frischfalt
neurauter*
frisch
seit 1969
neurauter*
frisch

Premium ist bei uns Standard

Fisch ist bewusste, gesunde Ernährung in Reinkultur. Er liefert hochwertiges Eiweiß, ist leicht, bekömmlich, fettarm und prall gefüllt mit Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen.

Küchenprofis schätzen ihn wegen seinem natürlichen Artenreichtum, seiner geschmacklichen Vielfalt und den unzähligen kreativen Möglichkeiten der Zubereitung. Vom bunten Vorspeisenbuffet über die edle Hauptspeise bis hin zum knusprigen Fingerfood: Die Tafel Neptuns ist reich gedeckt und Fisch als Gaumenfreude in aller Munde.

Zunehmend herausfordernd geworden ist der Einkauf von qualitativ gutem, frischem Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht. Wir kennen unsere Lieferanten und Züchter persönlich und sind mit ihnen ständig in direktem Kontakt. So können wir Ihnen eine gleichbleibende Qualität garantieren.

Als Produktverantwortlicher für die Auswahl und den Einkauf von Fischen und Meeresfrüchten bei neurauter frisch* kann ich Ihnen versichern, dass wir in Österreich Vorreiter sind bei Qualität und Frische, beim Umfang unseres Fischsortiments und beim Service für unsere Kunden.

Darauf können Sie vertrauen:

* Herausragende Qualität
* Nachhaltigkeit bei Zucht, Fang und Verarbeitung
* Unterstützung von regionalen und klein strukturierten Betrieben
* Absolute Frische dank Direktbezug und modernster Kühllogistik
* Schnelle Lieferung

Dafür stehen wir! Wir wollen und leben Produktwahrheit. Gerade beim Fisch. Weil wir ihn lieben, in seiner ganzen bunten Vielfalt. Wir liefern ausschließlich Premium-Qualität und das schätzen unsere Kunden.

Ihr Hansi Gratzei

Neurauter frisch* und der Fisch: eine Tradition, eine Leidenschaft, ein Teil der Firmen-DNA.

Beim Einkauf von Fisch und Meeresfrüchten sorgt Hansi Gratzei für die Einhaltung der hohen Qualitätsstandards. Dabei hilft ihm seine langjährige Erfahrung als Küchenchef und eine große Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und Genuss.

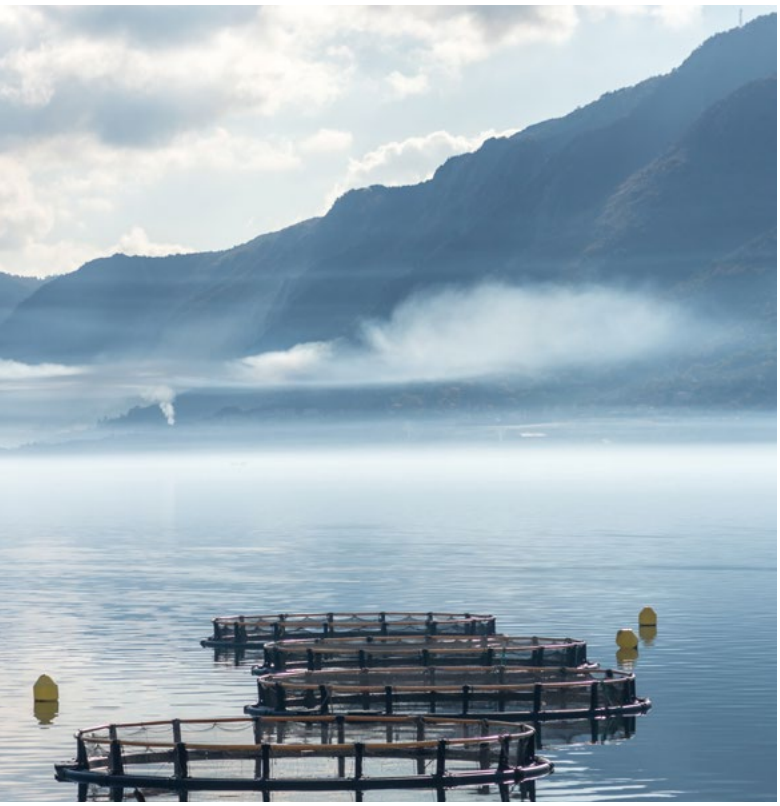
Fisch ist nicht gleich Fisch

Wildfang oder Aquakultur? Beides.

Wildfang ist die Königsdisziplin in der Fischerei, unbestritten. In seinem natürlichen Habitat aufgewachsen, ist Fisch aus artgerechtem und nachhaltigem Wildfang immer ein wunderbares Geschmackserlebnis.

Doch hat auch die Aquakultur – gerade im Süßwasserbereich – eine jahrtausendelange Tradition. Sie schafft optimierte und artgerechte Lebensbedingungen, die an Biologie und natürliches Verhalten der ausgewählten Art angepasst sind. Relativ jung ist die Marikultur, also die „salzige" Variante der Aquakultur. Diese „Farmen im Meer" sichern nicht nur höchste Produktqualität, sondern auch den weltweiten Schutz der Meere und die dringend nötige Bestandserhaltung vieler Meerestiere.

Bei Neurauter frisch* kommt ein überwiegender Teil des Sortiments aus Wildfang und unsere nach höchsten Standards zertifizierten Partner in der Fischzucht liefern ausschließlich Premium-Ware. Kurz: das Beste aus beiden Welten der Fisch-Vielfalt.



Nachhaltigkeit: Kontrolle ist besser

Als Premium-Anbieter respektieren wir alle Maßnahmen und Maßstäbe, die zum Schutz der Meere ergriffen werden. Wir achten streng auf international gültige Nachhaltigkeitslabels und Umweltsiegel. Das erwarten wir auch von unseren Lieferanten und Partnern in der Fischerei, in der Zucht und im Handel.

Code of Conduct for Responsible Fisheries
Verhaltenskodex der Welternährungsorganisation. Enthält über 200 Grundsätze für eine umweltschonende Nutzung der Meeresressourcen, den Einsatz ökologisch vertretbarer Fang- und Zuchtmethoden sowie zur Sicherung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit.

Friend Of The Sea – Sustainable Seafood
Eine unabhängige, gemeinnützige Organisation. Zertifiziert nachhaltige Produkte aus Fischerei und Aquakultur. Viele der FOS-zertifizierten Fischereien sind Kleinbetriebe und keine industriellen Fischereien.

MSC – Marine Stewardship Council
Zertifiziert nachhaltige Fischereien. Für die Vergabe werden als Kriterien der Zustand der Fischbestände, die Auswirkungen der Fischerei auf die maritime Umwelt und das Managementsystem der Fischerei herangezogen.

ASC – Aquaculture Stewardship Council
Kennzeichnet Fische aus nachhaltig geführten Zuchtbetrieben. Mehr als ein Drittel der Fische und Meeresfrüchte, die weltweit verspeist werden, stammen bereits aus Fischfarmen.

Regionalität: Gutes schwimmt so nah

Unsere Süßwasserfische beziehen wir von heimischen Züchtern und aus heimischen Gewässern. Unsere langjährigen Partner in Tirol, Ober- und Niederösterreich liefern mit ihren hervorragenden Produkten ein Stück Heimat: geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich.

Wir denken Regionalität aber auch über den Tellerrand, unsere Landesgrenzen, hinaus. Unsere Partner stehen mit ihren Fischereien, Zucht- und Verarbeitungsbetrieben in ihren jeweiligen Ländern für den Erhalt traditionellen Handwerks, sichern Arbeitsplätze und versorgen ihre Regionen mit bester Lebensmittelqualität. Wir sind stolz, wesentliche Säulen ihrer Kultur und Heimat auch bei uns anbieten zu können.

Ein Meer an Möglichkeiten. Wir fischen das Beste für Sie raus.

Fisch und Seafood sind die größte Herausforderung, wenn es um Frische und Qualität geht. Deshalb sind unsere Produzenten und Lieferanten handverlesen, nur Top-Partner schaffen es ins Programm. Viele von ihnen kennen wir seit vielen Jahren. Uns verbinden neben der geschäftlichen Beziehung auch lange Freundschaften. Gemeinsam haben wir Qualitätsstandards definiert, uns gegenseitig besucht, auf die Finger geschaut, gelernt, weiterentwickelt,... Die verlässlichen Partnerschaften und unsere hohen Ansprüche haben ein tiefes Kundenvertrauen geschaffen. Dieses wollen wir jeden Tag aufs Neue rechtfertigen.

Machen Sie sich auf den folgenden Seiten selbst ein Bild von unseren Premiumpartnern:

* Gut Dornau
* Frischgenuss Steixner
* Schottischer Lachs Label Rouge
* Seefisch aus der Bretagne
* Austern von Cultimer
* Crystal Cuisine

Das malerische Anwesen Gut Dornau in Leobersdorf, 30 Kilometer südlich von Wien, ist die erste Adresse für herausragende Qualität bei Süßwasserfischen – für Österreichs Spitzenköche genauso wie für neurauter frisch*.

Aus Tradition gut: Gut Dornau

Der Zucht- und Verarbeitungsbetrieb von Graf Ferdinand Trauttmansdorff setzt aus langer Familientradition auf Teichwirtschaft. Erstmals 1630 urkundlich erwähnt, umfasst sie heute 70 Hektar Wasserfläche mit Zucht- und Aufzuchtteichen zwischen 3.000 Quadratmetern und 25 Hektar. Weiters eine großzügige Hälteranlage mit 21 Erdteichen und 16 Betonbecken zum Auswässern der Fische.

Natürlich im Gleichgewicht

Der Fluss Triesting versorgt die Teiche mit sauberem Wasser. In diesem tummeln sich Friedfische wie Karpfen, Amur, Stör und Schleien, die von Raubfischen wie Wels, Hecht und Zander in Bewegung gehalten werden.

„Wenn ein natürliches Gleichgewicht herrscht und der Lebensraum nicht überbevölkert ist, bleiben die Fische gesünder.

Und ich kann sagen: Meine Fische sind extrem gesund“, versichert der Fischzüchter. Was an Futter nicht aus dem Teich selber kommt, gibt Trauttmansdorff aus der eigenen Landwirtschaft zu: „So habe ich eine sehr gute Kontrolle über den gesamten Kreislauf.“

Die gesamte Familie Trauttmansdorff pflegt die Tradition der Fischzucht.

Forelle trifft Saibling

In der Forellenzucht werden Forelle, Saibling, Bachforelle, Seesaibling und Lachsforelle mit reinstem Quellwasser aufgezogen und mit dem Kescher gefangen.

- Fische von Gut Dornau im neurauter-frisch*-Sortiment: Huchen, Karpfen, Lachsforelle, Seesaibling, Stör, Waller, Wels rot
- Täglich frisch gefangen, geschlachtet
- Nach Kundenwünschen zubereitet
- Ausgeklügelte Kühllogistik garantiert absolute Frische
- Schnellstmögliche Lieferung

Die Liebe zum Produkt und reinstes Quellwasser formen eine besondere Spezialität.

frischgenuss
besonders. wertvoll. natürlich

Premiumqualität aus Tirol: der Kwell-Saibling

„Wir wollen kein schnelles Lebensmittel erzeugen, sondern ein Genussmittel!“

Dieses Motto prägt das Tun und Handeln von Anton Steixner, der in seinem Familienbetrieb in Mutters hoch über Innsbruck eine „Qualität Tirol“-Delikatesse züchtet: den Tiroler Kwell-Saibling. Partner der ersten Stunde für die Vermarktung ist neurauter frisch*. Hansi Gratzei hat sich intensiv in die Entwicklung dieses Premium-Produkts eingebracht. Dieser Fisch wird vom Ei bis zum speisefertigen Fisch auf Steixners Schöberlhof gezüchtet.

Artgerechte Aufzucht

Im Namen Kwell-Saibling steckt, wodurch sich der Saibling auszeichnet. Die Wellen des klaren Quell- und Gebirgswassers dienen als Lebensraum, die Teiche als Wellnessanlagen für die Tiere. Durch das kühle Wasser und die schonende Haltung benötigen die Kwell-Saiblinge in Tirol circa 3 Jahre, bis sie sich vom Ei zu speisefähigen Fischen entwickeln.

Einzigartig: der Bergseesaibling

Bis zu drei Kilogramm wiegt der Bergseesaibling aus eigener Zucht und ist so hervorragend für die Gastronomie geeignet. Durch die unvergleichbare Fleischqualität ist dieser spezielle Tiroler Fisch besonders beliebt und sehr gefragt.

Anton Steixner (rechts) und Peter Neurauter sind stolz auf den gemeinsamen Zuchterfolg.

- Fische von frischgenuss im neurauter-frisch*-Sortiment: Kwellsaibling, Bergseesaibling
- Naturnah angelegte Teiche
- Geringe Besatzdichte
- Artgerechte Haltung
- Bedarfsgerechte Fütterung
- Gentechnikfreie Futtermittel
- Verzicht auf künstlichen Sauerstoffeintrag (für Fische stressfrei, umweltschonend)

Ca. 100.000 Liter Trinkwasser fließen pro Stunde durch die Teiche, das bedeutet, jede Stunde wird das gesamte Wasser in den Becken komplett erneuert.

Doppelt ausgezeichnet: Kompromisslose Qualität mit garantierter Herkunft.

Schottischer Lachs "Label Rouge"

Der klare, kalte Atlantik vor der Küste Schottlands ist das ideale Habitat für Lachse, die durch ihre beispielgebende Qualität und ihren herausragenden Geschmack Gourmets

in aller Welt erfreuen. Die Lachsfarmer richten sich dabei nach den strengen Kriterien des Gütesiegels Label Rouge, das dem Schottischen Lachs 1992 als erstem Fisch und als erstem nicht-französischen Produkt überhaupt verliehen wurde.

Nur das Beste zählt

Das französische Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei zeichnet mit dem amtlichen Gütesiegel Label Rouge ausschließlich Produkte aus, die sich nachweislich durch perfekte Qualität in ernährungswissenschaftlicher, hygienischer und insbesondere geschmacklicher Hinsicht von gängigen Vergleichsprodukten abheben.

Die Kontrollen sind legendär streng und die Auszeichnung somit eine wohlverdiente Bestätigung für die schottischen Züchter und ihre wegweisende Pionierarbeit.

Da komm ich her

Darüber hinaus führt schottischer Lachs das europäische P.G.I.-Siegel (Protected Geographical Indication) bzw. – auf Deutsch – das g.g.A.-Siegel (geschützte geografische Angabe). Dieses Prädikat ist traditionellen regionalen Spezialitäten vorbehalten, die einen starken Bezug zu ihrer geografischen Herkunft aufweisen.

- Schottischer Lachs im neurauter-frisch*-Sortiment
- Ausgezeichnet mit Label Rouge
- Ausgezeichnet mit P.G.I. (Protected Geographical Indication)
- Der schottische Lachs erreicht diese Auszeichnungen durch:
  - Tier- und umweltfreundliche Zucht
  - Ausgewogene Fütterung ausschließlich mit pflanzlichen und Meeresprodukten, Mineralien, Vitaminen und Carotinoiden
  - Begrenzung des Fettanteils
  - Lückenlose Rückverfolgbarkeit von der Geburt bis auf den Teller
  - Unabhängige amtliche Kontrollen
  - Regelmäßige Qualitäts- und Geschmacksprüfungen durch Verbraucher-Panels

Traditionelles Fischer-Handwerk schafft Premiumqualität.
Die Bretagne ist die führende Region Frankreichs im
Fang von Seefisch, Schalen- und Krustentieren.

Seefisch aus der Bretagne

Das kalte Wasser des Atlantiks und besonders die stark ausgeprägten Gezeiten an der Nordküste Frankreichs begünstigen die Qualität des Fisches und schaffen ideale Bedingungen.

Ausgesuchte Partner vor Ort

Ihr Handwerk verrichten ausschließlich Tagesfischer auf Booten mit ein bis zwei Mann.

Sie garantieren artgerechten Fang mit kleinen Netzen, selektieren selbst und nehmen – im Gegensatz zu vielfach üblicher Praxis – auch den Beifang mit.

Allein das zeigt schon die Nachhaltigkeit und ethische Verantwortung, mit der Frankreichs Fischereien ihrer Arbeit nachgehen. Nach der Anlandung wird der Fisch bei unserem langjährigen Partner Gallen zügig verarbeitet und sofort verschickt. So können wir unseren Kunden Premiumqualität, absolute Frische dank perfekter Logistik und hervorragenden Geschmack liefern.

- Fische aus der Bretagne im neurauter-frisch*-Sortiment: Dorade, Barbe, Butt, Knurrhahn, Schellfisch, Seeteufel, Seehecht, Seezunge, Steinbutt, u.v.m.
- Wildfang mit kleinen Booten
- Nachhaltige Fischerei
- Arbeitsplätze für klein strukturierte Betriebe
- Direkter Einkauf vor Ort

Lernen von den Besten

Die Bretagne blickt auf eine lange Tradition im Fischfang und in der Fischverarbeitung zurück. Deshalb lassen wir unsere Mitarbeiter regelmäßig von den Besten ihres Faches lernen. Fabian Auer, zuständig für die Fischverarbeitung bei neurauter frisch*, hat von den Profis unserer Partnerbetriebe zwei Wochen lang vor Ort in der Bretagne gelernt.

Exklusiv: Die besten Austern und Muscheln
aus der Bretagne und der Normandie.

CULTIMER FRANCE

Austern von CultiMer, France

Nur bei neurauter frisch*!

Es ist eine einzigartige Kooperation und Drehscheibe: 25 französische Austernzucht-Betriebe aus der Bretagne und der Normandie haben sich zur Erzeugerorganisation CultiMer, France, zusammengeschlossen. Sie bündeln damit 50 Jahre Erfahrung und Tradition, aus der erlesenste Qualität hervorgeht. Ebenso einzigartig ist die Partnerschaft mit neurauter frisch*: Als einziger Anbieter in Österreich hat der Tiroler Frische-Händler die qualitativ richtungsweisenden Produkte von CultiMer im Sortiment.

Für höchste Ansprüche

Die Züchter nutzen die Synergien der gemeinsamen Vertriebsschiene und können sich auf ihre Kernkompetenz konzentrieren. Absolute Frische und ein unvergleichlicher Geschmack.

Ständige Weiterentwicklung in Zucht, Ernte und Logistik bei gleichzeitiger Wahrung von Tradition und Nachhaltigkeit sind die Leitmotive.

Aus führenden Zuchtregionen

In Frankreichs führenden Regionen für die Muschelproduktion – in der Bucht von Saint Brieuc und an der Westküste der Normandie sowie an der bretonischen Atlantikküste – kultiviert CultiMer feine Austern und Bouchot-Miesmuscheln.

- Meeresfrüchte von CultiMer im neurauter-frisch*-Sortiment: Austern, Bretonischer Hummer, Bouchot-Muschel, Jakobsmuschel, Schwertmuschel, Taschenkrebs, Venusmuschel
- Kooperation von 25 französischen Austernzuchtbetrieben aus der Bretagne und der Normandie
- Richtungsweisende Qualität
- Extensive Aufzucht
- Transparenz von der Zucht bis zur Anlieferung

Das neurauter-frisch*-Eigenlabel steht
für Genusskultur mit ethischem Anspruch.

Crystal Cuisine Seafood aus Vietnam

Mit Crystal Cuisine hat neurauter frisch* ein Label für Seafood aus eigener Aufzucht geschaffen. Diese Eigenmarke ist ein Frische- und Qualitätsversprechen. Wir beziehen zum Beispiel die Crystal Cuisine-Garnelen direkt vom ausgesuchten Garnelenbauern in Vietnam und haben maßgeblichen Einfluss auf die garantiert extensive Aufzucht und die Transport-Logistik.

Unsere Eigenmarke ist ein Frische- und Qualitätsversprechen.

Artgerechte Haltung

Die Tiere wachsen in vietnamesischen Mangrovenwäldern auf und dürfen sich ihr Futter selbst suchen. Dadurch brauchen Mangrovengarnelen zwar ca. doppelt so lang zum Wachsen – bis zu einem Jahr –, doch sind das Fleisch und der Geschmack unvergleichlich besser. Bei den Crystal Cuisine-Garnelen kommen keine Antibiotika zum Einsatz und die Haltung ist artgerecht. „Exoten" aus dem Indischen Ozean wie Papageifisch, Red Snapper, Schwertfisch oder Barramundi bereichern das Crystal Cuisine-Sortiment.

Qualitäts-Partnerschaft

Hansi Gratzei, unser Produktverantwortlicher für Fisch und Meeresfrüchte, hat sich selbst bereits mehrmals vor Ort überzeugt: „Es gibt leider gerade bei der Zucht dieser Delikatesse viele schwarze Schafe. Deshalb setzen wir auf unseren ehrlichen und verlässlichen Partner, mit dem uns gemeinsame Werte und Ansprüche verbinden. Das Crystal Cuisine-Sortiment glänzt durch herausragende Qualität und Transparenz im gesamten Herstellungs- und Lieferprozess."

Daniel Zangerle und Hansi Gratzei (rechts im Bild) zu Besuch in Vietnam.

- Das Crystal Cuisine-Sortiment in Premium-Qualität: Mangroven-Garnelen, Black-Tiger-Shrimps, Riesengarnelen, White-Tiger-Garnelen, King Snapper, Rote Meerbarbe, Butterfisch, Barramundi, Zackenbarsch, Red Snapper, Papageifisch, Pangasius, Tilapia
- Crystal Cuisine Produkte werden nach unseren strengen Vorgaben gezüchtet:
  - garantiert extensive Zucht
  - kein Antibiotika
  - artgerechte Haltung
- Schnelle, direkte, frische Anlieferung ohne Zwischenhändler

Island

Rotbarsch
Seesaibling
Steinbeißer

Schottland

Europäischer Hummer

Schottischer Lachs "Label Rouge"
Seeteufel

Schweden

Zander

Kroatien

Dorade Royal
Loup de Mer

Frankreich

Bretagne, Normandie

CultiMer

Austern
Bretonischer Hummer
Bouchot-Muschel
Jakobsmuschel
Schwertmuschel
Taschenkrebs
Venusmuschel

Gallen

Blauhai
Bonito
Degenfisch
Dorade Grise
Dorade Royal
Drachenkopf
Franzosendorsch
Glattbutt
Knurrhahn
Makrele
Meeräsche
Merlan
Loup de Mer
Lengfisch
Meerbarbe
Meerbrasse
Nagelrochen
Sardine
Schellfisch
Seeteufel
Seehecht
Seezunge
Steinbutt
St. Pierre

Spanien

Adlerfisch
Steinbutt (Zucht)

Griechenland

Dorade Royal
Loup de Mer

Italien

R. Busanel & F.LI S.R.L.

Pulpo
Schwertmuschel
Venusmuschel

Forelle
Sardelle

Österreich

Gut Dornau

Huchen
Karpfen
Lachsforelle
Seesaibling
Stör
Waller
Roter Wels

Frischgenuss Steixner

Kwell-Saibling
Bergseesaibling

Eisvogel

Bachforelle
Seeforelle

Norwegen

Jakobsmuschel
Kaisergranat
Königskrabbe

Kabeljau
Lachs
Schwarzer Heilbutt
Seeteufel
Skrei

Dänemark

K.S. Fisk A/S

Miesmuschel

Kabeljau
Ostsee-Wildlachs
Schwarzer Heilbutt
Seehecht
Steinbutt
Weißer Heilbutt

Kanada/USA

Kanadischer Hummer
Kammmuschel

Alaska-Seelachs
Black Cod

Indischer Ozean

Sri Lanka, Vietnam

Crystal Cuisine

Black-Tiger-Garnele
Mangrovengarnele
Shrimps

Barramundi
Buttermakrele
Gelbflossenthunfisch
Papageifisch
Rotbarbe
Red Snapper
Schwertfisch
Zackenbarsch

Die Herkunft unseres Fisch-Sortiments

Das Seefisch-Sortiment von Neurauter frisch* stammt zum größten Teil aus dem Fanggebiet FAO 27, also dem Nordostatlantik, ca. zwischen Norwegen und Spanien. Aus dem Mittelmeer holen unsere Fischer Schätze wie den Loup de Mer oder die Dorade Royal. Sämtliche Süßwasserfische liefern ausgesuchte Züchter in Österreich. Diese Auswahl unserer Partner garantiert möglichst kurze Transportwege und damit denkbar frische Ware. Und auch bei der Reise von besonderen Spezialitäten über den großen Teich gilt: Minimale Lieferzeiten, maximale Frische.

Gestern im Meer, heute bei Ihnen

Stellen Sie sich vor: Der – sagen wir – Loup de Mer, den Sie bei uns vorbestellt haben, schwimmt gestern noch vergnügt vor der bretonischen Atlantikküste. Und bald darauf überreicht Ihnen der freundliche Fahrer von neurauter frisch* genau diese Spezialität in der innovativen Frischebox. Sie können sofort mit der Zubereitung beginnen und Ihre Gästen mit einem tagesfrischen Wolfsbarsch begeistern. Klingt gut?

Unsere Warenlogistik ist eine der fortschrittlichsten am Markt – von der Bestellung über die Kommissionierung und Qualitätskontrolle bis zur pünktlichen Anlieferung. Denn guten Fisch im Sortiment zu haben, ist eine Sache. Den guten Fisch auch gut – und vor allem schnell – zum Kunden zu bringen, eine andere.

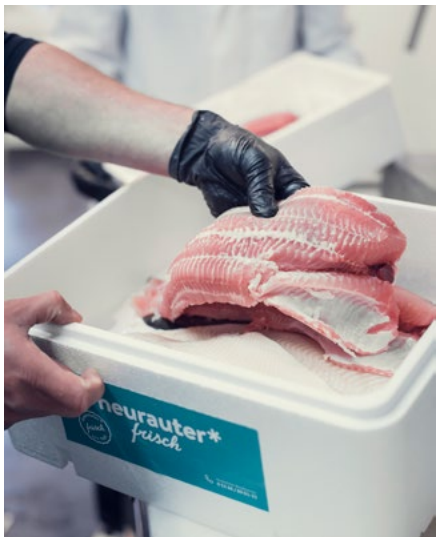
Wir sind sehr anspruchsvoll. Für Sie!

- Bestens geschulter Außendienst und Telefonverkauf – unkomplizierter und kompetenter Bestellvorgang
- Fang, Fischauktion vor Ort, Verarbeitung und Lieferung von Partnern vor Ort am selben Tag
- Keine Zwischenhändler
- Anlieferung bei neurauter frisch* drei Mal pro Woche (Montag, Mittwoch, Freitag)
- Rasches Verarbeiten
- Umpacken, Neukalibrierung und Neuvereisung der gelieferten Ware
- Frischebox, die kein Umpacken beim Kunden mehr notwendig macht
- Kommissionierung und Auslieferung an die Kunden immer am Anlieferungstag
- Kühlkette wird nie unterbrochen

Die Neurauter Frischebox

Mit dem innovativen Verpackungskonzept für frischen Fisch revolutioniert neurauter frisch* einmal mehr die Branche. Die Frischebox aus Styropor mit Zwischenboden gibt's exklusiv nur bei uns. Sie bietet entscheidende Vorteile:

- Schmelzwasser des Eises rinnt durch den Zwischenboden ab, der Fisch liegt nicht im Wasser
- Kein Umpacken mehr beim Kunden nötig
- Beste Isolationsleistung
- Längere Haltbarkeit, länger frisch
- Eigene Zelle gemäß Lebensmittelvorschriften
- Keine Geruchsentwicklung und Kontamination durch hermetische Versiegelung
- Größe der Box ist der gelieferten Menge angepasst – 3, 5 oder 10 Kilogramm



„Der Fisch ist ab dem Fang innerhalb von maximal zwei Tagen beim Kunden. In den meisten Fällen noch schneller. Das verstehen wir unter frisch."

Hansi Gratzei, Produktverantwortlicher

Weil drin ist, was drauf steht

„Der Fisch wird vor dem Umpacken bei uns noch einmal gewogen und bei Bedarf auch verarbeitet. Übliche Gewichtsverluste von zwei bis sechs Prozent werden bei uns ausgeglichen. Auf genaue Kalibrierung in unserem Hause legen wir Wert. Was auf der Gewichtsangabe draufsteht, ist auch an Fisch drin. Versprochen."

Fabian Auer
Fischverarbeitung und Qualitätssicherung.
Er ist unser bester Mann für die Fisch!

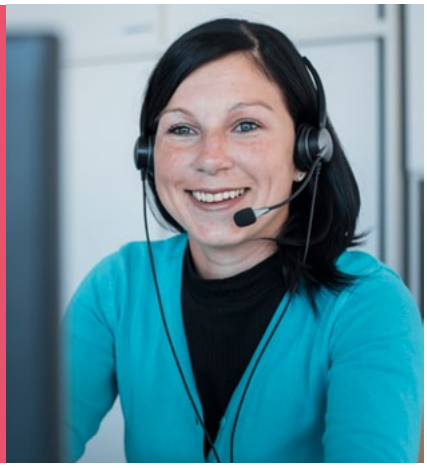
FRISCH INFORMIERT – EINFACH BESTELLT

* **neurauter-frisch.at/aktuelle-angebote**
  Preisliste für aktuell lieferbare Fische und Meeresfrüchte und Wochenangebote

* **Newsletter:** Jeden Donnerstag in Ihrem e-mail Postfach.
  Anmeldung auf neurauter-frisch.at oder unter +43 5266/8901-33

* **Bestellungen:**
  Per Telefon **+43 5266/8901-33** Montag – Freitag von 8.00 – 17.00 Uhr.
  Gerne rufen wir Sie regelmäßig an, informieren Sie und nehmen Ihre Bestellung entgegen.

  Per Fax +43 5266/8901-22
  Per e-mail: office@neurauter-frisch.at



Persönlicher-Bestellservice
+43 5266 8901-33

neurauter frisch* GmbH
Olympstraße 14 · 6430 Ötztal-Bahnhof · Tirol · Austria · Tel.: +43 5266 8901 0 · FaxDW: 22 · office@neurauter-frisch.at · www.neurauter-frisch.at

Firmenbuchnummer: 44758x · UID: ATU31077107 · Gerichtsstand: Silz · Bankverbindung: Sparkasse Imst · BIC: SPIMAT21 · IBAN: AT112050201700002163