



HEINE
DELIKATESSEN



Delikatessen

AUS ECKERNFÖRDE

SEIT 1968





Heine Delikatessen

HEINE Delikatessen! Das ist Fisch, das ist Frische, das ist lecker!

Aber nicht nur das. HEINE Delikatessen ist auch immer ein Stück nordisches Lebensgefühl und maritimer Genuss in einem.

Doch warum ist das so? HEINE Delikatessen ist als Versandhandel von überwiegend aus dem Meer stammenden Leckereien seit nunmehr über 50 Jahren in dem beschaulichen Ostseestädtchen Eckernförde ansässig. Die über 700 Jahre alte Hafenstadt mit ihrer pittoresken Altstadt versteht sich als Fischereistadt, in der die obligatorischen Kutter fester Bestandteil und keinesfalls bloß touristische Kulisse sind.

Unsere Lieferanten räuchern in Traditionsbetrieben entlang der norddeutschen Küsten. Und das mit Liebe, Sorgfalt und dem Wissen von Generationen.

Es ist, wie es ist. Der Hafen, das Meer und die Fischerei sind Dreh- und Angelpunkt der Stadt Eckernförde. Unser Alltag ist vom Geschrei der Möwen begleitet und so können wir alle mit Fug und Recht behaupten: Hier kommen wir her, hier haben wir schwimmen gelernt!

"Hier ist die Firma HEINE Delikatessen - einen schönen Guten Tag!"

Seit 1968 beginnt Genuss für unsere Kunden:innen mit diesem Satz am Telefon. Seit dem verschickt das HEINE Delikatessen Team Spezialitäten aus Norddeutschland in den Rest der Republik und in die ganze Welt. Der persönliche Kontakt ist uns hierbei besonders wichtig und steht neben der sorgfältigen Auswahl der Produkte schon immer im Fokus.

Seit 2017 halten Hendrik Heinicke und Kervin Groth das Ruder in der Hand und gehen gemeinsam mit Ihnen neue, zeitgemäße und vor allem notwendige Wege - mit regionalen Produkten, unserem Präsent-Service und alternativen Versandverpackungen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Blättern und Auswählen im neuen HEINE Katalog.

Ihr Hendrik Heinicke und Ihr Kervin Groth,

Geschäftsführung HEINE Delikatessen



DER *Edle*



BELUGA CAVIAR

lat. Huso huso - Der edelste und seltenste Caviar! Genießen Sie diesen besonders fein-perligen und zarten Caviar, mit einem ganz besonderen Aroma. Das große, grau-schwarze Korn verführt durch ein leichtes, nussiges Butteraroma und zergeht auf der Zunge. Luxus für den Gaumen und die Sinne.

28 g **169,90 €**
Best.-Nr. 319 6.067,86 € / kg

CAVIAR

*Genießen
Sie puren
Luxus!*

DER *Feine*



OSIETRA CAVIAR

lat. Acipenser gueldenstaedtii - Genießen Sie diese Delikatesse pur oder mit etwas Crème fraîche und einem Spritzer Zitrone.

28 g **59,90 €**
Best.-Nr. 310 2.139,29 € / kg

DIE *Hingucker*



FORELLEN CAVIAR

lat. Oncorhynchus mykiss - Perfekt als Topping für unzählige Gerichte. Der Forellen-Caviar aus Aquakultur hat eine feine Körnung, sehr mild gesalzen und würzig. Unser Liebling für Ihr Frühstücksei.

100 g **16,90 €**
Best.-Nr. 324 169,00 € / kg

WILDLACHS CAVIAR

lat. Oncorhynchus spp. - Unser Wildlachs-Caviar aus dem Nordost-Pazifik ist etwas ganz Besonderes. Er zeichnet sich durch eine intensive Färbung, die große Körnung und einen mild-salzigen Geschmack aus.

100 g **32,90 €**
Best.-Nr. 325 329,00 € / kg

DER *Milde*



SIBIRSKAYA CAVIAR

lat. Acipenser baerii - Caviar vom Sibirischen Stör aus Aquakultur in Deutschland. Der "Sibirskaya" ist cremig mild im Geschmack. Kennzeichnend sind seine dunkle Färbung und die festere Körnung. Die häufig golden schimmernden Perlen verleihen jeder Speise eine edle Vollendung.

28 g **49,90 €**
Best.-Nr. 318 1.782,14 € / kg

LACHS

HOLSTEINER PREMIUM RÄUCHERLACHS

lat. *Salmo salar* - Unsere Spezialität: Unser geräucherter Atlantikzuchtlachs, wird in einem Traditionsbetrieb an der Ostsee veredelt und ist von unvergleichlicher Qualität.

Unser Klassiker

150 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 103

13,90 €
92,67 € / kg

700 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 073

49,90 €
71,29 € / kg

500 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 093

35,90 €
71,80 € / kg

700 g - 900 g ungeschnitten, natur
Best.-Nr. 100

5,80 € / 100 g
58,00 € / kg

900 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 063

62,50 €
69,44 € / kg

1.100 - 1.500 g ungeschnitten, natur
Best.-Nr. 101 (große Abbildung oben)

5,80 € / 100 g
58,00 € / kg



HEINE SENF-DILLSAUCE

Der Klassiker aus dem Hause HEINE: Senf-Dillsauce nach skandinavischer Art, mit viel frischem Dill zubereitet.

200 ml im Glas
Best.-Nr. 196

6,90 €
34,50 € / Liter



Zu unserem ungeschnittenen Rotlachs | Sockeye Wildlachs (Best.-Nr. 085) passt perfekt diese Holzbox (Best.-Nr. 2508) und dazu ein Glas HEINE Senf-Dillsauce (Best.-Nr. 196).

HEINE Holzbox

Best.-Nr. 2508
(Abbildung rechts)

7,90 €



LACHSFILET PORTIONEN (ROH | MIT HAUT)

Ideal zum Braten. Schöne, rohe Naturfilets mit Haut in gleichmäßigen Tranchen ohne Endstücke. Das schmackhafte Fleisch kann vielfältig eingesetzt werden. 2 Stück, einzeln entnehmbar.

2 Stück
mind. 350 g
Best.-Nr. 341

17,90 €
51,14 € / kg



LACHSFILET PORTIONEN (ROH | OHNE HAUT)

Das Beste vom besten Fisch. Schöne, rohe Naturfilets ohne Haut in gleichmäßigen Tranchen ohne Endstücke. Das schmackhafte Fleisch kann vielfältig eingesetzt werden. 2 Stück, einzeln entnehmbar.

2 Stück
mind. 350 g
Best.-Nr. 658

15,90 €
45,43 € / 1 kg



Von den wilden Küsten Kanadas



ROTLACHS | SOCKEYE WILDLACHS

lat. *Oncorhynchus nerka* - Unsere Spezialität von den Küsten Kanadas! Der Lachs wird nach kanadischem Originalrezept handgebeizt und über Buchenholz geräuchert.



150 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 083

13,90 €
92,67 € / kg

600 g - 900 g ungeschnitten, natur
Best.-Nr. 085

7,90 € / 100 g
79,00 € / kg

500 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 084

44,90 €
89,80 € / kg

ALS GESCHENKVERPACKUNG:

Diesen Sockeye Wildlachs erhalten Sie liebevoll verpackt in der HEINE Holzbox.

Dazu gibt es immer ein Glas HEINE Senf-Dillsauce (200 ml).

500 g Lachs in Scheiben, natur | 200ml Sauce **54,50 €**
Best.-Nr. 991

Von den rauen Küsten der Färöer.



FÄRÖER RÄUCHERLACHS

lat. *Salmo salar* - Dieser geräucherte Atlantikzuchtachs wird in einem Traditionsbetrieb in Norddeutschland nach altem Färöer Rezept veredelt und ist von unvergleichlicher Qualität.



150 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 090

14,50 €
96,67 € / kg

500 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 091

38,90 €
77,80 € / kg



Von den weiten Küsten Norwegens



NORWEGISCHER BIO RÄUCHERLACHS

lat. *Salmo salar* - Aufgewachsen unter hervorragenden Bedingungen vor der norwegischen Küste zeichnet er sich durch sein festes Muskelfleisch und seinen exzellenten Geschmack aus.



100 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 086

10,90 €
109,00 € / kg

500 g in Scheiben, natur
Best.-Nr. 088

54,90 €
109,80 € / kg



Schon gewusst?

Wie menschlicher Einfallsreichtum verbunden mit dem persönlichen Vorratswunsch eine wahre Spezialität entstehen lässt, haben uns die alten Schweden gezeigt. Sie rieben den Lachs mit einer milden Gewürzmarinade ein und vergruben ihn luftdicht verpackt in der Erde.

Auch heute wird der Lachs noch mit der traditionellen, fein abgestimmten Gewürzmischung aus Salz, Zucker, Pfeffer und Dill zubereitet und erhält so sein einzigartiges Aroma.



HEINE PREMIUM LACHS GRAVED

lat. *Salmo salar* - Benannt nach seiner traditionellen Konservierungsmethode mit Salz, Zucker und Dill.

150 g in Scheiben, gravad	13,90 €
Best.-Nr. 118	92,67 € / kg
500 g in Scheiben, gravad	36,90 €
Best.-Nr. 120	73,80 € / kg
1.000 g in Scheiben, gravad	65,90 €
Best.-Nr. 105	65,90 € / kg
800 g - 1.100 g ungeschnitten, gravad	6,25 € / 100 g
Best.-Nr. 116	62,50 € / kg
1.100 g - 1.500 g ungeschnitten, gravad	6,25 € / 100 g
Best.-Nr. 106	62,50 € / kg



FLAMMLACHS PORTIONEN

lat. *Salmo salar* - Unser fertig portionierter Flammflachs zeichnet sich durch seine feinen Röstaromen aus.

250g (2 Stück je 125 g)	16,50 €
Best.-Nr. 145	66,00 € / kg



FLAMMLACHS

lat. *Salmo salar* - Unser Flammflachs wird am offenen Feuer im Rauch und der Hitze gegart, dabei kommt er aber nicht mit der Flamme direkt in Kontakt. Durch diese Zubereitung erhält er seinen ganz besonderen Geschmack und sein einzigartiges Aroma.

500 g - 1.100 g ungeschnitten	5,95 € / 100 g
Best.-Nr. 133	59,50 € / kg



LIMONEN- RÄUCHERLACHS

lat. Salmo salar - Überraschen und begeistern Sie Ihre Gäste mit unserem Limonenlachs. Der Lachs wird mit einer Salz-Zucker-Mischung verfeinert, abschließend kaltgeräuchert und mit Limonenraspeln verfeinert. Somit entsteht eine feine Zitrusnote, die von jeher zu Fisch im Allgemeinen und natürlich Lachs im Speziellen gehört. Genießen Sie den sommerlich, fruchtig-würzigen Geschmack dieses besonderen norddeutschen Räucherprodukts.

in Scheiben, 150 g
Best.-Nr. 127

13,90 €
92,67 € / kg



LACHS

ROTHOLZ RÄUCHERLACHS

lat. Salmo salar - Eine besondere Gaumenfreude ist dieser Atlantik Zuchtlachs, der zuerst traditionell von Hand gesalzen und dann vor dem Kalträuchern mit dem Rotholz-Gewürz eingerieben wird.

150 g in Scheiben
Best.-Nr. 111

13,90 €
92,67 € / kg

50 g in Scheiben
Best.-Nr. 119

36,90 €
73,80 € / kg



STREMELLACHS-FILETS

lat. Salmo salar - Im Grunde braucht es nicht viel, um einen guten Stremellachs herzustellen: Außer Handwerkskunst, Tradition, Liebe, Gefühl, Hingabe und natürlich Lachsfilets von ausgezeichneter Qualität.

Unsere Stremellachs-Filets werden von Hand filetiert, gesalzen und traditionell heiß geräuchert.

150 g - 180 g, Pfeffer (Abb. 1)
Best.-Nr. 113

5,79 € / 100 g
57,90 € / kg

150 g - 180 g, natur (Abb. 1)
Best.-Nr. 114

5,79 € / 100 g
57,90 € / kg

150 g - 180 g, Kräuter (Abb. 2)
Best.-Nr. 152

5,79 € / 100 g
57,90 € / kg



Was ist eigentlich Stremellachs!

Als Stremellachs oder auch Striemellachs wird ein Lachs bezeichnet, der nach traditioneller Art heiß und nicht wie herkömmlicher Räucherlachs kalt geräuchert wird. Dazu wird der zuvor in Salzlake eingelegte Lachs filetiert und in die namensgebenden Streifen oder norddeutsch auch "Stremel" geschnitten. Im Anschluss werden diese Stremel bei über 80° C heiß geräuchert.

Schon 1858 heißt es im Krünitzlexikon:

"In Ost-Preussen werden die Lachse von mittlerer Größe aufgeschnitten, ausgenommen, in schmale Stücke vom Kopfe bis zum Schwanze in die Länge zertheilt, gesalzen, und einige Tage geräuchert, welche Stücke Striemel-Lachs heißen, und unter diesem Nahmen in Königsberg auf den Straßen häufig zum Kauf angetragen werden."

LACHS

LACHSSTRUDEL MIT MANGOLD

lat. *Salmo salar* - Lachsstrudel mit norwegischem Fjordlachs in Mangold gewickelt, gebettet in einer Lachsfarce, umhüllt mit gezogenem Strudelteig.

450 g 

26,90 €

Best.-Nr. 554

59,78 € / kg



RÄUCHERLACHS-KONFEKT

Diese delikate Vorspeise ist ein raffiniertes Konfekt in drei Variationen! Herzhafter Pumpernickel, hochwertiger schottischer Räucherlachs und cremiger Frischkäse vereinen sich mit Dill, Mohn oder Sesam zu kleinen Köstlichkeiten.

24 Stück, insgesamt 240 g 

19,90 €

Best.-Nr. 095

82,92 € / kg



RÄUCHERLACHS MIT OLIVENFRISCHKÄSE

Eine köstliche, mediterrane Vorspeise. Zarter Räucherlachs umwickelt eine feine Crème aus Frischkäse, Oliven und aromatischen Kräutern.

30 Stück, insgesamt 300 g 

22,90 €

Best.-Nr. 094

76,33 € / kg

Auch
im Paket!
Zusammen mit 2 anderen
spannenden Konfekten.
Seite: 33



NORI-LACHS RÜCKENFILET

lat. *Salmo salar* - Über Buchenholz geräucherter und anschließend mit einer scharfen, grünen Meerrettichcreme und Nori-Blättern ummantelter Lachsloin.

200 g

Best.-Nr. 061

20,90 €

104,50 € / kg

Gut zu wissen...

Zu unseren verschiedenen Lachs- und Fischspezialitäten halten wir für Sie auch Informationen zu den Zucht- und Fanggebieten parat. Bitte besuchen Sie dazu unseren Online-Shop unter heine-delikatessen.de und nutzen Sie die Suchleiste für Ihre Anfrage.

Auf den Produktseiten informieren wir Sie auch über die Zutaten, Nährwerte und bieten viele weitere nützliche Details zu unseren Delikatessen.

Einkaufen und informieren - unser Online-Shop heine-delikatessen.de ist immer einen Besuch wert!

RÄUCHERSPEZIALITÄTEN

Unser Klassiker

HEINE SPROTEN

Der Klassiker, der entgegen landläufiger Meinung hier in Eckernförde seine Heimat hat, wird noch nach alter Tradition geräuchert und in der Holzkiste ausgeliefert.

ca. 15 Stück, insgesamt 250 g
Best.-Nr. 490

9,90 €
39,60 € / kg



MSC RÄUCHERMATJESFILET IN ÖL

lat. *Clupea harengus* - Mildgesalzene Matjesfilets in Rapsöl. Zartrosa und mit feiner Rauchnote schmecken sie einfach fantastisch auf Schwarzbrot.

500 g | Abtropfgewicht 350 g
Best.-Nr. 190

9,90 €
28,29 € / kg



RÄUCHERAAL & RÄUCHERAALFILET

lat. *Anguilla anguilla* - Wir bieten Ihnen echte Premium-Qualität unter den Aalen. Genießen Sie diesen Klassiker als ganzen Räucheraal, oder angeln Sie sich das beste Stück. Zartes und aromatisches Fleisch in Luxusqualität ist auf jeden Fall garantiert. Wieso nicht einfach Beide?!

Räucheraalfilet | 110 g - 150 g | (Abb. oben)
Best.-Nr. 132

15,90 € / 100 g
159,00 € / kg

Räucheraal ganz | Stück: 300 - 500 g | (Abb. unten)
Best.-Nr. 131

8,49 € / 100 g
84,90 € / kg



Unser Tipp:

Bei geräucherten Fischspezialitäten empfehlen wir grundsätzlich diese ca. 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen und die Verpackung zu öffnen, damit sich das volle Aroma entfalten kann.

Einige Räucherwaren, wie zum Beispiel Stremellachs, können vor dem Verzehr kurz erwärmt werden. Hierzu einfach den Ofen auf 100°C vorheizen, den Fisch aus der Verpackung entnehmen und diesen für ca. 10 Minuten erwärmen. Schmeckt wie frisch geräuchert.

RÄUCHERSPEZIALITÄTEN



MAKRELENFILETS

lat. Scomber scombrus - Klassisch geräucherte Makrelenfilets, welche besonders zart sind und mit purem Raucharoma überzeugen. Hier gibt es sie in 2 leckeren Sorten. Naturbelassen oder mit edlem Pfeffer veredelt. Nun muss man sich nur noch entscheiden. (Oder auch nicht...)

Filet natur: 2 Stück, insgesamt ca. 220 g | (Abb. oben)

Best.-Nr. 1326

9,90 €

45,00 € / kg

Filet Pfeffer: 2 Stück, insgesamt ca. 220 g | (Abb. unten)

Best.-Nr. 1327

9,90 €

45,00 € / kg



FORELLENFILET GERÄUCHERT

lat. Salmo trutta - Leckere Forellenfilets nach altem Rezept geräuchert - perfekt mit einer Scheibe Schwarzbrot und etwas Butter!

2 Stück, insgesamt ca. 140 g

Best.-Nr. 052 (Abbildung oben)

9,90 €

70,71 € / kg



SCHILLERLOCKE

lat. Squalus acanthias - Über Buchenholz geräuchert, schmeckt das innen weiße, saftige Fleisch besonders würzig und rauchig.

2 Stück, insgesamt ca. 200 g

Best.-Nr. 320

18,90 €

94,50 € / kg



HEILBUTT MITTELSTÜCK

lat. Reinhardtius hippoglossoides - In den Gewässern Norwegens wird der Heilbutt gefangen. Er ist bekannt für sein weißes Fleisch.

ca. 300 g

Best.-Nr. 323

18,90 €

63,00 € / kg

Noch mehr...

Räucherfischspezialitäten gibt es zum Probieren und Verschenken in unseren Präsent-Variationen im Katalog ab Seite 24.

FISCHSPEZIALITÄTEN



FISCHFRIKADELLE

Unser Frikadellen bestehen aus ausgesuchten Filetstücken und werden nach altem Familienrezept mit feinen Gewürzen zubereitet.

5 Stück, insgesamt 500 g ❄️

11,90 €

Best.-Nr. 552

23,80 € / kg



ECKERNFÖRDER FISCHBUFFET

Eine feine Komposition unserer Fischküche!
Drei Sorten sorgfältig geschichtete Häppchen
(von links nach rechts):

- Räucherforellenmousse und Preiselbeergelee
- Mousse aus Eismeergarnelen und Dill
- feine Thunfischcrème mit einem scharfen Hauch Kresse

3 Sorten, insg. 24 Stück, insg. 240 g ❄️

17,90 €

Best.-Nr. 136

74,58 € / kg

Auch im Paket!
Zusammen mit 2 anderen spannenden Konfekten.
Seite: 33



MSC MATJESFILET

lat. *Clupea harengus* - Gönnen Sie sich unseren Eckernförder Klassiker. Mildsalzige und sehr zarte, kleinere Filets, ohne Haut und Gräten in Öl eingelegt.

Füllmenge: 500 g / Einwaage: 350 g

350 g

9,90 €

Best.-Nr. 180

28,29 € / kg



Das ist ja wie im Mittelalter!

Matjes sind besonders milde, durch fischeigene Enzyme in Salzlake gereifte Heringe.

Besonders spannend: Der Prozess wurde bereits im Mittelalter entwickelt - und zwar an den fischreichen Küsten der Niederlande.

Durch seine Haltbarkeit trat er seinen Siegeszug gen Ostsee an und so ist es kein Wunder, dass wir Schleswig-Holsteiner mit Matjes zwischen den Kiemen großwerden, im Land zwischen den Meeren.

FISCH



BARRAMUNDI-FILET

lat. *Lates calcarifer* - Zart und vielfältig für feinsten Genuss. Dieser schön gezeichnete, wild gefangene Meeresfisch hat helles, festes Fleisch und ist eine exotische Abwechslung.

Füllmenge: 1.000 g / Einwaage: 800 g

800 g

24,90 €

Best.-Nr. 349

31,13 € / kg



KABELJAU-LUXUS-RÜCKENFILET

lat. *Gadus morhua* - Die gleichmäßigen Stücke aus reinem Rückenfleisch sind zart, saftig und sehr fettarm. Eine Delikatesse für die feine, leichte Küche. Unsere Filets sind schonend tiefgefroren und behalten so ihren einzigartig aromatischen Geschmack.

Füllmenge: 1.000 g / Einwaage: 900 g

900 g

29,90 €

Best.-Nr. 535

33,22 € / kg



STEINBEISSER-FILET

lat. *Anarhichas lupus* - Entdecken Sie das zarte Innere dieses äußerlich furchterregenden Fisches. Grätenarm und fein aromatisch.

Füllmenge: 1.000 g / Einwaage: 900 g

900 g

26,90 €

Best.-Nr. 344

29,89 € / kg



ZANDER-FILET

lat. *Stizostedion lucioperca* - Die schön gezeichnete Haut hält das zarte Filet beim Braten aromatisch und saftig.

Füllmenge: 1.000 g

Einwaage: 900 g

900 g

26,90 €

Best.-Nr. 342

29,89 € / kg

Perfekt
zu jedem Fisch:

KNOBLAUCH-PFEFFER

Aus Gourmetküchen kaum noch wegdenken: Ideal zum gebratenen Fisch oder Verfeinern selbstgemachter Kräuterbutter.

75 g im Korkglas

6,90 € / 75 g

Best.-Nr. 1005

92,00€ / kg



ZITRO-ORANGEN PFEFFER

Auf den freut sich jeder Fisch, der was auf sich hält: Frisch gemahlener Pfeffer, veredelt mit unbehandelten Schalen von Zitronen und Orangen.

70 g im Korkglas

6,90 € / 70 g

Best.-Nr. 208





Mein lieber Scholli!

SCHOLLE, GRÄTENFREI

lat. *Pleuronectes platessa* - Eine ganze Scholle, von der Gräte befreit. Unsere fangfrische Köstlichkeit aus der Nordsee ist besonders zart.

4 Stück, insgesamt 700 - 1.200 g ❄️ **2,19 € / 100 g**
Best.-Nr. 536 21,90 € / kg



Kühlversand Das muss ich wissen!



Wie werden die Produkte verpackt?

Alle Kühlprodukte werden mit Sorgfalt per Hand in einer hochwertigen, und vor allem **NACHHALTIGEN** Verpackung versendet. Unsere Isolierelemente aus Papier sind die optimale Alternative zu herkömmlichen Isolationsmaterialien und sind speziell zum Versand von frischen oder tiefgefrorenen Waren entwickelt. Diese werden aus 100% recyclingfähigen Materialien hergestellt und können komplett im **PAPIERMÜLL** entsorgt werden. Das beigelegte Kühlelement ermöglicht ein lückenloses Fortsetzen der Kühlkette bis zu Ihnen nach Hause.

Wann und wie erfolgt die Lieferung?

Apropos Kühlkette: Bitte stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Paket annehmen können. Den genauen Zeitpunkt der Anlieferung entnehmen Sie der Versandbestätigung, welche Sie per E-Mail erhalten. Sollte Ihnen wider Erwarten spontan etwas dazwischenkommen, so informieren Sie unbedingt einen Nachbarn über das erwartete Paket oder stellen dem Paketdienst eine Abstellgenehmigung aus. Zusätzlich befestigen Sie gut sichtbar eine Nachricht für den Zusteller an ihrer Haustür oder Briefkasten.

Was mache ich mit der Verpackung?

Mit Ausnahme des Trockeneises können Sie die Verpackungen grundsätzlich wiederverwenden. Alternativ können diese über den Hausmüll im Rahmen des Dualen Systems entsorgt werden.



MEERESFRÜCHTE



NEU ARGENTINISCHE ROTGARNELEN EASY-PEEL

lat. Pleoticus muelleri - Neu bei uns und das aus gutem Grund. Die Rotgarnele ist sowohl solo ein echter Genuss, verträgt sich jedoch auch fantastisch mit der internationalen Küche. Ob mediterran, orientalisch oder asiatisch gewürzt, Ihrer kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.
Füllmenge: 1.000 g / Einwaage: 800 g

800 g  **39,50 €**
Best.-Nr. 521 49,38 € / kg



MAXI-RIESENGARNELEN

lat. Penaeus monodon - Die Größe macht's - ein Stück wiegt ca. 50 g. Diese besonders großen Black Tiger Garnelen sind roh, ohne Kopf und Schale. Das feste Fleisch eignet sich besonders zum Braten und Grillen, ist sehr aromatisch und garantiert ein Blickfang auf jedem Teller.
Füllmenge: 1.000 g / Einwaage: 800 g

800 g  **59,90 €**
Best.-Nr. 529 (große Abbildung rechts) 74,88 € / kg

SONDERPREIS: 2x 800 g 
Best.-Nr. 529-1 **99,90 €**
62,44 € / kg



RIESENGARNELEN EASY-PEEL

lat. Penaeus monodon - Diese Black Tiger Garnelen mit ca. 30 g pro Stück sind vielfältig einsetzbar. Durch ihre Schale bleibt das Fleisch beim Braten herrlich saftig. Roh und ohne Kopf.
Füllmenge: 1000 g / Einwaage: 800 g

800 g  **29,90 €**
Best.-Nr. 527 37,38 € / kg



RIESENGARNELEN EASY-PEEL

lat. Penaeus monodon - Die perfekte Garnele für's Braten und Grillen. Das Fleisch dieser ca. 40 g schweren Garnelen ist sehr aromatisch und saftig. Die Schale lässt sich mit einer Handbewegung entfernen.
Füllmenge: 1.000 g / Einwaage: 800 g

800 g  **39,50 €**
Best.-Nr. 519 49,38 € / kg

Ausführliche Informationen und Daten zu unseren Produkten (u.a. Informationen gemäß LMIV und Fanggebiete) finden Sie auf: www.belme-dalitessen.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

 Die so gekennzeichneten Produkte kommen schockgefrostet zum Versand. Bitte sofort auspacken und weiter tiefkühlen.



RAUCHGARNELEN

lat. *Penaeus monodon* - Über Buchenholz geräucherte, bereits geschälte Garnelen, die sich durch ihren festen Biss auszeichnen.

250 g **18,90 €**
Best.-Nr. 517 75,60 € / kg



COCKTAILSAUCE

Unsere cremig-fruchtige Cocktailsauce schmeckt besonders köstlich zu Meeresfrüchten oder auch zu Gegrilltem.

200 ml **7,90 €**
Best.-Nr. 205 39,50 € / l

Perfekt zu all
unseren
Meeresfrüchten!



EISMEER-SHRIMPS

lat. *Pandalus borealis* - Eine Spezialität aus den Tiefen des europäischen Nordmeeres. Reines Fleisch, bereits gekocht. Ideal für Meeresfrüchtecocktails.

Füllmenge: 500 g / (2 x 250 g) ❄️
Einwaage: 400 g / (2 x 200 g) **19,90 €**
Best.-Nr. 524 49,75 € / kg



TIEFSEE SCALLOPS OHNE ROGEN

lat. *Placopecten magellanicus* - Dieses feine, cremig-weiße Muschelfleisch ohne Roggen ist fest, aber doch zart im Biss und von wunderbarem Aroma. Dazu noch herrlich einfach zubereitet - Kurzes anbraten genügt!

Füllmenge: 1.000 g / Einwaage: 800 g
800 g ❄️ **49,50 €**
Best.-Nr. 370 61,88 € / kg

FIX & FERTIG



LABSKAUS

Norddeutschlands vermutlich ältestes und zweifellos bestes Seefahrer-Gericht. Eine traditionelle Mahlzeit aus der Zeit der "Windjammer" in einer verbesserten Rezeptur. Bestes Rindfleisch und leckere Heidekartoffeln vereinen sich zu dem typischsten aller norddeutschen Gerichte. Direkt aus unserer Konserve müssen Sie es nur noch erwärmen und genießen.

550 ml **9,90 €**
Best.-Nr. 251 (Abbildung 1) 18,00 € / kg

*Mach's
komplett...*

... MIT MSC MATJESFILET

lat. *Clupea harengus* - auch auf Seite 11
Füllmenge: 500 g / Einwaage: 350 g

350 g **9,90 €**
Best.-Nr. 180 (Abbildung 2) 28,29 € / kg

... MIT ROTE GRÜTZE

Wie selbstgekocht! Mit dem frischen, typischen Beerengeschmack von Himbeeren, Brombeeren, Roten Johannisbeeren und Schattenmorellen.

400 ml **6,90 €**
Best.-Nr. 854 (Abbildung 3) 17,25 € / l

... MIT ECKERNFÖRDER AQUAVIT

Bei uns in der Eckernförder Bucht in die schmacke, dunkle Flasche gefüllt.

Feiner Aquavit, 0,5 l **26,90 €**
Best.-Nr. 1176 (Abbildung 4) 53,80 € / l



HOLSTEINER LINSENTERRINE

Herzhafte Terrine meisterlich verfeinert. Zubereitet mit Linsen, Würstchen, Kartoffeln, Zwiebeln und Räucherspeck.

800 ml / (2 x 400 ml) **10,90 €**
Best.-Nr. 575 13,63 € / l



HOLSTEINER ERBSENTOPF

Klassischer, reichhaltiger Eintopf aus Erbsen, frischem Gemüse, herzhaftem Räucherspeck und leckeren Würstchen.

800 ml / (2 x 400 ml) **10,90 €**
Best.-Nr. 574 13,63 € / l

Ausführliche Informationen und Daten zu unseren Produkten (u.a. Informationen gemäß LMIV und Fanggebiete) finden Sie auf: www.heine-deilkatessen.de
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Die so gekennzeichneten Produkte kommen schockgefrostet zum Versand. Bitte sofort auspacken und weiter tiefkühlen.



MARITIME FISCHSUPPE

Für den echten Fischliebhaber ein absolutes Muss: Eine raffinierte, reichhaltig mit Fisch- und Meeresfrüchten verfeinerte Suppe auf Tomatenbasis. Nicht nur als Vorspeise ein Hochgenuss!

2x 200 ml / 400 ml ❄️

12,90 €

Best.-Nr. 730

32,25 €/l



KREBSRAHMSUPPE

Entdecken Sie diese raffinierte und sehr beliebte Komposition. Feine Flusskrebse, frische Äpfel, heimisches Gemüse (Lauch, Karotte, Sellerie) und exotisches Obst wie Ananas und Bananen.

800 ml / (2 x 400 ml)

11,90 €

Best.-Nr. 737

14,88 €/l

fix + fertig!
Nur
Erwärmen!



HUMMER-BISQUE

Eine klassische Suppe aus Krabben- und Hummerfond. Verfeinert mit Sahne und Weißwein überzeugt unsere Hummer-Bisque durch ihr einzigartiges Aroma.

400 g / (2 x 200 g) ❄️

9,90 €

Best.-Nr. 715

24,75 €/kg



KESSELGULASCH-SUPPE

Kräftig köstliche Kesselgulasch-Suppe. Gebratenes Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln. Herzhaft gewürzt.

800 ml / (2 x 400 ml)

10,90 €

Best.-Nr. 573

13,63 €/l



RIESENGARNELEN IN CURRY-SAFRAN-SAUCE

lat. *Penaeus monodon* - Würzige Riesengarnelen in einer schmackhaften Curry-Safran-Sauce.

440 g / (2 x 220 g) ❄️

15,90 €

Best.-Nr. 560

36,14 €/kg





HÜHNERFRIKASSE

Ein klassisches, helles Ragout von zarten Hähnchenbrustfilets mit Spargel, Erbsen und Champignons. Verfeinert mit Zitronensaft und Weißwein.

500 g (2 x 250 g) ❄️

11,90 €

Best.-Nr. 212

23,80 € / kg



HÄHNCHEN INGWER-CURRY

Zarte Hähnchenbrust in einer exotisch-milden Curry-Ingwer-Soubise. Eine schnell zubereitete Köstlichkeit. Nur erwärmen und z. B. mit Jasminreis servieren.

500 g (2 x 250 g) ❄️

11,90 €

Best.-Nr. 213

23,80 € / kg



RINDERGESCHNETZELTES "STROGANOFF"

Feine Filetstreifen von jungen Ochsen, mit Zwiebeln, Paprika, Senf, Zitronensaft, Crème fraîche, frischen Champignons und Gurke abgerundet.

500 g (2 x 250 g) ❄️

16,90 €

Best.-Nr. 644

33,80 € / kg



KALBSRAHMGULASCH

Ein saftiges Gulasch von zartem Kalbsfleisch in einer fein abgeschmeckten Sauce mit Sauerrahm und frischen Champignons.

500 g (2 x 250 g) ❄️

16,90 €

Best.-Nr. 646

33,80 € / kg

Ausführliche Informationen und Daten zu unseren Produkten (u.a. Informationen gemäß LMIV und Fanggebiete) finden Sie auf: www.heine-dellkassen.de
Änderungen und Irrtümervorbehalten. Abbildungen ähnlich.
❄️ Die so gekennzeichneten Produkte kommen schockgefrostet zum Versand. Bitte sofort auspacken und weiter tiefkühlen.



OCHSENBÄCKCHEN

Ein köstlicher Klassiker in neuem Glanz. Besonders zarte Ochsentrödel, in einer herzhaften Sauce mit Merlot geschmort.

500 g (2 x 250 g) ❄️

22,90 €

Best.-Nr. 645

45,80 € / kg



KALBSBÄCKCHEN

Für den echten Feinschmecker: Außergewöhnlich zartes Fleisch in feiner Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und ganzen Schalotten.

560 g (2 x 280 g) ❄️

24,90 €

Best.-Nr. 654

44,46 € / kg



OSSOBUCO IN MERLOT

Ossobuco ist ein traditionelles Schmorgericht aus der italienischen Küche. Es handelt sich um geschmorte Kalbshaxenscheiben in einer kräftigen Rotweinsauce mit Schmorgemüse.

800 g (2 x 400 g) ❄️

26,90 €

Best.-Nr. 634

33,63 € / kg



FEINSTE RINDERROULADEN

Zwei zarte Rinderrouladen mit einer traditionellen Füllung aus Bauchspeck, Gurke und Zwiebeln in einer kräftigen Bratensauce.

400 g

9,90 €

Best.-Nr. 586

24,75 € / kg

LAMM

LAMM IN ROSMARIN- THYMIANSAUCE

Zartes Lamm für Genießer! Mundgerechte Würfel werden butterweich gegart. In einer eleganten Sauce mit Schalotten, Wurzeln und Rotwein.

500 g (2 x 250 g) ❄️

19,90 €

Best.-Nr. 655

39,80 € / kg



HOLSTEINER LAMM-FILET

Das edelste Stück des Holsteiner Lammes. Aufgewachsen in malerischer Natur unter freiem Himmel. Das Fleisch ist besonders saftig und natürlich so aromatisch im Geschmack, wie ein Lamm eben schmecken muss. Eignet sich besonders gut zum Kurzbraten.

ca. 300 - 500 g / 5 Filets ❄️

7,99 € / 100 g

Best.-Nr. 632

79,90 € / kg



Gewusst wie - Lammbraten richtig zubereiten:

Zutaten:

- 1 Lammkeule ohne Knochen (ca. 1,5-2 kg)
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 große Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 2 Karotten, in Würfel geschnitten
- 2 Stangen Lauch, in Ringe geschnitten
- 2 Tomaten, entkernt und klein geschnitten
- 20 Pfefferkörner
- 250 ml Rotwein
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 750 ml Lammfond
- etwas frischer Majoran

Zubereitung

1. Die Keule mit Salz und Pfeffer würzen und im Schmortopf in heißem Olivenöl von allen Seiten gut anbraten. Danach herausnehmen und kurz zur Seite legen.
2. Einen weiteren EL Olivenöl zum Bratensatz geben und zuerst die Zwiebeln und Karotten, anschließend den Lauch und den Knoblauch darin anbraten. Tomaten, Pfefferkörner, Thymian- und Rosmarinzwige sowie das Tomatenmark dazugeben. Alles gut anbraten. Die Lammkeule in den Schmortopf zurückgeben und den Rotwein sowie 500 ml Lammfond angießen.
3. Schmortopf mit der Lammkeule in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben. Das Fleisch 50 Minuten schmoren und immer wieder etwas Lammfond darübergießen.
4. Die Keule nach etwa 50 Minuten herausnehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Die Sauce auf dem Herd einkochen lassen, durch ein Sieb gießen und dabei das Gemüse durchdrücken. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
5. Die Lammkeule vor dem Servieren aufschneiden mit der Sauce und Gemüse anrichten und mit einigen Majoranblättchen bestreuen.

HOLSTEINER LAMM-KEULE

Besonders saftig und aromatisch - perfekt zum Grillen, Braten und Schmoren. Sie erhalten bei uns die ganze Keule ohne Knochen.

ca. 1.200 - 2.000 g ❄️

4,49 € / 100 g

Best.-Nr. 639

44,90 € / kg



BROTZEIT



HOLTSEER TILSITER

Der Klassiker aus Holtsee seit 1942! Unser einzigartiges Ostsee-Klima verleiht ihm den besonderen Geschmack. Mehr Käse geht nicht!

im Stück, 250 g **5,90 €**
Best.-Nr. 480 23,60 € / kg



HOLTSEER BERNSTEINER

Der Holtseer Bernsteiner ist ein fein-würziger Hartkäse, der mindestens drei Monate reift. Für Aufläufe, Gratins oder pur auf's Brot ist er ideal.

im Stück, 250 g **5,90 €**
Best.-Nr. 481 23,60 € / kg



HOLTSEER JUNG SAHNIG

Genuss für die ganze Familie durch seinen besonders milden Geschmack. Sehr beliebt mit Marmelade auf Brötchen.

im Stück, 300 g **5,90 €**
Best.-Nr. 482 19,67 € / kg



HOLTSEER JUNG WÜRZIG

Der freche Bruder des Holtseer Jung. Er zeichnet sich durch leichte Schärfe aus, die er durch Pfeffer, Paprika und Jalapeño erhält.

im Stück, 300 g **5,90 €**
Best.-Nr. 483 19,67 € / kg



HOLTSEER KNÖÖV

Der intensive Geruch ist etwas für Kenner! Mit seinem kräftig-pikanten Aroma eignet er sich besonders zum Verfeinern deftiger Speisen.

im Stück, 250 g **5,90 €**
Best.-Nr. 486 23,60 € / kg



Perfekt dazu:



Handwerkskunst
aus dem Herzen
Schleswig-
Holsteins

Holtsee

SYLTER VOLLKORNBROT

Mit diesem Brot erleben Sie ein kleines Stück Sylt - die einzigartige Nordsee-Insel mit ihrem Klima, dem frischen Wind und der goldgelben Sonne.

250 g (in Scheiben) **3,50 €**
Best.-Nr. 392 14,00 € / kg

Kurz erklärt:

Neben unseren Produkten finden Sie dieses Symbol (Abbildung rechts). Es ist das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. Alle Lebensmittel mit dieser hohen Auszeichnung werden mehrmals jährlich strengen Prüfungen durch unabhängige Labore unterzogen, um eine gleich bleibend hohe Qualität zu sichern.



BROTZEIT



HEINE SPEZIAL DELIKATESSELEBERWURST

Unsere Beste! Mittelgrobe Leberwurst mit Speck, Zwiebeln und Kräutern herzhaft zubereitet.

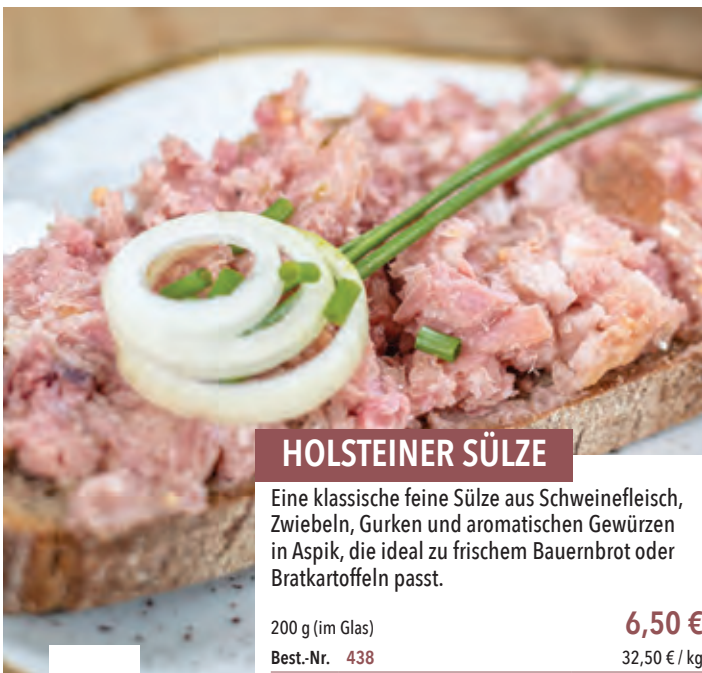
200 g (im Glas) **6,50 €**
Best.-Nr. 424 32,50 € / kg



HOLSTEINER BAUERTOPF

Aus dem Herzen Schleswig-Holsteins: Fein abgeschmeckte Streichwurst mit Schnittlauch.

200 g (im Glas) **6,50 €**
Best.-Nr. 425 32,50 € / kg



HOLSTEINER SÜLZE

Eine klassische feine Sülze aus Schweinefleisch, Zwiebeln, Gurken und aromatischen Gewürzen in Aspik, die ideal zu frischem Bauernbrot oder Bratkartoffeln passt.

200 g (im Glas) **6,50 €**
Best.-Nr. 438 32,50 € / kg



AALRAUCHMETTWURST

Sieht aus wie ein Aal, ist aber gar keiner. Die beliebte Wurstspezialität aus dem Norden erhielt ihren Namen durch das gemeinsame "Abhängen" mit den Aalen in der Räucherammer. Mit Speck pikant gewürzt, schmeckt sie besonders gut zu kräftigem Schwarzbrot.

ca. 550 g **12,90 €**
Best.-Nr. 163 23,45 € / kg



HOLSTEINER METTWURST

Unsere Mettwürste sind würzig im Geschmack und kommen aus einer Holsteiner Landschlachtereier. Perfekt für das rustikale Buffett.

Grobe (halbe) Mettwurst, ca. 450 g **9,90 €**
Best.-Nr. 165 22,00 € / kg

ERDBEER KONFITÜRE

Unser klassischer Brotaufstrich für süße Momente, aus sonnengereiften Früchten der Region hergestellt. In kleinen Mengen für Sie gekocht!



250 g **5,90 €**
Best.-Nr. 1032 23,60 €/kg

*Immer gut
im Haus:*



HOLSTEINER SAUERFLEISCH

Nah der Ostsee, in einer kleinen Landschlachtereier, wird diese typische Spezialität der Schleswig-Holsteinischen Küche zubereitet. Genießen Sie das Holsteiner Sauerfleisch, aus dem Schinken kalt zu Bratkartoffeln oder ganz einfach zu Brot und Butter.

Holsteiner Sauerfleisch, Schinken, 300 g **9,90 €**
Best.-Nr. 447 33,00 €/kg



HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN

Unsere feinen Holsteiner Katenrauchschinken bieten wir Ihnen in verschiedenen Varianten an:

Stück aus der Pape ca. 1.200 - 1.800 g **5,20 € / 100 g**
Best.-Nr. 140 52,00 €/kg

200g / Scheiben aus der Pape
2 Packungen je ca. 100g **10,90 €**
Best.-Nr. 146 54,50 €/kg

200g / Scheiben aus der Blume
2 Packungen je ca. 100g **10,50 €**
Best.-Nr. 142 52,50 €/kg



*Auch
im Paket!*
Zusammen mit 2 anderen
spannenden Konfekten.
Seite: 33

KONFEKT VOM SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Eine ausgesuchte Spezialität für Sie und Ihre Gäste. Überraschen Sie mit diesen fein geschichteten Pralinen von ausgewählten Zutaten. Saftiges Pumpernickel mit hochwertigem Schwarzwälder Schinken, Frischkäse und Toppings von Ananas und Safran, Paprika und Pistazien.

24 Stück, insgesamt 240 g 
Best.-Nr. 096

19,90 €
82,92 €/kg

BROTZEIT



Sie MÖCHTEN ETWAS *verschenken?*

WIR SIND *Ihr Experte*
FÜR DAS RICHTIGE PRÄSENT.

In unserer Präsente-Kategorie haben wir für Sie unterschiedliche Produkte aus unserem HEINE Sortiment zu verschiedenen Geschenkideen zusammengestellt. Ganz gleich, ob Sie Ihren Verwandten oder als Unternehmen Ihren Mitarbeitern oder Geschäftspartnern eine Aufmerksamkeit schenken möchten, wir finden für Sie das richtige Präsent.

Wir sind immer offen für neue, individuelle Präsentideen und setzen diese gerne mit Ihnen um, denn wir sind Ihr Experte für das richtige Präsent - sprechen Sie uns einfach an!



Wir bieten Ihnen:



PERSÖNLICHE BERATUNG

Sie erreichen uns Mo - Do von 8 - 16 Uhr und Fr von 8 - 13 Uhr unter (0 43 51) 88 31 31. Alternativ können Sie uns eine E-Mail an info@heine-delikatessen.de schreiben.



INDIVIDUELLE PRÄSENTIDEEN

Sie haben eine ganz eigene Idee wie Ihr Präsent aussehen soll? Präsente und Geschenkgutscheine können selbstverständlich auch individuell zusammengestellt werden. Bitte sprechen Sie uns einfach mit Ihrem Wunsch an.



SORGFÄLTIG VERPACKTE PRÄSENTE

Unsere Präsente werden behutsam und gewissenhaft von Hand verpackt. Die Verpackung prägt den ersten Eindruck eines Präsensts.



ADRESS- & VERSAND-SERVICE

Wir übernehmen die komplette Bearbeitung Ihrer Adressen für Paketaufkleber und Versandpapiere. Auf Wunsch legen wir jeder Sendung auch eine Grußkarte bei.



RECHNUNGSSERVICE

Sie erhalten von uns eine übersichtliche und detaillierte Rechnung mit 7 Tagen Zahlungsziel.



TRANSPORTSICHERE VERPACKUNG

Unsere jahrzehntelange Erfahrung im Versandhandel kommt Ihren Präsente zu Gute. Unsere Experten sorgen dafür, dass Ihre Präsente heil ankommen.



VERSAND PER KURIERDIENST

Der Versand erfolgt durch unsere Kurierdienste. Unsere Preise für den Versand im Inland:

DHL Standard-Versand: 6,90 €

DPD Express Next Day bis 18 Uhr: 9,90 €

DPD Express Next Day bis 12 Uhr: 15,90 €

DPD Express ohne Inseln, alle Preise inkl. MwSt.

Für Sendungen ins Ausland sprechen Sie uns bitte an und wir finden für Sie eine optimale Lösung.



LIEFERUNG AM WUNSCHTERMIN

Unsere Präsente werden termingerecht zugestellt. Nennen Sie uns einfach Ihren Wunschtermin und wir bereiten den passenden Versand für Sie vor.



SENDUNGSVERFOLGUNG

Unsere Kurierdienste bieten Ihnen eine Sendungsverfolgung, mit der Sie Ihre Präsente bequem verfolgen können.



Wissenswertes für Unternehmen:

Mitarbeitern etwas Gutes tun

Sie möchten sich bei Ihren Mitarbeitern für besondere Leistungen oder Erfolge bedanken? Ihre Kollegen leisten hervorragende Arbeit? Wie wäre es dann mit einem kleinen Präsent? Bis zu einem Warenwert von 44,00 € brutto sind alle Präsente steuer- und sozialabgabefrei (vgl. § 8 Abs. 2 Satz 9 EStG und § 3 Abs. 1 Satz 3 S vEV). Lassen Sie sich von unseren Geschenkideen inspirieren und steigern Sie die Motivation Ihrer Mitarbeiter!

Ihr Steuervorteil als Unternehmen

Im Geschäftsverkehr ist gemäß § 4 Abs. 5 Nr. 1 EStG die steuerliche Absetzbarkeit für Werbegeschenke pro Empfänger auf einen Warenwert von 35 € ohne Umsatzsteuer begrenzt. Die Übermittlungskosten (für u.a. sorgfältige, bruchsichere Verpackung und den Versand per Express-Kurierdienst) sind ebenfalls voll absetzbar. Dies wird durch Trennung der Warenkosten von den Versandkosten ermöglicht.

PRÄSENTE & PAKETE



HEINE Premium Räucherlachs



HEINE Premium Lachs gravé



Rotholz Räucherlachs



Limonenlachs natur



Faröer Räucherlachs



Sockeye Wildlachs

GOURMET LACHS-VIELFALT

Unser feinstes Lachssortiment, edel verpackt und liebevoll ausgewählt. Verschiedene Sorten Lachs in Scheiben (jeweils 150 g) im HEINE Karton. Dazu natürlich ein Glas HEINE Senf-Dillsauce.

- HEINE Premium Räucherlachs | in Scheiben 150 g
- lat. *Salmo salar*
- HEINE Premium Lachs gravé | in Scheiben 150 g
- lat. *Salmo salar*
- Rotholz Räucherlachs | in Scheiben 150 g
- lat. *Salmo salar*
- Limonenlachs natur | in Scheiben 150 g
- lat. *Salmo salar*
- Faröer Räucherlachs | in Scheiben 150 g
- lat. *Salmo salar*
- Sockeye Wildlachs | in Scheiben 150 g
- lat. *Oncorhynchus nerka*
- HEINE Senf-Dillsauce | 200 ml

6 x 150 g
inkl. HEINE Senf-Dillsauce 200 ml
Best.-Nr. 075

79,90 €

Darf nicht fehlen:





HEINE Premium Räucherlachs



HEINE Premium Lachs graved



Rotholz Räucherlachs



Limonenlachs natur

GROSSE LACHS-VIELFALT

Unsere beliebtesten Lachssorten für Sie im HEINE-Geschenkkarton zusammengestellt. 4 verschiedene exklusive Sorten Lachs von höchster Qualität mit unserer unvergleichlichen HEINE Senf-Dillsauce. Zum Verschenken, Probieren, Genießen!

- HEINE Premium Räucherlachs in Scheiben 150 g - *lat. Salmo salar*
- HEINE Premium Lachs graved in Scheiben 150 g - *lat. Salmo salar*
- Rotholz Räucherlachs | in Scheiben 150 g - *lat. Salmo salar*

- Limonenlachs natur in Scheiben 150 g - *lat. Salmo salar*
- HEINE Senf-Dillsauce | 200 ml

4 x 150 g inkl. HEINE Senf-Dillsauce 200 ml
Best.-Nr. 082

49,90 €

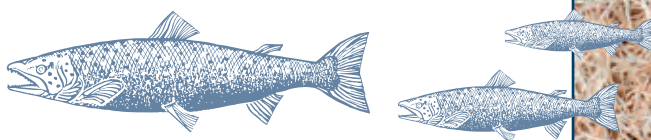
KLEINE LACHS-VIELFALT

Ihr Lachs-Trio im HEINE-Geschenkkarton: Holsteiner Premium Räucherlachs, Faröer Räucherlachs und Gravedlachs (jeweils 150 g) und ein Glas HEINE Senf-Dill-Sauce.

- HEINE Premium Räucherlachs | in Scheiben 150 g - *lat. Salmo salar*
- HEINE Premium Lachs graved | in Scheiben 150 g - *lat. Salmo salar*
- Farörer Räucherlachs | in Scheiben 150 g - *lat. Salmo salar*
- HEINE Senf-Dillsauce | 200 ml

3 x 150 g inkl. HEINE Senf-Dillsauce 200 ml
Best.-Nr. 080

39,90 €



HEINE Premium Räucherlachs



HEINE Premium Lachs graved



Faröer Räucherlachs

PRÄSENTE & PAKETE



Serviervorschlag, Platte nicht enthalten

HEINE RÄUCHERKISTE

Unsere Räucherbox beinhaltet neben den Klassikern der nordischen Fischräucherei auch Lachs in geräucherter und in gravé Form. Nur die besten Filets wurden in den Rauch gehangen und für Sie mit viel Liebe und traditionellem Handwerk gefertigt. Ein Glas unserer klassischen HEINE Senf-Dillsauce ist natürlich auch dabei. Alles gemeinsam verpackt im schmunke Holzoptik-Karton.

- Forellenfilet | ca. 70 g - *lat. Oncorhynchus mykiss*
- HEINE Premium Räucherlachs | in Scheiben 150 g
- *lat. Salmo salar*
- HEINE Premium Lachs gravé | in Scheiben 150 g
- *lat. Salmo salar*
- Schillerlocke (Dornhai) | ca. 200 g
- *lat. Squalus acanthias*
- Makrelenfilet Pfeffer | ca. 110 g
- *lat. Scomber scombrus*
- HEINE Senf-Dillsauce | 200 ml

liebevoll verpackt im Karton in Holzoptik

Best.-Nr. 955

49,90 €



Forellenfilet geräuchert



HEINE Premium Räucherlachs



HEINE Premium Lachs gravé

Neu
dabei:



Schillerlocke (Dornhai)



Makrelenfilet Pfeffer

Ausführliche Informationen und Daten zu unseren Produkten (u.a. Informationen gemäß LMIV und Fanggebiete) finden Sie auf: www.heine-deilkassen.de



HEINE Premium Räucherlachs



HEINE Premium Lachs gravad



Holtseer Jung sahinig



Holsteiner Katenrauchschinken (Blume)

HEINE PICKNICK IM CARRYBAG

Vielfalt zum Genießen! Im praktischen Einkaufskorb ist von allem etwas dabei. Unsere große Auswahl quer durch die HEINE Delikatessenwelt verpackt im original Reisethele Carrybag.

- HEINE Premium Räucherlachs | in Scheiben 150 g - lat. *Salmo salar*
- HEINE Premium Lachs gravad | in Scheiben 150 g - lat. *Salmo salar*
- Holsteiner Katenrauchschinken aus der Blume | ca. 100 g in Scheiben
- Holtseer Jung sahinig | ca. 300 g
- HEINE Spezial Delikatessleberwurst | 200 g im Glas
- Holsteiner Bauerntopf | 200 g im Glas
- HEINE Erdbeer Konfitüre | 250 g
- DunkelBunt Wattwürmer Fruchtgummi | 110 g
- HEINE Senf-Dillsauce, 200 ml
- Sylter Vollkornbrot, 250 g
- Sekt Bernard Massard | 0,75 l
- Original Carrybag von Reisethele | 1 Stück



HEINE Spezial Delikatessleberwurst



Holsteiner Bauerntopf

HEINE Picknick im Carrybag

Best.-Nr. 893

99,90 €



Sylter Vollkornbrot



Sekt Bernard Massard

PRÄSENTE & PAKETE



HEINE FRÜHSTÜCK

Das HEINE Frühstück besteht mit ausgesuchten Holsteiner Spezialitäten. Bei unserer Auswahl ist für jeden Geschmack, ob herzhaft oder lieber süß, etwas dabei:

- HEINE Premium Räucherlachs | in Scheiben 150 g - lat. *Salmo salar*
- HEINE Premium Lachs gravé | in Scheiben 150 g - lat. *Salmo salar*
- Holsteiner Katenrauchschinken aus der Blume | ca. 100 g in Scheiben
- Holtseer Jung sahnig | ca. 300 g
- HEINE Spezial Delikatessleberwurst | 200 g im Glas
- Holsteiner Bauertopf | 200 g im Glas
- HEINE Erdbeer Konfitüre | 250 g
- HEINE Senf-Dillsauce | 200 ml

liebevoll verpackt im HEINE Geschenkkarton

Best.-Nr. 965

56,90 €

Auch dabei:



HEINE Premium Räucherlachs



HEINE Premium Lachs gravé



Holsteiner Katenrauchschinken (Blume)



Holtseer Jung sahnig



HEINE Spezial Delikatessleberwurst



Holsteiner Bauertopf



HOLSTEINER KÜSTENGRUSS

Das Beste aus Schleswig-Holstein und ideal für ein typisch nordisches Frühstück:

- HEINE Premium Räucherlachs in Scheiben 150 g - *lat. Salmo salar*
- HEINE Premium Räucherlachs
- HEINE Spezial Delikatessleberwurst | 200 g im Glas
- Holsteiner Bauerntopf | 200 g im Glas
- HEINE Senf-Dillsauce | 200 ml



HEINE Premium Räucherlachs



Holsteiner Katenrauchsinken (Blume)



HEINE Spezial Delikatessleberwurst



Holsteiner Bauerntopf



liebevoll verpackt im HEINE Geschenkkarton
Best.-Nr. 898

34,90 €



HEINE KLASSISCH

Drei Dinge braucht der Feinschmecker:

- HEINE Premium Räucherlachs in Scheiben 500 g - *lat. Salmo salar*
- Sekt Bernard Massard | 0,75 l
- HEINE Senf-Dillsauce | 200 ml

liebevoll verpackt im HEINE Geschenkkarton
Best.-Nr. 971

49,90 €



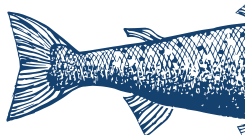
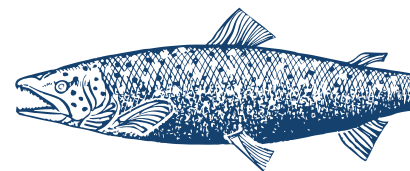
HEINE Premium Räucherlachs



Sekt Bernard Massard



HEINE Senf-Dillsauce



PRÄSENTE & PAKETE

Keep
it simple!

Einfach immer gut:
Lachs & Sauce



LACHS UND SAUCE IN DER HEINE HOLZKISTE

In unserer **HEINE Holz**kiste werden seit über 50 Jahren Spezialitäten aus Eckernförde in die ganze Welt verschickt. Folgende Lachse von höchster Qualität stehen Ihnen zur Auswahl:

BIO Räucherlachs mit HEINE Senf-Dillsauce

- lat. *Salmo salar* | 500 g in Scheiben
liebevoll verpackt in der HEINE Holzkiste
Best.-Nr. 989

69,90 €

Sockeye Wildlachs mit HEINE Senf-Dillsauce

- lat. *Salmo salar* | 500 g in Scheiben
liebevoll verpackt in der HEINE Holzkiste
Best.-Nr. 991

54,50 €



LACHS UND SAUCE IM HEINE GESCHENKKARTON

Hochwertig mit Liebe verpackt! Das sieht man dem **HEINE Geschenkkarton** an, was ihn zu einem unserer beliebtesten Präsente macht. Folgende Lachse von höchster Qualität stehen Ihnen zur Auswahl:

HEINE Premium Räucherlachs mit HEINE Senf-Dillsauce

- lat. *Salmo salar* | 900 g in Scheiben
liebevoll verpackt im HEINE Geschenkkarton
Best.-Nr. 986

64,90 €

HEINE Premium Räucherlachs mit HEINE Senf-Dillsauce

- lat. *Salmo salar* | 500 g in Scheiben
liebevoll verpackt im HEINE Geschenkkarton
Best.-Nr. 975

39,90 €

HEINE Premium Gravedlachs mit HEINE Senf-Dillsauce

- lat. *Salmo salar* | 500 g in Scheiben
liebevoll verpackt in der HEINE Holzkiste
Best.-Nr. 972

39,90 €



Servierorschlag, Platte nicht enthalten

STREMELKISTE

Drei Stremelvariationen zusammen in einem Präsent, liebevoll verpackt im HEINE Geschenkkarton.

- Stremellachs Pfeffer - *lat. Salmo salar* | ca. 150g
- Stremellachs Natur - *lat. Salmo salar* | ca. 150g
- Stremellachs Kräuter - *lat. Salmo salar* | ca. 150g

liebevoll verpackt im HEINE Geschenkkarton
Best.-Nr. 951

36,90 €



Servierorschlag

ETAGERE MIT RÄUCHERLACHS-KONFEKT

Unsere Etageren aus emailliertem Metall im klassischen schwarz-weißem HEINE-Design eignen sich ideal zum Anbieten unserer leckeren Räucherlachshappen. Das Räucherlachs-Konfekt zeichnet sich durch herzhaftes Pumpernickel, hochwertigen schottischen Räucherlachs und cremigen Frischkäse aus. Dieses Paket enthält:

- Räucherlachs-Konfekt | 240 g
- HEINE Etageren aus emailliertem Metall | 1 Stück

Etageren mit Räucherlachs-Konfekt ❄️

Best.-Nr. 949

32,90 €



NEU

1

2

3

KONFEKTVARIATIONEN

Probieren Sie sich durch die raffinierten und exklusiven Pralinen, welche mit viel Liebe zum Detail auf fantastisch saftigem Pumpernickel geschichtet sind. Die kleinen Leckerbissen stehen in Geschmack und Qualität ihrem optisch perfekten Äußeren in Nichts nach. Einfach geniale Appetithappen!

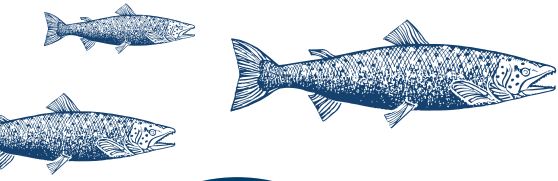
- Eckernförder Fischbuffet | 3 Sorten, insg. 24 Stück | insg. 240 g (Abbildung 1)
- Konfekt Schwarzwälder Schinken | 3 Sorten, insg. 24 Stück | insg. 240 g (Abbildung 2)
- Räucherlachs-Konfekt | 3 Sorten, insg. 24 Stück | insg. 240 g (Abbildung 3)

720 g / (3 x 240 g) Konfekt ❄️

Best.-Nr. 988 (drei Abbildungen oben)

56,90 €

PRÄSENTE & PAKETE



HEINE Labskaus



Holsteiner Erbsentopf



Holsteiner Linsenterrine



Servietten Blue Fish



Mütze Anker



SMUTJES LIEBLINGE

Unser Geschenkset SMUTJES LIEBLINGE liebevoll verpackt im edlen Geschenkkarton in Holzoptik:

- Holsteiner Linsenterrine | 400 ml
- Holsteiner Erbsentopf | 400 ml
- HEINE Labskaus | 550 ml
- Servietten Blue Fish | 20 Stück
- Mütze Anker | 1 Stück

Geschenkkarton in Holzoptik

Best.-Nr. 998

29,90 €

Ausführliche Informationen und Daten zu unseren Produkten (u.a. Informationen gemäß LMIV und Fanggebiete) finden Sie auf: www.heine-delfkassen.de

PICKNICK AM DEICH

Unser Geschenkset PICKNICK AM DEICH liebevoll verpackt im HEINE Geschenkkarton:

- Holsteiner Katenrauchschinken aus der Blume | geschnitten, 150 g
- Holtseer Tilsiter | 300 g
- HEINE Spezial Delikatessleberwurst | 200 g
- Servietten Blue Fish | 20 Stück
- DunkelBunt Wattwürmer | 110 g
- Sylter Vollkornbrot | 500 g

Geschenkkarton

Best.-Nr. 995

24,90 €



Holsteiner Katenrauchschinken



Holtseer Tilsiter



HEINE Spezial Delikatessleberwurst



Sylter Vollkornbrot



Servietten Blue Fish



DunkelBunt Wattwürmer

Unsere Lieblinge



MÜTZE ANKER

Perfekt für Fischköpfe: Mütze mit Anker-Motiv
Best.-Nr. 1073

8,90 €



SERVIETTEN

Stilvoll die Kiemen putzen: Servietten „Shoal of Blue Fish“, 20 Stück / 33 x 33cm / 3-lagig
Best.-Nr. 1071

3,90 €



WATTWÜRMER

Lecker fruchtige Würmchen zum wegsnacken.
Damit kriegen wir Sie garantiert geangelt!
Best.-Nr. 417

2,90 €

Wir sind Heine



Daniela Laubach
Kundenbetreuung



Petra Besler-Thede
Kundenbetreuung



Melanie Groth
Kundenbetreuung



Silke Heinicke
Grafik



Petra Staehler
Logistik



Jutta Fenske
Versand



Kristina Rothe
Versand



Martina Depka
Versand



Kiana Joy Brod
Auszubildende



Hendrik Heinicke
Geschäftsführung



Kervin Groth
Geschäftsführung



DE-ÖKO-009

IMPRESSUM

Herausgeber: HEINE Delikatessen GmbH & Co. KG, Sauerstraße 17, 24340 Eckernförde, vertreten durch die Geschäftsführung Hendrik Heinicke und Kervin Groth
Telefon: 0 43 51 / 88 31 31, Fax: 0 43 51 / 88 31 33
www.heine-delikatessen.de
Fotos: HEINE Delikatessen GmbH & Co. KG, Licht und Feder Marco Knopp, Adobe Stock, Neue Nottorf Räucherfisch GmbH & Co. KG
Illustration Titel: Carl Lambertz

Alle Produktabbildungen in diesem Katalog sind Serviervorschläge. Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das tatsächliche Produkt kann abweichen.

Design und Realisierung: HEINE Delikatessen GmbH & Co. KG
Druck: nndruck GmbH

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) sowie weitere Informationen und Daten zu unseren Produkten (u.a. LMIV und Fanggebiete) finden Sie auf: www.heine-delikatessen.de

geschickt... ...genießen

MIT HEINE DELIKATESSEN



HEINE GUTSCHEINE

Verschenken Sie einen exklusiven HEINE Gutschein als Geschenkkarte (siehe Abbildung ohne Sekt und Kiste) für unsere Delikatessen über den genannten Betrag oder vereinbaren Sie einen individuellen Betrag am Telefon: 04351 / 88 31 31

HEINE Gutschein S
Best.-Nr. 2900

25,00 €

HEINE Gutschein L
Best.-Nr. 2901

50,00 €

HEINE Gutschein M
Best.-Nr. 2998

35,00 €

HEINE Gutschein XL
Best.-Nr. 2994

100,00 €


HEINE
DELIKATESSEN