

# Schalentier- produkte in Lake & Knoblauchöl

= TAABEL =

- PEOPLE ENJOY OUR SEAFOOD!



TAABBEL

## Rote Koral - Luxus

### Pandalus borealis

Hierbei handelt es sich um ein Produkt von höchster Qualität. Die verwendeten Garnelen werden direkt im Skagerrak gefangen und in den umliegenden dänischen Häfen angelandet. Wir bekommen unsere Garnelen von Fischerbooten, die durch exklusive Lieferverträge an TAABBEL gebunden sind. Die Garnelen werden in unserer eigenen Fabrik in Hanstholm gekocht, geschält und in Lake eingelegt. Lieferbar ist das Produkt in Plastikbechern mit 200, 400, 900, 1000g (Abtropfgewicht).



Warennummer RL

## Nordseegarnelen

### Pandalus borealis

Diese Garnelen werden in der Nordsee im Bereich des Fladengrundes gefangen. Sie sind etwas heller in Fleisch und etwas kleiner als die Garnelen vom Skagerrak. Sie werden ebenfalls von dänischen Vertragsfischern an uns geliefert und in der Fabrik in Hanstholm verarbeitet. Auch diese Garnelen haben eine hohe Geschmacks- und Fleischqualität. Sie eignen sich ausgezeichnet für die Salatproduktion. Lieferbar ist dieses Produkt in Plastikbechern mit 200, 400, 900g und 6,5kg (Abtropfgewicht).



Warennummer NL

TAABBEL

- people enjoy our seafood!



TAABBEL

## XL-BRAND Kanadisch

### Pandalus Borealis

Bei dieser Produktgruppe importieren wir Garnelen in gefrorener Form (IQF) direkt von Produzenten aus Kanada. Die Garnelen sind bereits gekocht und geschält, bei Taabbel in der Fabrik werden sie in Lake eingelegt und gepackt. Mit diesem Produkt bieten wir eine preisgünstige Alternative zu den übrigen Produkten der Kategorie Pandalus borealis.

Die bezogenen Rohwaren aus Kanada sind von hoher Qualität und wir sprechen von einem Top-Produkt in seiner Klasse. Lieferbar ist unser XL-Brand in Plastikbechern mit 900g (Abtropfgewicht).



Warennummer XL

TAABBEL

- people enjoy our seafood!



TAABBEL

## Black Tiger Penaeus Monodon

Die Black Tiger Garnelen werden direkt aus SO-Asien importiert. Wir kochen die Garnelen in unserer eigenen Fabrik in Hanstholm und legen sie wahlweise in Lake oder in Knoblauchöl ein. Im Gegenteil zu den meisten unserer Mitbewerber, die fertiggekochte, gefrorene Waren aus Asien importieren, gewährleisten wir durch die eigene Produktion in Hanstholm eine hohe Sicherheit im Bereich der Mikrobiologie. Die Rohwaren sind von höchster Qualität, so wie es sich für ein Produkt erster Klasse gehört. Lieferbar ist dieses Produkt im Glas und im Plastikbecher mit 900g (Abtropfgewicht) oder im Plastikeimer zu 6,5 kg.



Warennummer BL

Im Bereich der Warmwassergarnelen (Penaeus) die aus Asien kommen, sorgt ein Einkäufer/Qualitätsmitarbeiter vor Ort dafür, dass die Rohwaren unseren Anforderungen entsprechen. Unser Fokus liegt hierbei auf folgenden Schwerpunkten: Qualität der Ware, Produktionsprozesse, Hygienestandard und ethische Standards. Durch den Mitarbeiter der physisch vor Ort ist, können wir einen hohen Qualitätsstandard bei unseren Produkten gewährleisten.



Warennummer BO & VO

TAABBEL

- people enjoy our seafood!



TAABBEL

## Pink Tiger

### Peneaus vannamei

Auch die Pink Tiger Garnelen erhalten wir aus SO Asien. Die Qualität der Garnelen ist vergleichbar mit den Black Tiger Garnelen. Im Gegenteil zu den meisten unserer Mitbewerber, die fertiggekochte, gefrorene Waren aus Asien importieren, gewährleisten wir durch die eigene Produktion in Hanstholm eine hohe Sicherheit im Bereich der Mikrobiologie. Die Rohwaren sind von höchster Qualität, so wie es sich für ein Produkt erster Klasse gehört. Lieferbar ist dieses Produkt im Plastikbecher mit 900g (Abtropfgewicht) oder im Plastikeimer zu 6,5 kg.



Warennummer VL

## Pink

### Peneaus spp.

Warmwasser-Garnelen aus SO-Asien. Sie werden in unserer Fabrik in Hanstholm gekocht und in Lake eingelegt. Im Gegenteil zu den meisten unserer Mitbewerber, die fertiggekochte, gefrorene Waren aus Asien importieren, gewährleisten wir durch die eigene Produktion in Hanstholm eine hohe Sicherheit im Bereich der Mikrobiologie. Ein konkurrenzfähiges Produkt. Lieferbar ist dieses Produkt im Plastikbecher mit 900g (Abtropfgewicht).



Warennummer WL

TAABBEL

- people enjoy our seafood!



TAABBEL

## Krebsschwänze

### Procambarus clarckii

Krebsschwänze werden direkt aus China vom Produzenten importiert. Sie sind bereits gekocht und geschält und werden in unserer Fabrik in Lake bzw. in Knoblauchöl eingelegt. Krebsschwänze sind eine gute und preisgünstige Alternative zu Garnelen. Die Rohwaren sind von höchster Qualität und man erhält ein Produkt erster Klasse. Lieferbar ist dieses Produkt im Glas mit 900g (Abtropfgewicht) oder im Eimer mit 6 kg zum Beispiel für die Salatproduktion.



Warennummer KL & KO

## Surimi

### Theragra chalcogramma

Surimi-Chunks werden direkt aus Asien von Produzenten importiert. Hier handelt es sich um ein Produkt von hoher Qualität mit einem hohen Anteil von Fisch, dieser liegt bei 48%. Wir haben eine neue Variation entwickelt, bei der wir die Surimi-Stücke zu feinen Streifen verarbeiten, die dann in unserer Fabrik in Lake eingelegt und gepackt werden. Lieferbar ist dieses Produkt in Plastikbechern mit 900g (Abtropfgewicht). Surimi ist sehr geeignet in grünem Salat beispielsweise mit Lachs.



Warennummer CL

TAABBEL

- people enjoy our seafood!



## Von der Fischindustrie zur Lebensmittelindustrie

Die Firma Taabel wurde 1896 in Thisted gegründet. Sie ist ein solides und stabiles Familienunternehmen, das sich von einer kleineren Fischindustrie zu einem hochtechnologischen Betrieb entwickelt hat. Taabel 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 Taabel, 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.

Taabel 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.

Taabel hat eine von der EU genehmigte Eigenkontrollen 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>