

**M
A
R
Q
U
A
R
T**



The Art of Food



**Feinkost Manufaktur
mit eigener Edelfisch-Räucherei
und Gastronomie-Service**

Marquart GmbH
In den Waldäckern 2
D-75417 Mühlacker

Telefon: 07041 - 96 37-0
Telefax: 07041 - 96 37-29
www.marquart-feinkost.de



Feinkost- &
Gastronomie-Service

Edelfisch-Räucherei &
Feinkost Manufaktur

In den Waldäckern 2
D-75417 Mühlacker

Tel.: 0 70 41 / 96 37-0
Fax: 0 70 41 / 96 37-29

www.Marquart-Feinkost.de

Wir über uns

Wir sind ein junges Unternehmen mit 28 Mitarbeitern und haben uns mit der eigenen Räucherei auf das Veredeln der verschiedensten Fischarten spezialisiert.

Alle Produkte werden von Hand trocken gesalzen. Die Struktur des Fisches bleibt dabei fast vollständig erhalten und so erzielen wir den unverfälschten Geschmack für die unsere Produkte bekannt sind. Bei uns schmeckt der Fisch noch nach Fisch!

Aber auch andere Geschmacksnoten wie etwa Rotholz, Basilikum oder „Tropic“ (mit Zitronen-, Limonen- und Orangenzenen sowie Grand Marnier) finden Sie bei uns. Heilbutt aus Grönland, Makrele aus Irland, Thunfisch aus Asien und Buttermakrele aus dem Pazifik und etliche andere Sorten mehr werden, je nach Verwendungszweck, heiß- oder kalt geräuchert. Alle Vorgänge werden Prozessorgesteuert, so dass eine gleich bleibend hohe Qualität gewährleistet werden kann. Das Qualitätsdenken beginnt schon bei der Auswahl der Lieferanten auch im Hinblick auf Fanggebiet, Zuchtanlagen und Verarbeitungsmethoden.

Oberstes Gebot bei der Weiterverarbeitung in Mühlacker sind Sauberkeit und Hygiene, regelmäßige bakteriologische Überprüfungen des Betriebs und der Ware durch das Hygieneinstitut bestpartner in Ludwigsburg bei Stuttgart, sowie stetige Schulungen der Mitarbeiter bieten Gewähr für die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften im Umgang mit Fisch als besonders verderbliches Lebensmittel. Selbstverständlich entsprechen alle Arbeitsabläufe und Arbeitsbedingungen den neuesten HACCP – Richtlinien!

Nach der erfolgten EU-Zulassung wollen wir unsere Produktpalette kontinuierlich ausbauen. Neben den klassischen Räucherwaren fertigen wir heute schon höchst wertige Feinkostprodukte wie Lachsmaultaschen und Lachsburger, Fingerfood Röllchen aus Graved Lachs, gefüllte Lachsrollen und vieles mehr.

Firmengeschichte /Historie

Vom Profikoch zum Fischspezialisten so könnte man den Werdegang von Helmut Marquart beschreiben. Zunächst in einigen Hotel- und Restaurantküchen beschäftigt, wurde Herr Marquart 1984 Einkaufsleiter bei Mövenpick.

1990 wurde die Firma Marquart GmbH von ihm in Mühlacker gegründet und schon 1996 kam die Mövenpick-Räucherei in Weil der Stadt dazu, die der Konzern aufgab.

Mit schwäbischem Fleiß wurde aus dem kleinen Betrieb ein mittelständisches Unternehmen mit vielen Kunden im gesamten Bundesgebiet, welche ohne festen Tourenplan mit Spedition oder eigenen Fahrzeugen fast täglich beliefert werden.

Durch immer neue Produkte, steigenden Umsatz und mehr Mitarbeiter war die Büro- und Lagerkapazität bald erschöpft. Auch die räumliche Trennung der beiden Betriebe war nicht optimal. Zuviel blieb „auf der Strecke“. Deshalb hat sich Herr Marquart Anfang 2003 entschlossen, mit dem Bau eines eigenen Firmengebäudes in Mühlacker zu beginnen, in dem die Produktion, alle Lager und die Büroräume Platz finden sollten.

Schon Ende November 2003 sollten beide Firmen dort einziehen und verschmelzen.

Nun können wir noch effizienter und schneller auf die Wünsche unserer Kunden eingehen. Kurze Wege garantieren in der Zukunft ein überragendes Preis- Leistungsverhältnis.

Alle unsere Partner erhalten unabhängig von Größe und Umsatzvolumen den gleichen Service, die bestmöglichen Preise und die kompetenteste Beratung. Wir nehmen uns Zeit für Sie!

Ein Streifzug durch unser Sortiment



Alle unsere Produkte werden in bester handwerklicher Weise hergestellt.

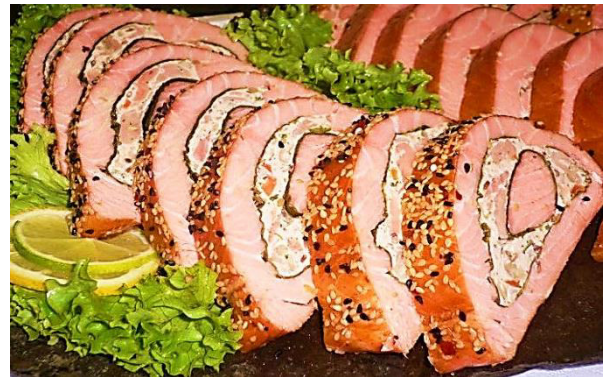
Kein Einsatz von Farb- und Konservierungsstoffen.

Auftragsbezogene Produktion. Gerne auch nach Ihren Wünschen und Anforderungen.



Lachsrolle „Wikinger“

heiß geräuchert mit einer Füllung
aus Fisch, Sahne, Ei, und vollem
Korn, abgerundet mit Pernod



Party-Lachsrolle

gefüllt mit Lachsfilet im
Noriblatt, Frischkäse und
Gravedlachswürfel



Lachsrolle Bärlauch

gefüllt mit einer Bärlauch-
Frischkäsecreme



Lachsrolle „Piccante“

pikant gefüllt mit Meerrettich, Paprika und
Gurken

Ein Streifzug durchs Sortiment



Räucher- und Graved Lachs, unsere Klassiker



Rotholz-Räucherlachs



Tropic Lachs
mit Limetten-, Zitronen- und
Orangenzesten bestreut



Heilbutt kaltgeräuchert



Päckchen 100g



Päckchen 200g

Ein Streifzug durchs Sortiment



Rauchfisch-Happen
mit verschiedenen Toppings



Lachs – Stremelchen
Ob „Tropical“, „Tutti Legumi“, oder andere, heiß geräuchert mit leckerem Topping



Lachs – Konfekt
mit verschiedenen Toppings



Lachs – Konfekt „Wellness“
mit Kornblumen/Kräutertopping



Makrelen geräuchert mit
verschiedenen Dekor



Najad Lachs
ein ganzer Lachs heiß geräuchert.

Ein Streifzug durchs Sortiment



Thunfisch geräuchert



Buttermakrele geräuchert



Lachsburger kalt oder lauwarm zu genießen



Räucherlachs Rückenfilet



Entenbrust geräuchert

Ein Streifzug durchs Sortiment



Fingerfood Rolle

individuell zu portionieren, Gefüllte Graved Lachs-Röllchen mit Noriblättern und einer Gemüse-Frischkäsefüllung



Norwegisches Lachs-Filet von hervorragender Qualität, mit oder ohne Haut, exakt getrimmt



Lachs-Maultaschen „Gourmet“



Handgemachte Hechtklößchen



Handgemachte Lachsklößchen

Ein Streifzug durchs Sortiment



Garnelen – Spieße Black Tiger

Und viele andere Schalentiere und Fischfilets
als Tiefkühlware



**Matjes Doppelfilet, Handfiletierte und
unglaublich mild im Geschmack**

Eine kleine Auswahl unseres Grillsortiments



**Spieß vom Lachs mit Jakobsmuscheln im
Serrano Schinkenmantel, Ananas und
Gemüse**



Welle vom Lachs am Spieß mariniert



Lachsschnecke mariniert

**Als Feinkost Manufaktur nehmen wir Ihre individuellen Wünsche und
Anregungen sehr gerne auf.**

SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH
Höhenstraße 24, 70736 Fellbach

Marquart GmbH

In den Waldäckern 2

75417 Mühlacker

**SYNLAB Analytics & Services
Germany GmbH
Standort Fellbach**

Höhenstraße 24
70736 Fellbach
Deutschland

Ihr Ansprechpartner:
Ellen Hoffmann-Eubel
Standortleitung

Telefon +49 711 16272-210

ellen.hoffmann-eubel@synlab.com
www.synlab.de

Fellbach, 11.01.2019

Bestätigung der Zusammenarbeit

Sehr geehrter Herr Marquart,

hiermit bestätigen wir der Marquart GmbH, In den Waldäckern 2, 75417 Mühlacker die Zusammenarbeit mit SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH.

Die Zusammenarbeit erstreckt sich auf folgende Gebiete:

- Regelmäßige Durchführung von Hygieneaudits
- Regelmäßige Durchführung von Hygieneschulungen
- Regelmäßige Reinigung- und Desinfektionskontrollen
- Regelmäßige Produktuntersuchungen
- Unterstützung bei der Pflege des Qualitätsmanagement-Handbuchs/HACCP-Systems
- Beratung in Fragen des Lebensmittelrechts und der Hygiene

Die Zusammenarbeit ist vertraglich geregelt und besteht fortlaufend seit September 1999.

Mit freundlichen Grüßen



ppa. Ellen Hoffmann-Eubel
Standortleiterin
Spartenleitung Lebensmittelinstitute

**Dem Unternehmen auszustellende Bescheinigung gemäß
Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007**

1. Nummer der Bescheinigung: 5ae9d7abe16e0

2. Name und Anschrift des Unternehmers:

Marquart GmbH
In den Waldäckern 2
75417 Mühlacker

DE-BW-007-05786-B
Verarbeiter

3. Name, Anschrift und Codenummer der
Kontrollstelle/Kontrollbehörde:

**Prüfverein Verarbeitung ökologische
Landbauprodukte e.V.
Bahnhofstrasse 9
76137 Karlsruhe**

DE-ÖKO-007

4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:

Handel mit Feinkostprodukten,
Fischverarbeitung

5. definiert als:

ökologische/biologische Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer:

02.05.2018 bis 31.01.2020

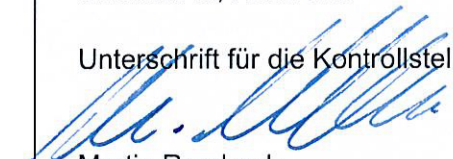
7. Datum der Kontrolle(n):

27.03.2018

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

02.05.2018, Karlsruhe

Unterschrift für die Kontrollstelle


Martin Rombach

Sortimentsauswahl

<u>Inhaltverzeichnis</u>	<u>Seite</u>
Produkte aus unserer Edelfisch-Räucherei	2
Frischlachs und Frischfisch	7
Rindfleisch	8
Lamm	8
Geflügel	8
Wild frisch (Saison) und TK	9
Geräucherte und luftgetrocknete Spezialitäten	10
Dressing	10
Antipasti und Oliven	10
Terrinen und Pasteten	11
Garnelen und Garnelenspieße TK	12
Fischfilets portioniert TK	13
Seafood-Produkte TK	15
Dessert TK	15
Fingerfood TK	16
Pasta	16
Teigwaren	17
Maultaschen	17
Kartoffelprodukte	17
Reis, Pilze	17
Frühstücksbuffet (Müsli, Trockenfrüchte)	18
Nüsse und Kerne	19
Kräuter, Gewürze, Salz	19
Artikel für die asiatische Küche	19
Essig-/Öl-Sortiment	20
Non Food- Produkte	21

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

AUS EIGENER RÄUCHEREI

RÄUCHERLACHS

Nach traditionellem Verfahren wird der gesäuberte und von Hand gesalzene Lachs bei ca. 26 °C in die Räucherammer gegeben, wo er auf einer geheimen Naturholz-Mischung unseres Räuchermeisters sein Aroma entwickelt. Nach einer Auskühlphase ist der Räucherfisch verzehrfertig und kann gut verpackt versendet werden.

Geräucherter Lachs **pariert**

praktisch grätenfrei

vakuumverpackt

02000101	Seite	1,2 - 1,6 kg
----------	-------	--------------

Geräucherter Lachs **geschnitten**

praktisch grätenfrei, ohne Silberhaut,

ohne Blutbahn – die Premium Qualität!

vakuumverpackt

02000102	Seite	0,9 - 1,2 kg
02000047	Stück	500 g
02000064	Stück	200 g
02000038	Stück	100 g

Geräucherter Lachs **geschnitten „Bankett“**

ohne Silberhaut, mit kleiner Blutbahn

02001011	Seite	1,0 - 1,3 kg
----------	-------	--------------

Geräucherter Lachs **geschnitten „Prinz Olsen“**

mit Silberhaut und Blutbahn, „Buffet“

02000091	Seite	0,9 - 1,4 kg
----------	-------	--------------

RÄUCHERLACHS RÜCKENFILET

Das Räucherlachs-Rückenfilet wird nach dem Räuchern noch einmal von Hand auf das Mittelstück, das Beste vom Räucherlachs, zugeschnitten. Eine exklusive Spezialität, die in fingerdicke Scheiben aufgeschnitten werden sollte.

Geräuchertes Rückenfilet „Salmo Salar“

02000053	Seite	0,6 - 0,8 kg
----------	-------	--------------

RÄUCHERLACHS „Premium Qualität“

Geräucherter Lachs "Salmo Salar"

pariert, grätenfrei, vakuumverpackt

geschnitten

02000063	Seite	1,2 - 1,6 kg
02000310	Seite	0,9 - 1,2 kg

BASILIKUM RÄUCHERLACHS

Der mild geräucherte Lachs wird nach dem Räuchern mit frischem gehacktem Basilikum eingestrichen, eine mediterrane Geschmacksnote und "etwas fürs Auge".

Basilikum Räucherlachs

pariert

geschnitten

02000095	Seite	1,2 - 1,6 kg
02000094	Seite	0,9 - 1,4 kg

ROTHOLZ RÄUCHERLACHS

Kalt geräucherter Lachs wird vor dem Räuchern mit Rotholzpulver eingerieben, was eine süßlich-herbe Geschmacksnote und eine tiefrote Farbe bewirkt.

Rotholz Räucherlachs

pariert

geschnitten

02000099	Seite	1,2 - 1,6 kg
02000139	Seite	0,9 - 1,4 kg
02000186	Stück	500 g
02000187	Stück	200 g
02000227	Stück	100 g

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

GRAVED LACHS

Graved Lachs ist eine skandinavische Lachsspezialität. Hierbei wird der Lachs nach dem Parieren und Entgräten mit vielen Kräutern und Gewürzen sowie einem Schuss Cognac gebeizt.

Graved Lachs pariert , grätenfrei mit frischem Dill, vakuumverpackt	02000105	Seite	1,1 - 1,5 kg
Graved Lachs, geschnitten praktisch grätenfrei, ohne Blutbahn ohne Silberhaut	02000106	Seite	0,9 - 1,3 kg
	02000048	Stück	500 g
	02000049	Stück	200 g
	20000033	Stück	100 g
Graved Lachs geschnitten „Bankett“ ohne Silberhaut, mit kleiner Blutbahn	02001013	Seite	1,0 - 1,3 kg
Graved Lachs, geschnitten „Prinz Olsen“ praktisch grätenfrei, mit Blutbahn „Buffet“	02000093	Seite	0,9 - 1,3 kg

GRAVED LACHS RÜCKENFILET

Das Beste vom Lachs	02000108	Seite	0,6 - 0,8 kg
---------------------	----------	-------	--------------

Unsere Empfehlung zum Graved Lachs:

DILL - SENF - SAUCE	25000203	Beutel	600 ml
	25000219	Beutel	200 ml

GRAVED LACHS „TROPIC“

Eine mit Grand Marnier fruchtig-gebeizte Lachsseite mit Orangen-, Zitronen- und Limonenzesten.

Graved Lachs, völlig grätenfrei pariert	02000194	Seite	1,1 - 1,4 kg
geschnitten , grätenfrei, vakuumverpackt	02000195	Seite	0,9 - 1,4 kg
	02000199	Stück	500 g
	02000198	Stück	200 g
	02000238	Stück	100 g

GRAVED LACHS BASILIKUM

Eine gebeizte Lachsseite mit Basilikumpesto

Graved Lachs Basilikum, völlig grätenfrei pariert	02000225	Seite	1,1 - 1,4 kg
geschnitten , grätenfrei, vakuumverpackt	02000208	Seite	0,9 - 1,4 kg
	02000235	Stück	200 g
	02000234	Stück	100 g

HEILBUTT

Der Heilbutt ist ein Salzwasserplattfisch. Das geschätzte weiße Fleisch wird sorgfältig von Hand pariert und dann entweder mild geräuchert oder gebeizt.

Heilbutt kaltgeräuchert pariert , vakuumverpackt	02000113	Seite	0,9 - 1,3 kg
geschnitten	02000114	Seite	0,9 - 1,3 kg
	02000010	Stück	150 g

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
Graved Heilbutt völlig grätenfrei, mit frischem Dill pariert , vakuumverpackt geschnitten	02000115 02000116 02000011	Seite Seite Stück	0,9 - 1,3 kg 0,9 - 1,3 kg 150 g	
-Vorlauf 2 Tage				

FESTTAGSPLATTE

Für alle die kleinere Mengen benötigen. Sie erhalten unsere 3 meistverkauften Artikel auf einem Tray!

Heilbutt geräuchert, Räucherlachs und Graved Lachs, geschnitten	02000213 02000068 02000067	Stück Stück Stück	1,0 kg 500 g 200 g	
--	----------------------------------	-------------------------	--------------------------	--

HEIßGERÄUCHERTES

wird im Gegensatz zum kaltgeräucherten Lachs bei 60 - 90° C geräuchert und erhält so ein intensives Raucharoma. Durch die hohen Temperaturen wird der Fisch gegart, ohne dabei auszutrocknen. Sehr gut geeignet für Buffets, Vorspeisenteller oder als Hauptspeise. Gerne produzieren wir auch nach Ihren Wünschen.

Lachstrio heißgeräucherte Lachsseite mit drei Dekorgewürzen	02000109	Seite	1,1 - 1,4 kg	
Gefüllte Lachsrolle "Wikinger" frischer Lachs gefüllt mit einer feinen Farce aus Fischfilet Gemüse, Kerne und Sahne, gerollt und heißgeräuchert	02000190	Stück	ca. 1,5 kg	
Party Lachsrolle heißgeräuchert gefüllt mit Lachsfilet im Noriblatt, Frischkäse und Gravedlachswürfel	02000750	Stück	ca .1,5 - 2,0 kg	
Lachsrolle "Piccante" heißgeräuchert gefüllt mit Meerrettich, Paprika- und Gewürzgurkenstückchen	02000184	Stück	ca .1,0 - 1,5 kg	
Lachsrolle Bärlauch heißgeräuchert gefüllt mit einer frischen Bärlauch-Frischkäsecreme	02000203	Stück	ca .1,0 - 1,3 kg	

STREMELLACHS, heißgeräucherter Lachs, port. ca. 130 g

Natur	02000110	Schale	ca. 1,0 kg	
Zitronenpfeffer mit einem Topping aus einem besonderen Zitronenpfeffergewürz	02000100	Schale	ca. 1,0 kg	
Tropical mit delikatem Topping aus getrockneten Ananswürfeln	02000072	Schale	ca. 1,0 kg	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
Tutti Legumi , pikant mit Gemüse mit süßlich scharfem Topping und schönen Gemüse- Juliennes	02000073	Schale	ca. 1,0 kg	
Sortiment jeweils 2 Stremel natur, Zitronenpfeffer, Ananas und Gemüse aber auch eventuell austauschbar mit Saisonstremel	02000131	Schale	ca. 1,0 kg	
Frühlingskräuter mit einem würzigen Topping aus einer Frühlingsmischung und Kornblumen	02000281	Schale	ca. 1,0 kg	
Bärlauch frisches Topping mit selbergemachter Bärlauch-Frischkäse Creme	02000189	Schale	ca. 1,0 kg	
BBQ mit leicht süßlichem Topping mit dem typisch rauchigen BBQ-Geschmack	02000226	Schale	ca. 1,0 kg	
Kürbis Saisonartikel mit einem Topping aus Kürbiswürfeln und gehackten Kürbiskernen	02000069	Schale	ca. 1,0 kg	
Winterzauber Saisonartikel mit einem süßlichen Topping aus feinen Apfel-, Pflaumen-, und Feigenstücken, getrockneten Sultaninen, Walnuß, Honig und Zimt	02000216	Schale	ca. 1,0 kg	
Räucherfisch - Happen Sortiment aus Buttermakrele, Lachs, Heilbutt und Makrele mit Dekor, Stück ca. 50g	02000165	Schale	ca. 1,0 kg	
Buttermakrelen-Happen mit verschiedenem Dekor, St. ca. 30 g	02000074	Schale	ca. 1,0 kg	
Heilbutt-Happen mit Ananasdekor, St. ca. 40 g	02000166	Schale	ca. 1,0 kg	
Lachs - Konfekt kleine individuell gestaltete „Kunstwerke“ mit Frischkäse- Meerrettich-, Kornblumen- und Sesam- Topping	02000179	Schale	ca. 1,0 kg	
Fingerfood Röllchen „Nori“ Graved Lachs-Röllchen gefüllt mit Farce aus Frischkäse Gemüse und Kernen, umwickelt mit Noriblättern und ummantelt mit frisch gebeiztem Lachs	10000321	Beutel	ca. 1,5 kg	
Ganzer Lachs "Najad" Ganzer Lachs (mit Kopf und Schwanz) heißgeräuchert -Vorlauf 3 Tage	02000140	Stück	2,5 - 3,0 kg	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
Makrelenfilet , geräuchert				
Natur	02000117	Beutel	ca. 1,0 kg	
Pfeffer	02000118	Beutel	ca. 1,0 kg	
Sesam Paprika	02000119	Beutel	ca. 1,0 kg	
Mexico	02000120	Beutel	ca. 1,0 kg	
Knoblauch	02000136	Beutel	ca. 1,0 kg	
Zwiebel	02000135	Beutel	ca. 1,0 kg	
gemischt	02000133	Beutel	ca. 1,0 kg	
Welsfilet (Pangasius)	02000096	Beutel	ca. 1,0 kg	
geräuchert, vak. Stück 140 - 180 g				

BUTTERMAKRELE (ehemals Butterfisch)

Die Buttermakrele beziehen wir vom Indischen Ozean. Durch das Räuchern kommt der besonders zarte Geschmack sehr gut zur Geltung: Bitte schneiden Sie diesen Fisch kalt auf, sonst zerfasert er. Aber dann sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt: Carpaccio von der geräucherten Buttermakrele, lauwarmer Buttermakrele auf Rahmkraut..oder auch als Ergänzung Ihrer Fischplatte.

Buttermakrele , heißgeräuchert "Loinfilet" ohne Haut	02000236	Schale	1,3-1,6 kg	
Thunfisch „Loinfilet“ kaltgeräuchert, vak.	02000134	Stück	ca. 450 g	
Forellenfilet , geräuchert, paarweise vakuumverpackt, mit Haut	02000123	Paar	120 -140 g	
paarweise vakuumverpackt, ohne Haut	02000014	Paar	125 g	
vakuumverpackt, ohne Haut		Tray	500 g	
Ostsee Blankaal , geräuchert	02000124	St. ca.	0,4 – 0,9 kg	
Räucherlachs Aufstrichgrundmasse (Minced Meat) vakuumverpackt	02000103	Beutel	1,0 - 2,0 kg	
Räucherlachs aufstrich angemacht mit Schmand, Schnittlauch und Gewürzen	48006500	je nach Bedarf		
Gravedlachs aufstrich angemacht mit Schmand, Gemüse Kern Mix und Gewürzen	48000220	je nach Bedarf		
Lachsburger , Stück ca. 150 g vakuumverpackt -Vorlauf 2 Tage	25000116	Beutel	ca. 1,0 kg	
Lachsklößchen Stück ca. 50 g -Vorlauf 2 Tage	04000302	Schale	ca. 1,3 kg	
Hechtklößchen Stück ca. 50 g -Vorlauf 2 Tage	04000300	Schale	ca. 1,3 kg	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

HERINGSFILET

Unsere eingelegten Stavanger-Heringsfilets : Vollfette Heringe aus Norwegen werden in Rotholzwürst und Kräutern eingelegt. Nach 6 Monaten Reife werden sie von uns mariniert und mit einer Rotwein-, Zwiebel-, Kräuter-, Gewürzmischung abgerundet: Ein ganz besonders zartes Heringsfilet ist das Resultat.

Heringsfilet „Stavanger“	06000080	Eimer	4,0 kg
in Rotweinmarinade	06000081	Eimer	2,0 kg
Bismarckheringe, Stück ca. 80 g	06000072	Eimer	4,0 kg
Bratheringsfilet, Stück ca. 80-100 g	06000075	Eimer	3,0 kg
Gabelrollmöpse, 30/40 Stück	06000073	Eimer	2,0 kg
Matjesdoppelfilet Stück ca. 85 g	02000132	Karton	3 x 12 Filet

FRISCHLACHS UND FRISCHFISCH

Unser Sortiment an täglich Frischem Fisch
Ganzen Fischen und Fischfilets mit und ohne Haut
Regional, international oder Exoten entnehmen Sie unserem Wochenangebot

Norwegischer Frischlachs 3-4 kg mit Kopf	02500000	Stück	3,0 - 4,0 kg
Frischlachsfilet ohne Gräten, mit Haut, vakuumiert	02500001	Seite	1,4 - 1,7 kg
lose	02500028	Seite	1,4 - 1,7 kg
Frischlachsfilet ohne Gräten, <u>ohne</u> Haut, vakuumiert	02500004	Seite	1,2 - 1,5 kg
lose	02500029	Seite	1,2 - 1,5 kg
Frischlachsfilet portioniert <u>mit</u> Haut, ohne Gräten, Gewicht nach Wunsch	02500025	Stück	
<u>ohne</u> Haut, ohne Gräten, Gewicht nach Wunsch	02500024	Stück	
Lachsspieße frisch, Stück ca. 200g mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln	02000803	Beutel	ca. 5 Stück
Lachsschnecken mariniert BBQ zum Grillen, Stück ca. 170 g	48000114	Schale	ca. 1,3 kg

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

FRISCHES ANGUS GRANDE - BEEF aus Argentinien

Angus-Beef ist bekannt für seinen Geschmack und das zarte, fein

Im Norden Argentiniens wachsen diese Angus-Rinder auf saftigen Weiden und unter optimalen klimatischen Bedingungen auf. Das Fleisch kommt von ausgesuchten Schlachthöfen, die ständig kontrolliert werden. Das frische Beef wird vakuumverpackt und reift während seiner Reise auf dem Schiff nach Deutschland heran.

Argentinisches Roastbeef , ca. 4kg/ St	06000101	Karton	5 Stück
Argentinisches Filet ohne Strang , 3 - 4 lbs ca. 1,5 kg/St	06000102	Karton	13 Stück
Argentinisches Filet ohne Strang , 4 - 5 lbs ca. 2 kg/St	06000103	Karton	11 Stück
Argentinisches Hüfte ohne Deckel , ca. 2 kg/St	06000104	Karton	9 Stück
Argentinisches Rib Eye , ca. 2 kg/St	06000105	Karton	12 Stück

NEUSEELÄNDISCHES LAMM, FRISCH (nach Verfügbarkeit) oder TK

Lammkeule mit Knochen ca. 1,8 kg/St.	frisch/TK	Karton	ca. 20 kg
Lammkeule ohne Knochen ca. 1,4 kg/St.	frisch/TK	Karton	ca. 12 kg
Lamm-Lachse ca. 130 g/St. vac. ca. 500 g	frisch/TK	Karton	ca. 12 kg
Lamm-Filet ca. 80-100 g/St. vac. ca. 500 g	frisch/TK	Karton	ca. 10 kg
Lamm-Carre (7 Rippen) 75/00 mm 2 x 300 g	frisch/TK	Karton	ca. 12 kg
Lamm-Carre Spezial 50/00 mm 2 x 300 g	frisch/TK	Karton	ca. 9 kg

FRANZÖSISCHES GEFLÜGEL, FRISCH

Freiland- und Bio-Geflügel, Stubenküken, Wachteln, Kaninchen mit geringer Vorlaufzeit!

Poularden-Suprême (mit Haut und Flügelknochen)	09000118	Btl. à St. à	4 Stück 180 – 220 g
Maispoularden-Suprême (mit Haut und Flügelknochen)	09000120	Btl. à St. à	4 Stück 180 – 220 g
Barbarie-Entenbrustfilet mit Haut, weiblich	09000102	Btl. à St. à	2 Stück 160 – 210 g
Barbarie-Ente ganz, weiblich einzeln auf einem Tray	09000101	St. ca.	1,5 kg
Entenkeulen männlich	09000122	St. ca.	300-380 g
Perlhuhn-Suprême (mit Haut und Flügelknochen)	09000108	Btl. à St. à	4 Stück 160 – 200 g
Putenbrustfilet (deutsch) ohne Haut, ohne Knochen	09000127	Btl. à St. à	1 Stück 2,0 kg

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

FRISCHE DEUTSCHE WILDSPEZIALITÄTEN von September – Dezember

außerhalb dieser Zeit viele Artikel tiefgefroren

Rehkeule mit Knochen	08000101	Stück	1,7 - 2,5 kg
ohne Knochen	08000100	Stück	1,3 - 2,0 kg
Rehrücken mit Knochen	08000102	Stück	1,8 - 2,5 kg
ohne Knochen	08000153	Stück	1,5 kg
Rehgulasch	08000103	Stück	2,5 kg
Hirschkeule mit Knochen	08000105	Stück	8,0 - 12,0 kg
ohne Knochen	08000108	Stück	6,0 - 10,0 kg
Hirschkeule 4er-Schnitt	08000127	Stück	5,0 - 10,0 kg
Hirschrücken mit Knochen	08000106	Stück	8,0 - 12,0 kg
ohne Knochen	08000128	Stück	3,0 - 4,0 kg
Hirschkalbskeule mit Knochen	08000401	Stück	4,0 - 7,0 kg
ohne Knochen	08000130	Stück	4,0 - 6,0 kg
Hirschkalbsrücken mit Knochen	08000124	Stück	5,0 - 8,0 kg
ohne Knochen	08000122	Stück	1,5 kg
Hirschedelgulasch	08000121	Stück	5,0 kg
Wildschweinkeule mit Knochen	08000109	Stück	4,0 - 8,0 kg
ohne Knochen	08000117	Stück	3,0 - 6,0 kg
Wildschweinerücken mit Knochen	08000110	Stück	4,0 - 7,0 kg
ohne Knochen	08000113	Stück	2,5 kg
Wildschweinedelgulasch	08000119	Stück	2,5 kg
Frischlingskeule mit Knochen	08000111	Stück	3,0 - 5,0 kg
ohne Knochen	08000183	Stück	2,0 kg
Frischlingsrücken mit Knochen	08000112	Stück	2,0 - 3,0 kg
	08000138	Stück	0,6 - 1,0 kg
Maronen blanchiert , TK	25003206	Karton	5 x 1,0 kg

SPEZIALITÄTEN, TK:

Hasenrückenfilet	08000252	Karton	6 kg
Hasenkeulen mit Knochen 360/400 g/Einzelkeule	08000255	Karton	4,9 kg
Fasanenbrustfilet o. Haut	08000301	Karton	6 kg

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
GERÄUCHERTE UND LUFTGETROCKNETE SPEZIALITÄTEN				
Bündnerfleisch, luftgetrocknet aus der Oberschale des Rindes	03000101	Stück	1,8 - 2,2 kg	
Bündner Rohschinken, luftgetrocknet mit natürlichem Bergaroma, 5 Monate	03000102	Stück	1,8 - 2,2 kg	
Mostbröckli aus der Schweiz würziges Rindfleisch, vor dem Trocknen in Most mariniert	03000103	Stück	ca. 1,0 kg	
Salsiz Wurstspezialität aus Graubünden	25002101	Stück	95 g	
Serrano Schinken halbe Stücke, mind. 9 Monate gereift	03000105	Stück	ca. 2,5 kg	
Parmaschinken "Pio Tosini" ohne Knochen, halbe Stücke, 18 Monate gereift vakuumverpackt	03000104	Stück	3,0 - 3,8 kg	
ENTENBRUST – FILET				
Nach einem alten chinesischen Rezept aus Sojasauce, braunem Zucker (und anderen Gewürzen) räuchern wir die Entenbrustfilets täglich frisch. Durch das „Heißräuchern auf den Punkt“ bleiben die Filets innen noch schön rosa. Kalt schmeckt das Entenbrustfilet schon sehr gut, aber: Probieren Sie den unvergleichlichen Geschmack, in dem Sie das Filet noch einmal kurz erhitzen. (Das Filet in Alufolie gewickelt ca. 3 min. in den heißen Backofen geben, dann aufschneiden und z.B. auf einem Feldsalat mit etwas Balsamico-Essig anrichten: Sie werden begeistert sein!)				
Entenbrustfilet, geräuchert vakuumverpackt	02000125	Stück	ca 250 - 300g	
Poulardenbrust geräuchert , mit Flügelknochen	02000126	Stück	ca. 180g	
DRESSING Salat-Dressing mit frischen Zutaten, <u>ohne Konservierungsstoffe aus eigener Produktion</u>				
Italian Classic Essig-Oel-Dressing	25007101	Eimer	5,0 kg	
French der Klassiker aus Pflanzenoel, Eigelb und Weinessig	25007103	Eimer	5,0 kg	
Balsamico Balsamico-Oel-Dressing mit Kräutern	25007105	Eimer	5,0 kg	
Rose Island Dressing cremiges Dressing	25007102	Eimer	5,0 kg	
ANTIPASTI				
Der Frische wegen: evtl. kurze Vorlaufzeit				
African Peppers (kleine scharfe Paprikaschoten) mit Frischkäse gefüllt	06000966	Schale	1,0 kg	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
Auberginen gegrillt mit Kräutern und Knoblauch	06000962	Schale	1,0 kg	
Champignons, gegrillt mit Kräutern und Knoblauch	06000971	Schale	1,0 kg	
Mango-Oliven ohne Stein mariniert mit scharfer Mangopaste	06000965	Schale	1,0 kg	
Schwarze Oliven mit Stein eingelegt in Kräuteröl	06000960	Schale	1,0 kg	
Oliven gefüllt mit Mandeln in Pesto und Sonnenblumenöl	06000959	Schale	1,0 kg	
Sonnengetrocknete Tomaten mariniert in Kräutern und Öl	06000963	Schale	1,0 kg	
Zucchini gegrillt mit Kräutern und Öl	06000969	Schale	1,0 kg	
Schafskäse eingelegt mit Kräutern und Knoblauch	06000973	Schale	1,0 kg	
Oliven Gordal Schwarz mit Stein Jumbo Oliven ideal für Antipasti	80000925	Dose	4250ml	
Oliven Gordal Grün mit Stein Jumbo Oliven ideal für Antipasti	80000926	Dose	4250ml	
FRISCHE TERRINEN/ PASTETEN				
Lachsterrine mit Lachskern aus eigener Herstellung	04000514	Stück	450 - 500 g	
Lachsterrine mit Zanderkern aus eigener Herstellung	04000515	Stück	450 - 500 g	
Entenleber Terrine im Aprikosenmantel	04000574	Stück	500 g	
Forellen - Terrine	04000576	Stück	500 g	
Förster - Terrine	04000598	Stück	500 g	
Gemüseterrine dreifarbig	04000575	Stück	500 g	
Kaninchen – Terrine mediterran	04000573	Stück	500 g	
Zander – Terrine mit Trüffel	04000580	Stück	500 g	
Welsfilet Terrine	04000597	Stück	500 g	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
Reh - Terrine mit Trüffel und Gänseleber *	04000583	Stück	500 g	
Putenbrust Terrine mit Spargel *	04000577	Stück	500 g	
Wildentenbrust Terrine *	04000590	Stück	500 g	
Wildschwein – Terrine *	04000584	Stück	500 g	
Hirsch – Terrine mit Karottenmantel *	04000571	Stück	500 g	
Hirschfleisch Pastete	04000702	Stück	620 g	
Kalbfleisch Pastete	04000700	Stück	620 g	

* Saisonartikel

GARNELEN, frisch

Eismershrimps frisch in Lake 150/250-er ATG: 900 g	07000506	Becher	1,5 kg	
--	----------	--------	--------	--

GARNELEN, TK

gefischt in den nördlichen Gewässern des Atlantiks, geschält, gekocht, einzeln gefroren.

Royal Greenland Luxus Garnelen „Pandalus Borealis“ 10% einzeln gefroren, 175 – 275 St./lbs	07000100	Karton	4 x 2,5 kg	
--	----------	--------	------------	--

SEAWATER – Garnelen, TK

mit Kopf und Schale, TK

SW 06/08 St./kg einzeln gefroren, mit Kopf und Schale	07000293	Karton	10 x 1,0 kg	
SW 13/15 St./kg einzeln gefroren, mit Kopf und Schale	07000142	Karton	10 x 1,0 kg	
SW 16/20 St./kg einzeln gefroren, mit Kopf und Schale	07000139	Karton	10 x 1,0 kg	

ohne Kopf mit Schale, TK

SW 08/12 St./lbs "EASY PEEL" einzeln gefroren, ohne Kopf mit Schale	07000289	Karton	10 x 1,0 kg	
SW 13/15 St./lbs "EASY PEEL" einzeln gefroren, ohne Kopf mit Schale	07000193	Karton	10 x 1,0 kg	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

geschält, TK

SW 08/12 St./lbs einzeln gefroren, <u>geschält</u>	07000141	Karton	10 x 1,0 kg	
SW 13/15 St./lbs einzeln gefroren, <u>geschält</u>	07000188	Karton	10 x 1,0 kg	
SW 26/30 St./lbs Partygarnelen (Cocktail) mit Schwanzsegment, gekocht, <u>geschält</u>	07000507	Karton	10 x 1,0 kg	
SW 31/40 St./lbs blau/grau, einzeln gefroren, <u>geschält</u>	07000183	Karton	10 x 1,0 kg	

PANIERTE GARNELEN, TK

Riesengarnelen „BUTTERFLY“ im Knuspermantel, <u>t.o.</u>	07000122	Karton	10 x 1,0 kg	
Riesengarnelen „TORPEDO“ im Knuspermantel, <u>t.o.</u>	07000155	Karton	10 x 1,0 kg	

GARNELENSPIEßE und GARNELENKRANZ, TK

SW Garnelenspieße , 51/60 St./lbs. Vanamei, 100g /Spieß, <u>geschält</u>	07000177	Karton	10 x 1,0 kg	
Garnelenkranz Black Tiger, ca. 44 Stück per Ring	02000529	Karton	10 x 340 g	

FISCHFILETS, portioniert, TK:

NATURFILETS, TK

Barramundi - Filet mit Haut portioniert, 180-200 g/Stück, einzeln	02000590	Karton	5,0 kg	
Doraden - Filet mit Haut 70-120 g/Stück, einzeln	02000582	Karton	5,0 kg	
Forelleneinzelfilet mit Haut weißfleischig, 80/120 g, einzeln	02000002	Karton	5,0 kg	
Kabeljau - Rückenfilet ohne Haut portioniert, 180-200 g/Stück, einzeln	07000119	Karton	5,0 kg	
Meerbarben - Filet mit Haut 80-120 g/Stück, einzeln	02000545	Karton	10 x 1,0 kg	
Pangasius - Filet ohne Haut 170/230 g/Stück, einzeln	02000560	Karton	10 x 1,0 kg	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
Red Snapper - Filet mit Haut portioniert, 170/230 g/Stück, einzeln	02000532	Karton	5,0 kg	
Rotbarsch - Filet ohne Haut portioniert, 180/220 g/Stück, einzeln	07000205	Karton	5,0 kg	
Rotbarsch – Filet ohne Haut portioniert, 160/180 g/Stück, einzeln	07000147	Karton	5,0 kg	
Saiblingsfilet mit Haut 150/250 g, einzeln entnehmbar	02000563	Karton	5,0 kg	
Scholle küchenfertig 325/375 g, einzeln entnehmbar	07000217	Karton	10,0 kg	
Schollendoppelfilet ohne schwarze Haut 160-180 g/Stück, einzeln entnehmbar	07000214	Karton	5,0 kg	
Scholleneinzelfilet ohne Haut 120-160 g/Stück, einzeln entnehmbar	07000211	Karton	5,0 kg	
Seezungenfilet ohne Haut 100/150 g, einzeln entnehmbar	07000538	Karton	5,0 kg	
Seelachs - Filet 140/160 g/Stück einzeln entnehmbar	07000536	Karton	5,0 kg	
Seeteufel – Filet ohne Haut 400-600 g/Stück, interleaved	02000541	Karton	5,0 kg	
Steinbeißer - Filet ohne Haut 160-180 g/Stück, einzeln	07000302	Karton	5,0 kg	
Thunfisch - Loinfilet ohne Haut und Knochen 180-220 g/Stück, einzeln	02000138	Karton	5,0 kg	
Tilapia (Buntbarsch) - Filet ohne Haut 170-230g/Stück, tief enthäutet, einzeln	02000660	Karton	5,0 kg	
Viktoriabarsch - Filet ohne Haut 300-600 g/Stück, iwp	07000125	Karton	6,0 kg	
Wolfsbarsch - Filet mit Haut 70-120 g/Stück, einzeln	02000583	Karton	5,0 kg	
Zanderfilet mit Haut Naturfilet, 120-170 g, einzeln	02000505	Karton	5,0 kg	
Naturfilet, 170-230 g, einzeln	02000543	Karton	5,0 kg	
Naturfilet, 230/300 g, einzeln	02000507	Karton	5,0 kg	
Naturfilet, 500 g+, einzeln	02000556	Karton	5,0 kg	

PANIERTE FISCHFILETS, TK auf Anfrage

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
SEAFOOD, TK				
Meeresfrüchte - Cocktail mit Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Oktopus	07000107	Karton	10 x 1,0 kg	
Meeresfrüchte - Spieße mit Meerbrassenfilet, Sepien, Garnelen, Tomaten Paprika und Zwiebel, 125 g/St.	02000514	Karton	6 x 1,0 kg	
Grünschalen - Muscheln blanchiert, in halber Schale, 30/40	02000536	Karton	10 x 1,0 kg	
Miesmuschelfleisch blanchiert	02000525	Karton	12 x 1,0 kg	
Vongolemuschelfleisch (Teppichmuschelfleisch), blanchiert	02000575	Beutel	1,0 kg	
Jakobsmuscheln/Scallops 10/20 St./lb., <u>ohne Rogen</u>	02000553	Beutel	1,0 kg	
Flusskrebsschwänze, 100-200 St/lbs. St./lbs, geschält , gekocht, einzeln	07000151	Karton	10 x 1,0 kg	
Tintenfisch Loligo 11/20 (auf Anfrage) geputzt, mit Kopf, IQF	02000558	Karton	12 x 1,0 kg	
Tintenfischtuben U 5 weiß, ohne Kopf, geputzt	02000559	Karton	10 x 1,0 kg	
Tintenfischtuben U 10 weiß, ohne Kopf, geputzt	02000616	Karton	10 x 1,0 kg	
Pulpo Blumenform 2,0 - 3,0 kg/St.	02000592	Karton	15,0 kg	
FRÜCHTE UND SORBET, TK				
Himbeeren, TK der schmeckbare Qualitätsunterschied	25005120	Karton	4 x 2,5 kg	
Rote Grütze Fruchtmischung, TK Erdbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren und Brombeeren	25005122	Karton	4 x 3,5 kg	
Panderkirschen, TK	25005121	Karton	4 x 2,5 kg	
Vierfrucht Tortenmischung, TK Himbeeren, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, und rote Johannisbeeren	25005123	Karton	3 x 3,15 kg	
Maracuja (Passionsfrucht) Sorbet	30000421	Dose	2,5 kg	
Zitronen Sorbet	30000422	Dose	2,5 kg	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

"FINGER- FOOD" TK,

Kleinigkeiten, die schnell in größeren Mengen zuzubereiten sind:

Frühlingsrollen à 15 g mit Gemüse	20000500	Karton	10 x 60 St. 15 g/Stück	
---	----------	--------	---------------------------	--

Tempura Sticks gr. Spargel, Möhren, Mais, Bohnen im Tempurateig	20000620	Karton	4 x 1,0 kg	
---	----------	--------	------------	--

TEIGROHLINGE, TK

Wrap Tortilla, 30 cm zur Herstellung der orig. amerikanischen Wraps	07005050	Karton	12 x 12 St Stück	
---	----------	--------	---------------------	--

Flammkuchenrohling oval, groß Stück ca. 120 g, TK	25001210	Karton	100 Stück	
---	----------	--------	-----------	--

TEIGWAREN

DE CECCO NUDELSPEZIALITÄTEN mit Hartweizengrieß aus Italien

Die besten italienischen Nudeln! Mit ausgesuchtem Hartweizengrieß hergestellt.

Seit 1886 stellt De Cecco Pasta her, die weltweit für Qualität und Genuss steht.

Tagliatelline (No. 204)	10000154	Karton	10 x 500 g	
--------------------------------	----------	--------	------------	--

Tagliatelle (No. 203)	10000153	Karton	10 x 500 g	
------------------------------	----------	--------	------------	--

Rigatoni (No. 24)	10000156	Karton	24 x 500 g	
--------------------------	----------	--------	------------	--

Farfalle (No. 93)	10000150	Karton	4 x 3,0 kg	
--------------------------	----------	--------	------------	--

Pappardelle Oovo (No. 301)	10000162	Karton	10 x 500 g	
-----------------------------------	----------	--------	------------	--

Penne Rigate (No. 41)	10000151	Karton	4 x 3,0 kg	
------------------------------	----------	--------	------------	--

Spaghetti (No. 12)	10000152	Karton	4 x 3,0 kg	
---------------------------	----------	--------	------------	--

Linguine (No. 7)	10000158	Karton	4 x 3,0 kg	
-------------------------	----------	--------	------------	--

FRISCHE TEIGWAREN SPEZIALITÄTEN von Alb Gold

Spätzle frisch	10000260	Karton	4 x 2,5 kg	
-----------------------	----------	--------	------------	--

Knöpfle frisch	10000261	Karton	4 x 2,5 kg	
-----------------------	----------	--------	------------	--

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

MAULTASCHEN

Lachs Maultaschen 'Gourmet' Stück ca. 85 g, aus eigener Produktion	10000308	Beutel	0,5 kg	
Schwäbische Maultaschen Stück ca. 85 g, nicht geschlossen aus handwerklicher Produktion	10000318	Beutel	1,0 kg	
Kalbfleisch Maultaschen Stück ca. 85 g, aus handwerklicher Produktion	10000312	Beutel	8 Stück	
Kürbis Maultaschen* vegetarisch , Stück ca. 100 g, aus eigener Produktion	10000301	Beutel	1,0 kg	
Ricotta/ Spinat Maultaschen vegetarisch , Stück ca. 90-100 g, aus handwerklicher Produktion	10000314	Beutel	8 Stück	
Bärlauch Maultaschen Stück ca. 90-100g, aus handwerklicher Produktion	10000306	Beutel	8 Stück	
Waldpilz Maultaschen * Stück ca. 90-100 g, aus handwerklicher Produktion	10000313	Beutel	8 Stück	
Wild Maultaschen * Stück 90-100 g, aus handwerklicher Produktion	10000304	Beutel	8 Stück	

* Saisonartikel

KARTOFFELPRODUKTE, frisch

Röstmasse

Nach original Schweizer Rezeptur
fix und fertig gewürzte Masse, ohne
Fettzugabe zu braten

	10000111	Karton	4 x 2,5 kg	
Pommes Frites 10 x 10 mm, frisch	10000126	Karton	2 x 5 kg	
Kartoffelsalat urschwäbisch , frisch	10000128	Eimer	5,0 kg	
Schupfnudeln frisch	10000262	Karton	4 x 2,5 kg	

REISSPEZIALITÄTEN

Basmati Reis

Diese Reissorte wird in den Ausläufern der Himalaja-Hochfläche angebaut und ist dadurch eine der besten, besonders aromatischen, Langkorn-Reisarten: Nicht nur für die asiatische Küche geeignet!

Risotto Arborio Superfino	11000112	Beutel	1,0 kg	
----------------------------------	----------	--------	--------	--

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
GETROCKNETE PILZE				
Spitzmorcheln ohne Stiele	11000101	Beutel	500 g	
Spitzmorchel - Bruch	11000108	Beutel	500 g	
Steinpilze	11000105	Beutel	500 g	
FRÜHSTÜCKSBUFFET				
Alaska Flakes , gesüßt	01000520	Eimer	2,25 kg	
Cornflakes Knusper Frisch	01000523	Eimer	1,8 kg	
Honig Weizen Smackies	01000522	Eimer	2,0 kg	
Zimt Kissen	01000524	Eimer	2,25 kg	
Schoko Müsli , 11 % Schokoanteil	01000102	Eimer	5,0 kg	
Früchte Müsli , 26 % Fruchtgehalt	01000505	Eimer	5,0 kg	
Crunchy Müsli Hafervollkornflocken, Kokosraspeln, Honig, Sonnenblumenkerne, Cashwekerne ohne Konservierungstoffe	01000100	Eimer	5,0 kg	
Gourmet Früchte Müsli , 40 % Fruchtgehalt	01000511	Eimer	5,4 kg	
Gourmet Müsli Joghurt Kirsch	01000500	Eimer	4,5 kg	
Gourmet Müsli Knusper Schoko	01000503	Eimer	4,8 kg	
Multi Fit rote Früchte	01000504	Eimer	1,8 kg	
Ananasstücke , gezuckert + geschwefelt	01000606	Beutel	1,0 kg	
Apfelchips , unbehandelt	01000607	Beutel	100 g	
Aprikosen , 80/100 Nr. 1 geschwefelt	01000608	Beutel	1,0 kg	
Bananenchips , gesüßt + geröstet	01000609	Beutel	0,5 kg	
Kokoschips weiß , unbehandelt	01000603	Beutel	0,5 kg	
Cranberries , gezuckert + getrocknet	01000610	Beutel	1,0 kg	
Feigen	01000611	Beutel	1,0 kg	
Mango Streifen , kandiert + geschwefelt	01000612	Beutel	1,0 kg	
Papaya Chunks , gezuckert	01000613	Beutel	1,0 kg	
Sultanas choise , ungeschwefelt	01000614	Beutel	1,0 kg	
Weinbeeren dunkel , ungeschwefelt	01000615	Beutel	1,0 kg	
Pflaumen getrocknet	01000619	Beutel	1,0 kg	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

NÜSSE UND KERNE

Pinienkerne (China)	12000106	Beutel	1,0 kg
Sonnenblumenkerne geschält	17001004	Beutel	1,0 kg
Cashewkerne	01000600	Beutel	1,0 kg
Erdnusskerne trocken , geröstet + ungesalzen	01000601	Beutel	1,0 kg
Haselnusskerne rund	01000602	Beutel	1,0 kg
Walnusskerne	01000605	Beutel	1,0 kg
Karamalisierte Walnüsse geschälte kandierte Walnussekerner	12000402	Karton	24 x 500 g
Kürbiskerne dunkelgrün	01000616	Beutel	1,0 kg
Leinsaat braun	01000617	Beutel	1,0 kg
Sesamsaat	01000618	Beutel	1,0 kg
Nussmischung Walnusskerne, Cashewkerne, Haselnusskerne, Mandeln braun, blanchierte Mandeln, Paranusskerne	12000111	Beutel	5,0 kg
Studentenfutter Weinbeeren, Haselnusskerne, Cashewkerne, Walnusskerne, Paranusskerne, Mandeln	12000113	Beutel	5,0 kg

KRÄUTER, Gewürze, Salz

Erntefrische Kräuter im Glas:

Milerr Basilikum	13000700	Glas	400 g
Safranfäden (auf Anfrage)	12000106	Beutel	10 g
Safrantpulver (auf Anfrage)	12000107	Beutel	10 g
Rosa Pfeffer	13000709	Beutel	1,0 kg

ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

Soja Sauce dunkel	25000212	Flasche	600 ml
Soja Sauce hell	25000217	Flasche	600 ml
Ketjap Manis	25000229	Flasche	1,0 l
Sweet Chili Sauce Huhn	25000213	Flasche	700 ml
Süss-saure Sauce YEO im Glas	25000298	Glas	250 ml

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
Hoisin Sauce	25000201	Kan.	2,268 kg	
Oyster Sauce	25000214	Flasche	600 ml	
Fischsauce	25000210	Flasche	720 ml	
Kokosnußmilch	25003202	Pack	1,0 l	

PASTEN

WASABI , grüner Meerrettich	12000315	Tube	43 g	
Wasabi Pulver	12000319	Beutel	1,0 kg	
Tahini Sesampaste (auf Anfrage)	15000112	Dose	800 g	

ESSIG SORTIMENT

ITALIEN

Rotweinessig 6 % Säure	13000102	Flasche	1,0 l	
Weißweinessig 6% Säure	13000101	Flasche	1,0 l	
Balsamico Essig "Casa Rinaldi"	13000130	Flasche	1,0 l	
Balsamico Essig ca. 3 Jahre alt	13000103	Flasche	500 ml	
Balsamico Essig ca. 5 Jahre alt	13000121	Flasche	500 ml	

OEL SORTIMENT

Ital. Olivenöl "Minerva Sasso" Extra Vergine 1. Pressung	14000151	Flasche	1,0 l	
Ital. Olivenöl Extra Vergine	14000130	Dose	5,0 l	
Trüffelöl , schwarz mit kaltgepresstem Olivenöl	04000124	Flasche	250 ml	
Walnussoel " Berry Noir"	14000116	Flasche	500 ml	
Sesam Oel 100 %	14000309	Kanister	3215 ml	

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Einheit	Gewicht	Preis
--------------------	------------	---------	---------	-------

NON FOOD

KÜCHENHILFSMITTEL

Frischhalte-Folie

450 mm breit x 300 m lang

61000077

Karton

4 Stück

Aluminium-Rollenfolie

440 mm breit x 150 m lang

61000100

Karton

4 Stück

Siegelrand-Beutel

100 x 260 mm

61000093

Karton

1000 Stück

135 x 180 mm

61000095

Karton

1000 Stück

130 x 200 mm

61000091

Karton

1000 Stück

150 x 200 mm

61000090

Karton

1000 Stück

200 x 300 mm

61000097

Karton

1000 Stück

250 x 350 mm

61000092

Karton

1000 Stück

350 x 450 mm

61000005

Karton

500 Stück

Koch-Siegelrandbeutel bis 121 °C

150 x 250 mm

61000200

Karton

1000 Stück

200 x 300 mm

61000201

Karton

1000 Stück

250 x 350 mm

61000092

Karton

1000 Stück



Feinkost- &
Gastronomie-Service

Edelfisch-Räucherei &
Feinkost Manufaktur

In den Waldäckern 2
D-75417 Mühlacker

Tel.: 0 70 41 / 96 37-0
Fax: 0 70 41 / 96 37-29

www.Marquart-Feinkost.de

Ihre Ansprechpartner in unserem Hause:

Zentrale	07041/9637	- 0
Telefax	07041/9637	-29
Helmut Marquart h.marquart@marquart-feinkost.de	Geschäftsleitung	- 0
Hildegard Marquart hi.marquart@marquart-feinkost.de	Geschäftsleitung / Kaufm. Leitung	- 0
Ute Siegrist u.siegrist@marquart-feinkost.de	Verkaufsrepräsentantin	-12
Michael Ott m.ott@marquart-feinkost.de	Verkaufsrepräsentant	-19

vertrieb@marquart-feinkost.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere Angebote und Lieferungen erfolgen freibleibend und ausschließlich auf der Grundlage nachstehender Liefer- und Zahlungsbedingungen:

Unsere Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

Alle früheren Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Preisänderungen sind vorbehalten.

Fracht- und Skontoabzüge werden von uns nicht anerkannt, da wir dies in der Preiskalkulation nicht vorgesehen haben.

Verpackungs- und Frachtkosten werden wie folgt gehandhabt:

Food - Lieferungen:	unter 250.- € Netto-Auftragswert:	unfrei
	über 250.- € Netto-Auftragswert:	frei Haus
Brennpaste Pro Fire:	ab 5 Karton (à 72 Dosen)	frei Haus
Aus Sicherheitsgründen können wir Brennpaste nur getrennt von Lebensmitteln versenden.		
Nonfood-Lieferungen	grundsätzlich zzgl. Verpackung und Versandkosten.	

Die Auslieferung der Ware erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Kunden. Wir sind zu Teillieferungen berechtigt.

Berechtigte Reklamationen müssen unverzüglich erfolgen. Beanstandungen bezüglich Quantität oder Qualität der Waren sind unverzüglich schriftlich oder fernmündlich vom Käufer bei Eingang der Ware (Vermerk und Unterschrift des Fahrers/ Lieferers auf dem Lieferschein oder Frachtschein) festzustellen und die Schadensunterlage zur Regulierung an uns einzureichen. Der Käufer verpflichtet sich, die Ware ordnungsgemäß zu lagern und gemäß unseren Weisungen zu verfahren. **Reklamierte Ware nicht vernichten!** Nur so können wir Regressansprüche gegenüber unseren Lieferanten geltend machen.

Bei Eintritt höherer Gewalt oder sonstigen unverschuldeten Beeinträchtigungen unserer Liefermöglichkeiten sind wir von der Lieferpflicht entbunden, ohne daß eine Schadenersatzpflicht besteht. Als Fälle höherer Gewalt gelten insbesondere Transportbehinderungen, Betriebsstörungen, jede Form des Arbeitskampfes und Verzögerungen durch Zulieferanten. Der Kunde hat in solchen Fällen das Recht, bei Nichteinhaltung einer angemessenen Nachfrist, von der Bestellung zurückzutreten.

Wir behalten uns das Eigentum am Liefergegenstand bis zum Eingang aller Zahlungen aus dem Liefervertrag vor. Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, den Liefergegenstand zurückzunehmen, der Käufer ist zur Herausgabe verpflichtet. In der Zurücknahme des Liefergegenstandes durch uns liegt, sofern nicht die Bestimmung des Verbraucherkreditgesetzes Anwendung findet, kein Rücktritt vom Vertrag vor, es sei denn, wir hätten dies ausdrücklich schriftlich erklärt. In der Pfändung des Liefergegenstandes liegt stets ein Rücktritt vom Vertrag vor. Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Käufer unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Käufer für den uns entstandenen Ausfall.

Der Käufer ist berechtigt, den Liefergegenstand im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu verkaufen. Er tritt uns jedoch bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Faktura-Endbetrages (einschließlich MwSt) ab, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Abnehmer oder gegen Dritte erwachsen und zwar unabhängig davon, ob der Liefergegenstand ohne oder nach Verarbeitung weiter verkauft worden ist. Zur Einziehung dieser Forderung ist der Käufer nach derer Abtretung ermächtigt. Unsere Befugnisse, die Forderung selbst einzuziehen bleibt hiervon unberührt, jedoch verpflichten wir uns, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt und nicht in Zahlungsverzug ist. Ist dies jedoch der Fall, dann können wir verlangen, dass der Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazu gehörenden Unterlagen aushändigt und den Schuldner (Dritten) die Abtretung mitteilt.

Rechnungen sind sofort und ohne Abzug zur Zahlung fällig. Bei Verzug (Überschreitung des vereinbarten Zahlungszieles) behalten wir uns vor, Verzugszinsen in Höhe von 3 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank, sowie 5,00 € für jede Mahnung zu berechnen. Eine Aufrechnung des Käufers ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen möglich. Ein Zurückbehaltungsrecht aus früheren oder anderen Geschäften der laufenden Geschäftsbeziehung ist ausgeschlossen.

Für den Fall, daß einzelne Bestimmungen dieser Bedingung unwirksam sind, wird die Gültigkeit des Vertrages im übrigen nicht berührt.

Zur Durchführung der Geschäftsverbindung mit unseren Kunden speichern und verarbeiten wir Daten im EDV-Verfahren.

Entgegenstehende oder von unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen abweichende Liefer- und Zahlungsbedingungen erkennen wir nicht an.

Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist Mühlacker. Ist der Kunde nicht Vollkaufmann, so gilt der gesetzliche Gerichtsstand.

Datenschutzbestimmungen

1. Einleitung

Wir verarbeiten personenbezogene Daten, die wir im Rahmen unserer Geschäftsbeziehung von unseren Kunden und Lieferanten erhalten.

Wir verarbeiten personenbezogene Daten, die wir aus öffentlichen, zugänglichen Quellen zulässigerweise gewinnen oder die uns von sonstigen Dritten berechtigt übermittelt werden.

Relevante personenbezogene Daten sind Personalien (Name, Adresse und andere Kontaktdaten wie E-Mail-Adresse, Geburtstag und Ort sowie Staatsangehörigkeit), Legitimationsdaten, z. B. Ausweisdaten und Authentifikationsdaten (z.B. Unterschriftsproben). Darüber hinaus können diese auch Auftragsdaten, Daten aus der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen, Dokumentationsdaten sowie andere mit den genannten Kategorien vergleichbare Daten sein.

2. Wofür verarbeiten wir Ihre Daten (Zweck der Verarbeitung) und auf welcher Rechtsgrundlage?

Die personenbezogenen Daten werden

a) zur Erfüllung von vertraglichen Pflichten (Art. 6 Abs. 1b DSGVO) verarbeitet.

Die Verarbeitung von Daten erfolgt zur Erbringung unserer Leistungen im Rahmen der Durchführung unserer Verträge mit unseren Kunden und zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen, die auf Anfrage hin erfolgen.

Die Zwecke der Datenverarbeitung richten sich in erster Linie nach dem konkreten Produkt oder der konkreten Serviceleistung, insb. erfolgt die Datenverarbeitung

- um Sie als unseren Kunden identifizieren zu können;
- um Sie angemessen beraten zu können;
- zur Korrespondenz mit Ihnen;
- zur Rechnungstellung.

b) im Rahmen der Interessenabwägung (Art. 6 Abs. 1f DSGVO)

Soweit erforderlich, verarbeiten wir Ihre Daten über die eigentliche Erfüllung des Vertrages hinaus zur Wahrung berechtigter Interessen von uns oder Dritten. Beispiele:

- Werbung soweit Sie der Nutzung Ihrer Daten nicht widersprochen haben;
- Geltendmachung rechtlicher Ansprüche und Verteidigung bei rechtlichen Streitigkeiten;
- Gewährleistung der IT-Sicherheit und des IT-Betriebs;
- Verhinderung und Aufklärung von Straftaten;
- Maßnahmen zur Gebäude- und Anlagensicherheit, z. B. Zutrittskontrollen;
- Maßnahmen zur Sicherstellung des Hausrechts;
- Maßnahmen zur Geschäftssteuerung und Weiterentwicklung von Dienstleistungen, Produkten, Risikosteuerung in unserem Unternehmen.

c) aufgrund Ihrer Einwilligung (Art. 6 Abs. 1 a DSGVO)

Soweit Sie uns eine Einwilligung zur Verarbeitung von personenbezogenen Daten für bestimmte Zwecke erteilt haben, ist die Rechtmäßigkeit dieser Verarbeitung auf Basis Ihrer Einwilligung gegeben.

Eine erteilte Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden. Dies gilt auch für den Widerruf von Einwilligungserklärungen, die vor der Geltung der DSGVO, also vor dem 25.05.2018 uns gegenüber erteilt worden sind.

Der Widerruf einer Einwilligung wirkt erst für die Zukunft und berührt nicht die Rechtmäßigkeit der bis zum Widerruf verarbeiteten Daten.

d) aufgrund gesetzlicher Vorgaben (Art. 6 Abs. 1 c DSGVO) oder im öffentlichen Interesse (Art. 6 Abs. 1 e DSGVO)

Zudem unterliegen wir als Unternehmen diversen rechtlichen Verpflichtungen, d. h. gesetzlichen Änderungen (z. B. Steuergesetze). Zu den Zwecken der Verarbeitung gehören u. a. die Erfüllung steuerrechtlicher Meldepflichten sowie die Bewertung und Steuerung von Risiken innerhalb unseres Unternehmens.

3. Wer bekommt meine Daten?

Innerhalb unseres Unternehmens erhalten diejenigen Stellen Zugriff auf Ihre Daten, die diese zur Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Pflichten brauchen. Auch von uns eingesetzte Dienstleister und Erfüllungsgehilfen können zu diesen Zwecken Daten erhalten. Dies sind Unternehmen wie IT-Dienstleistung, Logistik, Druckdienstleistungen, Amazon, Telekommunikation, Inkasso, Beratung sowie Vertrag und Marketing.

Informationen über unsere Kunden geben wir grundsätzlich nur weiter, wenn gesetzliche Bestimmungen dies gebieten und der Kunde eingewilligt hat. Unter diesen Voraussetzungen können Empfänger personenbezogener Daten z. B. sein:

- Öffentliche Stellen und Institutionen;
- andere Unternehmen, die mit uns im Verbund stehen;
- Dienstleister, die wir im Rahmen von Auftragsverarbeitungsverhältnissen heranziehen.

Unsere Datenempfänger können diejenigen Stellen sein, für die Sie uns Ihre Einwilligung zur Datenübermittlung erteilt oder Einwilligung befreit haben oder an die wir aufgrund einer Interessenabwägung befugt sind, personenbezogene Daten zu übermitteln.

4. Wie lange werden meine Daten gespeichert?

Wir verarbeiten und speichern Ihre personenbezogenen Daten so lange dies für die Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Pflichten erforderlich ist. Dabei ist zu beachten, dass unsere Geschäftsbeziehung in der Regel ein Dauerschuldverhältnis ist, welches auf Jahre angelegt ist.

Sind die Daten für die Erfüllung vertraglicher oder gesetzlicher Pflichten nicht mehr erforderlich, werden diese regelmäßig gelöscht, es sei denn, deren befristete Weiterverarbeitung ist erforderlich zu folgenden Zwecken:

- Erfüllung handels- und steuerrechtlicher Aufbewahrungspflichten, die sich z. B. ergeben können aus: Handelsgesetzbuch (HGB), Abgabenordnung (AO). Die dort vorgegebenen Fristen zur Aufbewahrung bzw. Dokumentation betragen in der Regel 6-10 Jahre.
- Erhaltung von Beweismitteln im Rahmen der gesetzlichen Verjährungsvorschriften. Nach den §§ 195 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB) können diese Verjährungsfristen bis zu 30 Jahre betragen, wobei die regelmäßige Verjährungsfrist 3 Jahre beträgt.

5. Welche Datenschutzrechte habe ich?

Sie haben das Recht:

- gem. Art. 7 Abs. 3 DSGVO Ihre einmal erteilte Einwilligung jederzeit uns gegenüber zu widerrufen. Dies hat zur Folge, dass wir die Datenverarbeitung, die auf dieser Einwilligung beruhte, für die Zukunft nicht mehr fortführen dürfen.
- gem. Art. 15 DSGVO Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten zu verlangen. Insbesondere können Sie Auskunft über die Verarbeitungszwecke, die Kategorien der personenbezogenen Daten, die Kategorien von Empfängern gegenüber denen Ihre Daten offengelegt wurden oder werden, die geplante Speicherdauer, das Bestehen eines Rechts auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung oder Verarbeitung oder Widerspruch des Bestehens eines Beschwerderechts, die Herkunft Ihrer Daten, sofern diese nicht bei uns erhoben wurden, sowie über das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und ggf. aussagekräftigen Informationen über deren Einzelheiten verlangen.
- gem. Art. 16 DSGVO unverzüglich die Berichtigung unrichtiger oder Vervollständigung bei uns gespeicherten personenbezogener Daten zu verlangen.
- gem. Art. 17 DSGVO die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit nicht die Verarbeitung zur Ausübung des Rechts der freien Meinungsäußerung und Information zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist.
- gem. Art. 18 DSGVO die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen und wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie jedoch diese zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen oder Sie gem. Art. 21 DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung eingelegt haben.
- gem. Art. 20 DSGVO Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format zu erhalten oder die Übermittlung an einen anderen Verantwortlichen zu verlangen und
- gem. Art. 77 DSGVO sich bei einer Aufsichtsbehörde zu beschweren. In der Regel können Sie sich hierfür an die Aufsichtsbehörde Ihres üblichen Aufenthaltsortes oder Arbeitsplatzes oder unseres Gesellschaftssitzes wenden.

Sie haben das Recht, jederzeit gegen die Verarbeitung Sie betreffender personenbezogener Daten, die aufgrund von Art. 6 Abs. 1 e DSGVO (Datenverarbeitung im öffentlichen Interesse) und Art. 6 Abs. 1 f DSGVO (Datenverarbeitung auf der Grundlage einer Interessenabwägung) erfolgt, Widerspruch einzulegen.

Legen Sie Widerspruch ein, werden Ihre personenbezogenen Daten nicht mehr verarbeitet, es sei denn, wir können zwingende berechtigte Gründe für die Verarbeitung nachweisen, die Ihre Interessen, Rechte und Freiheiten überwiegen oder die Verarbeitung dient der Geltendmachung, Ausübung und Verteidigung von Rechtsansprüchen.

Widerspruchsrecht gegen eine Verarbeitung von Daten für Zwecke der Direktwerbung

In Einzelfällen verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten, um Direktwerbung zu betreiben. Sie haben das Recht, jederzeit Widerspruch gegen die Verarbeitung Sie betreffender personenbezogener Daten zum Zwecke derartiger Werbung einzulegen, soweit es mit solcher Direktwerbung in Verbindung steht.

Widersprechen Sie der Verarbeitung zum Zwecke der Direktwerbung, werden wir Ihre personenbezogenen Daten nicht mehr für diese Zwecke verarbeiten.

Der Widerspruch kann formfrei mit Betreff Widerspruch und Angabe des Namens, Ihrer Adresse und Ihres Geburtsdatums erfolgen und gerichtet werden an.

Marquart GmbH
Feinkost und Gastronomieservice
Edelfischräucherei und Feinkostmanufaktur
In den Waldäckern 2
75417 Mühlacker
z. Hd. des Datenschutzbeauftragten.