x 1 kg 6 x 250 g
Kartoffel-Creme-Dip Dip-Creme, Zwiebeln, Gurken, Kräuter	146 46	1 x 1 kg 6 x 250 g
Italia-Creme-Dip Dip-Creme, Paprikamark, Zwiebeln, Schnittlauch	19102 19802	1 x 1 kg 6 x 250 g
Aioli-Creme Pflanzenöl, Topfen, Knoblauch	19111 19811	1 x 1 kg 6 x 250 g
Kräuter-Aioli Pflanzenöl, Topfen, Knoblauch, Kräuter	19814	6 x 250 g
Hausfrauen-Sauce Joghurt, Obers, Äpfel, Zwiebeln	543 143	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Goethes Grüne Sauce Eier, Joghurt, Kräuter	193	1 x 1 kg
Remouladen-Creme mit Kräutern Remouladen-Creme, Kräuter	305 301	1 x 5 kg 1 x 1 kg
Backfisch-Remouladen-Creme Remouladen-Creme, Kräuter	661	1 x 1 kg
Remouladen-Creme mit Ei Remouladen-Creme, Eier, Kräuter	611	1 x 1 kg
Salat-Mayonnaise 60 % Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	316 356	1 x 10 kg 1 x 5 kg
Mayonnaise 80 % Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Gewürze	318 358	1 x 10 kg 1 x 5 kg
Fleisch-Salat-Grundsauce Mayonnaise, Gewürzgurken	333 331	1 x 3 kg 1 x 1 kg

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
Schwarze Oliven (geschwärzt) Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	911	l x 600 g
Grüne Oliven „Jumbo“ Griechische „Super Mammut“-Oliven, mariniert, ohne Stein, mit Knoblauch	913	l x 700 g
Gemischte Oliven Griechische „Super Mammut“-Oliven und Oliven (geschwärzt), mariniert, ohne Stein	914	l x 700 g
Marinierte Tomaten 600 g italienische Tomaten, getrocknet und eingelegt, würzige Marinade	922	l x 1 kg
Korsischer Schafskäse 600 g Korsischer Schafskäse, Pflanzenöl	919	l x 1 kg
Arabischer Weizen-Salat Bulgur, Pflanzenöl, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln	910	l x 1 kg
Bulgur-Linsen-Salat Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Karotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig	20118	l x 1 kg

Antipasti



Antipasti aus eigener Herstellung	Artikel-Nr.	Abpackung
Auberginen auf Knoblauch-Joghurt Joghurt, Knoblauch, gebratene Melanzani, rote Paprikawürfel	20117	1 x 1 kg
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen	73430	1 x 400 g
Grüne Peperoni Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Peperoni	915	1 x 1 kg
Peppadew® Piquanté-Frucht gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Piquanté-Frucht Peppadew®	925	1 x 1 kg
Tims Teufelchen Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 600 g Einwaage gefüllte Paprika	918	1 x 1 kg
Gegrillte Paprika Gegrillte rote und gelbe Paprika, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Paprika	20527	1 x 350 g
Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchini, mit wenig Öl benetzt 350 g Einwaage gegrillte Zucchini	20528	1 x 350 g



Rote Peperoni



Korsischer Schafskäse



Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung
Grüne Peperoni Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 300 g Einwaage gefüllte Peperoni	420	1 x 400 g
Tims Teufelchen Gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl 300 g Einwaage gefüllte Paprika	418	1 x 400 g
Peppadew® 300 g Piquanté-Frucht Peppadew®, gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Pflanzenöl	415	1 x 400 g
Pollo di Tonnato Zartes Hähnchenbrustfleisch, „Echter Bonito“-Thunfisch aus Mauritius, Cornichons, Lauchzwiebeln, Kapern	14428	1 x 400 g
Pesto „Rosso“ Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Parmesan und Gewürzen	73430	1 x 400 g
Obazda Brie, Frischkäsezubereitung, Butter, Obers, Gewürze	22401	1 x 400 g
Lachs-Tatar Gewürfelter Räucherlachs, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer, Pflanzenöl 260 g Räucherlachs-Einwaage	484	1 x 400 g



Gemischte Oliven



Grüne Peperoni



Tims Teufelchen



Peppadew®

Weitere Produkte



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

Weitere Produkte

Produkte in der 400 g-Schale	Artikel-Nr.	Abpackung
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
Lido di Mare Oktopus, Shrimps, Tintenfischringe, Meeresspargel (Salicorn), Kräuter	42401	l x 400 g
Frutti di Napoli Shrimps, Tintenfischringe, Oktopus, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch, Dill	42405	l x 400 g
Flusskrebbs-Cocktail „Bretagne“ Feinstes Louisiana-Flusskrebbsfleisch, Äpfel, Mandarinen, Calvados, Mayonnaise 130 g Flusskrebbsfleisch-Einwaage	42407	l x 400 g
Käptn's-Cocktail Shrimps, Meeresspargel (Salicorn), Ananas, Curry 125 g Garnelen-Einwaage	453	l x 400 g
Chili-Garnele Garnelen, klares, pikantes Dressing, grüne Soja-Bohnen, Paprika, Ingwer und Chili 180 g Garnelen-Einwaage	42419	l x 400 g
Garnelen „Thai-Curry“ Garnelen, Mayonnaise, Mango-Chutney, Sahne, Gewürze 200 g Garnelen-Einwaage	42418	l x 400 g
Gambas in Aioli Garnelen, Knoblauch, Sahne 200 g Garnelen-Einwaage	472	l x 400 g
Gambas in Dillrahm Garnelen, Dill, Joghurt 200 g Garnelen-Einwaage	478	l x 400 g
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl Garnelen, Knoblauch, Pflanzenöl 290 g Garnelen-Einwaage	471	l x 400 g

Wir ersuchen um folgende Vorbestellung:

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

Lieferung Mittwoch/Donnerstag – Bestellung bis Freitag der Vorwoche