

foppa

TASTE SUPPORTER

FISCH PESCE



FRISCH	FRESCO
TIEFGEFROREN	CONGELATO
GERÄUCHERT	AFFUMICATO
MARINIERT	MARINATO

www.foppa.com



Willkommen in der Welt der Fische. Benvenuti nel mondo dei pesci.

Um unsere Kunden noch umfangreicher zu verwöhnen, haben wir unsere Firma um **FOPPA FISH** erweitert. Mit über 600 Produkten und dem nötigen Know How bieten wir das wohl umfangreichste Fischsortiment in der Region an. Wie bisher bauen wir auf beste Qualität, schnellste Lieferung und persönliche Beratung!

Per coccolare ancora di più i nostri clienti, abbiamo ampliato la nostra azienda includendo **FOPPA FISH**. D'ora in poi, Foppa Taste Supporter offre probabilmente il più vasto assortimento di pesce della regione, con oltre 600 prodotti e il know-how necessario. Come in passato, ci affidiamo alla migliore qualità, alla consegna più rapida e alla consulenza personale!

FOPPA GMBH / Srl

Obere Insel 14 Isola di Sopra · 39044 Neumarkt - Egna · Tel. 0471 820 095
Gewerbepark Aurinum 8 Zona Artigianale · 39032 Mühlen in Taufers - Molini di Tures · Tel. 0474 659 022

Via Trento 90 · 38017 Mezzolombardo (TN) · Tel. 0461 604161

info@foppa.com · www.foppa.com



DIE KLASSIKER I CLASSICI

SALZWASSER ACQUA SALATA



WOLFSBARSCH
(Branzino)

Frisch Fresco

Italien/ Italia 400g-1,5kg+
Griechenland/ Grecia 200g-4kg
Kroatien/ Croazia 600g-2kg
Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico -
Mediterraneo 1-3kg



GOLDBRASSE
(Orata)

Frisch Fresco

Italien/ Italia 600g-1kg
Griechenland/ Grecia 100g-2kg
Kroatien/ Croazia 300g-1kg
Wildfang - Mittelmeer/ Mediterraneo
Selvatico 500-2kg



STEINBUTT
(Rombo)

Frisch Fresco

Spanien/ Spagna 1-6kg
Wildfang - Holland/ Selvatico Olanda 1-4kg



SEEZUNGE
(Sogliola)

Frisch Fresco

Italien/ Italia 190-220g
Marokko/ Marocco 600-700g
Holland/ Olanda 200-400g



MEERBARBE
(Triglia)

Frisch Fresco

Wildfang - Holland/ Selvatico Olanda 100-300g
Wildfang - Senegal/ Selvatico 100-200g
Sri Lanka 300g+



KNURRHAHN
(Gallinella)

Frisch Fresco

Wildfang - Niederlande/ Selvatico Paesi
Bassi 200g-2kg



ZAHNBASSE
(Dentice)

Fresco Frisch

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 400g-15kg



ROTBASSE
(Pagello Fragolino)

Fresco Frisch

Wildfang - Atlantik/ Selvatico Atlantico
400-800g



UMBERFISCH
(Ombrina)

Frisch Fresco

Wildfang - Afrika/ Selvatico Africa 4-5kg
,Boccardo' Sardinien/ Sardegna 3-5kg+
Griechenland/ Grecia 2-3kg



SEETEUFEL GANZ
(Rana pescatrice intera)

Fresco Frisch

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 500g-4kg



SEETEUFEL
(Coda di rospo)

Fresco Frisch

Wildfang/ Selvatico Europa (DK/GB/FR)
300g-4kg+

DIE KLASSIKER I CLASSICI

SALZWASSER ACQUA SALATA



ÄHRENFISCHE
(Acquadelle)



Frisch

Fresco

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo



SARDINEN
(Sardine)

Frisch

Fresco

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo



SARDELLEN
(Alici grosse lampara)

Frisch

Fresco

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo



MAKRELE
(Sgombro)

Fresco

Frisch

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 300-500g
Frankreich/ Francia 300-400g



HERING
(Aringa)

Frisch

Fresco

Wildfang - Niederlande/ Selvatico Paesi
Bassi 300-500g



MEERÄSCHE
(Cefalo/Muggine)

Frisch

Fresco

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 300g-1kg



SCHWERTFISCH
(Pesce spada)

Fresco

Frisch

Wildfang - Mittelmeer - Atlantik/
Selvatico Mediterraneo - Atlantico 8-50 kg



ROCHENFLÜGEL
(Ali di Razza)

Fresco

Frisch

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 200-500g



ZACKENBARSCH
(Cernia)

Fresco

Frisch

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 1-5kg

DIE KLASSIKER I CLASSICI

SALZWASSER ACQUA SALATA



GLATTHAI
(Palombo)

Fresco Frisch

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 500g-3kg



DEGENFISCH
(Pesce Sciabola)

Fresco Frisch

Wildfang - Marokko/ Selvatico Marocco
0,3g-1kg



AAL
(Anguilla)

Fresco Frisch

Wildfang - Griechenland/ Selvatico Grecia



KABELJAU (BLACK COD)
(Merluzzo Carbonaro)

Fresco Frisch

Wildfang - Mauretanien/ Selvatico
Mauritania 1,8-2,7kg



KABELJAU
(Gabilò)

Fresco Frisch

Wildfang - Dänemark/ Selvatico
Danimarca 2-4kg



ROTER DRACHENKOPF/ROTBARSCH
(Scorfano)

Fresco Frisch

Wildfang - Mittelmeer (Afrika)/ Selvatico
Mediterraneo (Africa) 700g-5kg



BERNSTEIN
(Ricciola)

Fresco Frisch

Wildfang - Neuseeland - Australien
Selvatico Nuova Zelanda - Australia 3-6kg
Südafrika/ Sud Africa 1-6kg
Niederlande - Dänemark/ Olanda -
Danimarca 3-5kg
Spanien/ Spagna 2-4kg



PALAMIDE
(Palamita)

Fresco Frisch

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 1-2kg

THUNFISCH
(Tonno)

Fresco Frisch

Wildfang - Mittelmeer/ Selvatico
Mediterraneo 4-50 kg



TROTICOLTURA ARMANINI



Die ganze Frische des Trentiner Bergfisches
Tutta la freschezza del pesce di montagna del Trentino

Seit 1963 bringt die Familie Armanini die Unverfälschtheit und Frische von Süßwasserfischen aus den Bergen und dem Trentino auf den Tisch. Die hohe Qualität ihrer Fische sorgt für einzigartige Eigenschaften, wie ein kompaktes, zartes und mageres Fleisch, das besonders reich an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren ist.

Vom Ei über die Jungtiere bis hin zu den Erwachsenen; jedes Exemplar wird in den verschiedenen Wachstumsstadien nach strengen Fütterungsprotokollen und ohne chemische Zusätze beobachtet. Handwerkliches Geschick, natürliche Konservierung und eine lange Erfahrung sind die wesentlichen Zutaten für ein ständig frisches und natürliches Produkt.

Dal 1963, la famiglia Armanini porta in tavola la genuinità e la freschezza del pesce d'acqua dolce delle montagne e del Trentino. L'alta qualità del loro pesce garantisce caratteristiche uniche, come una carne compatta, tenera e magra, particolarmente ricca di acidi grassi insaturi omega-3. Dall'uovo, al giovane, all'adulto; ogni esemplare viene osservato nei suoi vari stadi di crescita secondo protocolli di alimentazione rigorosi e senza additivi chimici.

Artigianalità, conservazione naturale e una lunga esperienza sono gli ingredienti essenziali per un prodotto sempre fresco e naturale.

FEINE SPEZIALITÄTEN SPECIALITÀ RAFFINATE



FORELLE MARINIERT
(Trota marinata)

Regional/ Regionale 1kg



SAIBLING MARINIERT
(Salmerino marinato)

Regional/ Regionale 1kg



FORELLENEIER
(Uova di Trota)

Regional/ Regionale 50g, 200g
Lachsforelleneier/ Uova di
trota salmonata 200g
Forelleneier/ Uova di trota 50g



SAIBLINGEIER
(Uova di Salmerino)

Regional/ Regionale 50g,
200g

DIE EINHEIMISCHEN IL LOCALE

Geboren und aufgewachsen im eiskalten
Gebirgsquellwasser unserer Region!

Nato e cresciuto nella fredda acqua di
sorgente di montagna della nostra regione!



WEISSFORELLE
(Trota)



Regional/ Regionale 200g-500kg



LACHSFORELLE
(Trota Salmonata)



Regional/ Regionale 400g-4kg



ALPENSAIBLING
(Salmerino)



Regional/ Regionale 500g-3kg



WEISSFORELLENFILET
(Filetto di Trota)

Regional/ Regionale 100-300g



LACHSFORELLENFILET
(Filetto di Trota Salmonata)

Regional/ Regionale 100-1,2kg



ALPENSAIBLINGFILET
(Filetto di Salmerino)

Regional/ Regionale 100g-1kg



FORELLENHAMBURGER
(Hamburger di Trota)

Regional/ Regionale 100g



, ARMANINI'-GOURMETLINIE LINEA GOURMET „ARMANINI“



FORELLENBOTTARGA
(Bottarga di Trota)

Regional/ Regionale 30g, 100g



**FORELLENSPECK
GERÄUCHERT**
(Speck di Trota affumicato)

Regional/ Regionale
200-300g



**FORELLENFILET
GERÄUCHERT**
(Filetto di Trota affumicato)

Vorgeschnitten oder ganz/
Pre-tagliati o interi
Warm oder kalt geräuchert/
Affumicato a caldo o a freddo
Regional/ Regionale 600-1000g



**SAIBLINGFILET
GERÄUCHERT**
(Filetto di Salmerino affum.)

Vorgeschnitten oder ganz/
Pre-tagliati o interi
Warm oder kalt geräuchert/
Affumicato a caldo o a freddo
Regional/ Regionale 150-600g

DIE KLASSIKER I CLASSICI

SÜSSWASSER ACQUA DOLCE



LACHS
(Salmone)

Fresco Frisch

Norwegen/ Norvegia 3-7kg
Wildfang - Färöer/ Selvaggina Isole Faroe 4-6kg



STÖR
(Storione)

Fresco Frisch

Italien/ Italia



KARPFEN
(Carpa)

Fresco Frisch

Italien/ Italia



SEEFELCHEN
(Lavarello/Coregone)

Fresco Frisch

Regional Italien/ Regionale Italia 200-500g



HECHT
(Luccio)

Fresco Frisch

Wildfang - Dänemark/ Selvaggina Danimarca 1-4kg



ZANDER
(Luccioperca)

Fresco Frisch

Wildfang - Dänemark/ Selvaggina Danimarca 1-4kg

CAVIAR CAVIALE CALVISIUS



Ein exzellentes Beispiel der großen italienischen Handwerkskunst bei hochwertigen Spezialitäten im Lebensmittelbereich. Seit über vierzig Jahren kümmern sich erfahrene Hände mit Leidenschaft um den Kaviar erster Wahl, wobei sie innovative Herstellungsmethoden und manuelle Verarbeitungstechniken verwenden, dank derer die Natürlichkeit und die Frische des besten „Calvisius Kaviars“ erhalten bleiben. Durch diese einzigartige sorgfältige Behandlung zählt der Kaviar von Calvisius weltweit zu den raffiniertesten Köstlichkeiten der Gastronomie und stellt auch die anspruchsvollsten Gaumen bei jedem besonderen Anlass zufrieden.

Un eccellente esempio della grande maestria italiana nelle specialità alimentari di alta qualità. Da oltre quarant'anni, mani esperte si occupano con passione di caviale di prima scelta, utilizzando metodi di produzione innovativi e tecniche di lavorazione manuale, grazie alle quali vengono preservate la naturalezza e la freschezza del miglior „caviale Calvisius“. Questo trattamento unico e accurato rende il caviale Calvisius una delle prelibatezze più raffinate della gastronomia mondiale, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti in ogni occasione speciale.

Durata di conservazione del prodotto: circa 90 giorni.

Haltbarkeit des Produktes: ca. 90 Tage.



**KAVIAR CAVIALE CALVISIUS
TRADITION + OSCIETRA ,AGROITTICA'**

.....
10g, 30g, 50g, 250g
.....

**KAVIAR-BUTTER
(Burro al Caviale)**

.....
80g
.....

BUTTER-CREME MIT KAVIAR CREMA AL BURRO CON CAVIALE

Ein originelles und vielseitiges Rezept für eine besondere Note in Ihren Gerichten. Ausgezeichneter Aufstrich, für leckere Vorspeisen, oder zum Würzen von Fisch, gekochtem Gemüse und Lachs, ideal für Pasta und Risotto. Haltbarkeit: 90 Tage.

Una ricetta originale e versatile per dare un tocco speciale ai vostri piatti. Eccellente diffusione, per deliziosi antipasti o per insaporire il pesce, verdure cotte e salmone, ideale per pasta e risotti. Durata di conservazione: 90 giorni.



TINTENFISCH POLPI

FRISCH & TIEFGEFROREN FRESCO E SURGELATO



WEISSER TINTENFISCH
(Sepia bianca)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio
Mediterraneo 100g-500g



SCHWARZER TINTENFISCH
(Sepia nera)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio
Mediterraneo 100g-1kg



MOSCHUSKRAKE
(Moscardino)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio
Mediterraneo 50-200g



KALMAR
(Calamaro)



Wildfang/ Selvaggio FRA/NLD/GBR/IT/
MAR 100-400g



KALMAR PATAGONIEN
(Calamaro Patagonia)



Wildfang - Patagonien/ Selvaggio -
Patagonia
Ganz geputzt oder geschnitten geputzt/
Pulito oppure tagliato e pulito



PFEILKALMAR
(Totano)



Wildfang - Spanien Mittelmeer/
Selvaggio Spagna Mediterraneo 100-300g



PFEILKALMARRINGE
(Anelli di Totano)



In Salzwasser/ In acqua salata
Wildfang Spanien/ Selvaggio Spagna



TINTENFISCHEIER
(Uova di seppia)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio
Mediterraneo 30-80g

RUND UM DEN OKTOPUS TUTTO SUL POLPO



OKTOPUS
(Piovra/Polpo)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio
Mediterraneo 800g-3kg



KRAKENTENTAKEL GEKOCHT
(Tentacoli di polpo cotti)



Wildfang/ Selvaggio 150-200g

KRUSTENTIERE CROSTACEI

FRISCH & TIEFGEFROREN FRESCO E SURGELATO



HUMMER
(Astice)



Wildfang - Kanada/ Selvaggio Canada
300-600g



BLAUER HUMMER
(Astice blu)



Wildfang/ Selvaggio GBR/FRA 800g-2kg+



LANGUSTE
(Aragosta)



Wildfang - Mauretarien/ Selvaggio
Mauritania 200-600g



SCAMPI GANZ
(Scampi)



Wildfang - Schottland - Dänemark/
Selvaggio Scozia - Danimarca
Wildfang - Sizilien/ Selvaggio Sicilia



ROTGARNELEN GANZ
(Gamberi rossi)



Wildfang - Sizilien/ Selvaggio Sicilia



VORGEKOCHTE GARNELEN
(Gamberi precotti)



Ecuador 30/110



GARNELEN GANZ
(Mazzancolle intere)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio
Mediterraneo 10/40



GRAUE KRABBE CHIOGGIA (SCHIE)
(Gambero Grigio Chioggia)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio
Mediterraneo



**ITALIENISCHE
HEUSCHRECKENKREBSE**
(Cicale di mare)



Wildfang - Adriatisches Meer/ Selvaggio
Mar Adriatico 30/50



LEBENDE SEESPINNE
(Gransegole)



Wildfang/ Selvaggio FRA/
GBR/IRL 700-1200g



**LEBENDE
TASCHENKREBSE**
(Granchio porro)



Wildfang/ Selvaggio FRA/
GBR/IRL 400g-1kg



LEBENDE „MOLECHE“
(Moleche)



Wildfang - Adriatisches Meer/
Selvaggio Mar Adriatico



KREBSFLEISCH
(Polpa di Granchio)



Italien/ Italia 450g
Asien/ Asia 200-400g
Sizilien/ Sicilia 100g

MUSCHELN CROSTACEI

FRISCH FRESCO



MIESMUSCHELN
(Cozze mitilla)

Fresco Frisch

Italien - Spanien/ Italia - Spagna



VENUSMUSCHELN
(Vongole)

Fresco Frisch

Wildfang - Italien/ Selvaggio Italia



VENUSMUSCHELN LUPINI
(Vongole Lupini)

Fresco Frisch

Wildfang - Italien/ Selvaggio Italia



MEERESTRÜFFEL
(Tartufi di mare)

Fresco Frisch

Wildfang - Italien Ausland/ Selvaggio
Italia estero



HERZMUSCHELN
(Fasolari)

Fresco Frisch

Wildfang - Italien/ Selvaggio Italia



MESSERMUSCHELN
(Cappelunghe)

Fresco Frisch

Wildfang - Holland/ Selvaggio Olanda



HERKULESKEULEN
(Murici Garusoli)

Fresco Frisch

Wildfang - Italien/ Selvaggio Italia



JAKOBSMUSCHEL
(Capesante)

 Fresco Frisch

Halbe Schale/ Mezza conchiglia
Wildfang/Selvaggio - FR/ Schottland-
Scozia



JAKOBSMUSCHELFLEISCH
(Polpa di Capesante)

 Fresco Frisch

Wildfang/ Selvaggio - USA - Canada



KAMMUSCHEL
(Canestrelli)

Fresco Frisch

Halbe Schale oder gepulzt/ Mezza
conchiglia oppure pulito - Italien/ Italia



AUSTER
(Ostriche)

Fresco Frisch

Wildfang/ Selvaggio - „Fin de Claire“
Gillardeau/Krystale/Concave/Cadoret
Frankreich/ Francia



Seeigel
(Ricci di mare)

Fresco Frisch

Wildfang - Italien/ Selvaggio Italia

VENUSMUSCHELN VERACI, NUR BEI FOPPA FISH VONGOLE VERACI, SOLO DA FOPPA FISH



Die frischesten Venusmuscheln Le vongole veraci piú fresche

Die Venusmuscheln Veraci Foppa Fish kommen bei Anlieferung in die neue Muschelwannen um sie länger frisch zu halten. In der einzigen Anlage dieser Art im Nordosten Italiens finden die Venusmuscheln ihren natürlichen Habitat vor, mit dem richtigen Salz- und Sauerstoffgehalt, der richtigen Temperatur, kurz: mit den Werten, die der Lieferant vorgibt, je nachdem wo die Muscheln ursprünglich herkommen. Die vier Wannen sind alle miteinander verbunden und enthalten Sand, der das Wasser stabilisiert. Die Werte des Wassers werden laufend überwacht und bei Bedarf nachjustiert, damit die Venusmuscheln immer in perfektem Zustand bleiben.

Le vongole veraci Foppa Fish vengono messe nelle vasche che servono per mantenerle in vita più a lungo. Nell'unico impianto di questo tipo nell'Italia Nord-Est, trovano il loro habitat naturale. Dosando la giusta salinità, garantendo la giusta temperatura dell'acqua, il giusto ossigeno e soprattutto seguendo i parametri del fornitore, tutto ciò è possibile. Le vasche presentano un filtro, contenente dei granelli di sabbia, che a contatto con l'acqua stabilizzano i valori appena indicati, aiutando a capire dove dobbiamo intervenire per modificarli/aggiungerli/togliermi. Le quattro vasche presenti in magazzino Foppa Fish a Mezzolombardo sono tutte collegate tra loro ed hanno lo stesso livello d'acqua, la stessa temperatura di essa (grazie alla presenza di un depuratore che la mantiene costante) e le stesse caratteristiche.



FISCHFILETS FILETTI

FRISCH & TIEFGEFROREN FRESCO E SURGELATO



WOLFSBARSCHFILET
(Filetto di Branzino)



Mit Haut/ Con pelle
Griechenland - Türkei/ Grecia - Turchia
100-200g



GOLDBRASSENFILET
(Filetto di Orata)



Mit Haut/ Con pelle
Griechenland - Türkei/ Grecia - Turchia
100-200g



UMBERFISCHFILET
(Filetto di Ombrina)



Mit Haut/ Con pelle
Spanien/ Spagna 300-600g
Italien/ Italia 600-800g



SEEZUNGEN-FILET
(Filetto di Sogliola)



Wildfang - Senegal/ Selvaggio Senegal 30-80g
Seezunge nr. 3/ Sogliola nr. 3 280-300g
Seezunge nr. 4 Niederlande/ Sogliola nr. 4
Olanda 210-240g
Seezunge Marokko/ Sogliola Marocco 600-700g



SCHOLLENFILET
(Filetto di Platessa)



Mit Haut nr. 2&3 / Con pelle nr. 2&3
Ohne Haut nr. 3 / Senza pelle nr. 3
Wildfang - Holland/ Selvaggio Olanda
60-150g



PANGASIUSFILET
(Filetto di Pangasio)



Vietnam/ Birmania 170-400g



Auch
SUPER-FROZEN
für Sashimi

Anche
SUPER-FROZEN
per Sashimi

THUNFISCHFILET
(Filone di Tonno)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio Mediterraneo 1,5-4kg
Wildfang - Indischer Ozean/ Selvaggio Oceano Indiano 1,5-4kg
Wildfang - Atlantischer Ozean/ Selvaggio Oceano
Atlantico 1,5-4kg
Garza nera 2-3,5kg
Senza garza 2-4kg



SCHWERTFISCHFILET
(Filone di Pesce Spada)



Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio Mediterraneo 2-5kg
Wildfang - Pazifischer Ozean/ Selvaggio Oceano Pacifico 2-5kg
Wildfang - Indischer Ozean/ Selvaggio Oceano Indiano 2-5kg
Spanien/ Spagna 2-4kg
Chile/ Cile 2-4kg

FISCHFILETS FILETTI

FRISCH & TIEFGEFROREN FRESCO E SURGELATO



HEILBUTTFILET
(Filetto di Halibut)



Wildfang - Grönland/ Selvaggio
Groenlandia 300-600g



MAKRELENFILET
(Filetto di Sgombro)



Mit Haut/ Con pelle
Wildfang - Mittelmeer/ Selvaggio
Mediterraneo 100-200g



KABELJAU-HERZFILET LOINS
(Cuore di Merluzzo)



Wildfang - Dänemark/ Selvaggio
Danimarca 200-600g



KABELJAUFILET
(Filetto di Merluzzo Nordico)



Mit Haut/entsalzen - Con pelle -
desalinizzato
Wildfang/ Selvaggio - DNK/NOR/ISL 1-2kg
SALZSTOCKFISCHFILET LING 1kg+
SALZSTOCKFISCHFILET COD 1kg+



KABELJAUFILET (BLACK COD)
(Filetto di Merluzzo Carbonaro)



Mit Haut/ Con pelle
Wildfang - Mauretarien/ Selvaggio
Mauritania 600-800g



KABELJAUFILET
(Filetto di Merluzzo)



Wildfang - Dänemark/ Selvaggio
Danimarca 60-400g



VIKTORIABARSCHFILET
(Filetto di Persico Africano)



Wildfang/ Selvaggio - Tanzania - Uganda
300-500g



BERNSTEINFISCHFILET
(Filetto di Ricciola)



Wildfang - Neuseeland/ Selvaggina -
Nuova Zelanda +2kg

FISCHFILETS FILETTI

FRISCH & TIEFGEFROREN FRESCO E SURGELATO



STÖRFILET
(Filetto di Storione)



Mit Haut/ Con pelle
Italien/ Italia



ZANDERFILET
(Filetto di Luccio-perca)



Mit Haut/ Con pelle
Wildfang - Holland - Dänemark/ Selvaggina
Olanda - Danimarca 120-500g



THUNFISCHFILET
(Trancio di Tonno)



Mit Haut/ Con pelle
Wildfang - Indischer Ozean/ Selvaggina
Oceano Indiano 100-400g



HERINGSHAISCHEIBE
(Trancio di Smeriglio/Vitello Mare)



Mit Haut/ Con pelle
Indischer Ozean/ Oceano Indiano 200g



GLATTHAISCHEIBE
(Trancio di Palombo/Verdesca)



Atlantik/ Atlantico 200-400g

LACHS - KÖNIG DER SPEISEFISCHE SALMONE - IL RE DEI PESCI



LACHSFILET
(Filetto di Salmone)



Norwegen/ Norvegia 800g-2kg
Schottland/ Scozia 800g-2kg



LACHSSCHEIBE
(Trancio di salmone)



Mit Haut/ Con pelle
Norwegen/ Norvegia 150-300g



SUPER-FROZEN

WILDLACHSFILET SOCKEYE
(Filetto di Salmone Sockeye)



Mit Haut/ Con pelle
Wildfang - Alaska - Kanada/ Selvaggio
Alaska-Canada 400-1000g

FISCHFILETS FILETTI

FRISCH & TIEFGEFROREN FRESCO E SURGELATO



DRACHENKOPFFILETS
(Filetto di Scorfano) ❄️
.....
Mit Haut/ Con pelle
Wildfang/ Selvaggio 100-200g
.....



ST. PETERSFISCHFILET
(Filetto di San Pietro) ❄️
.....
Mit Haut/ Con pelle
Wildfang/ Selvaggio 150-200g
.....



BUTTERMAKRELE
(Filetto di Tirsite/Escolar) ❄️
.....
Wildfang Thailand/ Selvaggio
Thailandia 150g
.....



BARSCHFILET
(Filetto di Persico di lago) ❄️
.....
Mit Haut/ Con pelle
Wildfang Italien/ Selvaggio
Italia 50-150g
Afrika/ Africa 300-400g
.....



MEERBARBENFILET
(Filetto di Triglia) ❄️
.....
Mit Haut/ Con pelle
Wildfang/ Selvaggio 80-120g
.....



TILAPIAFILET
(Filetto di Tilapia) ❄️
.....
Wildfang/ Selvaggio 140-200g
.....



STEINBUTTFILET
(Filetto di Rombo) ❄️
.....
Wildfang/ Selvaggio 200-400g
.....



ZANDERFILET
(Filetto di Luccioperca) ❄️
.....
Mit Haut/ Con pelle
Wildfang/ Selvaggio 100-800g
.....



RED SNAPPERFILET
(Filetto di Red Snapper) ❄️
.....
Mit Haut/ Con pelle
Wildfang/ Selvaggio 120-230g
.....



SEEFELCHENFILET
(Filetto di Lavarello/Coregone) ❄️
.....
Mit Haut/ Con pelle
Wildfang Italien/ Selvaggio Italia
100-200g
.....

KRUSTENTIERE CROSTACEI

TIEFGEFROREN SURGELATO



GARNELEN
(Gamberi)



Wildfang - Atlantik/ Selvaggio Atlantico
(Argentinien/ Argentina)
L1 10/20, L2 20/30



GARNELENSCHWÄNZE
(Code di Gamberi)



Mit oder ohne Schale/ Con o senza
guscio
Wildfang/ Selvaggio - Atlantik/ Atlantico
(Argentinien/ Argentina)
C1 30/40



SCAMPI
(Scampi)



Wildfang/ Selvaggio - DNK/GBR/NLD/IRL
4/7, 8/12, 13/16, 17/20, 21/30



GARNELENSCHWÄNZE ‚EASYPEEL‘
(Code di Gamberi ‚Easypeel‘)



Mit Schale, ohne Darm/ Con guscio, senza budello
Ecuador - Vietnam 8/12 + 16/20 + 13-15

DIE GOURMETLINIE VON ‚PRINZ‘ LA LINEA GOURMET DI ‚PRINZ‘



OKTOPUS-CARPACCIO ‚CHEF‘
(Carpaccio di Piovra)

750g



MEERESFRÜCHTE-CARPACCIO
(Carpaccio di Frutti di mare)

750g



KRABBen-CARPACCIO
(Carpaccio di Gambero)

600g



**TINTENFISCH-CARPACCIO
SCHWARZ 600g ‚PRINZ‘**
(Carpaccio di seppie nere)

600g

FERTIGPRODUKTE PRODOTTI FINITI

TIEFGEFROREN SURGELATO



**SEEFISCHMISCHUNG
FÜR FRITTO MISTO**
(Pesce di lago per fritto misto)



Forellenstücke, Saiblingfilets, Döbelfilets,
Sardinenfilets, Seefelchenfilets - Italien
4kg/ Pezzi di trota, filetti di salmerino,
filetti di cavedano, filetti di sardine, filetti
di coregone - Italia 4kg



FRITTO MISTO MIT MEHL
(Fritto misto infarinato)



Italien/ Italia 1kg



**PANIERTE TASCHEN-
KREBSSCHEREN**
(Chele di Granchio panate)



Thailand/ Thailandia 1kg
(35 Stück - Pezzi)



SEEHECHT-FISCHSTÄBCHEN
(Bastoncini di pesce, anche
senza glutine)



Deutschland/ Germania 6kg
(ca. 200 Stück - Pezzi)



PAELLA - VALENCIA ART
(Paella alla Valenciana)



Italien/ Italia 1kg, 6kg
Paella di pesce pronta 1kgx7

DIE PERFEKTE MISCHUNG FÜR IHRE GERICHTE IL MIX PERFETTO PER I VOSTRI PIATTI



MIX FÜR FISCHSUPPE
(Misto per zuppa)



Italien/ Italia (Lose)



MIX FÜR REIS UND SOSSEN
(Misto per risotti e sughi)



Italien/ Italia (Lose)

STOCKFISCH STOCCAFISSO

Kulinarische Tradition aus dem Norden
Tradizione culinaria del Nord

Für köstlichen Stockfisch benötigt man den allerbesten Rohstoff, und der stammt aus Lofoten. Von Jänner bis Februar wird die gesamte Küste der Lofoten zum Leben erweckt. Dort wird unser Kabeljau gefangen und anschließend ausgenommen und gereinigt für drei Monate zum Trocknen aufgehängt. Von dort kommt er in unseren Betrieb nach Mezzolombardo, wo er auf traditionelle Weise in einem Kalk-Wasser-Bad rehydriert wird. Das feste weiße Fleisch schmeckt mild und kann frittiert, gebraten, geschmort oder gegrillt serviert werden.

Uno stoccafisso squisito richiede la migliore materia prima, che proviene dalle Lofoten. Da gennaio a febbraio, l'intera costa delle Lofoten si anima. Il nostro merluzzo viene pescato lì e poi sventrato, pulito e appeso ad asciugare per tre mesi. Da lì arriva alla nostra azienda agricola di Mezzolombardo, dove viene reidratato in modo tradizionale in un bagno di acqua calcarea. La carne bianca e soda ha un sapore delicato e può essere servita fritta, arrostita, brasata o grigliata.





STOCKFISCH NASS
(Stoccafisso bagnato)

Fresco Frisch

Ohne Kopf/ Senza testa



STOCKFISCH NASS GANZ
(Stoccafisso intero bagnato)

Fresco Frisch

Nass - Nass, geschlagen/ Bagnato -
umido, battuto



SALZSTOCKFISCHFILET
(Filetto di Baccalà)

Fresco Frisch

1-1,5kg



STOCKFISCH TROCKEN
(Stoccafisso)

Fresco Frisch

WM 50/60



STOCKFISCH TROCKEN GESCHLAGEN
(Stoccafisso battuto)

Fresco Frisch

WM 50/60
WM 50/60 Ragno



STOCKFISCH NASS VERPACKT
(Stoccafisso bagnato confezionato)

Fresco Frisch

600g



STOCKFISCH ‚MANTECATO‘
(Baccalà mantacato)

Fresco Frisch

200g & 1kg

RÄUCHERFISCH AFFUMICATO



LACHS GERÄUCHERT
(Salmone affumicato)

Vorgeschnittene oder ganze Seite/ Intero
o pretagliato
Vorgeschnitten/ Pretagliato 100g, 200g,
500g, 1kg
Norwegen - Schottland/ Norvegia - Scozia



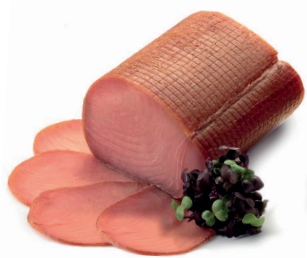
GRAVED LACHS
(Salmone Gravlax)

Vorgeschnittene oder ganze Seite/ Intero
o pretagliato
Vorgeschnitten/ Pretagliato 100g, 1,3kg
Norwegen/ Norvegia



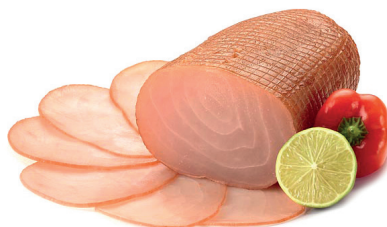
LACHSABSCHNITTE GERÄUCHERT
(Ritagli di salmone affumicati)

Norwegen/ Norvegia 500g, 1kg



THUNFISCH GERÄUCHERT
(Tonno affumicato)

Italien/ Italia 1-2kg



MARLIN GERÄUCHERT
(Pesce Marlin affumicato)

Italien/ Italia 1-2kg



SCHWERTFISCH GERÄUCHERT
(Pesce Spada affumicato)

Italien/ Italia 1-2kg



HERING GERÄUCHERT
(Aringha affumicata)

Filet oder ganz/ Filetto o intero
Dänemark - Holland/ Danimarca - Olanda
200-300g



MARKRELENFILET GERÄUCHERT
(Filetto di Sgombro affumicato)

Natur, Pfeffer oder Kräuter/ Natura, pepe
o erbe aromatiche
Dänemark - Holland/ Danimarca - Olanda
150-300g



FLUSSAALFILETS GERÄUCHERT
(Filetti di Anguilla affumicati)

Italien/ Italia 250g



FORELLENFILET GERÄUCHERT
(Filetto di Trota affumicato)

Vorgeschnitten oder ganz/ Pretagliato o
intero
Lachsforellen - Weissforellenfilet/ Filetto
di trota salmonata - bianca regionale/
Regional 100-800g



KONSERVEN CONSERVE

MARINIERTE MARINATI



ESSIGFISCHE MARINIERT
(Frittura marinata)

Italien/ Italia 2kg



AAL MARINIERT 'ROSSI'
(Anguilla marinata)

Italien/ Italia 2kg



SEESARDINEN IN ÖL
(Sarde di lago in olio)

Regional/ Regionale 1kg



MEERESFRÜCHTE FIRST
(Insalata di mare)

In Öl 5kg, 10kg - Italien/ In olio, Italia
Natur (Cocktail) 3kg, 5kg, 10kg - Italien



KRABBen IN SALZLAKE
(Code Gamberi in salamoia)

Kaltmeer, Warmmeer oder Fluss
Mit oder ohne Schwanzsegment
Dänemark 250g, 450g, 900g/ Mare freddo,
mare caldo o fiume Con o senza segmen-
to di coda Danimarca 250g, 450g, 900g



**KRABBen WARMWASSER
TROPICALI SALZLAKE**
(Mazzancolle tropicali salamoia)

FLUSSKRABBen IN SALZWASSER
(Gamberi fiume code salamoia)

Dänemark/ Danimarca 90/120, 900g
Dänemark/ Danimarca 150/300, 900g



TINTENFISCHTINTE
(Nero di seppia)

2x4g, 500g



KREBSFLEISCH NATUR
(Polpa di Granchio)

Thailand/ Thailandia 200g, 400g



SEEIGELFLEISCH
(Polpa di Riccio)

Sizilien/ Sicilia 85g



**TINTENFISCHE
MIT KRÄUTERN**
(Seppioline farcite al verde)

Italien/ Italia 1kg



**SARDELLENFILETS
MARINIERT**
(Filetti di Alici marinati)

Italien/ Italia 1kg, 5kg



GEFÜLLTE SARDELLEN MIT OLIVEN
(Bocconcini Sardaoliva)

Italien/ Italia 1kg



foppa

TASTE SUPPORTER