

Angebot gültig bis 30.08.2022

Köstliches aus dem Wasser für die In- & Outdoorküche!

Delikatessen zum Grillen und Braten.



Liebe FreundInnen des guten Geschmacks,

leider sind auch wir massiv von den stark steigenden Preisen betroffen. Egal ob Transportkosten, die Preise für Kartons oder Lebensmittel - alles wird aktuell leider immer teurer.

Wir haben die Kosten für unsere Artikel aktuell nicht erhöht und werden unsere Sonderpreise für die Gültigkeitsdauer dieses Angebots - solange der Vorrat reicht - auch halten.

Decken Sie sich daher am Besten nun mit Tiefkühl-Delikatessen und weiteren Köstlichkeiten ein, auch wir erwarten leider Preissteigerungen in Zukunft.

Mit kulinarischen Grüßen,

Brigitta Zettl

Zettl GmbH

Lehnerstraße 1

4064 Oftering

T. +43 722163981-0

office@zettlgmbh.at

www.zettlgmbh.at



Thunfisch Red Tuna SAKU

2 x 250 g Filets (Block), roh, Herkunft Pazifik, tiefgefroren, Sashimi Qualität

Best.Nr. 22129

€ 32,00 statt € 44,00

Saku ist die japanische Bezeichnung für Thunfisch-Filets, die gleich nach dem Fang blockförmig geschnitten und bei minus 60 Grad schockgefroren werden. Daher ist dies die höchste Qualität für Sushi und Sashimi. Köstlich ist der Tuna Saku auch, wenn er rundum im Ganzen scharf angebraten wird. Neu im Sortiment ist dieser herausragende Thunfisch, den wir zufällig entdeckt haben. Von unserem Hamburger Fischspezialisten, der die deutschen Gourmettempel beliefert, haben wir irrtümlich auch eine Kiste erhalten, die eigentlich für ein Haubenlokal auf Sylt bestimmt war. Nach einer ersten Verkostung waren wir restlos begeistert - einen Thunfisch in dieser Qualität haben wir noch nie probiert.



Lachsfilets

einzel tiefgefroren (10 Portionen je 150 g)

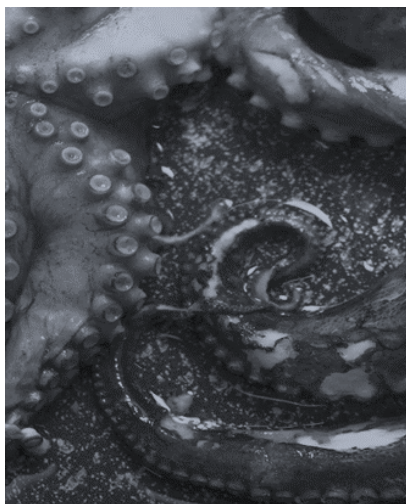
gesamt 1,5 kg

norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, ohne Haut, Herkunft Norwegen

Best.Nr. L1060

€ 50,00 statt € 65,00

Wir können Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, wieder als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität anbieten. Die Lachsportionen eignen sich auch perfekt zum Braten oder Grillen.



Octopus Tentakel

gekocht, 1000 g blockgefroren, Herkunft Mittlerer Ost Atlantik, ca. 12-18 Stk.

Best.Nr. 22236

€ 52,00 statt € 69,00

Wer Octopus liebt, weiß wie schwierig es ist, gute Qualität zu finden – und wie schwierig es sein kann, das Fleisch richtig weich zu kochen.

Von unserem geschätzten Hamburger Fischhändler haben wir diesen Leckerbissen erhalten und wurden NICHT enttäuscht:

Buttrig zart sind diese vorgekochten Tentakel, sie schmecken wie frisch aus dem Meer.

Wir empfehlen: Wer will kann die Octopus Beine einfach auftauen lassen und als Salat genießen oder dünn aufschneiden, mit etwas Zitronensaft als Carpaccio.

Natürlich kann man den Octopus auch braten oder grillen – alles ist möglich und vor allem ist es einfach köstlich!



Wildfang-Garnelen

**einzeln gefroren, ohne Kopf , ohne Darm, 1000 g
(Abtropfgewicht 800 g), tiefgefroren, Herkunft Pazifik**

Die begehrten Wildfanggarnelen sind selbst in der Spitzengastronomie eine Seltenheit und nur in begrenzter Menge erhältlich. Gleich nach dem Fang werden die Garnelen verarbeitet und erhalten so ihre aromatische Frische. Das Fleisch der Wildfanggarnelen ist fest und von intensivem Geschmack. Ein Muss für Feinschmecker!

Wildfang-Garnelen 8/12 (Größe L) MIT Schale

**Best.Nr. M23
€ 43,00 statt € 58,00**

Wildfang-Garnelen 8/12 (Größe L) OHNE Schale

**Best.Nr. M40
€ 44,00 statt € 59,50**

Wildfang-Garnelen 13/15 (Größe M/L) MIT Schale

**Best.Nr. M219
€ 38,00 statt € 51,00**

Wildfang-Garnelen 13/15 (Größe M/L) OHNE Schale

**Best.Nr. M12
€ 41,00 statt € 55,00**

Große Seafood Box

**Best.Nr. 22317
€ 170,00 statt € 249,50**

**mehr als
30%
Rabatt**

4 Packungen Wildfang-Garnelen

einzeln gefroren , ohne Kopf , ohne Darm, tiefgefroren, Herkunft Pazifik, je Packung: 1000 g (Abtropfgewicht 800 g):

- Wildfanggarnelen 13/15 OHNE SCHALE
- Wildfanggarnelen 13/15 MIT SCHALE
- Wildfang-Garnelen 8/12 MIT Schale
- Wildfang-Garnelen 8/12 OHNE Schale

4 Lachsfilets einzeln tiefgefroren je 150 g

einzeln tiefgefroren, norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, ohne Haut, tiefgefroren, Herkunft Norwegen



Sommer Must Haves

Salz und Pfeffer Set von Greenomic

Best.Nr. 22319

€ 40,00/ Set statt € 53,70/ Set

- Lemon Fleur de Sel 120 g

(Meersalz, Zitronenschalen)

Fleur de Sel verfeinert mit sonnengereiften, unbehandelten Zitronen. Passt hervorragend zu Fisch- und Fleischgerichten, Gemüse, Pasta und Salaten.

- Rose Salt 80 g

(Kalaharisalz, Rosenblütenblätter)

Naturlassenes Salz mit dem angenehmen Duft von Rosenblüten. Perfekt um jegliche Speisen zu verfeinern und dekorieren.

- Lemon Pepper 80 g

(Pfeffer, Salz, Zucker, Kurkuma, Zitronenschalen)

Verbindet die Schärfe von edlem Pfeffer mit der Frische von Zitronen. Perfekt zu Fischgerichten, Paella, Geflügel, Gemüse und frischen Sommersalaten.

- Smoked BBQ 80 g

(Rauchsatz, Schwarzkümmel, Pfeffer, Chili, Rapsöl, Zimt, Hibiskus, Karamell, Orangen, Ingwer, Kardamom, Nelken)

Der perfekte Begleiter in jeder Küche, verleiht jedem Gericht eine würzige, angenehm rauchige Note und passt hervorragend zu jedem BBQ. , angenehm rauchige Note und passt hervorragend zu jedem BBQ.



Fröhliches Essig-Set von Belberry

Best.Nr. 22320

€ 27,50/ Set statt € 36,30/ Set

- „Sweet Tomato“ Tomatenessig 200 ml

Ein perfektes Condimento zu italienischen Brotsalaten, über Bohnensalate, in Grillsaucen und zu Käse.

- „Sicilian Mandarin“ Mandarinessig 200 ml

Aromatisch mit einer feinen Süße schmeckt dieses Würzmittel mit dem Fruchtmarm von reifen Mandarinen beispielsweise in legierten Gemüsesuppen wie Tomatensuppe, über Eis, zu Bittersalaten und gebratenem Geflügel.

- „Green Cucumber“ Gurkenessig 200 ml

Belberry's Green Cucumber Vinegar ist ideal für Gemüsesalate im Sommer, gegrillte Hühnchenmarinaden und Pastasalate. Mischen Sie den Essig mit etwas nativem Olivenöl extra für ein wirklich besonderes kulinarisches Erlebnis.



Ultra Premium Extra Virgin Olive Oil

Griechisches Olivenöl extra 500 ml - Oblivion

Best.Nr. 22321

€ 18,80 statt € 27,00

Ein einzigartiges Olivenöl aus Koroneiki Oliven aus dem Peloponnes, das 2020 bei den Berlin Global Olive Oil Awards ausgezeichnet wurde.





Gran Cru: Jahrgangssardinen-Set

Best.Nr. 22322

€ 11,00/ Set statt EUR 14,80/ Set

Die besten Sardinen eines Jahres bezeichnet man als Jahrgangssardinen. Die kleinen Leckerbissen werden gleich nach dem Fang verarbeitet und erhalten eigens gestaltete Dosen als Auszeichnung.

- Jahrgangssardinen 2018 115 g - Le Trésor des Dieux

- Jahrgangssardinen 2019 115 g - Le Trésor des Dieux



Terra Madre! Authentische BIO Premium Rubs vom französischen Grillmeister Anthony Le Brière

Best.Nr. 22323

€ 38,90/Set statt EUR 51,90/ Set

- Ultimate Beef! 100 g

- Zesty Fish! 100 g

- Spicy Texas! 100 g

Der vielgeschätzte Franzose Le Brière gilt als Anhänger von Auguste Escoffier und hat u.a. am Eiffelturm, bei Joel Robuchon und auch bei Paul Bocuse in Florida gekocht. Er wurde als erster Franzose zum BBQ Weltcup in den USA eingeladen. Der mehrfache französische Grillmeister wollte für seinen eigenen Gebrauch Rubs entwickeln und so entstanden die fantastischen Gewürzmischungen von Terra Madre.



Extravagante Geschmackserlebnisse mit Rubs von Hispaniola Especies aus Spanien

Best.Nr. 22324

€ 17,50/ Set statt € 23,60/ Set

Die Rubs einfach über das rohe Grillgut streuen, mit den Händen rundum einreiben und auf den Grill legen. Fertig ist das High-End Grillerlebnis.

- Barbacoa BBQ Rub 70 g

- Canibal Rub 85 g

- Brava Rub 65 g

- El Mar Rub 55 g

Rezepte.

Zum Nachkochen.

Rezept #1

Wildfanggarnelen mit buntem Paprikagemüse.

Ein herrlich einfaches Garnelengericht, das nicht nur sommerlich aussieht, sondern auch wunderbar schmeckt. Die Wildfanggarnelen mit buntem Paprikagemüse eignen sich perfekt als leichtes Hauptgericht.

Zutaten für vier Personen
16 Stück Garnelen (Wildfang) mit Schale
Meersalz
etwas Olivenöl
1 roter Paprika
1 gelber Paprika
1 grüner Paprika
4 Stk. Tomaten
2 Stk. Knoblauchzehen
frische gehackte Petersilie
etwas Tomatenessig

1. Die bunten Paprika und die Tomaten würfelig schneiden. Die geschälten Knoblauchzehen zerkleinern.
2. Einen Teelöffel Olivenöl auf kleiner Flamme erhitzen und zuerst den Knoblauch in die Pfanne geben, dann das übrige Gemüse auf geringer Hitze mitrösten.
4. Währenddessen in einer weiteren Pfanne die Garnelen in 2 Teelöffel Olivenöl links und rechts jeweils 2 Minuten anbraten.
5. Die Garnelen mit dem Gemüse vermengen und etwa 2 Minuten durchziehen lassen.
6. Die Petersilie beifügen und mit Meersalz, Pfeffer und etwas Tomatenessig abschmecken.
7. Das bunte Paprikagemüse und die Garnelen auf den Tellern anrichten und mit etwas Petersilie dekorieren.

Rezept #2

Oktopus mariniert

Ein Gericht das nach Urlaub schmeckt und an heißen Tagen erfrischt. Einfacher als man glaubt und schneller als man denkt.

Zutaten für 4 Personen
ca. 1 kg Oktopus Tentakel vorgekocht TK
1 Bund Petersilie
je ca. 80 g getrocknete Tomaten und entkernte Oliven
4 EL feinstes Olivenöl
Salz und Pfeffer (wir empfehlen Lemon Fleur de Sel und Lemon Pepper)
Saft von 1/2 Zitrone
2 EL Mandarinenessig

1. Oktopus Tentakel über Nacht auftauen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Gehackte Oliven und Tomaten beigeben und mit Zitronensaft und Olivenöl vermengen.
3. Ca. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt mit Baguette genießen.

Bestellzettel

Zettl GmbH

Lehnerstraße 1
4064 Oftring
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at
+43722163981



AKTIONSCODE zettl20

Mit diesem Rabattcode können Sie in unserem webshop www.zettlgmbh.at zu den Sonderpreisen bestellen, außerdem erhalten Sie mit diesem Code 20% Rabatt auf unser reguläres Sortiment. (ausgenommen Sonderpreise)

Bestellen: Telefonisch, per E-Mail oder in unserem Onlineshop www.zettlgmbh.at.

AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung. Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at

<u>STK</u> Thunfisch SAKU 2 x 250 g Filet TK	Best.Nr. 22129	€ 32,00
<u>STK</u> Lachsfilets 1,5 kg	Best.Nr. L1060	€ 50,00
<u>STK</u> Octopus Tentakel gekocht, 1000 g TK	Best.Nr. 22236	€ 52,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 8/12 MIT Schale 800g TK	Best.Nr. M23	€ 43,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 8/12 OHNE Schale 800g TK	Best.Nr. M40	€ 44,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 13/15 MIT Schale 800g TK	Best.Nr. M219	€ 38,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 13/15 OHNE Schale 800g TK	Best.Nr. M12	€ 41,00
<u>STK</u> Große Seafood Box	Best.Nr. 22317	€ 170,00
<u>STK</u> Salz und Pfeffer Set von Greenomic	Best.Nr. 22319	€ 40,00
<u>STK</u> Essig-Set von Belberry	Best.Nr. 22320	€ 27,50
<u>STK</u> Olivenöl 500 ml - Oblivion	Best.Nr. 22321	€ 18,80
<u>STK</u> Gran Cru: Jahrgangssardinen-Set	Best.Nr. 22322	€ 11,00
<u>STK</u> Set mit 3 frz. Rubs - Terra Madre	Best.Nr. 22323	€ 38,90
<u>STK</u> Set mit 4 span, Rubs - Hispaniola Especias	Best.Nr. 22324	€ 17,50

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname _____
Straße, Nr. _____
PLZ, Ort _____
Mobilnr. _____
Email _____

Lieferung/ Abholung

- Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftring
Bitte beachten Sie die aktuellen Corona- Maßnahmen

am _____ (TT/MM/JJ - DI, MI und DO: 9-16 Uhr, FR:9-13 Uhr möglich)

- Zustellung durch den Paketdienst DHL**

am _____ TT/MM/JJ - MI, DO, FR möglich)

Zustellung zwischen 8 und 17 Uhr. Unterschrift erforderlich!

Versandkosten AT bis 5 kg: € 9,90/ bis 10 kg: € 10,90/ bis 15 kg: € 12,10

- Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)
Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 16,00/ bis 10 kg: € 20,00/ bis 15 kg: € 24,00