



Friss
HAL KÍNÁLAT





TARTALOM

Fogási zónák 04

TENGERI HALAK

Hekk (európai) 06

Sárgaúszójú Tonhalfilé 08

Atlanti tőkehalfilé 09

Atlanti lazac 10

Gravlax lazac recept 11

Aranydurbincs 12

Egészben sült aranydubrinca recept 13

Óriás laposhal filé 14

Dóveri nyelvhal 15

Tengeri Sügér (Farkassügér) 16

Tengeri sügér recept 17

Nagy Rombuszhal 18

TENGERI KÜLÖNLEGESSÉGEK

Vénuszkagyló 20

Osztriga 21

Borotva Kagyló 22

Fésűkagyló (Jakab kagyló) 23

Kékkagyló 24

Polip 25

Közönséges Kalmár 26

Garnéla 27

Paella recept 28

ÉDESVÍZI HALAK

Szivárványos Pisztráng 30

Sült Pisztráng recept 31

Afrikai harcsafilé 32

Marokkói harcsanyárs recept 33

Ponty 34

Séfjeink 35

Mirbest térkép 36

Elérhetőségek 37

KEDVES PARTNERÜNK!

Örömmel mutatjuk be Önnek friss halas kínálatunkat tartalmazó kiadványunkat, melyben a következő oldalakon minden fontos információt megtalál forgalmazott friss halainkról.

Kiadványunkat tovább színesítik séfjeink által készített receptek kiemelt termékeinkhez.

A friss halászati termékek elérhetőségét és árát számos olyan tényező befolyásolja, mint az időjárás, halászszerencse stb. Természetesen minden tőlünk telhetőt megteszünk, a pontos szállítás érdekében, azonban kérjük vegye figyelembe, hogy a rendelés leadásának időpontjában a termékek jelentős részét még ki sem fogták így a szállítást nem tudjuk minden esetben maradéktalanul garantálni, az árak pedig heti rendszerességgel változhatnak.

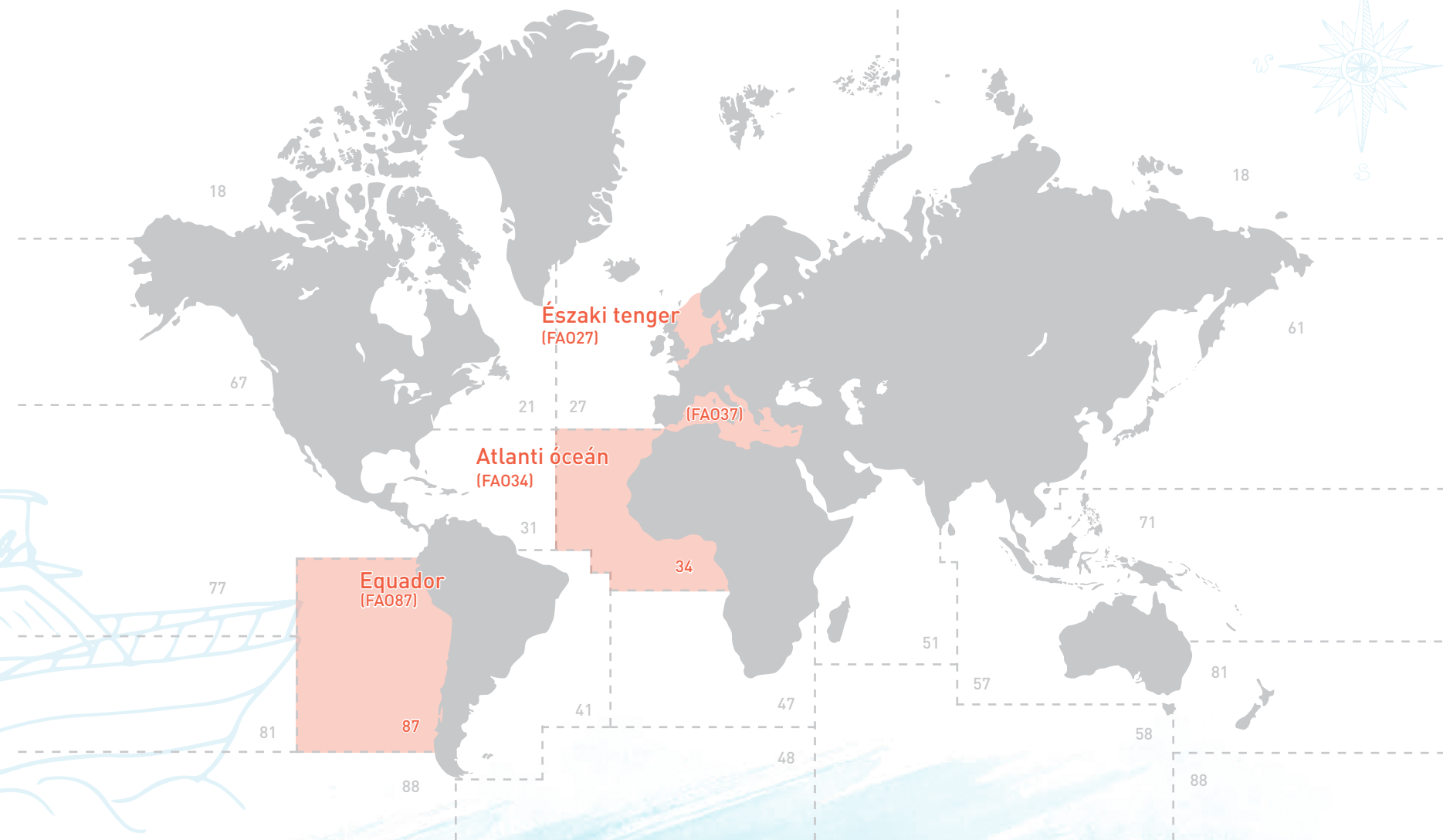
Kérdés esetén kérjük forduljon bizalommal üzletkötőjéhez.



FOGÁSI ZÓNÁK

A kiadványban megtalálható halakat és tengeri különlegességeket a térképen látható tengerekből és óceánokból fogják ki.

A megrendelt halakat a kifogástól számítva pár napon belül már a saját konyhájában készítheti el.



Tengeri
HALAK

HEKK (EURÓPAI)

Angol neve: Eurpoean Hake
Tudományos neve: Merluccius merluccius
Fogási zóna: FA027



HEKK FILÉ BŐRÖS

Méret	200-400 g	400-800 g
Vákuumcsomagolt	nem	
Vákuumozható	igen	
Karton mérete	3-5 kg	
Bontható-e	igen	
Rendelés	csütörtök reggel	
Szavatossági idő	5 nap	
Friss/Felolvasztott	Friss	

Közepesen kemény, fehér húsu, enyhén hal ízű, kevés szálka van benne.

HEKK EGÉSZ

Méret	300-g	300-500 g	500-700 g	500-1000 g	1,2-1,8 kg	2-3 kg	3-4 kg	4 kg+
Vákuumcsomagolt	nem							
Vákuumozható	igen					nem	nem	nem
Karton mérete	5 kg			10 kg				
Bontható-e	igen							
Rendelés	csütörtök reggel							
Szavatossági idő	5 nap							
Friss/Felolvasztott	Friss							



Válogasson kedvére
friss halkínálatunkból
és készítsen
ínycsiklandozó ételeket
minőségi alapanyagokból
vendégei számára.

SÁRGAÚSZÓJÚ TONHALFILÉ

Angol neve: Yellowfin Tuna
Tudományos neve: Thunnus albacares
Fogási zóna: FA027

Vörös, kemény húsu,
közepesen erős hal íz,
szálkamentes.



SÁRGAÚSZÓJÚ TONHALFILÉ

Méret	2-5 kg
Vákuumcsomagolt	igen
Vákuumozható	igen
Karton mérete	6 kg
Bontható-e	-
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	10 nap
Friss/Felolvasztott	Felolvasztott

ATLANTI TŐKEHALFILÉ

Angol neve: Cod filets
Tudományos neve: Gadus morhua
Fogási zóna: FA027

Lemezes szerkezetű, fehér
húsú hal, kevés szálka,
közepesen kemény hús,
enyhe hal íz.



ATLANTI TŐKEHALFILÉ

Méret	200-400 g
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	4 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss

ATLANTI LAZAC

Angol neve: Salmon whole gutted, Salmon fillets, Salmon Whole gutted, Salmon steak, Salmon fillets
Tudományos neve: Salmo salar
Fogási zóna: FA027



ATLANTI LAZACFILÉ BŐRÖS

A,B,C,D TRIMMELÉS

Méret	1,3-1,8 kg	1,8 kg+	200 g
Vákuumcsomagolt	nem		igen
Vákuumozható	igen		
Karton mérete	6 kg	10 kg	6 kg
Bontható-e	igen		
Rendelés	kedd reggel		
Szavatossági idő	10 nap		
Friss/Felolvasztott	Friss		



Vöröses-narancssárgás hús, kevés szálka, zsíros, közepes hal íz, puha hús.

ATLANTI LAZAC PATKÓ

Méret	180-220 g
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	6 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	kedd reggel
Szavatossági idő	10 nap
Friss/Felolvasztott	Friss

ATLANTI LAZAC EGÉSZ, ZSIGERELT

Méret	3-4 kg	4-5 kg	5-6 kg
Vákuumcsomagolt	nem		
Vákuumozható	nem		
Karton mérete	20 kg		
Bontható-e	igen		nem
Rendelés	kedd reggel		
Szavatossági idő	10 nap		
Friss/Felolvasztott	Friss		

GRAVLAX LAZAC

A SVÉD konyha klasszikus étele. A Skandináv éttermekben szinte mindenhol találkozhatunk vele.

Hozzávalók :

1db Bőrös lazacfilé
4-5 Ek Barna cukor
3-4 Ek Durva Tengeri Só
1 csokor Friss Kapor
2 Ek Gin
Reszelt Citromhéj

Az alapanyagokat összekeverjük majd a felét egy kendőre szórjuk és ráhelyezzük a halfilét/előtte szálkátlanítjuk/ majd bevonjuk a maradék keverékkel.

A kendővel áttekerjük és hűtőben lesúlyozva 48 órát tartjuk, 12 óra elteltével megforgatjuk.

A kész Gravlaxról a keveréket eltávolítjuk áttöröljük és vékony szeletekben felvágjuk. Mustármártással ,barna kenyérrel tálaljuk.

A receptet készítette: Kövér Sándor



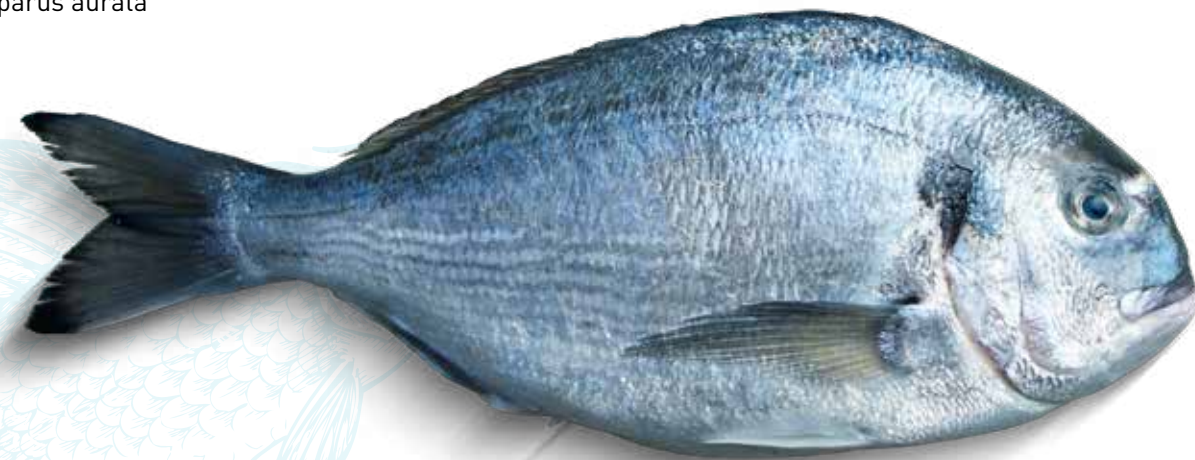
ARANYDURBINCS

Angol neve: Sea bream

Tudományos neve: Sparus aurata

Fogási zóna: FA027

Fehér kemény, omlós
húsú, közepesen
szálkás, enyhe íz.



ARANYDURBINCS EGÉSZ

Méret	100-200 g	200-300 g	300-400 g	400-600 g	600-800 g	800-1000 g	1000 g+
Vákuumcsomagolt	nem						
Vákuumozható	igen						
Karton mérete	10 kg	6 kg			10 kg		
Bontható-e	igen						
Rendelés	csütörtök reggel						
Szavatossági idő	5 nap						
Friss/Felolvasztott	Friss						

EGÉSZBEN SÜLT ARANYDURBINCS SZÓJACSÍRÁS, KESUDIÓS ZÖLDBABBAL

Hozzávalók:

1db egész zsigerelt, tisztított aranydurbincs
200 g Kukta zöldhüvelyű zöldbab
50 g szójacsíra
40 g kesudió
100 ml olívaolaj
50 g felezett koktél paradicsom
1 db citrom reszelt héja és kifacsart leve
2 gerezd pucolt fokhagyma
Ízesítéshez: friss koriander, pucolt szeletelt
gyömbér, füstölt maldon só, borsmalom

Mosott friss koriander zöldet, szeletelt pucolt gyömbért, fokhagymát, citromhéjat és maldon só egy részéből keveréket készítünk. Ezt a keveréket beletöltjük a tisztított, beirdalt egész hal belsejébe. A durbincset kívülről bedörzsöljük sóval, citromlével, olívaolajjal és fokhagymával. Grill serpenyőben olívaolajon, vagy faszénen rácson kb. 15-20perc alatt készre sütjük. Közben egy serpenyőbe olívaolajat hevítünk, majd rátesszük a pucolt darabolt fokhagymát, kesudiót, a Kukta zöldbabot, szójacsírárt és a koktél paradicsomot. Rövid ideig roppanósra pirítjuk sóval és friss borssal ízesítjük. A halastál közepére halmozzuk és ráhelyezzük a készre sült aranydurbincset friss citromlével meglocsoljuk.

A receptet készítette: Körösi-Szabó Zsolt



ÓRIÁS LAPOSHAL FILE

Angol neve: Halibut fillets
Tudományos neve: Hippoglossus hippoglossus
Fogási zóna: FA027

Lemezes szerkezetű,
fehér, kemény húsú hal,
közepesen erős hal íz,
édeskés, kevés szálka.



ÓRIÁS LAPOSHAL FILE BŐR NÉLKÜL

Méret	500 g +
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	4 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	5 nap
Friss/Felolvasztott	Felolvasztott

DÓVERI NYELVHAL

Angol neve: Dover Sole
Tudományos neve: Solea solea
Fogási zóna: FA027

Fehér, kemény húsú
hal, erős ízű, szálka-
mentes.



DÓVERI NYELVHAL EGÉSZ

Méret	200-300 g	300-400 g	400-500 g	600-800 g
Vákuumcsomagolt	nem			
Vákuumozható	igen			
Karton mérete	6 kg			
Bontható-e	igen			
Rendelés	csütörtök reggel			
Szavatossági idő	5 nap			
Friss/Felolvasztott	Friss			

TENGERI SÜGÉR

(FARKASSÜGÉR)

Angol neve: Sea Bass, Sea Bass filets
Tudományos neve: Dicentrarchus labrax
Fogási zóna: FA027



TENGERI SÜGÉR EGÉSZ

Fehér húsú, semleges ízű, kevésbé szálkás.



TENGERI SÜGÉR FILÉ

Méret	100-200 g	200-300 g	300-400 g	400-600 g	600-800 g	800-1000 g	1000 g+	1500 g+	2000 g+
Vákuumcsomagolt					nem				
Vákuumozható					igen				
Karton mérete	10 kg		6 kg			10 kg			
Bontható-e					igen				
Rendelés					csütörtök reggel				
Szavatossági idő					5 nap				
Friss/Felolvasztott					Friss				

Méret	180-200 g
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	6 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss

TENGERI SÜGÉR ROPOGÓS MOGYORÓS BUNDÁBAN

Hozzávalók

4-6 szelet vörös sügér filé
1 citrom
3 szál petrezselyemzöld
2 gerezd fokhagyma
50 g vaj
3 evőkanál olaj
1 evőkanál zsemlemorzsa
1 evőkanál rétesliszt
2 evőkanál darált török mogoró
só

A halszeletek vörös színű bőrét 3 helyen hosszában bevágom.
Citromlével meglocsolgatom, és a szétnyomott fokhagymával bedörzsölöm. Hagyom állni egy félórát.

Ezután megsózom és elkészítem a panírt. A zsemlemorzsát, lisztet, a mogorót és az apróra vágott petrezselyemzöldet egy tányérban összekeverem.

Egy nehéz serpenyőbe beleteszem a vajat és az olajat, felforrósítom. A halfilét meghempergetem a panírban és először a nem bőrös oldalán kezdem sütni, majd megfordítom a bőrös oldalára, és ropogós pirosra sütöm.

Lapáttal óvatosan szedem ki, a bundája ugyanis törékeny, de nagyon finom, ropogós.

A receptet készítette: Blendea Károly



NAGY ROMBUSZHAL

Angol neve: Turbot
Tudományos neve: Scophthalmus maximus
Fogási zóna: FA027

Fehér, közepesen
kemény húsú hal, kevés
szálkával, enyhe hal ízzel.

NAGY ROMBUSZHAL EGÉSZ

Méret	800-1000 g	1,1-1,5 kg	1,5-2 kg	2,2-2,5 kg	2,5-3 kg
Vákuumcsomagolt	nem				
Vákuumozható	igen				
Karton mérete	10 kg				
Bontható-e	igen				
Rendelés	csütörtök reggel				
Szavatossági idő	5 nap				
Friss/Felolvasztott	Friss				



Tengeri
KÜLÖNLEGESSÉGEK

VÉNUSZKAGYLÓ

Angol neve: Clam
Tudományos neve: Veneridae spp.
Fogási zóna: FA027

VÉNUSZKAGYLÓ ÉLŐ

Méret	G
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	-
Karton mérete	2 kg
Bontható-e	nem
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	4-5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss



OSZTRIGA

Angol neve: Oyster
Tudományos neve: Gracostrea Gigas
Fogási zóna: FA027

OSZTRIGA ÉLŐ (BELON)

Méret	1-es 5db/kg
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	-
Karton mérete	1-3 kg
Bontható-e	nem
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	10-12 nap
Friss/Felolvasztott	Friss



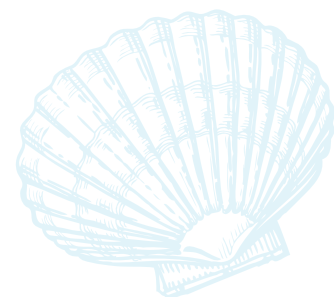
OSZTRIGA ÉLŐ

Méret	2-es 5-9 db/kg	3-es 10-15 db/kg
Vákuumcsomagolt	nem	
Vákuumozható	-	
Karton mérete	1-3 kg	
Bontható-e	nem	
Rendelés	csütörtök reggel	
Szavatossági idő	10-12 nap	
Friss/Felolvasztott	Friss	



BOROTVA KAGYLÓ

Angol neve: Razor Shell
Tudományos neve: Ensis directus
Fogási zóna: FA027



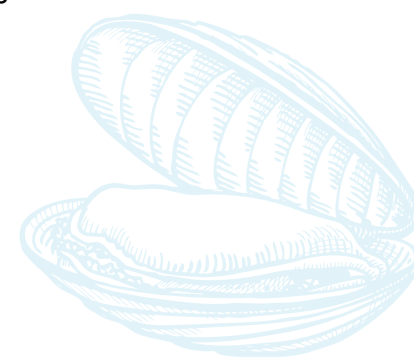
BOROTVA KAGYLÓ ÉLŐ

Méret	44-50 db/kg
Vákuumsomagolt	nem
Vákuumozható	-
Karton mérete	1-3 kg
Bontható-e	nem
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	4-5 nap
Friss/Felolvasztott	-



FÉSŰKAGYLÓ (JAKAB KAGYLÓ)

Angol neve: Scallops half shell
Tudományos neve: Pecten maximus
Fogási zóna: FA027



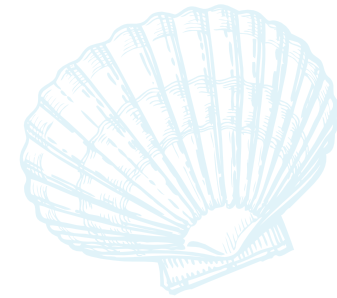
FÉSŰKAGYLÓ FÉLHÉJAS

Méret	50-60 g
Vákuumsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	3 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	4-5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss



KÉKKAGYLÓ

Angol neve: Mussel
Tudományos neve: Mytilus galloprovincialis
Fogási zóna: FA027



KÉKKAGYLÓ ÉLŐ

Méret	30-40
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	nem
Karton mérete	2-3 kg
Bontható-e	nem
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	4-5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss



POLIP

Angol neve: Octopus
Tudományos neve: Octopus vulgaris
Fogási zóna: FA027



POLIP FŐZÖTT

Méret	500-1000 g	1-2 kg	2 kg+	80-150 g	150-200 g
Vákuumcsomagolt			igen		
Vákuumozható			-		
Karton mérete			6 kg		
Bontható-e			igen		
Rendelés			csütörtök reggel		
Szavatossági idő			21 nap		
Friss/Felolvasztott			Felolvasztott		



POLIP EGÉSZ

Méret	1-1,5 kg	2-3 kg
Vákuumcsomagolt	nem	
Vákuumozható	igen	
Karton mérete	6 kg	
Bontható-e	igen	
Rendelés	csütörtök reggel	
Szavatossági idő	5 nap	
Friss/Felolvasztott	Felolvasztott	

KÖZÖNSÉGES KALMÁR

Angol neve: Squid
Tudományos neve: Loligo Vulgaris
Fogási zóna: FA027,FA034



KÖZÖNSÉGES KALMÁR TISZTÍTOTT

Méret	-30%
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	3-5 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	csütörtök reggel
Szavatossági idő	4 nap
Friss/Felolvasztott	Friss/Felolvasztott



KÖZÖNSÉGES KALMÁR EGÉSZ

Méret	100-300 g	300-500 g	500-1000 g	1 kg+
Vákuumcsomagolt	nem			
Vákuumozható	igen			
Karton mérete	3-5 kg			
Bontható-e	igen			
Rendelés	csütörtök reggel			
Szavatossági idő	4 nap			
Friss/Felolvasztott	Friss/Felolvasztott			

GARNÉLA

Angol neve: Shrimps, cooked
Tudományos neve: Litopenaeus vannamei
Fogási zóna: Equador



GARNÉLA FŐZÖTT

Méret	U10	10/20	20/30	30/40	40/60	60/80	80/100	100/120
Vákuumcsomagolt	nem							
Vákuumozható	nem							
Karton mérete	2 kg							
Bontható-e	nem							
Rendelés	csütörtök reggel							
Szavatossági idő	10 nap							
Friss/Felolvasztott	Felolvasztott							

PAELLA

Hozzávalók

1l hal alaplé
150 ml száraz fehérbor
3g sáfrány
1dl olíva olaj
250g tőkehal filé(3*3cm kocka)
150g fehér hagyma
3 gerezd fokhagyma
600g rizs
300g hámozott paradicsom
550g király, garnéla rák 16/20.-as
180g tintahal karika
12db fekete vagy kék kagyló
300g zöldborsó
só, fehér bors
petrezselyem zöld

A halalaplevet, és a fehérbort sáfránnyal együtt felforraljuk, közben egy sütő serpenyőben olíva olajat hevítünk, és arany-színűre pirítjuk a tőkehal darabokat. Majd kiemeljük a halat és a visszamaradt zsiradékot pótoljuk beletesszük az apró kockára vágott fehér hagymát és fokhagymát, amikor üvegesre pirult a hagyma hozzáadjuk a rizst és a paradicsomot. A keverékhez ismételve hozzáadagoljuk az alaplevet amíg a rizs meg nem puhul.

Lehetőleg ne keverjük inkább rázogassuk a keveréket. Ezt követően hozzáadjuk a tisztított garnélát, tintahalat, és a kagylót ízesítjük sóval borssal, lefedjük és addig pároljuk míg a tengeri herkentyűk meg nem puhultak. Tálalás előtt visszarakjuk a halat és a előre párolt zsenge zöldborsót, megszórjuk petrezselyem zölddel és a főző edényben tálaljuk.

Jó étvágyat kívánok hozzá.



Édesvízi
HALAK

SZIVÁRVÁNYOS PISZTRÁNG

Angol neve: Trout
Tudományos neve: Oncorhynchus mykiss

SZIVÁRVÁNYOS PISZTRÁNG EGÉSZ, ZSIGERELT

Méret	200-300 g	300-400 g	400-600 g
Vákuumcsomagolt		nem	
Vákuumozható		igen	
Karton mérete		6 kg	
Bontható-e		igen	
Rendelés		csütörtök reggel	
Szavatossági idő		5 nap	
Friss/Felolvasztott		Friss	



KUKORICA TEMPURÁBAN SÜLT PISZTRÁNG, PETRE- ZSELYMES ÚJBURGONYÁVAL, ROPPANÓS ZÖLDSÉGEKKEL

Hozzávalók / 4 személyre

Pisztráng:

4 db. Szivárványos pisztráng
Só

Tempurához:

110 g kukorica liszt
50 g étkezési keményítő
100 ml jeges víz
2 db tojás sárgája
só

Garnérung

0,2 kg sárgarépa
0,2 kg cukkini
0,15 kg pagoda karfiol
1 csokor petrezselyem
1 kg ratte burgonya
0,1 kg vaj
só, bors
2 db citrom

Sütéshez:

0,2 l szezám olaj
0,5 l napraforgó olaj

A pisztrángokat, megtisztítjuk, majd 2-3 órára egy 7%-os sóoldatba tesszük, lecsepegtetjük és szárazra töröljük. Közben elkészítjük a tempurát. Hozzávalókat egy keverőtálban csomómentesre keverjük. A halat a kukorica lisztbe forgatjuk, majd a tempurába és forró olajban ropogósra sütjük.

Köret:

A zöldségeket megtisztítjuk, a sárgarépából és a cukkiniből hámozó segítségével, szalagokat vágunk. A pagoda karfiolt rózsáira szedjük. Zöldségeket, enyhén sós vízben blansírozzuk.

Petrezselymes burgonya:

A burgonyát meghámozzuk és sós vízben puhára főzzük, majd tálaláskor petrezselymes vajban megforgatjuk.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

A receptet készítette: Csányi Jenő



AFRIKAI HARCSAFILÉ

Angol neve: African catfish
Tudományos neve: Clarias gariepinus

AFRIKAI HARCSAFILÉ

Méret	300-500 g
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	10 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	1 hét
Szavatossági idő	5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss



MAROKKÓI HARCSANYÁRS

Hozzávalók

Afrikai harcsafilé 1kg	chili paprika 0,02 kg
friss koriander zöld 1 csomó	Cayenne bors 0,005 kg
friss petrezselyem zöld 1 csomó	őrölt koriander 0,005 kg
fokhagyma 4 gerezd	citrom 1db
lilahagyma (Chalotte) 1 db	lime 1db
őrölt római kömény 0,03kg	olíva olaj 0,2 lit.
	só, őrölt bors

Az afrikai harcsafilé előnyei közé tartozik, hogy a kedvező hús szerkezete miatt könnyű vele dolgozni, és akár halakra nem jellemző ételek elkészítésére is alkalmas. Ilyen például Afrika tengerparti országában közkedvelt nyársra húzott halételek. Ha fa nyársakat használunk, akkor ezeket áztassuk be pácolás előtt jó egy órával egy kis vízbe. Ha grillrácsra készítjük, használjunk fém nyársat.

A halat vágjuk fel kb. 3x3 cm kockákra. Ha találnánk, még szálkát azt távolítsuk el.

Keverjük össze a pác összetevőit (citromlé, lime lé, olíva olaj, só bors), és forgassuk bele a halat, majd tegyük félre a hűtőbe 2 órára pácolódni.

Közben készítsük el a zöldség-fűszer vagdalékot. Az őrölt koriandert, a köményt, a pirospaprikát és a Cayenne-borsot egy serpenyőben kezdjük el melegíteni, amíg illatozni nem kezd. A tűzről levéve keverjük bele a zöldség-fűszer további összetevőit, összekeverjük, majd pihentetjük 30 percet. A halkockákat szűrjük fel a nyársra, 5-6 kockát egyre, miközben a grillsütőt melegítsük elő. Süssük kb. 4-5 percig a nyárs mindegyik oldalát.

A kész nyársakat, tálalás előtt újra locsoljuk meg a zöldség-fűszer vagdalékkal, és kínáljunk mellé pitát és friss salátát.

A receptet készítette: Madarász Csaba



PONTY

Angol neve: Carp, Carp slice, Carp fillet
Tudományos neve: Cyprianus carpio



PONTY PATKÓ

Méret	80-120 g
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	10 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	1 hét
Szavatossági idő	5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss



PONTY EGÉSZ

Méret	1-2 kg
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	10 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	1 hét
Szavatossági idő	5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss



PONTY FILÉ

Méret	400-800 g
Vákuumcsomagolt	nem
Vákuumozható	igen
Karton mérete	10 kg
Bontható-e	igen
Rendelés	1 hét
Szavatossági idő	5 nap
Friss/Felolvasztott	Friss



SÉFJEINK

HA BÁRMILYEN KÉRDÉSE VAN VAGY GASZTRONÓMIAI SZAKTANÁCSADÁSRA LENNE SZÜKSÉGE, KÉREM
KERESSE FEL BÁTTRAN SÉFJEINKET.



LENDEA KÁROLY

Telefon:
+36 30 607 8083



KÖVÉR SÁNDOR

Telefon:
+36 30 268 1624



MADARÁSZ CSABA

Telefon:
+36 20 431 2204



CSÁNYI JENŐ

Telefon:
+36 20 335 4886



KÖRÖSI-SZABÓ ZSOLT

Telefon:
+36 30 311 0938





Baromfiudvar 2002 Kft.

H-4002 Debrecen,
Balmazújvárosi út 10.
Telefon: +36 52/512-000
Fax: +36 52/512-048

www.baromfiudvar.hu



Halker Kft.

H-8630 Balatonboglár,
Klapka u. 14.
Telefon: +36 85 550-900
Fax: +36 85 550-901

www.halker.hu



Halker Mirelit Depó Kft.

H-7630 Pécs,
Edison u. 112.
Telefon: +36 72 511-745
Fax: +36 72 213-466

www.halkermirelitdepo.hu



Helit Kereskedelmi Kft.

H-1117 Budapest,
Budafoki út 209/b
Telefon: 1 205-07-07
Fax: 1 206-71-16

www.helit.hu



Jégszilánk Kft.

H-6000 Kecskemét,
Matkói út 18.
Telefon: +36 76 329-327
Fax: +36 76 505-056

www.jegszilank.hu



Kedvenc JM Kft.

H-3200 Gyöngyös,
Kenyérgár út 9.
Telefon: +36 37 507 020
Fax: +36 37 373 782

www.kedvencjm.hu



SióFriss Kft.

H-8600 Siófok,
Május 1. u. HRSZ: 0306/30.
Telefon: +36 84 550 017
Fax: +36 84 550 018

www.siofriss.hu



Spilák Kereskedelmi Kft.

H-9944 Bajánsenye,
Rákóczi u. 16.
Telefon: +36 94 444-143
Fax: +36 94 544-015

www.spilakker.hu



Szöke és Társai Kft.

H-5600 Békéscsaba,
Almáskerti Ipari Park 18.
Telefon: +36 66 444 262
Fax: +36 66 444 262

www.szokekt.eu



Gasztró Miskolc Élelmiszer Nagyker Kft.

H-3526 Miskolc,
Fonoda út 8.
Telefon: +36 46 344 100
Fax: +36 46 509 458

www.eurogasztró.hu



Kaffka Kft.

H-7400 Kaposvár,
Iparos u. 3.
Telefon: +36 82 424-704
Fax: +36 82 321-811

www.kaffka.hu

További információkért keresse fel
üzletkötőjét:

