



DELIKATESSEN  
**KÖSER**  
DIE WELT DES GENIESSENS

*seit 1862*



## Fisch-Soljanka

Entdecken Sie diese besonders schmackhafte Suppen-Spezialität mit reichhaltiger Einlage. Saisonaler Fisch bildet die Grundlage für dieses Traditionsgericht. Fein abgestimmt mit frischem Gemüse und Gewürzen.

**Karton 1000 g enthält  
4 Kochbeutel à 250 g**

**Best.-Nr. 60 034 \*\*\* € 4,88/100 g € 48,75**

## Garnelen im Kartoffelnest

Knackiges Garnelenfleisch ummantelt von einem Kartoffelnest. Schnell und einfach im Backofen oder in der Fritteuse erhitzt.

**Karton 1000 g enthält  
2 Beutel à 500 g**

**Best.-Nr. 66 307 \*\*\* € 4,21/100 g € 42,10**



## Krustentier-Probierpaket

Krustentiere bieten viele Möglichkeiten der Zubereitung. Langostinos eignen sich kalt für einen Cocktail ebenso wie warm mit einer Dillsauce. Die Riesengarnelen und Tiefseegarnelen sind für Sie schon soweit fix und fertig vorbereitet.

**Karton 1300 g enthält  
1 x 300 g Langostinos, gekocht  
1 x 500 g Riesengarnelen, roh  
1 x 500 g Tiefseegarnelen, gekocht**

**Best.-Nr. 15 203 \*\*\* ATG 1170 g = € 5,11/100 g € 59,85**

Dazu empfehle ich:

## Cocktail-Dip »Curry«

**Karton 400 g enthält  
2 Beutel à 200 g**

**Best.-Nr. 71 028 \*\*\* € 3,74/100 g € 14,95 ✓**





## Easy-Peel-Schwänze

Die bereits der Länge nach sauber geöffnete Schale erlaubt ein sehr leichtes Entnehmen des knackigen Garnelenfleisches. Eben „easy peel“ – leicht zu „peelen“ (schälen).

**Karton 1000 g enthält  
ca. 16 - 18 Stück, roh, mit geöffneter Schale  
einzeln entnehmbar**

Best.-Nr. 10 601 \*\*\* ATG 800 g = € 7,90/100 g € 63,20

Dazu empfehle ich:

### Sauce für Garnelen

2 Beutel à 200 g = 400 g

Best.-Nr. 71 029 \*\*\* € 3,74/100 g € 14,95 ✓



## Riesengarnelen-Schwänze gewürzt

Nach Hausrezept fertig gewürzte Riesengarnelen für die Pfanne oder den Ofen – schnell zubereitet und serviert. Das macht Ihnen so schnell keiner nach.

Die Marinade verleiht den erstklassigen Riesengarnelen eine besondere Geschmacksnote.

**Karton 1000 g enthält  
ca. 15 - 17 Stück**

Best.-Nr. 10 437 \*\*\* € 6,41/100 g € 64,10

### Zutaten, Nährwerte, Allergene, Herkunft

Informationen über Zutaten, Nährwerte, Allergene, Herkunft, Fangmethoden etc. meiner Produkte erhalten Sie unter [www.koeser.com](http://www.koeser.com) oder Tel. (+49) 0471 - 979720.

INFO





## Küchenfertige Scholle

Diesen äußerst beliebten Plattfisch bekommen Sie bei mir als küchenfertige Delikatesse, also komplett ausgenommen, ohne Kopf und ohne Flossen. Die Mittelgräte sorgt für Geschmack und Saftigkeit. Eine Zubereitungsanleitung mit Rezepten liefert Köser mit.

**Karton 1500 g enthält  
4 Schollen (enthalten die Mittelgräte)**

Best.-Nr. 12 290 \*\*\* ATG 1275 g = € 4,09/100 g € 52,10

Dazu empfehle ich:

## Leichte Kräuter- Remouladensauce

**Karton 400 g enthält  
2 Becher à 200 g**

Best.-Nr. 71 026 \*\*\* € 3,74/100 g € 14,95 ✓



## Weißer Heilbutt Filetstücke mit Haut

Der weiße Heilbutt hat mit seinem hellen und zarten Fleisch wenig Fett und Kalorien, andererseits enthält dieser Fisch einen besonders großen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Spitzenköche weltweit inspiriert dieser Fisch zu immer neuen Kreationen.

Keine Scheu vor der Haut beim Fisch. Sie ist ein toller Geschmacks-träger beim Braten und auch besonders beim Dünsten.

Die aufgetauten Filets trocken tupfen, mit einem scharfen Messer die Hautseite 3 - 4x leicht einschneiden und von beiden Seiten goldbraun braten.

**Karton 1000 g enthält  
ca. 4 - 5 Stück  
pro Filet ca. 200 - 275 g**

Best.-Nr. 12 417 \*\*\* ATG 900 g = € 6,65/100 g € 59,85





## Lachswürste

Unsere hausgemachten Lachswürste werden aus reinem Lachsfilet in Köser-Qualität hergestellt. Sie eignen sich sowohl zum Grillen als auch zum Braten in der Pfanne.

**Karton 500 g enthält**  
**4 Lachswürste à 100 g**  
**1 Becher süßer Kösesenf 100 g**

Best.-Nr. 60 321 \*\*\* € 7,37/100 g € 36,85

Als Dessert empfehle ich:

## Kokosnuss-Milcheis

1 Becher 500 ml

Best.-Nr. 43 397 \*\*\* € 2,37/100 ml € 11,85 ✓



## Schinken-Probier-Auswahl

Diese Auswahl enthält nach altbewährtem Rezept geräucherten »Schwarzwälder«, lange in reiner Bergluft abgehängenen, mit zahlreichen Kräutern veredelten »Tiroler« und zarten Serrano vom „freien Selbstversorger“ auf der iberischen Halbinsel. Feinste Kräuter der Emilia Romagna und 14 Monate Reifung ergeben den »Parma«. Der »Bayonner« besticht durch Geschmack und sehr geringen Fettanteil.

**Karton 500 g enthält**  
**5 x je 100 g, bereits geschnitten**

Best.-Nr. 61 840 \*\*\* € 8,42/100 g € 42,10

Sie finden uns auch im Internet unter: [www.koeser.com](http://www.koeser.com)





## Lamm-Krone

Saftiges, aromatisches und zartes Lammfleisch aus natürlicher Freilandhaltung – den Unterschied zu zahlreichen anderen Sorten werden Sie schmecken.

Die sogenannte „Krone“ ist das schmackhafteste Stück vom Lamm: Der Rücken. Sie können es auch als Bratenstück zubereiten oder in Scheiben geschnitten servieren.

**Karton enthält z. B. 650 g  
2 Lamm-Kronen ohne Fettdeckel aus Irland/Neuseeland**

Best.-Nr. 20 600 \*\*\* € 6,46/100 g € 41,99

Dazu empfehle ich:

## Morchel-Rahmsauce

**Karton 500 g enthält  
2 Kochbeutel à 250 g**

Best.-Nr. 60 344 \*\*\* € 5,30/100 g ● € 26,50



## Lamm-Koteletts

Für diese außergewöhnliche Köstlichkeit mit besonderem Geschmackserlebnis verwenden die Köser-Köche ausschließlich Lamm aus natürlicher Freilandhaltung. Einzeln entnehmbar. Optimal für die Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne.

**Karton enthält z. B. 1000 g  
8 - 12 Stück aus Neuseeland**

Best.-Nr. 20 607 \*\*\* € 4,64/100 g € 41,75

Dazu empfehle ich:

## Kartoffelgratin

Frische Kartoffeln wie bei den Rösti und Gruyère (Greyerzer-Käse) sind die idealen Zutaten für diese ofenfertige Spezialität.

**Karton 1000 g enthält  
4 Schalen à 250 g**

Best.-Nr. 64 018 \*\*\* € 3,88/100 g € 38,75 ✓



# Premium Hacksteaks

Sie werden begeistert sein von diesen Hacksteaks oder Burger-Fleisch aus natürlicher Aufzucht in Deutschland. Die Hacksteaks enthalten auch anteilig »dry aged«-Fleisch und bekommen dadurch ihren typischen Geschmack. Egal wie Sie diese genießen möchten, ob gebraten oder gegrillt, der Genuss ist garantiert.

8 Stück à 150 g = 1200 g

Best.-Nr. 20 042 \*\*\*

€ 4,53/100 g

€ 54,30

Dazu empfehle ich:

## Limetten-Dip

2 Becher à 200 g = 400 g

Best.-Nr. 71 068 \*\*\*

€ 3,91/100 g

€ 15,65



## Barbecue-Sauce

2 Becher à 150 g = 300 g

Best.-Nr. 71 075 \*\*\*

€ 3,75/100 g

€ 11,25



Das Juni-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 29.06.2024. Solange der Vorrat reicht. • H. Köser GmbH • Postfach 29 02 53 • D-27532 Bremerhaven

Telefon (+49) 0471-979720 • Telefax (+49) 0471-979721 • [www.koeser.com](http://www.koeser.com) • [info@koeser.com](mailto:info@koeser.com) ✓ **vegetarisch** \*\*\* schockgefrostet