

Kaisergranat

= TAABEL =

- PEOPLE ENJOY OUR SEAFOOD!

TAABEL

Kaisergranat (Nephrops norvegicus)



Sortiment:

Das Sortiment der Firma Taabel besteht im Bereich Kaisergranat aus folgenden Produkten: »langgepackter« und »seegepackter« Kaisergranat, Kaisergranat-Schwänze, sowie Schalen vom Kaisergranat.

Verpackung:

Der Kaisergranat ist in Schachteln zu je 800g (netto), 12/6 Schachteln pro Master, 49/98 Master pro Palette. Die Schwänze und Schalen sind in Kartons a 5 kg erhältlich, 99 Kartons pro Palette.



Taabel brand

Warennummer:

»langgepackter« Kaisergranat:

JHU0204	2-4 Stk. pr. 800 g
JHU0407	4-7 Stk. pr. 800 g
JHU0812	8-12 Stk. pr. 800 g
JHU1316	13-16 Stk. pr. 800 g
JHU1720	17-20 Stk. pr. 800 g

»seegepackter« Kaisergranat:

JHS0204	2-4 Stk. pr. 800 g
JHS0407	4-7 Stk. pr. 800 g
JHS0812	8-12 Stk. pr. 800 g
JHS1316	13-16 Stk. pr. 800 g
JHS1720	17-20 Stk. pr. 800 g

Kaisergranat-Schwänze:

JHA0000 Schwänze aus der Produktion, 5 kg./Karton

Schalen vom Kaisergranat:

JSK0000 Schalen, 5 kg./Karton



Für weitere Informationen oder eine Preisanfrage setzen
Sie sich bitte mit uns direkt in Verbindung, Tel.: +45 9796 1677

TAABEL

- people enjoy our seafood!

Von der Fischindustrie zur Lebensmittelindustrie

Die Firma Taabbel wurde 1896 in Thisted gegründet. Sie ist ein solides und stabiles Familienunternehmen, das sich von einer kleineren Fischindustrie zu einem hochtechnologischen Betrieb entwickelt hat. Taabbel ist unter den führenden Firmen auf dem Markt und produziert heutzutage alle Arten von Convenience-Fischprodukten für die Catering-Branche im In- u. Ausland.



Dicht am Geschehen

1967 zog die Firma nach Hanstholm an die Nordsee, um so dicht wie nur möglich an den Fischgründen der Nordsee zu sein. Diese strategisch günstige Platzierung ermöglicht es Taabbel, nur die besten Rohwaren von höchster Qualität direkt vor Ort zu beschaffen.

Qualität ist bei TAABEL das Alpha und Omega

Frische Rohwaren, speziell entwickelte Produktions- und Gefriertechniken sichern hochwertige Produkte, die ihren natürlichen Geschmack und Nährwerte behalten.

Taabbel hat eine hoch entwickelte Qualitätskontrolle bestehend aus Laboranten und Biologen. Dadurch stellen wir sicher, dass unsere Produkte den internationalen Qualitätsansprüchen in der Lebensmittelindustrie entsprechen. Dies gilt sowohl für bakteriologische als auch für technische Kontrolle. Taabbel hat eine von der EU anerkannte Eigenkontrolle nach dem HACCP-Prinzip, sowie eine nach ISO 9002-zertifizierte Reinigung.





= TAABEL =

P. Taabel & Co. A/S - DK-7730 Hanstholm
Tlf.: +45 9796 1677 * Fax: +45 9796 1244 * E-mail: taabel@taabel.dk
Internet: <http://www.taabel.dk>