





Jakob De Vries lebt für den Fisch und Handflakad ist für ihn nicht nur die Beschreibung einer Tätigkeit, sondern eine Sache der Einstellung.

Premium Fisch – von Hand filetiert

Handflakad – in Island bedeutet dies „von Hand filetiert“ und ist gleichzeitig Ausdruck für qualitativ hochwertigen Fisch. Wenn es um dieses Thema geht, ist Jakob de Vries nicht nur Profi – das Filetieren von Hand ist seine Passion. De Vries lebt für den Fisch und Handflakad ist für ihn nicht nur die Beschreibung einer Tätigkeit, sondern eine Sache der Einstellung. Er ist überzeugt: Jeder einzelne Fisch ist besonders und bedarf einer individuellen Behandlung. Und nur durch Handarbeit lässt sich das Beste aus jedem Tier gewinnen. So arbeitet er – und so arbeiten seine Angestellten. Die Manufaktur von Jakob de Vries verlassen nur die hochwertigsten Produkte.

Fischer aus Island und Norwegen leisten zuvor harte Arbeit. Sie fangen den Fisch für Jakob de Vries – mit der gleichen Wertschätzung für Produkt und Natur. Gefischt wird mit Langleinen. Es ist eine nachhaltige Art der Fischerei, die den Meeresboden schont und bei der sich die Fische im Netz nicht verletzen. Nach höchstens 24 Stunden geht die wertvolle Fracht an Land – fangfrisch ausgenommen, mit Seewasser gereinigt und bereit zur Weiterverarbeitung in Jakobs Manufaktur.



Bei CHEFS CULINAR erhalten Sie die hochwertigen Produkte aus der Manufaktur Handflakad von Jakob de Vries exklusiv. Einzeln vakuumiert, praktisch grätenfrei und ohne Glasur in kleinen Gebinden à 3 Kilogramm pro Kiste verpackt.



Handflakad
TK Rotbarsch-Loin
mit Haut

ca. 300-600 g

3 kg Kt



1808 4429



Handflakad
TK Schellfisch-Loin
mit Haut

ca. 400-600 g

3 kg Kt



1808 4443



Handflakad
TK Kabeljau-Loin
mit Haut

ca. 0,8-1,2 kg

3 kg Kt



1808 4412



Handflakad
TK Seelachs-Loin
mit Haut

ca. 0,8-1,2 kg

3 kg Kt



1808 4184



Handflakad
TK Steinbeißer-Loin
ohne Haut

ca. 400-600 g

3 kg Kt



1808 4474





Weil jeder einzelne Fisch besonders ist.

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Mühlendamm 1

24113 Kiel

www.chefsculinar.de

BIO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034

Irrtum vorbehalten. Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf www.prodakt.de. Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE