



Produktkatalog



DAS SIND WIR



G R O U P



GASTRO FISCH BRAĆ

 @gastrofischbrac

 www.gastrofisch.at

 info@gastrofisch.at

Im Januar **2019** eröffneten die Brüder **Ivo** und **Toni Bartulović** gemeinsam mit ihrem Geschäftspartner **Milan Prgomet** einen exklusiven Fischmarkt in der österreichischen Hauptstadt – und boten damit erstmals frischen dalmatinischen Fisch aus Wildfang. **Gastro Fisch Brać** befindet sich im Bezirk Neubau, einem der angesehensten Viertel Wiens, nur etwa zehn Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt. Inmitten des hippen 7. Bezirks wurde dieser Fischmarkt schnell zu einer beliebten Anlaufstelle für Liebhaber hochwertigen Fisches.



Centaurus – alles, was das Meer zu bieten hat.

Seit über 20 Jahren steht die Firma Centaurus, zu deren Gruppe sich Gastro Fisch Brač 2019 gesellt hat, für erstklassigen Fisch und Meeresfrüchte. Allein in Mittel- und Süddalmatien werden werden mehr als 1.200 Partner beliefert. Mit Leidenschaft, Präzision und einem kompromisslosen Qualitätsanspruch beliefern wir täglich den HoReCa-Sektor – frisch, zuverlässig und pünktlich.

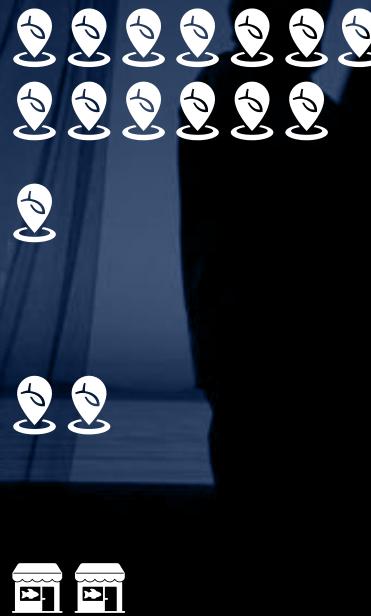
2019 haben wir unsere Erfolgsgeschichte nach Österreich erweitert: Die Centaurus GmbH (Gastro Fisch Brač) ist seitdem stolzer Teil unserer Unternehmensfamilie.

In unserem hochmodernen Vertriebszentrum in Solin bei Split – auf 2.000 m² nach neuesten HACCP-Standards errichtet – sorgen engagierte Teams dafür, dass Qualität und Sicherheit stets an erster Stelle stehen.

Was uns besonders macht? Unsere Beziehungen basieren auf Loyalität und Vertrauen – Werte, die aus Partnern echte Wegbegleiter machen. Durch kontinuierliche Weiterentwicklung und ein feines Gespür für internationale Trends setzen wir neue Standards. Unser Ziel ist klar: Endverbraucher sollen nicht nur zufrieden, sondern begeistert sein – jeden Tag aufs Neue.

DIE CENTAURUS-GRUPPE Besteht aus:

- ▶ 13 exklusiven Boutique Fischmärkten in Dalmatien
- ▶ Unserer internationalen Schwestergesellschaft, der **“Centaurus GmbH”** (Gastro Fisch Brač) in Wien
- ▶ Unseren Schwestergesellschaften **“Gastro Hvar”** auf der Insel Hvar and **“Albakor”** in Dubrovnik
- ▶ Unseren Eigenmarken **“Amare”** und **“Re di Mare”**





Gastro Ribarnice Brač steht für exklusive Boutique-Fischmärkte mit einer reichen Auswahl an frischem Fisch, unseren eigenen AMARE-Produkten sowie hochwertigen tiefgekühlten, getrockneten, geräucherten, gesalzenen und marinierten Meeresfrüchten. Ergänzt wird das Angebot durch regionale Spezialitäten wie Olivenöl, Wein, handgemachte Pasta, natürliche Säfte und Honig – alles für den anspruchsvollen Geschmack an einem Ort.



Die Linie unserer Eigenmarke **AMARE** umfasst unter anderem Fischfonds, Fischfrikadellen sowie marinierte und gesalzene Produkte aus Adriatischem Fisch. Alle Produkte stammen aus der Adria, werden nachhaltig gefangen und mit großer Sorgfalt verarbeitet, um ihren natürlichen Geschmack zu bewahren. AMARE verbindet Tradition und Innovation und bringt den authentischen Geschmack des Meeres direkt auf den Tisch eines jeden Feinschmeckers.



Neben AMARE führen wir eine weitere Eigenmarke: **Re di Mare**, die auf importierten Rohstoffen basiert und dennoch einen ho-hen Qualitätsstandard wahrt. Diese Marke entstand aus dem Wunsch, dem Markt Premiumprodukte anzubieten, die höchste Ansprüche an Frische, Geschmack und Nährwert erfüllen. Unter der Marke **Re di Mare** bieten wir sorgfältig ausgewählte Produkte an, die mit besonderer Sorgfalt verarbeitet und verpackt werden.



Unsere Schwestergesellschaft **Centaurus GmbH** (Gastro Fisch Brač) in Wien ist der beste Beweis dafür, dass Fisch aus Kroatien auch in anspruchsvollen internationalen Märkten wie Österreich erfolgreich etabliert werden kann – dank unseres Partners **Milan Prgomet**, der das Unternehmen in Österreich seit 2019 erfolgreich führt. Neben dem Einzelhandel im Wiener Stadtzentrum beliefert Gastro Fisch Brač auch die Wiener Gastronomie mit unseren hochwertigen Produkten.



Ebenfalls 2019 wurden auch unser Partner **Grgo Fistonić** und die Firma **Gastro Hvar d.o.o.** Teil der Centaurus Group. Heute ist das Unternehmen auf der Insel Hvar erfolgreich etabliert und hat sich als spezialisierter Distributor mit einem erweiterten Produktsortiment für den HoReCa-Sektor einen Namen gemacht. Anders als herkömmliche Anbieter bietet Gastro Hvar eine umfassende professionelle Auswahl, die die Beschaffung für Kunden auf der Insel erheblich erleichtert.



Eine weitere Partnerschaft im Großhandel haben wir 2023 gemeinsam mit **Srđan Andrić** in Dubrovnik gestartet. Mit dem Aufbau eines Lagerstandorts in Gruž wurden die Vorbereitungen für den Aufbau des HoReCa-Marktes ab 2024 genutzt. **Albakor Dubrovnik**, das neueste Mitglied der Centaurus Group, bietet spezialisierte Großhandelsdistribution in Dubrovnik und verfolgt das Ziel, das gastronomische Angebot in der Gespanschaft Dubrovnik-Neretva weiter zu bereichern.

Der Firmensitz der Centaurus Group liegt in Solin bei Split und unser Tätigkeitsbereich erstreckt sich über ganz Dalmatien, wobei frischer Fisch und unsere Produkte vorwiegend nach Italien und Österreich exportiert werden.

Aktuell beschäftigt die Firma in Kroatien mehr als 130 festangestellte Mitarbeitende, die maßgeblich zu unserem Erfolg beitragen. Mit ihrer Arbeit, ihrem Können und ihrer Hingabe sichern sie ein herausragendes Serviceniveau.



HOHE GESCHÄFTSSTANDARDS

Unsere Tätigkeit basiert auf strengen Sicherheitskontrollen in allen Prozessen. Unser Engagement für Qualität und Professionalität belegen Zertifikate anerkannter Institutionen.



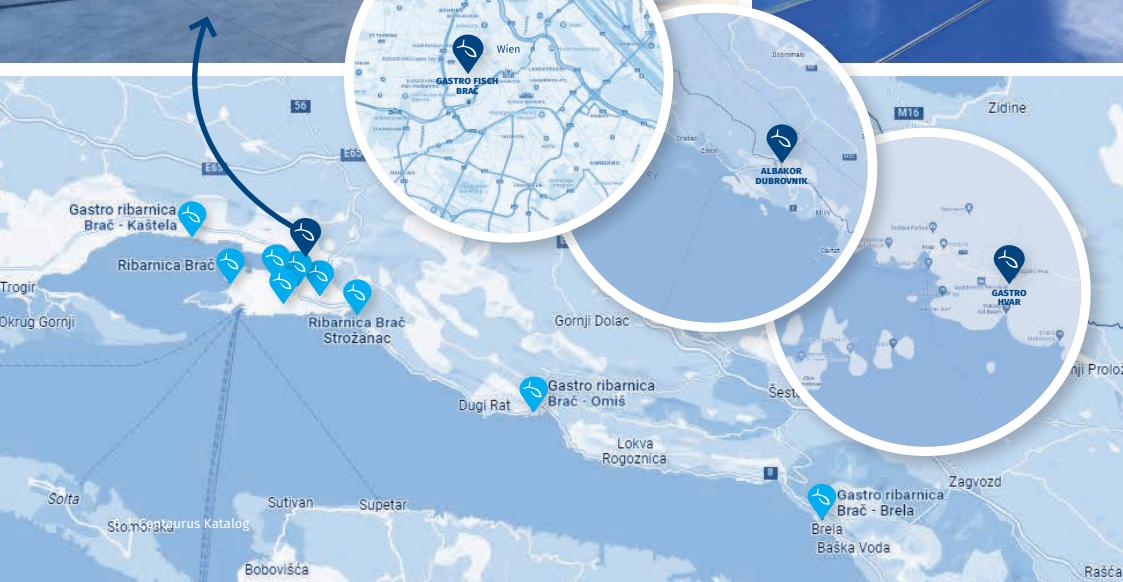
VERTRIEB, BELIEFERUNG UND EXPORT

Durch unsere eigene Produktion und den Fang kroatischer Fischer liefern wir täglich an über tausend Partner im ganzen Land und sind in den meisten Ländern der Region vertreten.



EIGENMARKE UND EINZELHANDELSNETZ

Unsere Einzelhandelskette umfasst 13 Geschäfte, ergänzt durch eine Gastro-Abteilung mit einer großen Auswahl an Fertiggerichten. Aus unserem reichen Sortiment heben wir unsere neu entwickelte Marke Amare hervor.





INHALT:

ÜBER UNS	2
CENTAURUS — ALLES AUS DEM MEER	4
PRODUKTAKTALOG	8
Frischfisch	8
Frischfisch aus Aquakultur	11
Eigenmarke Amare	12
Marinierte/Eingesalzene Produkte	14
Thunfisch	16
Calamari & Sepia	18
Oktopus	20
Langoustinen	21
Garnelen	22
Krustentiere	24
Panierte Produkte	26
Fischfilets & Steaks	27
Muscheln	29
Geräucherte Produkte	32
Delikatessen	33
Fisch - tiefgefroren	34
Vegetarisches & Mehr	35
GASTRO HVAR	36
ALBAKOR	37
GASTRO RIBARNICE BRAČ	38

LEGENDE:

 Tiefgekühlt

 Produktcode

 Produkt aus Kroatien

 Größe

 Eigenmarke Re di Mare

 Maßeinheit

 Eigenmarke Amare

 Verpackungseinheit

 Neu im Angebot



► Frischer adriatischer Fisch

Blauflossen Thunfisch

Thunnus thynnus

No 30033



Stk

Mehr Thunfischprodukte finden Sie auf Seite 14*



Schwertfisch

Xiphias gladius

No 30027



Brauner Zackenbarsch

Epinephelus marginatus

No 30007

200-300 g/Stk



Bernsteinmakrele

Seriola dumerili

No 30021



Zahnbrasse

Dentex dentex

No 30003

bis 5 Stk



Roter Schnapper / Red Snapper

Pagrus pagrus

No 30004

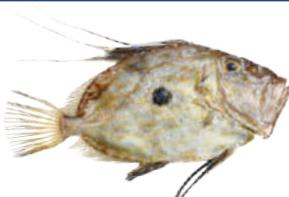
bis 5 Stk



St. Petersfisch

Zeus faber

No 30001



Seechett Langleine

Merluccius merluccius



No 30066



Stk



4 Stk

Drachenkopf

Scorpaena scrofa



No 30002



Stk



4 Stk

Goldbrasse

Sparus aurata



No 30010



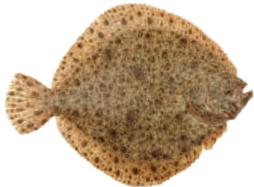
Stk



4 Stk

Steinbutt

Scophthalmus maximus



No 30142

1000-
1500
g/Stk



Stk



7,3 Stk

Aal

Anquilla anquilla



No 30139



Stk



ca 5 Stk

Knurrhahn Langleine

Trigla lyra



No 30009



Stk



4 Stk

Lachs (Norwegen)

Salmo salar



No 20020

4-5
Stk/Stk



Stk



20 Stk

Lachs Filet (Norwegen)

Salmo salar



No 20043



Stk



15 Stk

► Frischer adriatischer Fisch aus Aquakultur

RIBA MLJET

Goldbrasse
Sparus aurata



Wolfsbarsch / Branzino
Dicentrarchus labrax



I № 20009 ↳ 200-300 g/Stk	L № 20010 ↳ 300-400 g/Stk	LL № 20011 ↳ 400-600 g/Stk
LLL № 20012 ↳ 600-800 g/Stk	XL № 20013 ↳ 800-1000 g/Stk	XXL № 20014 ↳ 1000-1500 g/Stk
ML № 20035 ↳ 1500-2000 g/Stk		Stk Box 6 Stk

I № 20001 ↳ 200-300 g/Stk	L № 20003 ↳ 300-400 g/Stk	LL № 20004 ↳ 400-600 g/Stk
LLL № 20005 ↳ 600-800 g/Stk	XL № 20006 ↳ 800-1000 g/Stk	XXL № 20007 ↳ 1000-1500 g/Stk
ML № 20026 ↳ 1500-2000 g/Stk	P № 20015 ↳ 2000-3000 g/Stk	Stk Box 6 Stk

Adlerfisch
Argyrosomus regius



№ 20016
↳ 1800-3000 g

Stk
Box 10 Stk

amare

ljubav iz mora



- KROATISCHES PRODUKT
- GEFANGEN IN DER ADRIA
- NATÜRLICHES PRODUKT

Amare – Die Essenz der Adria

Amare verkörpert unsere Liebe zur Adria und ihren einzigartigen Schätzen. Unter dem Leitsatz „Liebe aus dem Meer“ (kroatisch: Ljubav iz mora) vereint die Marke höchste Qualität, traditionelle Handwerkskunst und moderne Kulinarik zu einem unverwechselbaren Genusserlebnis.

Mit größter Sorgfalt hergestellt, bietet Amare ein exklusives Sortiment: handgereinigtes Garnelenfleisch, marinierte Garnelen, feinste Sardellen – gesalzen oder marinierter –, alles direkt nach dem Fang schonend verarbeitet, um den natürlichen Geschmack zu bewahren.

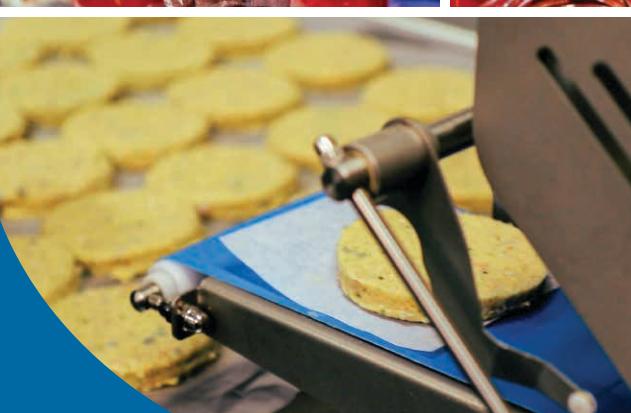
Tradition trifft Innovation

Amare steht auch für Innovation: Mit der Einführung von Garnelen- und Fischfrikadellen bringt Amare neue Impulse in die Welt der Meeresküche. Diese Kreationen verbinden traditionelle Aromen mit aktuellen gastronomischen Trends – für ein Geschmackserlebnis, das Tradition neu interpretiert.

Ein Versprechen aus Kroatien

Alle Amare-Produkte stammen direkt aus der Adria und werden mit größtem Respekt gegenüber Natur und Produkt verarbeitet. So bringt Amare ein Stück der unverfälschten kroatischen Küstenlandschaft direkt auf Ihren Tisch – authentisch, frisch und voller Leidenschaft.





► Marinierte & eingesalzene Produkte

Paprika gefüllt mit Frischkäse



NEU
NEU
PRODUKT

No 10822

500 g



Stk
12 Stk

Gesalzenes Sardellenfilet in Olivenöl



No 10432

100 g



Stk
24 Stk

Gesalzenes Sardellenfilet



No 10236

500 g



Stk
20 Stk

Mariniertes Sardellenfilet

Engraulis encrasilcolus



amare

No 10112

1000 g



Stk
12 Stk

Marinierte Garnelen

Parapenaeus longirostris



amare

No 10277

1000 g



Stk
20 Stk

Gesalzene Sardellenfilets

Engraulis encrasilcolus



amare

No 10157

720 g



Stk
12 Stk

Oktopussalat

Octopus vulgaris



Rödi Flave

No 10413

550 g



Stk
24 Stk

Tiefgefrorener Fond aus Garnelen und Scampi



*tiefgefroren



No 10529

1200 ml



Tiefgefrorener Fischfond



*tiefgefroren



No 10531

1200 ml



Garnelensauce



NEU
IN AUSGEBOT

No 10575

1200ml



*tiefgefroren

Tintenfischsauce



NEU
IN AUSGEBOT

No 10576

1200ml



*tiefgefroren

Fish Burger



*tiefgefroren

No 10570

100mm x
130g x2



"burger"

No 10524

130mm x
130g



Garnelen Burger



*tiefgefroren

No 10569

100mm x
130g x2



"burger"

No 10274

130mm x
130g



Lachs Burger



*tiefgefroren

NEU
IN AUSGEBOT

No 10831

2x100 g





► Thunfisch – Qualität beginnt beim Fang

Der Blauflossenthun (*Thunnus thynnus*) ist nicht nur der größte, sondern auch der edelste Vertreter der Thunfischfamilie. Mit einem Gewicht von bis zu 700 kg beeindruckt er durch seine Größe – und begeistert durch seinen einzigartigen Geschmack. Sein tiefrotes, festes Fleisch erinnert an hochwertiges Rinderfilet und ist bei Feinschmeckern weltweit geschätzt.

Unsere Blauflossenthune stammen aus verantwortungsvoller Big-Game-Fischerei in der Adria. Dabei werden die majestatischen Fische einzeln mit Rute und Rolle gefangen – eine traditionelle Methode, die nicht nur den Fisch, sondern auch das Ökosystem. Ohne Beifang, ohne Massenfang – stattdessen mit Können, Geduld und Verantwortung. So beginnt Qualität nicht erst bei der Verarbeitung, sondern schon beim Fang.

Die Fische werden anschließend nach der traditionellen japanischen Ikejime-Methode verarbeitet. Dies ist ein traditionelles japanisches Verfahren zur Schlachtung von Fischen, das auf maximale Qualität und Tierwohl ausgerichtet ist. Dabei wird das Rückenmark des Fisches unmittelbar nach dem Fang gezielt durchtrennt. Zusätzlich wird der Fisch vollständig ausgeblutet. Dieser Prozess verhindert Muskelkrämpfe nach dem Tod und reduziert die Ausschüttung von Stresshormonen. Das Ergebnis: zarteres Fleisch, verbesserte Textur, längere Haltbarkeit und ein klarerer, reiner Geschmack.

Thunfischfilet ADRIA frisch

Thunnus thynnus



No 30149



Stk
7 Stk

Thunfischfilet TK (Sashimi - Wildfang)

Thunnus thynnus



No 10553

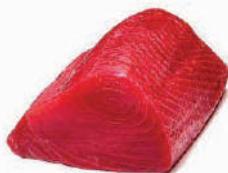


2-4 Stk

Stk
10 Stk

Thunfischfilet Premium

Thunnus albacares



No 10255



2-4 Stk/Stk

Stk
2-4 Stk/Stk

Thunfisch mariniert in Öl 1000g



NEU
IM ANGEBOT

No 10824



1000 g

Stk
12 Stk



Thunfisch Stücke in Aluminium

Katsuwonus pelamis



No 10303



1000g

Stk
16 Stk

Thunfischfilet vakuumiert

Thunnus albacares



No 10136



Stk

Stk
6-9 Stk

Thunfisch Saku

Thunnus albacares



No 10401

15-18 x
6-8 x
2,5-3,5
cm

250 g+

Stk
10 Stk

Thunfisch Konserve Stücke in Sonnenblumenöl

Katsuwonus pelamis



No 10084



1705 g

Stk
6 Stk

► Calamari und Sepia

Adria-Calamari (mit Schleppnetz gefangen)
Loligo vulgaris



No 10504



Stk
Box 20 Stk

Calamari 100-300 IQF
Loligo vulgaris



No 10803



Stk
Box 5 Stk

Premium-Calamari
Loligo vulgaris



No 10403



15-20 cm

Stk
Box cca

Calamari IQF Südafrika
Loligo reynaudii



No 10245



Stk
Box 6 Stk

Calamari Südafrika
Loligo reynaudii



No 10003



S 16-20cm

Stk
Box 10 Stk

No 10095



M 20-25cm

Stk
Box 5 Stk

Calamari Boston C3
Doryteuthis pealeii



No 10198



16-20 cm
Stk
Box 4x5 Stk

Calamari Patagonien
Doryteuthis gahi



No 10008

C4

No 10180

C4L

No 10101

C4LL

No 10009

C3

Stk
Box cca 5 Stk

Calamariringe und -tentakel Patagonien IQF

Doryteuthis gahi



No 10281



Stk
5 Stk

Tintenfischstücke (Sepia)

Sepia officinalis



No 10270



blok 2
Stk

Stk
24 Stk

Ungeputzter Tintenfisch (Sepia)

Sepia officinalis / pharaonis



No 10013



500-
1000g

Stk
10 Stk

Tintenfisch IQF

Sepia officinalis / pharaonis



No 10091



Stk
10 Stk

Sepiatinte

Sepia officinalis



No 10407



500 g

Stk
18 Stk

Tintenfisch Tentakel IQF

Dosidicus gigas



No 10135



Stk
7 Stk

► Oktopus



Adriatischer Oktopus

Octopus vulgaris



No 10501



Stk
2 Stk

Oktopus (geputzt)

Octopus vulgaris



No 10291

2000 -
3000 g

Stk
cca 125Stk

Geputzter marokkanischer Oktopus

Octopus vulgaris



No 10272

800-
1200 g

8 Stk

No 10222

1200-
2000 g

9 Stk

Stk

Gekochte Oktopustentakel 100/150

Octopus vulgaris



No 10475

Stk

Stk
3 Stk

Oktopus / gekocht im eigenen Saft, Spanien

Octopus vulgaris



No 10150

550-800
g/Stk

Stk
7 Stk

Oktopus / gekocht im eigenen Saft, tiefgefroren

Octopus vulgaris



No 10015

Stk

Stk
7 Stk

Geschnittene Oktopustentakel – gekocht

Octopus vulgaris



No 10476



Stk
4x2,5 Stk

Geschnittene Oktopusköpfe – gekocht

Octopus vulgaris



No 10108

Stk

Stk
7 Stk

► Langoustinen (Scampi, Kaisergranat)



Adriatisches Langoustinenfleisch

Nephrops norvegicus



No 10523



Stk
6 Stk



Langoustinen / 1 kg Packung

Nephrops norvegicus



No 10016



4-7

No 10017



8-12

No 10018



13-16

No 10019



17-20

No 10020



21-30

No 10021



Stk

No 10022



6 Stk

Langoustinen Premium / 3 kg Packung

Nephrops norvegicus



No 10218

5-9

sea frozen

No 10238

10-15

sea frozen

No 10279

16-20

sea frozen

No 10494

21-30

sea frozen

Stk

3 Stk

Langoustinenfleisch (gepult)

Nephrops norvegicus



No 10436



Stk

6 Stk

Langoustinen / 1,5 kg Packung

Nephrops norvegicus



No 10024

8-10

No 10023

11-16

No 10022

16-20

Stk

6 Stk

► Garnelen



Premium Garnelenfleisch
Parapenaeus longirostris



No 10290

500 g



Stk
20 Stk

Adriatisches Garnelenfleisch – vakuumverpackt
Parapenaeus longirostris

No 10530



Stk
10 Stk

Ganze adriatische Garnele IQF
Parapenaeus longirostris

No 10566



Stk
4 Stk

Mittelmeer-Garnelenfleisch (geschält) IQF

Parapenaeus longirostris



No 10448



Stk
12 Stk

Argentinische Garnelenschwänze in Schale CI

Pleoticus muelleri



No 10139

40-60
Stk/Stk

Stk
12 Stk

Ganze argentinische Garnele / Verpackt zu 2 kg

Pleoticus muelleri



No 10028

L1 10-20
Stk/Stk

No 10029

L2 20-30
Stk/Stk

Stk

12 Stk

Argentinisches Garnelenfleisch / Geschälter Schwanz IQF

Pleoticus muelleri



No 10030

Stk

Stk
6 Stk

Amare Adriatisches Garnelenfleisch wurde als hochwertiges Produkt ausgezeichnet und erhielt beim International Taste Institute in Brüssel in allen Bewertungskriterien hervorragende Noten. Das Ergebnis: der renommierte „Superior Taste Award“ mit zwei Sternen – eine Auszeichnung, auf die wir besonders stolz sind!

Neben der außergewöhnlichen Qualität und der einfachen Anwendung legen wir großen Wert auf die Herkunft: Unsere Garnelen stammen aus lokalem Fang in der Adria, sind nicht chemisch behandelt, werden von Hand geschält und in Kroatien verpackt.

Amare Adriatisches Garnelenfleisch wurde auch als besonders nährstoffreiches Produkt anerkannt und mit dem „Live Healthy“-Qualitätssiegel ausgezeichnet.

Dieses Zertifikat fördert die Herstellung, das Angebot und die Anerkennung von ernährungsphysiologisch wertvollen Produkten sowie innovativer, gesundheitsbewusster Produktionstechnologien. Es unterstützt Kreativität, Originalität, Reformulierungen, Forschung & Entwicklung und setzt sich für eine bewusste, ausgewogene Ernährung ein.



► Krustentiere

Languste
Palinurus elephas



No 30031



Stk
5 Stk

Frischer Mittelmeer-Hummer
Homarus gammurus



No 30032

1000-
1300 g



Stk
5 Stk

Gemeiner Hummer
Homarus gammurus



No 30032



Stk
5 Stk

Langustenschwanz
Panulirus argus



No 10256

280-
336 g



Stk
5 Stk

Hummerschwanz
Homarus americanus



No 10480

86-113
g/Stk



Stk
15 Stk

Rohes Langustenfleisch IQF
Panulirus homarus



No 10037

150-300

No 10038

300-400

No 10129

400-600

No 10074

600-800

Stk

10 Stk

Halber Hummer Kanada
Homarus americanus



No 10830



Stk

Blaukrabbenfleisch Adria

Callinectes sapidus



No 10554



Krabbenfleisch der Seespinne



NEU
IN ANGEBOT

No 10833



Stk

12 Stk

Blaukrabben-Hälften 12/20

Portunus segnis



No 10486



1,5 Stk



Stk

8 Stk

Die Blaukrabbe hat sich inzwischen erfolgreich in der Adria angesiedelt und zählt zu den 100 invasivsten Arten im Mittelmeerraum. Ihre Ausbreitung kann die biologische Vielfalt stark beeinträchtigen und stellt eine ernsthafte Herausforderung für die lokale Fischerei und Aquakultur dar. Als Allesfresser ernährt sich die Blaukrabbe von Muscheln, Krebstieren, kleinen Fischen und Algen – genau jenen Arten, die sie in ihrem neuen Lebensraum stark dezimieren kann.

Erstmals wurde die Blaukrabbe 2004 im Mündungsgebiet des Flusses Neretva im kroatischen Teil der Adria gesichtet. Seither hat sich ihre Population

entlang der Flussmündungen stetig ausgebreitet und fest etabliert.

Doch es gibt auch eine positive Perspektive: Die Blaukrabbe gilt in der nordamerikanischen, europäischen und japanischen Küche als echte Delikatesse. Deshalb könnte die gezielte Beifischung dieser Art nicht nur wirtschaftlich lohnend sein, sondern auch aktiv dazu beitragen, ihre Ausbreitung einzudämmen und das empfindliche Gleichgewicht der marinen Ökosysteme zu schützen.



► Panierte Produkte

Sechecht Filets IQF

Merluccius hubbsi



No 10119

↗ 80-100
g/Stk

↘ Stk

📦 6 Stk

Sechecht Würfel

Merluccius hubbsi



No 10429

↗ 300 g

↘ Stk

📦 15 Stk

Kabeljau-Bällchen im Teigmantel

Gadus morhua



No 10460

↗ 350 g

↘ Stk

📦 10 Stk

Butterfly-Sardellenfilets in Tempura-Teig

Engraulis encrasicolus



No 10327

↗ 500 g/Stk

↘ Stk

📦 10 Stk

Panierte Torpedo-Shrimps

Litopeaneus vannamei



No 10447

↗

↘ Stk

📦 10 Stk

► Fisch Filets & Steaks



Premium-Schwertfischfilet - Sashimi

Xiphias gladius



No 10107

↗ 3-5
Stk/Stk

Stk

cca 155 Stk

Schwertfischfilet vakuumverpackt

Xiphias gladius



No 10298

↗
Stk

Stk

cca 10 Stk

Hamachi-Filet – Sashimi-Qualität

Seriola quinqueradiata



No 10333

↗

Stk

cca 10 Stk

Lachsfilet (Wildfang) Sockeye

Oncorhynchus nerka



No 10393

↗ 900+
g/Stk

Stk

cca 15 Stk

Seeteufelbäckchen

Lophius piscatorius

NEU
IN ANGEBOT

No 10810

↗



Stk

cca 4x5 Stk

Seeteufelschwanz (Premium)

Lophius vomerinus



No 10815

↗ 1500+
g/Stk

No 10816

↗ 1000+
g/Stk

No 10817

↗ 500-
1000 g/Stk

No 10818

↗ 250-500
g/Stk

No 10819

↗ 100-250
g/Stk

Stk

cca 125 Stk

Kabeljau Filet - center cut IQF

Gadus morhua



No 10492

↗ 180-200 g
↖

Stk
5 Stk

St. Petersfisch Filet IQF

Zeus faber



No 10042

↗ 180g/Stk
↖

Stk
10 Stk

Wolfsbarsch Filet IQF

Dicentrarchus labrax



No 10044
↗ 100-160 g/Stk
↖

No 10328
↗ 160-200 g/Stk
↖

Stk
5 Stk

Goldbrasse Filet IQF

Sparus aurata



No 10137
↗ 100-160 g/Stk
↖

Stk
5 Stk

Steinbutt Filet

Scophthalmus maximus



No 10474

↗ 120-300 g
↖

Stk
3 Stk

Seeh echt Steak IQF

Merluccius merluccius



No 10496

↗
↖

Stk
5 Stk

Seeh echt Filet

Merluccius hubbsi



No 10098

↗ 100-140 g/Stk
↖

Stk
3x7 Stk

Meerbrasse Filet

Pagrus pagrus



No 10043

↗ 200g+
↖

Stk
5 Stk

► Muscheln



Vakuumverpackte, pasteurisierte Miesmuscheln
Mytilus galloprovincialis



No 10201

1000 g

Stk

10 Stk

Tiefgefrorenes Miesmuschelfleisch IQF
Mytilus chilensis



No 10060

200-300

Stk

10 Stk

Vakuumverpackte, pasteurisierte Venusmuscheln
Meretrix lyrata



NEU
IN AUFZIEHBOX

No 10814

1000 g

Stk

12 Stk

Tiefgefrorene Warzenvenusmuschel
Venus verrucosa



No 10542

Stk

1 Stk

Tiefgefrorene ganze Weißmuscheln IQF
Meretrix lyrata



No 10061

Stk

10 Stk

Premium-Meeresfrüchte ohne Surimi IQF
Meretrix lyrata, spisula subtruncata, mytilus chilensis, parapenaeopeplus stylifera, perna canaliculus, penaeus vannamei



No 10481

Stk

6 Stk

Meeresfrüchte ohne Surimi IQF
Meretrix lyrata, spisula subtruncata, mytilus chilensis, parapenaeopeplus stylifera, perna canaliculus, penaeus vannamei



No 10063

Stk

10 Stk

Frische Adriatische Austern – Holzkiste 24/1
Ostrea edulis



No 40016



Stk



24x1 Stk

Austern aus Île de Ré No. 2
Crassostrea gigas



NEU
IN
ANGEBOT

No 40019



10
Stk/Stk

Stk



Frische Gillardeau Austern No. 3
Crassostrea gigas



No 40011



Stk

2,25 Stk
(24 Stk)



Austern aus Île de Ré No. 3
Crassostrea gigas



NEU
IN
ANGEBOT

No 40020



Stk



Ré Ostréa

Austern von der Île de Ré
– Ein Naturjuwel des Atlantiks

Die Île de Ré an der französischen Atlantikküste ist berühmt für ihre lange Tradition der Austernzucht. Dank der perfekten Stkbindung aus sauberer Meeresluft, nährstoffreichen Strömungen und generationsübergreifendem Know-how besitzen die Austern dieser Insel ein einzigartiges, fein

abgestimmtes Aroma. Ihre zarte Textur und der Geschmack – eine harmonische Verbindung von Meeresfrische und milder Süße – machen sie zu einer unverzichtbaren Delikatesse auf jeder Tafel.

Austern sind nicht nur kulinarische Höhepunkte, sondern auch wahre Schätze der Natur. Sie begeistern nicht nur durch ihren Geschmack, sondern punkten auch mit zahlreichen gesundheitlichen Vorteilen: Sie sind reich an hochwertigem Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren, Zink, Eisen und Vitaminen wie B12 – ideal zur Stärkung des Immunsystems, für gesunde Haut und das allgemeine Wohlbefinden. Zudem gelten sie als natürlicher Aphrodisiakum und Symbol für Luxus und Genuss.



Mini Jakobsmuscheln Fleisch

Placopecten magellanicus



NEU
IN ANGEBOT

№ 10812

↗ 365 Stk/
↖ 200g

Stk

Box 36 Stk

Kanadisches Jakobsmuscheln Fleisch

Placopecten magellanicus



№ 10487

↗ 22-44
↖ Stk/Stk

Stk
Box 5 Stk

Premium Japanisches Jakobsmuscheln Fleisch

Placopecten magellanicus



№ 10404

↗ 25-30
↖ Stk/Stk

Stk
Box 10 Stk

Jakobsmuschelfleisch ohne Rogen im Eimer USA

Placopecten magellanicus



№ 10090

↗ 20-30
↖ Stk/Stk

Stk
Box 5 Stk

Tiefgefrorene Jakobsmuscheln in Halbschale IQF

Pecten maximus



№ 10057

↗ 10-12
↖ Stk/Stk

Stk
Box 5 Stk

► Geräucherte Produkte



Geräucherter Thunfisch vakuumverpackt *Thunnus albacares*



No 10078



Stk

cca 10 Stk

Geräucherte Muscheln Adria (im Glas) *Mytilus galloprovincialis*



No 10251



Stk

1 Stk

Geräucherte Garnelen



No 10829



Premium geräucherter Lachs *Salmo salar*



No 10488



Stk

50 Stk



Geräucherter Lachs 1000 g *Salmo salar*

No 10076



1000 g



Stk

10 Stk

Geräucherter Lachs -vakuumverpackt - TK *Salmo salar*



No 10308



Stk

100 Stk



No 10075



Stk

10 Stk

Geräucherte Lachsstücke - vakuumverpackt - TK / *Salmo salar*



Stk

10 Stk

► Delikatessen - Premium-Produkte

Premium getrockneter Kabeljau Vakuumiert (Norwegen)
Gadus morhua



No 10243

↗ 600-
↘ 800g

Stk

25 Stk

Getrockneter Kabeljau (Norwegen)
Gadus morhua



No 10186

↗ 600-
↘ 800g

↗ 800-
↘ 1000g

Stk

25 Stk

Tiefgefrorenes Seeigelfleisch Adria
Paracentrotus lividus



No 10541

↗ 100 g

Stk

48 Stk

Bottarga aus der Großkopfmecräsche Mr. Moris
Mugil cephalus



No 10085

↗ 120 g

Stk

12 Stk

Garnelen Carpaccio 50g

NEU
IN AUFZIEHBOX

No 10834

↗ 50 g

Stk

100 Stk

Gambero Rosso Tatar

NEU
IN AUFZIEHBOX

No 10828

↗ 70 g

Stk

10 Stk

Oktopus carpaccio - TK
Octopus vulgaris



No 10802

↗ 1000 g

Stk

10 Stk

Rogen vom Roten Klumpfisch Mr. Moris
Cyclopterus lumpus



No 10142

↗ 100 g

Stk

12 Stk

Fisch - tiefgefroren

Sardellen IQF
Engraulis encrasicolus



No 10468



Kg

14,5 kg

Rotbarsch B/G IQF
Sebastes marinus



No 10064

200-300 g/Stk

300-500 g/Stk



Kg

7 kg

Ganze adriatische Sardinen
Sardina pilchardus



No 10103



Kg

15 kg

Rochen, geputzt
Raja clavata



NEU
IN ANGEBOT

No 10568



Kg

kg

Sechecht
Merluccius merluccius



No 10511



Kg

1 kg

Steinbutt
Scophthalmus maximus



No 10813



1500-2000 g/Stk

Kg

10 kg

► Vegetarisches & Mehr



Frühlingsrollen IQF



No 10329



kg

4,5 kg

Tiefgefrorene Mangoldwürfel



No 90137



kg

10 kg

Handverlesene Kapern CRO



No 60296



Stk

6 Stk

Handverlesener Meerfenchel CRO

Crithmum maritimum



No 10273



Stk

720 g

Eingelegte Zwiebel CRO

Crithmum maritimum



No 60299



Stk

6 Stk

Garnelschalen Adria

Parapenaeus longirostris



No 10555



Stk

cca 3kg

Fischköpfe und -gräten



No 30183



kg

cca 3kg

G E M Ü S E

S O N S T I G E S



Gastro Hvar

FRESH FOOD DELI & WINE MARKET



Das Einzelhandels- und Großhandelszentrum „**GASTRO HVAR**“ befindet sich direkt am Eingang zur Stadt Hvar und ist ein Unternehmen, das unter dem Dach von **CENATURUS d.o.o.** entstanden ist. Die Adresse lautet Miće Marchija 9. Das Sortiment umfasst eine Vielzahl der besten heimischen und internationalen Produkte: frischer Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse, ein reichhaltiges Feinkostangebot, Premium-Wasser, Trüffel sowie Gastronomiebedarf.

Der Vertriebskanal für die Gastronomie Ho.Re.Ca. hat seine Kräfte gebündelt und an einem Ort hochwertige Produkte vereint, die selbst die anspruchs-

vollsten Gastronomen sowie alle Kundengruppen zufriedenstellen – von der lokalen Bevölkerung über abenteuerlustige Segler bis hin zu Touristen, die lokale Aromen auf Weltniveau erleben möchten.

Dank renommierter Marken, die langjährige Erfahrung und Fachwissen vereint haben, ist ein herausragendes Produktsortiment entstanden, das das gesamte Angebot an Premium-Lebensmitteln auf der Insel bereichert. So kann sich die sonnigste Insel nicht nur durch ihre natürliche Schönheit, sondern auch als kulinarisches Juwel hervorheben.



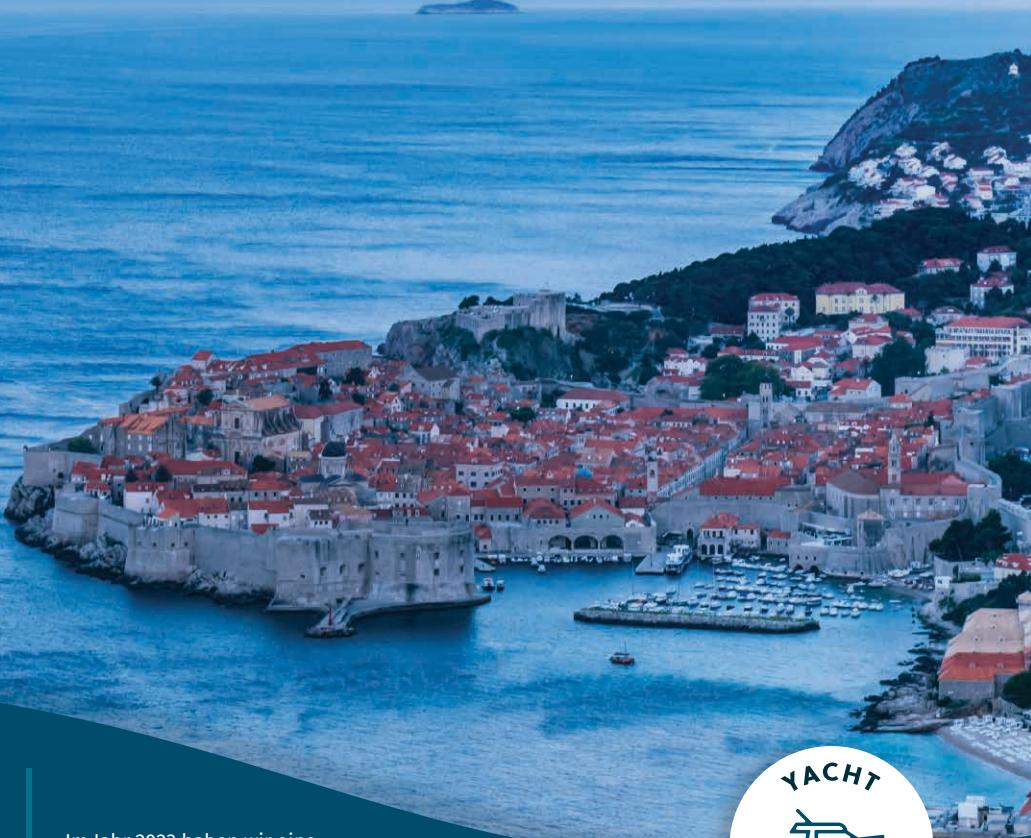
gastrohvar

ADRESA Miće Marchija 9, 21450 Hvar, Hrvatska | TEEFON +385 91 630 7500 | +385 91 785 2040



ALBAKOR

D U B R O V N I K



Im Jahr 2023 haben wir eine spezialisierte Vertriebsstelle für das Großhandelssortiment Ho.Re.Ca. in Dubrovnik eröffnet.

Albakor bietet frische, tiefgekühlte Produkte für Großhandelskunden mit dem Ziel, das gastronomische Angebot der Gespanschaft Dubrovnik-Neretva zu verbessern.



+385 99 257 4675

albakordubrovnik@gmail.com

Obala Ivana Pavla II bb, Dubrovnik

GASTRO RIBARNICE BRAĆ

Ribe, školjke, raci... samo ne prstaci!

Die Gastro-Fischmärkte Brać sind ein Konzept von „Boutique“-Fischläden, die täglich ein reichhaltiges Angebot an frischem Fisch sowie eine große Auswahl an gefrorenen, getrockneten, geräucherten, gesalzenen und marinierten Fischereiprodukten anbieten – inklusive weiterer Delikatessen.

An einem Ort sind feinste frische und tiegefrorene Fischprodukte verfügbar, ergänzt durch heimisches Olivenöl und Wein, handgemachte Teigwaren, natürliche Säfte, Honig und vieles mehr – ein speziell zusammengestelltes Sortiment für wahre Feinschmecker.



@gastro_ribarnice_brac

► RIBARNICA POLJUD:

VIII Mediteranskih Igra 9/1, Split
Broj telefona: 021/380-668
Info za kupce: 095/115-5550

► RIBARNICA CITY CENTER ONE:

Vukovarska ulica 207, Split
Kontakt: 099/473-6180

► RIBARNICA MALL OF SPLIT:

Josipa Jovića 93, Split
091/613-2458

► RIBARNICA BELVEDERE:

Vukovarska ulica 148b, Split
Broj telefona: 021/473-859
Info za kupce: 095/311-1555

► RIBARNICA BRDA:

Mostarska ulica 34
(u sklopu Ribole), Split
Kontakt: 099/758-6330

► RIBARNICA KAUFLAND:

Polička cesta 34, Split
Kontakt: 091/444-4330

► RIBARNICA SOLIN:

Ulica kralja Zvonimira 103, Solin
Broj telefona: 021/210-460
Info za kupce: 091/444-5517

► RIBARNICA OMIŠ:

Četvrt Ribnjak 17 (u sklopu
PC Studenac), Omiš
Kontakt: 091/444-5526

► RIBARNICA STROŽANAC:

Strožanačka cesta 25, Podstrana
Telefon: 021/334-115
Info za kupce: 095/111-1155

► RIBARNICA KAŠTEL:

Dr. Franje Tuđmana 438
Kaštel Gomilica
Kontakt: 091/621-9873

► RIBARNICA BRELA:

Trg žrtava Domovinskog rata 1
(u sklopu Ribole), Brela
Kontakt: 091/444-5004

► RIBARNICA ŠOLTA:

Put Kućom 1A, Grohote, Šolta
(otvoreno sezonski)

► RIBARNICA EMMEZETA:

Cesta Dr. Franje Tuđmana 7
(u sklopu Ribole) Kaštel Sućurac
Kontakt: 091/444-4510



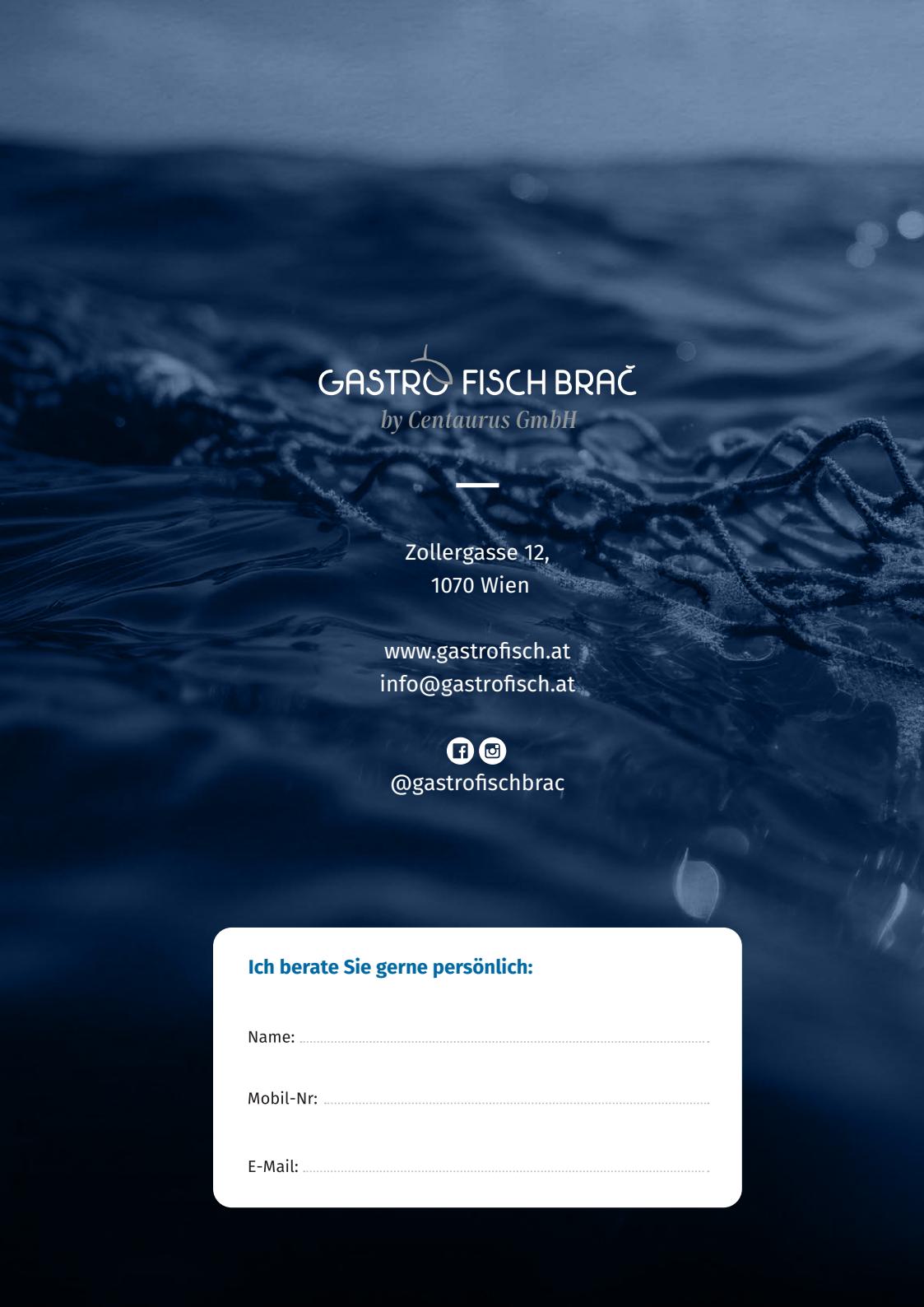
IN UNSEREN FISCHLÄDEN KÖNNEN
SIE FRISCHEN FISCH VORBESTELLEN,
FALLS DIESER GERADE NICHT VERFÜGBAR IST



DIE KARTENZAHLUNG IST IN ALL
UNSEREN FISCHLÄDEN GEWÄHRLEISTET.

MALL OF SPLIT **CITY CENTER one**
NOTDIENST-FISCHLÄDEN AM SONNTAG





GASTRO FISCH BRAĆ

by Centaurus GmbH

Zollergasse 12,
1070 Wien

www.gastrofisch.at
info@gastrofisch.at



@gastrofischbrac

Ich berate Sie gerne persönlich:

Name:

Mobil-Nr:

E-Mail: