



GASTRO
FISCH BRÄU

Produktkatalog



CENTAURUS

G R O U P

DAS SIND WIR

CENTAURUS

GROUP

GASTRO
FISCH BRAC

G4
Gastro Hvar

ALBAKOR
DUBROVNIK

GASTRO
RIBARNICE
BRAC

amare
Gerbase iz mora

Re di
Mare
SEAFOOD SPECIALISTS



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 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 HAC-CP-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

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.

amare *Gustave iz mora*

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.

Re di Mare

Neben AMARE führen wir eine weitere Eigenmarke: **Re di Mare**, die auf importierten Rohstoffen basiert und dennoch einen hohen 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.

GASTRO FISCH BRAČ

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 Prgomiet**, 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.

G Gastro Hvar

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.

ALBAKOR DUBROVNIK

Eine weitere Partnerschaft im Großhandel haben wir 2023 gemeinsam mit **Srdan 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.



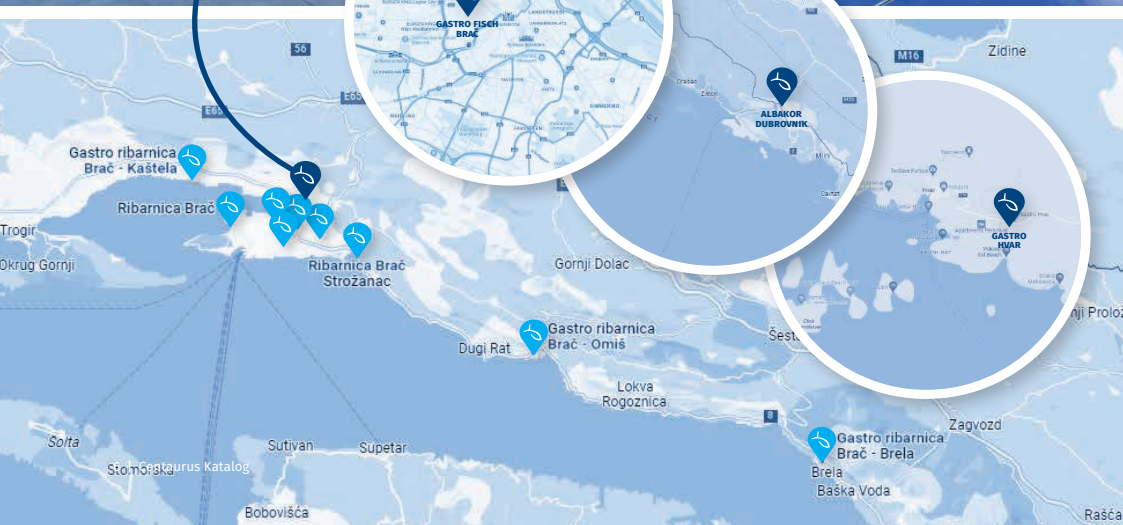
VERTRIEB, BELIEFERUNG UND EXPORT

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
PRODUKTKATALOG	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 BRAC	38

LEGENDE:



Tiefgekühlt



Produktcode



Größe



Maßeinheit



Verpackungseinheit



Produkt aus Kroatien



Eigenmarke Re di Mare



Eigenmarke Amare



Neu im Angebot



► **Frischer adriatischer Fisch**

Blauflossen Thunfisch

Thunnus thynnus



№ 30033



4 Sth

Mehr Thunfischprodukte finden Sie auf Seite 14*



Schwertfisch

Xiphas gladius



№ 30027



4 Sth



Bernsteinmakrele

Seriola dumerili



№ 30021



4 Sth



Brauner Zackenbarsch

Epinephelus marginatus



№ 30007



4 Sth

200-300 g/Sth



Zahnbrasse

Dentex dentex



№ 30003



4 Sth

bis 5 Sth



Roter Schnapper / Red Snapper

Pagrus pagrus



№ 30004



4 Sth

bis 5 Sth



St. Petersfisch

Zeus faber



№ 30001



4 Sth

bis 5 Sth



Sechecht Langleine

Merluccius merluccius



Nº 30066



Stk

4 Stk

Drachenkopf

Scorpanea scorpa



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

cca 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



Goldbrasse *Sparus aurata*



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 6 Stk

Wolfsbarsch / Branzino *Dicentrarchus labrax*



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 6 Stk

Adlerfisch *Argyrosomus regius*



№ 20016
1800-
3000 g



amare

Ljubav iz mora

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 mariniert –, 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 Meeresspeisen. 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.

- 🐟 KROATISCHES PRODUKT
- 🐟 GEFANGEN IN DER ADRIA
- 🐟 NATÜRLICHES PRODUKT





► Marinierte & eingesalzene Produkte

Paprika gefüllt mit Frischkäse



NEU
IN ANGEBO

№ 10822

500 g



Stk
12 Stk

Gesalzenes Sardellenfilet in Olivenöl

amare

Engraulis encrasicolus

№ 10432

100 g



Stk
24 Stk

Gesalzenes Sardellenfilet

amare

Engraulis encrasicolus

№ 10236

500 g



Stk
20 Stk

Mariniertes Sardellenfilet

amare

Engraulis encrasicolus

№ 10112

1000 g



Stk
12 Stk

Marinierte Garnelen

amare

Parapenaeus longirostris

№ 10277

1000 g



Stk
20 Stk

Gesalzene Sardellenfilets

amare

Engraulis encrasicolus

№ 10157

720 g



Stk
12 Stk

Oktopussalat

R. di M. Lav.

Octopus vulgaris

№ 10413

550 g



Stk
24 Stk

Tiefgefrorener Fond aus Garnelen und Scampi



*tiefgefroren

№ 10529
1200 ml
Stk
9 Stk

Tiefgefrorener Fischfond



*tiefgefroren

№ 10531
1200 ml
Stk
9 Stk

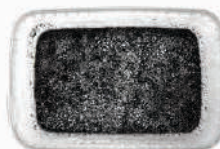
Garnelensauce



*tiefgefroren

NEU
№ 10575
1200ml
Stk
9 Stk

Tintenfischsauce



*tiefgefroren

NEU
№ 10576
1200ml
Stk
9 Stk

Fish Burger



*tiefgefroren

№ 10570
100mm x 130g x2
Stk
18 Stk
"burger"
№ 10524
130mm x 130g
Stk
6,24 Stk

*Das abgebildete Produkt dient der Illustration. Geringfügige Abweichungen in Farbe, Form oder Größe sind möglich

Garnelen Burger



*tiefgefroren

№ 10569
100mm x 130g x2
Stk
18 Stk
"burger"
№ 10274
130mm x 130g
Stk
6,24 Stk

*Das abgebildete Produkt dient der Illustration. Geringfügige Abweichungen in Farbe, Form oder Größe sind möglich

Lachs Burger



*tiefgefroren

NEU
№ 10831
2x100 g
Stk
25 Stk



► 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 majestätischen 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



№ 30149



2-4 Stk



Stk



7 Stk



Premium Sashimi Thunfisch Filet TK

Thunnus albacares



№ 10106



3-5 Stk/Stk



Stk



cca

Thunfischfilet TK (Sashimi - Wildfang)

Thunnus thynnus



№ 10553



2-4 Stk



Stk



10 Stk



Thunfischfilet TK (Sashimi - Aquakultur)

Thunnus thynnus



№ 10495



2-4 Stk



Stk



10 Stk



Thunfischfilet Premium

Thunnus albacares



№ 10255



2-4 Stk/Stk



Stk



2-4 Stk/Stk

Thunfischfilet vakuumiert

Thunnus albacares



№ 10136



2-4 Stk



Stk



6-9 Stk

Thunfisch mariniert in Öl 1000g



№ 10824



1000 g



Stk



12 Stk



Thunfisch Saku

Thunnus albacares



№ 10401



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

250 g+



Stk



10 Stk



Thunfisch Stücke in Aluminium

Katsuwonus pelamis

№ 10303



1000g



Stk



16 Stk



Thunfisch Konserve Stücke in Sonnenblumenöl

Katsuwonus pelamis

№ 10084



1705 g



Stk



6 Stk



► Calamari und Sepia

Adria-Calamari (mit Schleppnetz gefangen) *Loligo vulgaris*



№ 10504

 Stk
 20 Stk



Premium-Calamari *Loligo vulgaris*



№ 10403
 15-20 cm
 № —
 11-15 cm
 Stk
 cca

Calamari 100-300 IQF *Loligo vulgaris*



№ 10803

 Stk
 5 Stk

Calamari 100-300 *Loligo vulgaris*



№ 10006
 100-300
 Stk
 5 Stk

Calamari IQF Südafrika *Loligo reynaudii*



№ 10245

 Stk
 6 Stk

Calamari Südafrika *Loligo reynaudii*



№ 10003
 S 16-20cm
 10 Stk
 № 10095
 M 20-25cm
 5 Stk
 Stk

Calamari Boston C3 *Doryteuthis pealeii*



№ 10198
 16-20 cm
 Stk
 4x5 Stk

Calamari Patagonien *Doryteuthis gahi*



№ 10008
 C4
 № 10180
 C4L
 № 10101
 C4LL
 № 10009
 C3
 cca 5 Stk

Calamariringe und -tentakel Patagonien IQF

Doryteuthis gahi



№ 10281



Stk

5 Stk

Calamariringe und -tentakel in Mehl gewendet IQF

Doryteuthis gahi



№ 10005



Stk

5 Stk

Tintenfischstücke (Sepia)

Sepia officinalis



№ 10270



blok 2
Stk

Stk

24 Stk

Ungeputzter Tintenfisch (Sepia)

Sepia officinalis / pharaonis



№ 10013



500-
1000g

Stk

10 Stk

Tintenfisch IQF

Sepia officinalis / pharaonis



№ 10091



Stk

10 Stk

Sepiatinte

Sepia officinalis



№ 10407



500 g

Stk

18 Stk

Tintenfisch Tentakel IQF

Dosidicus gigas



№ 10135



Stk

7 Stk

► Oktopus

Adriatischer Oktopus

Octopus vulgaris



№ 10501



Stk

2 Stk

Geputzter marokkanischer Oktopus

Octopus vulgaris



№ 10272



800-1200 g

8 Stk

№ 10222



1200-2000 g

9 Stk

Stk

Oktopus (geputzt)

Octopus vulgaris



№ 10291



2000 - 3000 g

Stk

cca 125Stk

Gekochte Oktopustentakel 100/150

Octopus vulgaris



№ 10475



Stk

3 Stk

Oktopus / gekocht im eigenen Saft, Spanien

Octopus vulgaris



№ 10150



550-800 g/Stk

Stk

7 Stk

Oktopus / gekocht im eigenen Saft, tiefgefroren

Octopus vulgaris



№ 10015



Stk

7 Stk

Geschnittene Oktopustentakel – gekocht

Octopus vulgaris



№ 10476



Stk

4x2,5 Stk

Geschnittene Oktopusköpfe – gekocht

Octopus vulgaris



№ 10108



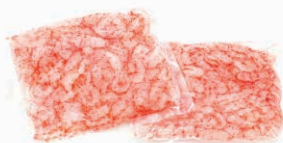
Stk

7 Stk

► Langoustinen (Scampi, Kaisergranat)

Adriatisches Langoustinenfleisch

Nephrops norvegicus



№ 10523



Stk



6 Stk

Langoustinenfleisch (gepult)

Nephrops norvegicus



№ 10436



Stk

6 Stk

Langoustinen / 1 kg Packung

Nephrops norvegicus



№ 10016

4-7

№ 10017

8-12

№ 10018

13-16

№ 10019

17-20

№ 10020

21-30

Stk

6 Stk

Langoustinen / 1,5 kg Packung

Nephrops norvegicus



№ 10024

8-10

№ 10023

11-16

№ 10022

16-20

Stk

6 Stk

Langoustinen Premium / 3 kg Packung

Nephrops norvegicus



№ 10218

5-9

sea frozen

№ 10238

10-15

sea frozen

№ 10279

16-20

sea frozen

№ 10494

21-30

sea frozen

Stk

3 Stk

► Garnelen

Premium Garnelenfleisch *Parapenaeus longirostris*



№ 10290

500 g

Stk



20 Stk

Adriatisches Garnelenfleisch – vakuumverpackt *Parapenaeus longirostris*



№ 10530

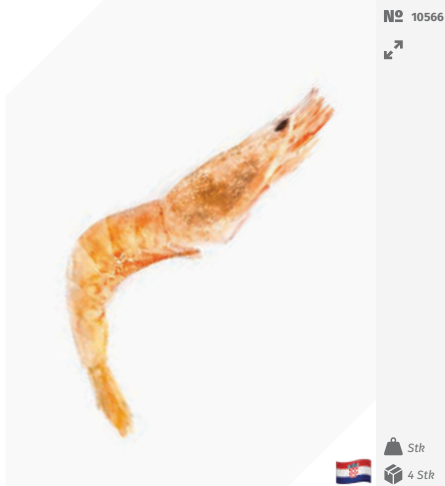
Stk

Stk



10 Stk

Ganze adriatische Garnele IQF *Parapenaeus longirostris*



№ 10566

Stk

Stk



4 Stk

Mittelmeer-Garnelenfleisch (geschält) IQF

Parapenaeus longirostris



№ 10448



Stk

12 Stk

Ganze argentinische Garnele / Verpackt zu 2 kg

Pleoticus muelleri



№ 10028

L1 10-20
Stk/Stk

№ 10029

L2 20-30
Stk/Stk

Stk

12 Stk

Argentinische Garnelenschwänze in Schale CI

Pleoticus muelleri



№ 10139

40-60
Stk/Stk

Stk

12 Stk

Argentinisches Garnelenfleisch / Geschälter Schwanz IQF

Pleoticus muelleri



№ 10030



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



№ 30031



Stk

5 Stk



Gemeiner Hummer

Homarus gammarus



№ 30032



Stk

5 Stk



Frischer Mittelmeer-Hummer

Homarus gammarus



№ 30032



1000-1300 g

Stk

5 Stk

Langustenschwanz

Panulirus argus



№ 10256



280-336 g

Stk

5 Stk

Hummerschwanz

Homarus americanus



№ 10480



86-113 g/Stk

Stk

15 Stk

Rohes Langustenfleisch IQF

Panulirus homarus



№ 10037

150-300

№ 10036

300-400

№ 10129

400-600

№ 10074

600-800

Stk

10 Stk

Halber Hummer Kanada

Homarus americanus



NEU
IN ANGEBO

№ 10830



Stk

5 Stk

Blaukrabbenfleisch Adria

Callinectes sapidus



№ 10554



Stk
6 Stk

Krabbenfleisch der Seespinne



NEU
BY ANGEBO

№ 10833

500 g

Stk

12 Stk

Blaukrabben-Hälften 12/20

Portunus segnis



№ 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 Befischung 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

Seehecht Filets IQF

Merluccius hubbsi



№ 10119

80-100 g/Stk

Stk

6 Stk

Seehecht Würfel

Merluccius hubbsi



№ 10429

300 g

Stk

15 Stk

Kabeljau-Bällchen im Teigmantel

Gadus morhua



№ 10460

350 g

Stk

10 Stk

Butterfly-Sardellenfilets in Tempura-Teig

Engraulis encrasicolus



№ 10327

500 g/Stk

Stk

10 Stk

Panierte Torpedo-Shrimps

Litopenaeus vannamei



№ 10447

Stk

Stk

10 Stk

► Fisch Filets & Steaks



Premium-Schwertfischfilet – Sashimi

Xiphias gladius



№ 10107

↗ 3-5
Stk/Stk



Stk

📦 cca 15Stk

Schwertfischfilet vakuumverpackt

Xiphias gladius



№ 10298



Stk

📦 10 Stk

Hamachi-Filet – Sashimi-Qualität

Seriola quinqueradiata



№ 10333



Stk

📦 10 Stk

Lachsfilet (Wildfang) Sockeye

Oncorhynchus nerka



№ 10393

↗ 900+
g/Stk



Stk

📦 15 Stk

Seeteufelbäckchen

Lophius piscatorius



№ 10810



Stk

📦 4x5 Stk

Seeteufelschwanz (Premium)

Lophius vomerinus



№ 10815

↗ 1500+

№ 10816

↗ 1000+

№ 10817

↗ 500-1000

№ 10818

↗ 250-500

№ 10819

↗ 100-250



Stk

📦 cca 12Stk

Kabeljau Filet – center cut IQF

Gadus morhua



№ 10492

180-
200 g

Stk

5 Stk

St. Petersfisch Filet IQF

Zeus faber



№ 10042

200g/
Stk

Stk

10 Stk

Wolfsbarsch Filet IQF

Dicentrarchus labrax



№ 10044

100-160
g/Stk

№ 10328

160-200
g/Stk

Stk

5 Stk

Goldbrasse Filet IQF

Sparus aurata



№ 10137

100-160
g/Stk

Stk

5 Stk

Steinbutt Filet

Scophthalmus maximus



№ 10474

130-
300 g

Stk

3 Stk

Sechecht Steak IQF

Merluccius merluccius



№ 10496

Stk

Stk

5 Stk

Sechecht Filet

Merluccius hubbsi



№ 10098

100-140
g/Stk

Stk

3x7 Stk

Meerbrasse Filet

Pagrus pagrus



№ 10043

200g+

Stk

5 Stk

► Muscheln

Vakuumverpackte, pasteurisierte Miesmuscheln

Mytilus galloprovincialis



№ 10201

↗ 1000 g

📦 Sth

📦 10 Sth

Tiefgefrorenes Miesmuschelfleisch IQF

Mytilus chilensis



№ 10060

↗ 200-300

📦 Sth

📦 10 Sth

Vakuumverpackte, pasteurisierte Venusmuscheln

Meretrix lyrata



№ 10814

↗ 1000 g



📦 Sth

📦 12 Sth

Tiefgefrorene Warzenvenusmuschel

Venus verrucosa



№ 10542

↗

📦 Sth

📦 1 Sth

Tiefgefrorene ganze Weißmuscheln IQF

Meretrix lyrata



№ 10061

↗

📦 Sth

📦 10 Sth

Premium-Meeresfrüchte ohne Surimi IQF

Meretrix lyrata, spisula subtruncata, mytilus chilensis, parapenaeopeopsis stylifera, perna canaliculus, penaeus vannamei



№ 10481

↗

📦 Sth

📦 6 Sth

Meeresfrüchte ohne Surimi IQF

Meretrix lyrata, spisula subtruncata, mytilus chilensis, parapenaeopeopsis stylifera, perna canaliculus, penaeus vannamei



№ 10063

↗

📦 Sth

📦 10 Sth

FrISChe Adriatische Austern – Holzkiste 24/1

Ostrea edulis

amare



Nº 40016



Stk



24x1 Stk

FrISChe Gillardeau Austern No. 3

Crassostrea gigas



Nº 40011



Stk

2,25 Stk
(24 Stk)

Austern aus Île de Ré No. 2

Crassostrea gigas



NEU
LA ANGEVINE

Nº 40019



10
Stk/Stk

Stk



Austern aus Île de Ré No. 3

Crassostrea gigas



NEU
LA ANGEVINE

Nº 40020



12
Stk/Stk

Stk



Ré Ostrea

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 Stkbination 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
IM ANGEBO

№ 10812

↗ 365Stk /
↙ 200g

🛒 Sth

📦 36 Sth

Kanadisches Jakobsmuscheln Fleisch

Placopecten magellanicus



№ 10487

↗ 22-44
↙ Sth/Stk

🛒 Sth

📦 5 Sth

Premium Japanisches Jakobsmuscheln Fleisch

Placopecten magellanicus



№ 10404

↗ 25-30
↙ Sth/Stk

🛒 Sth

📦 10 Sth

Jakobsmuschelfleisch ohne Rogen im Eimer USA

Placopecten magellanicus



№ 10090

↗ 20-30
↙ Sth/Stk

🛒 Sth

📦 5 Sth

Tiefgefrorene Jakobsmuscheln in Halbschale IQF

Pecten maximus



№ 10057

↗ 10-12
↙ Sth/Stk

🛒 Sth

📦 5 Sth

► Geräucherte Produkte

Geräucherter Thunfisch vakuumverpackt

Thunnus albacares



№ 10078



Stk



cca 10Stk

Geräucherte Muscheln Adria (im Glas)

Mytilus galloprovincialis



№ 10251



720 ml



Stk



1 Stk

Geräucherte Garnelen



№ 10829



Geräucherter Lachs 1000 g

Salmo salar



NEU
BARENZOT

№ 10076



1000 g



Stk



10 Stk

Premium geräucherter Lachs

Salmo salar



№ 10488



200 g



Stk



50 Stk

Geräucherter Lachs - vakuumverpackt - TK

Salmo salar



№ 10308



100 g



Stk



100 Stk

Geräucherte Lachsstücke

- vakuumverpackt - TK / *Salmo salar*



№ 10075



0,5 Stk



Stk



10 Stk

► Delikatessen – Premium-Produkte

Premium getrockneter Kabeljau Vakuumiert (Norwegen) *Gadus morhua*



№ 10243

↗ 600-800g

📦 Stk

📦 25 Stk

Getrockneter Kabeljau (Norwegen) *Gadus morhua*



№ 10186

↗ 600-800g

№ 10203

↗ 800-1000g

📦 Stk

📦 25 Stk

Tiefgefrorenes Scigelfleisch Adria *Paracentrotus lividus*



№ 10541

↗ 100 g

📦 Stk

📦 48 Stk



Bottarga aus der Großkopfmehräusche Mr. Moris *Mugil cephalus*



№ 10085

↗ 120 g

📦 Stk

📦 12 Stk

Garnelen Carpaccio 50g



№ 10834

↗ 50 g

📦 Stk

📦 100 Stk

Gambero Rosso Tatar



№ 10828

↗ 70 g

📦 Stk

📦 100 Stk

Oktopus carpaccio – TK *Octopus vulgaris*



№ 10802

↗ 1000 g

📦 Stk

📦 10 Stk

Rogen vom Roten Klumpfisch Mr. Moris *Cyclopterus lumpus*



№ 10142

↗ 100 g

📦 Stk

📦 12 Stk

► **Fisch**
- tiefgefroren



 Kg
 14,5 kg



 kg
 $15\ kg$

 kg
 7 kg

 kg
 $12\ kg$



 kg
 $1\ kg$

 kg
 $10\ kg$

► Vegetarisches & Mehr

Frühlingsrollen IQF



№ 10329



kg

4,5 kg

Tiefgefrorene Mangoldwürfel



№ 90137



kg

10 kg

GEMÜSE

Handverlesene Kapern CRO



№ 60296

370 ml

Stk

6 Stk



Eingelegte Zwiebel CRO

Crithmum maritimum



№ 60299

720 ml

Stk

6 Stk



Handverlesener Meerfenchel CRO

Crithmum maritimum



№ 10273

720 g

Stk

18 Stk



SONSTIGES

Garnelenschalen Adria

Parapenaeus longirostris



№ 10555



Stk

cca 3kg



Fischköpfe und -gräten

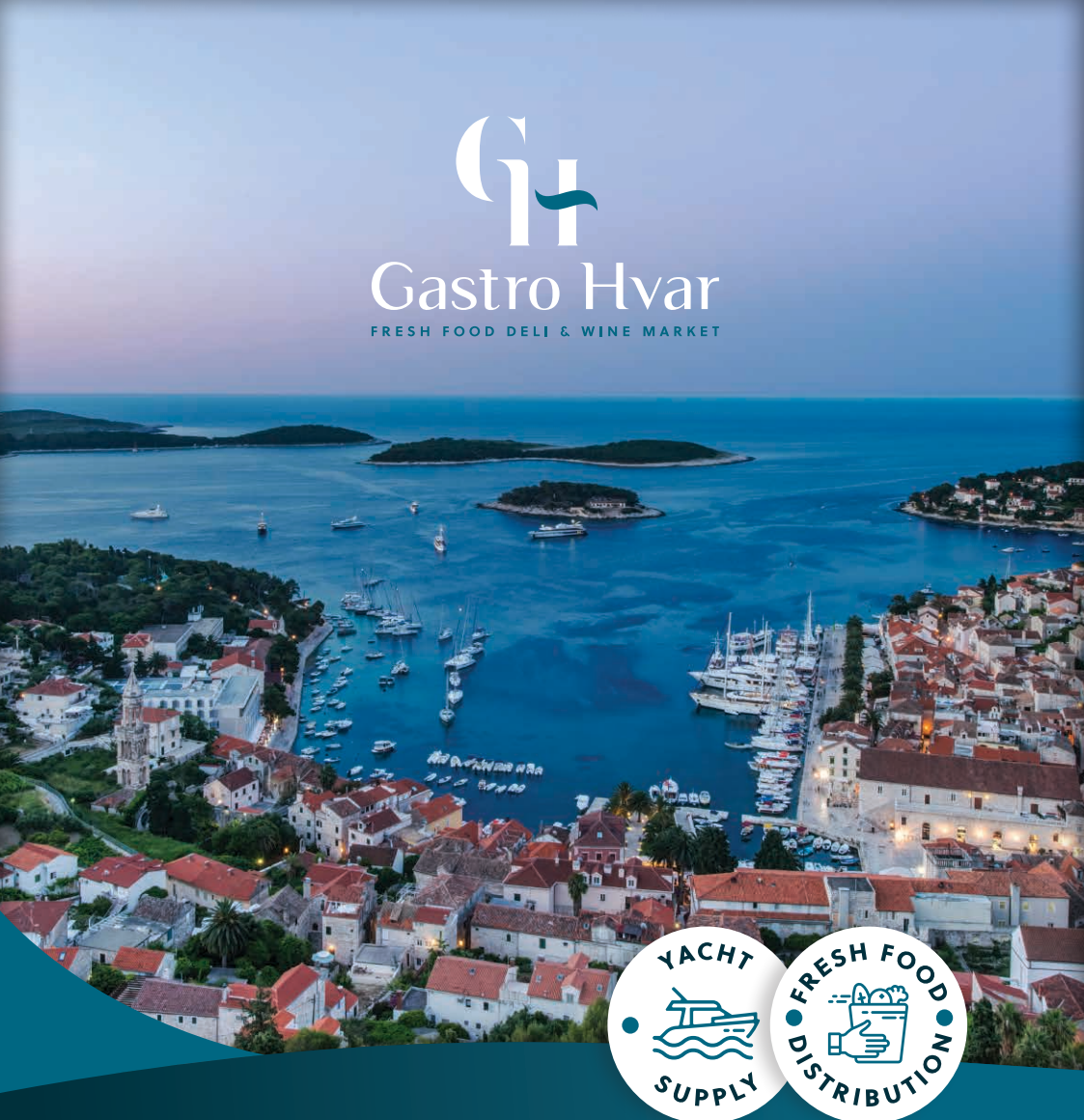


№ 30183



kg

kg



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 anspruchsvollsten

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.



ALBAKOR

— DUBROVNIK —



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 BRAČ

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

Die **Gastro-Fischmärkte Brač** 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 Fischreiprodukten anbieten – inklusive weiterer Delikatessen.

An einem Ort sind feinste frische und tiefgekühlte 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 Igara 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 KAUF LAND:

Poljička 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 KAŠTELA:

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 EMEZETA:

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.





GASTRO FISC BRAČ

by Centaurus GmbH

Zollergasse 12,
1070 Wien

www.gastrofisch.at
info@gastrofisch.at



@gastrofischbrac

Ich berate Sie gerne persönlich:

Name:

Mobil-Nr:

E-Mail: