



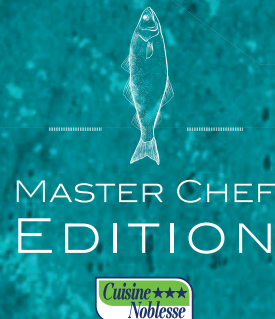
Spitzenqualität aus nachhaltiger Erzeugung

Premium-Fisch

Maximale Transparenz bis auf den Teller



„JETZT MAL BUTTER
BEI DIE FISCHE!
FRISCH. LECKER.
NACHHALTIG.“



intergast
Und Dein Rezept  funktioniert



Wir schauen genau hin

um Genuss mit gutem Gewissen zu vereinen.

Die **INTERGAST**-Marke **MASTER CHEF EDITION** steht für höchste Qualität und einzigartige Produkte mit authentischer Geschichte. Basis dafür sind unsere zuverlässigen Produzenten, die wie wir mit ihrem Namen für kontrollierte Qualität und Nachhaltigkeit stehen.

Unsere Mission: Beste Qualität und Verantwortung für unsere Umwelt

1. Die Fische & Die Fischereien



Nordsee Seelachs aus deutscher Hochseefischerei

Regionalität und Nachhaltigkeit überzeugen! So haben wir ganz bewusst den Partner Kutterfisch für unseren Seelachs gewählt. Das Unternehmen aus Cuxhaven steht mit seinem Namen für die MSC-zertifizierte Rohware mit ausgezeichneter Qualität. Um unerwünsch-

ten Beifang zu vermeiden, verwendet Kutterfisch sogar 25% großmaschigere Grundscherbrettnetze als vorgeschrieben. Gerade junge Seelachse können wieder aus dem Netz entkommen. So übernimmt auch **INTERGAST** Verantwortung für den Erhalt der Fischbestände.

Rotbarsch aus Island

Das MSC-zertifizierte isländische Familienunternehmen Brim Seafood teilt unsere große Leidenschaft für **faire Fangmethoden** und **ausgezeichnete Qualität**. Es steht mit seinem Namen für den verantwortungsvollen Umgang mit maritimen Ressourcen und für die Einhaltung

strengster Fischfanggesetze vor Islands Küsten. Bestens ausgebildete Mitarbeiter und Respekt sind zwei weitere wichtige Grund Säulen des Unternehmenserfolges. Diese Einstellung macht Brim Seafood zu einem bestens ausgewählten Partner für den Rotbarschfang.

Kabeljau aus Norwegen

Auf eine 100-jährige Tradition blickt der MSC-zertifizierte Familienbetrieb Nordic Wildfish zurück. Die beiden Brüder Paal und Tore Roaldsnes stehen gemeinsam an der Unternehmensspitze und sogar selbst hinter dem Steuerrad. Niedrige Tonnagen und beste Weiterverarbeitung zeichnen das Unternehmen aus. So ist Nordic Wildfish ständig auf der Suche nach **innovativen Fischereimethoden** mit dem Ziel, die Produktions- und Lieferkette transparent und effizient zu gestalten.

2. Die Filetierung

Um die Transportwege kurz zu halten und somit die Umweltbelastung zu reduzieren, wird der Fisch für **MASTER CHEF EDITION** ausschließlich in der EU filetiert. Unser erfahrener litauischer Partner Plunges Saltis erfüllt unseren Anspruch an höchste Qualitätsstandards und filetiert alle unsere Fische von Hand. Das **händische Filetieren** ermöglicht besonders präzise Zuschnitte, wie etwa den aufwändigen, bei unserem Rotbarsch angewandten **V-Cut** und das bei gleichbleibend hoher Qualität.

3. Die Qualität

Für **MASTER CHEF EDITION** wird ausschließlich beste Rohware verarbeitet. Bei jedem Fang achten unsere Kapitäne darauf, dass die Tonnage im Netz nicht zu hoch ist. Dadurch wird der Druck auf die Fische minimiert und so Blood-Spots und Druckstellen vermieden. Um absolute Frische zu garantieren, werden der Kabeljau und der Rotbarsch innerhalb von zwei Stunden an Bord schockgefrostet. Auch bei der Weiterverarbeitung wird auf höchste Qualität Wert gelegt.

4. Die Nachhaltigkeit

Unsere zertifizierte Rohware ist zu jedem Zeitpunkt dokumentiert, identifizierbar und rückverfolgbar. **INTERGAST** wählt Fischereien, Partner und Projekte ganz gezielt aus, um Fische und Umwelt zu schonen und Verantwortung zu übernehmen. So nimmt unser Partner Kutterfisch z.B. in der nachhaltigen Fischerei eine Vorreiterrolle ein und engagiert sich in zahlreichen Projekten **gegen die Überfischung** unserer Meere. Schonende Fangmethoden, Kennzeichnung der Fanggebiete, Transparenz und der Schutz der Meereswelt liegen uns ganz besonders am Herzen, denn nachhaltiges Handeln ist ein wichtiger Bestandteil der **INTERGAST**-Philosophie.

5. Die Menschen

Wir wissen ganz genau, wer für uns den Fisch fängt. Folgende Kapitäne und Trawler sind für uns bei Wind und Wetter unterwegs:

Kapitäne

Fritz Flindt
Danny Flindt
Maik Foth
Stefan Koskowski
Paal Roaldsnes
Páll Rúnarsson

Trawler

J. von Cölln
Seewolf
Susanne
Bianca
Molnes
Brimnes

Die Vorteile

- ✪ **Exklusiv bei INTERGAST:** Nordsee Seelachs aus deutscher Hochseefischerei, denn Regionalität ist uns wichtig
- ✪ **Nachhaltige und ressourcenschonende Fangmethoden** unserer ausgesuchten Partner
- ✪ **Kurze Wege & EU-Filetierung**
- ✪ **Händische Filetierung**
- ✪ **Transparenz & lückenlose Rückverfolgbarkeit**
- ✪ **Optimaler Wareneinsatz** durch feste Anzahl an Portionen im Beutel und perfekte Zuschnitte



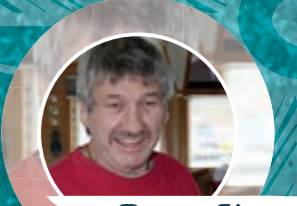
✪ FRITZ FLINDT



✪ DANNY FLINDT



✪ MAIK FOTH



✪ STEFAN KOSKOWSKI



✪ PAAL ROALDSNES



✪ PÁLL RÚNARSSON



Nordsee-Seelachs

aus deutscher Hochseefischerei

Kabeljau

aus Norwegen



Filet & Loins | 10 % Wassereisschutzglasur

FANGGEBIET:

Unser Partner Kutterfisch geht in der Nordsee auf Fangreise

- ⊗ Ohne Haut
- ⊗ Präzise von Hand filetiert
- ⊗ Praktisch grätenfrei
- ⊗ Küchenfertig
- ⊗ Der Seelachs zeichnet sich durch sein sehr mageres und festes Fleisch aus, das beim Garen seine Form behält
- ⊗ Äußerst beliebt dank seines würzigen Geschmacks

Erhältlich in den Größen:
140-160 g | 160-180 g | 180-200 g



SCHMORDE
EMPFIEHLT

Machen Sie Ihre Gäste mit einem Hinweis auf der Speisekarte darauf aufmerksam, dass der Nordsee-Seelachs aus deutscher Hochseefischerei stammt. **REGIONALITÄT ÜBERZEUGT!**

Filet & Loins | 10 % Wassereisschutzglasur

FANGGEBIET:

Das Familienunternehmen Nordic Wildfish geht in der norwegischen See und vor Spitzbergen auf Fang

- ⊗ Ohne Haut
- ⊗ Präzise von Hand filetiert
- ⊗ Praktisch grätenfrei
- ⊗ Küchenfertig
- ⊗ Charakteristisch für den Kabeljau ist sein besonders zartes und dennoch festes Fleisch mit dezenter Salznote

Erhältlich in den Größen:
120-140 g | 140-160 g | 160-180 g



Rotbarsch

aus Island (ohne Haut)

Rotbarsch

aus Island (mit Haut)



Filet | 10% Wassereisschutzglasur

FANGGEBIET:

Der Partner Brim Seafood geht vor Islands Küsten auf Rotbarschfang

- ⊗ Ohne Haut
- ⊗ Präzise von Hand filetiert
- ⊗ direkte Verarbeitung in der Küche durch perfekten Zuschnitt (V-Cut)
- ⊗ Praktisch grätenfrei
- ⊗ Küchenfertig
- ⊗ Delikat nussiger Geschmack mit herzhaftem Aroma

Erhältlich in den Größen:
140-160 g | 160-180 g | 180-200 g

Filet | 10% Wassereisschutzglasur

FANGGEBIET:

Der Partner Brim Seafood geht vor Islands Küsten auf Rotbarschfang

- ⊗ Mit Haut
- ⊗ Präzise von Hand filetiert
- ⊗ direkte Verarbeitung in der Küche durch perfekten Zuschnitt (V-Cut)
- ⊗ Praktisch grätenfrei
- ⊗ Küchenfertig
- ⊗ Das rosa-weiße Fleisch hat einen herzhaft-kraftigen Geschmack
- ⊗ Besonders schmackhaft auf der Haut gebraten, da so die Fleischseite saftig bleibt und die Haut schön knusprig

Erhältlich in den Größen:
140-160 g | 160-180 g | 180-200 g



**SCHMORDE
EMPFEHLT**

Unser **MASTER CHEF EDITION ROTBARSCH** wird mit Hilfe des V-Cuts entgrätet. Mittels dieser Methode kann ein besonders hochwertiges, grätenfreies Filet zugeschnitten werden.

Der Weg des Fisches

Rotbarsch

1. Der isländische Trawler „Brimnes“ bricht im Hafen von Reykjavík zu seiner 15-tägigen Fangreise vor Islands Küsten auf.
2. Nach der Anlandung des bereits an Bord gefrosteten Fisches zurück in Reykjavík, wird dieser per Fähre nach Klaipeda zu unserem litauischen Partner Plunges Saltis transportiert. Hier wird der aufwendige V-Cut nach höchsten Standards händisch durchgeführt.
3. Fertig filetiert geht es per Fähre und LKW nach Düsseldorf ins Kühlhaus.
4. Von hier aus wird zu den **INTERGAST**-Großhändlern kommissioniert.

Seelachs

1. Unser Partner Kutterfisch startet mit den vier Trawlern „J. von Cölln“, „Seewolf“, „Susanne“ und „Bianca“ im dänischen Hafen Hanstholm. Auf einer 3- bis 7-tägigen Fangreise durch die Nordsee wird der Seelachs mit ökologisch schonenden Methoden gefangen.
2. Nach der Anlandung des Fisches in Hanstholm wird dieser eisgekühlt per Fähre zu Plunges Saltis verschifft.
3. Sind die Filets und Loins perfekt zugeschnitten, geht es ins Kühlhaus in Düsseldorf.
4. Von hier aus werden sie zu den **INTERGAST**-Großhändlern kommissioniert.

Kabeljau

1. Unser Partner Nordic Wildfish schickt seinen Trawler „Molnes“ ab Ålesund (Norwegen) auf eine 15-tägige Fangreise in norwegisch-arktische Gewässer.
2. Ist der gefrorene Fisch im Hafen von Ålesund angelandet, wird dieser ebenfalls so umweltschonend und so schnell wie nur möglich per Fähre und LKW nach Klaipeda transportiert.
3. Sind die Filets und Loins zugeschnitten, geht die Reise ins Kühlhaus Düsseldorf.
4. Hier lagert der Kabeljau bis zu seiner Kommissionierung zu den **INTERGAST**-Großhändlern.



INTERGAST
 Großverbraucher-Service
 Handelsgesellschaft mbH
 Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
 77656 Offenburg • www.intergast.de

STARKE PARTNER
STARKE MARKEN
STARKE LEISTUNG

