



Produktkatalog

GESAMTSORTIMENT

Inhalt

Sie können auf die Abschnitte klicken, um zur spezifischen Seite zu gelangen.

01.

Miesmuscheln

- Bodenkultur
- Hängekultur
- Meeresfarm
- Dänische
- Zeeuwse
- Irische
- Verpackung

02.

Austern

- Sortiment
- Supreme
- Heritage
- La Zélandaise
- OYSRÍ
- Flache Austern
- Krijn
- Claire
- Fines
- Saisonsaustern
- Verpackung

03.

Schalentiere

- Schalentiere
- Schnecken
- Schwertmuscheln
- Kammuschelfleisch

04.

Krustentiere

- Hummer
- Taschenkrebse

05.

Krabben & Garnelen

- Nordseekrabben, lokal geschält
- Nordseekrabben geschält
- Nordseekrabben ungeschält
- Garnelen

06.

Meeresgemüse

- Meeresgemüse
- Frische Algen

07.

Ready-to-eat

- Miesmuscheln

08.

Fisch

- Hering
- Makrele
- Backfisch




Miesmuscheln

Bodenkultur

Bodenkultur

Sortierung

Unsere Bodenkultur-Miesmuscheln sind in 5 Sortierungen erhältlich: Extra, Super, Imperial, Jumbo und Gold.

**GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR**



85+ Stück pro kg



65 - 85 Stück pro kg



55 - 65 Stück pro kg



45 - 55 Stück pro kg



35 - 45 Stück pro kg

Verfügbar in:

1 - 1,5 - 2 - 5 - 10 - 15 kg

Herkunft:

Die Niederlande / Irland / Dänemark / Deutschland

Haltbarkeit:

6/7 Tage

Merkmale:

Starker salziger Biss, starke Schale.

Zertifizierungssiegel:

Besprechen Sie die
Zertifizierungsoptionen mit
Ihrem Kundenbetreuer.



Bodenkultur

Züchter

Möchten Sie den echten Sommer von Zeeland schmecken? Sie finden ihn in den Miesmuscheln, die am Boden der Oosterschelde von Jos, seinem Bruder Dennis und Kees van Damme angebaut werden!

Jos verschuure



Ihre Miesmuschel-Hotspots befinden sich in der Oosterschelde und im niederländischen Wattenmeer. Dort finden Sie die perfekten Bedingungen für den Miesmuschelanbau: reichlich Nahrung im Wasser und ausgezeichnete Wasserqualität. Außerdem liegen die Standorte etwas geschützt, was dazu beiträgt, die Muscheln vor dem Abschwemmen zu schützen, wenn der Wind zu stark ist.

Schon als kleine Jungen gingen Jos und Dennis Verschuur während der Schulferien aufs Wasser. Man kann sagen, dass die Oosterschelde und das niederländische Wattenmeer ihre natürliche Heimat sind. Im Jahr 1991 übernahmen sie das Miesmuschelschiff ihres Vaters. Sie sind die dritte Generation von Miesmuschelbauern in der Familie und segeln aus dem bekannten Herzen des Muschelbaus: Yerseke.



Kees van Damme



Kees glaubt, dass man in jungen Jahren mit dem Miesmuschelanbau beginnen sollte. „Man muss wirklich lernen, mit den Launen der Natur zu arbeiten“, sagt Kees. Er ist die 5. Generation der Familie Van Damme, die Miesmuscheln in der Oosterschelde züchtet.



Der Wachstumszyklus der Miesmuscheln von Kees dauert zwei Jahre. In diesen Jahren muss er mit den Strömungen der Natur, der Verschlickung und den natürlichen Feinden der jungen Miesmuscheln arbeiten. Kees muss jeden Tag die richtigen Entscheidungen treffen, um sicherzustellen, dass das Produkt stetig wächst. Er glaubt, dass Natur und Bauer Hand in Hand gehen müssen, sie beide entscheiden über die Qualität des Produkts.



Miesmuscheln

Hängekultur

J F M A M J J A S O N D

Miesmuscheln von der Meeresfarm

Sarah & George

Die Miesmuscheln von der Meeresfarm werden auf Großbritanniens größter Offshore-Seilzucht-Miesmuschelfarm in Lyme Bay, Devon, kultiviert. Dabei wird speziell entwickelte Technologie verwendet, um die Blaumuschel *Mytilus edulis* zu züchten.

Interessante Tatsache: Sobald die Farm fertiggestellt ist, wird sie die größte ihrer Art in europäischen Gewässern sein. Das Ziel ist es, eine nachhaltige Quelle für hochwertige Meeresfrüchte auf offener See zu produzieren, wie durch die ASC- und BAP-Zertifizierung sowie die Bio-Zertifizierung der Soil Association belegt.

Sarah und George führen ihr Familienunternehmen zusammen mit John und Nicki, ihren Eltern und Gründern des Unternehmens. Ihr Wissen und ihre Erfahrung im Muschelanbau werden in der gesamten Branche anerkannt – von Landwirten über Regulierungsbehörden bis hin zu Wissenschaftlern.

Die Familie Holmyard arbeitet im Einklang mit der natürlichen Umwelt und überwacht kontinuierlich die Auswirkungen ihrer Aktivitäten, um sicherzustellen, dass sie die höchsten Standards einhalten.

Verfügbar in:	1 - 2 - 5 - 10 - 15 kg
Sortierung:	1 Sortierung
Herkunft:	Vereinigtes Königreich
Haltbarkeit:	6 Tage
Merkmale:	30% Fisch, außergewöhnlicher Geschmack, reichhaltig gefüllt, saubere Schale, frei von Sand.



SEHEN SIE UNSER VIDEO
ÜBER UNSERE NACHHALTIGE
MEERESFRÜCHTE GESCHICHTE



J F M A M J J A S O N D

Miesmuscheln von Dänemark

Marc Lykke

Die Hängekultur Miesmuscheln aus Dänemark sind reich gefüllt, besonders zart und cremig. Dies liegt daran, dass sie knapp unter der Wasseroberfläche im Limfjord wachsen. Berührt vom Sonnenlicht und genährt vom nährstoffreichen Wasser, können die Muscheln bereits nach einem Jahr geerntet werden.

Das macht die Familie Lykke, die seit Jahren diese Seilkultur-Muscheln züchtet und stolz auf die außergewöhnliche Qualität ist. Sie betreiben ausschließlich den ökologischen Seilkultur-Muschelanbau.

Bei dieser Zuchtmethode wird die Muschel vom Wasser des Limfjords aufgezogen. Aufgrund dieser geschützten Umgebung sind die Schalen zu über 35% gefüllt, allerdings sind sie nicht an harte Untergründe gewöhnt.

Noch eine kleine Anmerkung zu den dänischen Muscheln: Sie sind nicht dem harten Meeresboden ausgesetzt. Daher erfordern sie eine sorgfältige Handhabung, bei der es besser ist, die Muscheln beim Kochen nicht zu schütteln, sondern sie beispielsweise mit einem Holzspatel sanft umzurühren.

Verfügbar in:	1 - 2 - 5 - 9 - 15 kg
Sortierung:	M - L
Herkunft:	Dänemark
Haltbarkeit:	6 Tage
Merkmale:	Reichhaltig gefüllt, saubere Schale, frei von Sand



SEHEN SIE UNSER VIDEO
ÜBER UNSERE NACHHALTIGE
MEERESFRÜCHTE GESCHICHTE



J F M A M J J A S O N D
 ○ ○ ○ ○ ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○

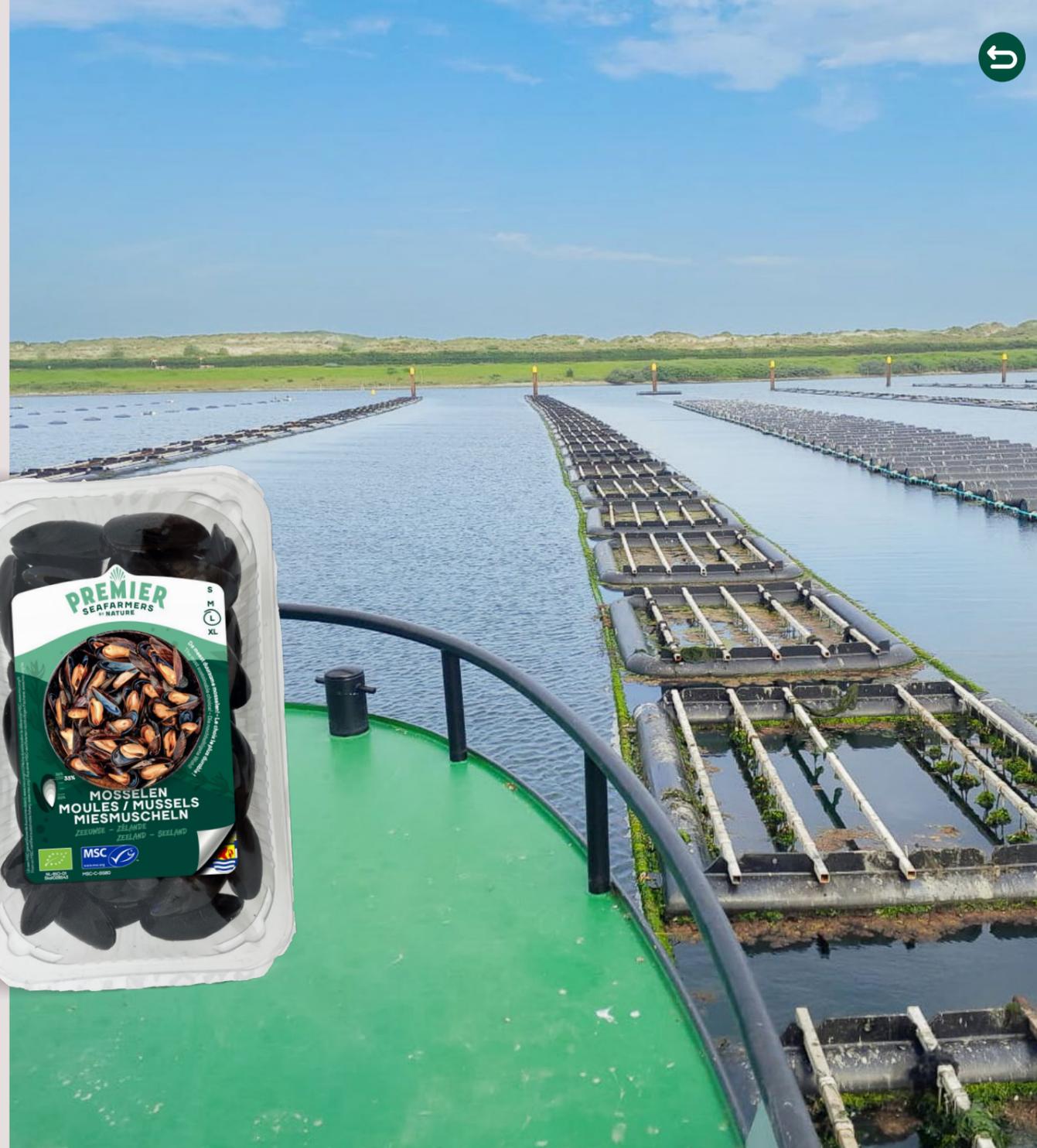
Hängekultur Miesmuscheln von Zeeland

Jaap Muller

Die an Seilen gezüchteten Muscheln aus den Gewässern von Zeeland sind die ersten Muscheln der neuen Saison. Die Muschel beginnt nach der Fortpflanzungszeit einen neuen Zyklus. Die Muscheln wachsen an Seilen an der Oberfläche des Wassers. Sonnenlicht sorgt dafür, dass das meiste Futter hoch in der Wassersäule verfügbar ist.

An Seilen gezüchtete Muscheln sind ein Nischenprodukt und machen nur 5 Prozent der gesamten in den Niederlanden gezüchteten Muschelmenge aus.

- Verfügbar in:** 1 - 2 - 5 - 10 - 15 kg
- Sortierung:** S - M - L - XL
- Herkunft:** Zeeland, Die Niederlande
- Haltbarkeit:** 6 Tage
- Merkmale:** Sandfrei, in zeeländischen Gewässern aufgezogen



J F M A M J J A S O N D
 ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ● ● ●

Miesmuscheln von Irland

Krijn Verwijs

Im Jahr 1990 begann Krijn Verwijs mit der Muschelzucht in Irland. In den vergangenen Jahren hat das Unternehmen eine Farm in einem geschützten Gebiet aufgebaut, das für seine nährstoffreichen Gewässer bekannt ist.

Aufgrund der idealen Mischung aus frischem salzigem Wasser aus den Meeren und dem süßen Hauch von Flusswasser wachsen die Muscheln zu einer guten und stabilen Qualität heran.

Diese Bodenmuscheln sind für ihren mineralischen Geschmack bekannt und beliebt in Gastropubs und Restaurants in Irland und ganz Europa.

Dämpfen Sie sie in irischem Cider oder Weißwein, was den Geschmack noch weiter hervorhebt. Genießen Sie sie mit Leichtigkeit und Zuversicht!

Wussten Sie schon? Krijn Verwijs züchtet sowohl Bodenkultur- als auch Seilkulturmuscheln in Irland. Die Bodenmuscheln von Premier werden mit dem weltweit größten Muschelfangschiff gearnet!

Mit den Abmessungen von 49m mal 10m ist die Emerald Gratia das größte Muschelfangschiff ihrer Art.

- Verfügbar in:** 1 - 2 - 5 - 10 - 15 kg
- Sortierung:** Hängekultur & Bodenkultur
- Herkunft:** Irland
- Haltbarkeit:** 6 Tage
- Merkmale:** Reichhaltig gefüllt, saubere Schale, frei von Sand



Verpackung

Formate

1 - 2 - 5 - 10 - 15 kg



10x1 kg



6x2 kg



5 kg



10 kg



15 kg

02



Austern

Premier Austernmarken

Verpackung

Sortiment



TOP RANGE

Sorgfältig ausgewählt für echte Kenner.



EXPERT RANGE

Mit besonderer Sorgfalt und Aufmerksamkeit kultiviert und geerntet.



CLASSIC RANGE

Hohe und gleichbleibende Qualität, wie es einer klassischen Linie gebührt.

J F M A M J J A S O N D

Supreme

Irische Felsenauster

Die Supreme ist unsere Perle aus Irland. Diese Auster werden in schönen Buchten entlang der atlantischen Küste Irlands gezüchtet, was diese Auster einzigartig, aber auch selten macht. Über drei bis vier Jahre wachsen sie zu einer außergewöhnlichen Auster mit einem hervorragenden Fleischgewicht, einer schönen Schale und einem etwas süßen Geschmack heran. Wir wählen nur die schönsten Auster aus diesen Zuchtgebieten aus. Daher wurden sie als Supreme klassifiziert.

Verfügbar in: 12 - 24 - 48 Stück

15 kg

Sortierung: Nr. 2 - 3

Herkunft: Irland

Haltbarkeit: 10 Tage

Merkmale: Weiche Schale, die gut in der Hand liegt, leicht zu öffnen, sehr reich gefüllt und von erhabenem Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

Heritage

Flache Austern aus Zeeland

Unsere Heritage ist eine wahre Delikatesse. Ein reines Produkt aus Zeeland, mit dem die Familie Verwijs ursprünglich begonnen hat. Sie halten ein traditionelles Produkt in den Händen. Über Jahre hinweg sorgfältig kultiviert, repräsentiert es ein starkes Stück Handwerkskunst. Es wächst langsam heran, wird akribisch zu der Auster, die es wird, und macht es zu einem seltenen Exemplar. Es ist eine gut gefüllte Auster von hoher Qualität. Mit dem Grevelinger See und der Oosterschelde als Kinderstube können wir dies zu Recht unseren Zeeländischen Stolz nennen.

Verfügbar in: 12 - 25 - 50 Stück
15 kg

Sortierung: 3/0 - 4/0 - 5/0

Herkunft: Die Niederlande

Haltbarkeit: 10 Tage

Merkmale: Vollmundig mit dem typischen salzigen Geschmack von Zeeland. Die Schale ist schön gerundet und liegt bequem in der Hand.



J F M A M J J A S O N D

La Zélandaise

Zeeland Felsenauster

La Zélandaise ist eine Zeeland Felsenauster, die nach französischer Art auf Tischen kultiviert wird. Unserem Züchter gelingt es, eine Auster mit einem einzigartig cremigen Geschmack und gut abgestimmter Salzigkeit zu erzeugen. Die Beutel werden regelmäßig gewendet, geschüttelt und bewegt, um sicherzustellen, dass die Austern eine schöne Form annehmen und die Strömungen des Meeres optimal nutzen können.

Verfügbar in: 12 - 24 - 48 Stück
15 kg

Sortierung: Nr. 2 - 3 - 4

Herkunft: Die Niederlande

Haltbarkeit: 10 Tage

Merkmale: Cremiger und salziger Geschmack.



J F M A M J J A S O N D

OYSRÍ

Irische Felsenauster

Oysrí ist unser robuster Stern unter den Austern und verkörpert die raue Schönheit der irischen Küste. Jede Auster bringt dich zu den Ufern, wo die Natur mit ihren kalten, salzigen Wellen ihre Magie webt. In dieser Umgebung entwickelt Oysrí seinen mutigen, charakteristischen Charakter und bietet einen salzigen, frischen Geschmack. Der Anbau dieser Auster wurde über Generationen hinweg weitergegeben, und wir sind stolz, sie in unsere Auswahl aufzunehmen. Es ist ein authentisches, traditionelles Produkt, das perfekt unsere Werte widerspiegelt. Ihre robuste Schale lässt sich leicht öffnen, sodass du ihren reinen Geschmack mühelos genießen kannst.

Verfügbar in: 12 - 24 - 48 Stück
15 kg

Sortierung: Nr. 1 - 2 - 3 - 4

Herkunft: Irland

Haltbarkeit: 10 Tage

Merkmale: Die raue Schale verbirgt den köstlichen Geschmack dieser Auster. Brechen Sie die Schale auf und schmecken Sie selbst, was Oysrí so besonders macht.



J F M A M J J A S O N D

Flache Austern

Flache

Die flache Auster wächst langsam und pflanzt sich nicht leicht fort. Aufgrund ihres langsamen Wachstums hat die Auster genügend Zeit, die Aromen des Meeres vollständig aufzunehmen. Und das schmeckt man! Wir wählen nur Austern aus, die voller Geschmack und gut gefüllt sind, und gewährleisten damit ein Produkt von ausgezeichneter Qualität.

Verfügbar in: 12 - 25 - 50 Stück
15 kg

Sortierung: 1/0 - 2/0 - 3/0 - 4/0 - 5/0 - 6/0 - 7/0 - 8/0 - 9/0

Herkunft: Die Niederlande / Irland / Frankreich

Haltbarkeit: 10 Tage

Merkmale: Eine stabile, hochwertige Auster, die sich schön präsentiert und hervorragend mit einem köstlichen Schaumwein harmoniert.



J F M A M J J A S O N D

Krijn

Zeeland Felsenauster

Unsere Krijn ist die Zeeländische Felsenauster, mit der unser Urgroßvater Pieter Verwijs 1880 begann. Fast ein Jahrhundert später beschloss sein Enkel Krijn, das Geschäft und den Anbau eigenständig unter dem Namen Krijn Verwijs fortzuführen. Deshalb wird unsere Zeeländische Felsenauster Krijn genannt. Sie wird auf dem Meeresgrund des Oosterschelde und des Grevelinger Sees kultiviert. Hier entwickeln sich ihr robustes Aussehen und ihr salziger Geschmack. Seefarmer Vincent Bol sorgt dafür, dass er Krijn auf dem Höhepunkt ihrer Qualität erntet.

- Verfügbar in:** 12 - 25 - 50 Stück
15 kg
- Sortierung:** Nr. 0 - 1 - 2 - 3
- Herkunft:** Die Niederlande
- Haltbarkeit:** 10 Tage
- Merkmale:** Salziger Geschmack



J F M A M J J A S O N D

Claire

Französische Felsenauster

Unsere französische Auster, Claire, wird in den nährstoffreichen und reinen Gewässern entlang der französischen Küste gezüchtet. Ihre elegante Schale bildet sich, weil sie auf Tischen gezüchtet wird. In den französischen Gewässern wächst sie zu einer wunderschön vollen Auster heran, die einen leicht süßen Geschmack und etwas weniger Salz als unsere robuste zeeländische Auster, Krijn, aufweist.

- Verfügbar in:** 12 - 24 - 48 Stück
15 kg
- Sortierung:** Nr. 2 - 3 - 4
- Herkunft:** Frankreich
- Haltbarkeit:** 10 Tage
- Merkmale:** Leicht süßer Geschmack.



J F M A M J J A S O

Fines

Irische Felsenauster

Die Irischen Fines werden in verschiedenen Gebieten geerntet, jedes mit seiner eigenen Dynamik. Die kühlen Gewässer sorgen dafür, dass diese mutige Auster auf Tischen zu einem Produkt mit einem aufregenden und dennoch äußerst feinem Geschmack heranwächst.

- Verfügbar in:** 12 - 24 - 48 Stück
15 kg
- Sortierung:** Nr. 1 - 2 - 3 - 4 - 5
- Herkunft:** Irland
- Haltbarkeit:** 10 Tage
- Merkmale:** Verfeinerter Geschmack.



Austern der Saison

Sortiment



Stress bei der Auswahl?



Keine Sorge! Mit unserem Verkostungsset bekommen Sie alles in einem. Der Korb ist gefüllt mit flachen Austern und zwei Arten von Felsenaustern: aus Irland und Zeeland.

Sommer



Schmecken Sie den Sommer von Zeeland mit unserem Sol de Zelande. Ideal für den Strand oder während eines Barbecues. Diese kleinen Sonnen aus Zeeland garantieren zusätzliche Wärme in den schönsten Sommermomenten.

Liebe feiern



Speziell für liebevolle Momente, kein Parfüm oder Blumen, sondern etwas zum Teilen. Mit diesen Austern voller Liebe schaffen Sie die schönsten Erinnerungen.

J F M A M J J A S O N D

Proeverij

Felsenauster | Fläche

Neugierig auf Austern aus verschiedenen Regionen? Dann entscheiden Sie sich für das Premier Tasting! Dieses Produkt vereint zwei Austernländer. Indem zwei zeeländische und eine irische Auster in einem Korb zusammengebracht werden, können Sie die Unterschiede schmecken und selbst entscheiden, welche Ihnen am besten schmeckt.

Verfügbar in:	12 Stück
Sortierung:	Krijn: nr. 3 Flache: 4/0 Supreme: nr. 3
Herkunft:	Die Niederlande / Irland
Haltbarkeit:	10 Tage
Merkmale:	Zeeländische Fläche und Felsenauster sowie irische Felsenauster.



J F M A M J J A S O N D

Sol de Zélande

Felsenauster

Nur im Sommer haben wir eine besondere Auswahl an Felsenauster, die das Sommergefühl vervollständigen. Nehmen Sie sie mit an den Strand, in den Park oder genießen Sie sie einfach zu Hause in der Sonne.

Verfügbar in:	12 - 24 - 48 Stück 15 kg
Sortierung:	Nr. 2 - 3
Herkunft:	Irland
Haltbarkeit:	10 Tage



J F M A M J J A S O N D

Austern voller Liebe

Felsenauster

Die "Austern voller Liebe" sind mit Liebe, Sorgfalt und Handwerkskunst angereichert, was jeden Bissen zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Sie sind ein kulinarisches Highlight für jede Tafel und die perfekte Wahl für besondere Anlässe. Ob ein romantisches Dinner zu zweit oder eine Jubiläumsfeier, diese Austern verleihen jeder Erfahrung eine zusätzliche Note von Luxus und Romantik.

Verfügbar in: 12 - 24 - 48 Stück
15 kg

Sortierung: nr. 3

Herkunft: Die Niederlande / Irland

Haltbarkeit: 10 Tage



Verpackung

Formate

6 st - 12 st - 24/25 st - 48/50 st



Verpackung

6 st - 12 st - 25 st - 50 st

Runde Körbe – Flache Austern



03



Schalentiere

Shell yeah!

SCHALENTIERE



AMANDES



Verfügbar in: Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg

Herkunft: Frankreich

Haltbarkeit: 6/7 Tage

Geschmackserlebnis: Süße Muscheln mit einem Hauch von Mandelgeschmack.

HERZMUSCHELN



Verfügbar in: Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg

Herkunft: Vereinigtes Königreich/
Die Niederlande

Haltbarkeit: 6/7 Tage

Geschmackserlebnis: Leichte Salzigkeit mit dem bekannten niederländischen Geschmack.

FASOLARI



Verfügbar in: Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg

Herkunft: Mittelmeer / Italien

Haltbarkeit: 6 Tage bei Lieferung

Geschmackserlebnis: Spezifischer leicht salziger Geschmack, schön cremig.

VENUS



Verfügbar in: Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg

Herkunft: Irland

Haltbarkeit: 6/7 Tage

Geschmackserlebnis: Enthält viel Fleisch. Sie hat einen zarten, fruchtigen Geschmack.

PALOURDES / VONGOLE



Verfügbar in: Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg

Herkunft: Frankreich / Portugal /
Italien /
Vereinigtes Königreich

Haltbarkeit: 6/7 Tage

Geschmackserlebnis: Enthält viel Fleisch und hat etwas Würziges und leicht Süßes im Geschmack.

CLAMS



Verfügbar in: Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg

Herkunft: Frankreich / Irland

Haltbarkeit: 6/7 Tage

Geschmackserlebnis: Reich gefüllt mit dem bemerkenswerten Geschmack des Meeres.

PRAIRES



Verfügbar in: Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg

Herkunft: Frankreich / Irland

Haltbarkeit: 6 Tage

Geschmackserlebnis: Enthält cremiges, leicht gesalzenes weisses und gelbes Fleisch, ein wahrer Gaumenschmaus.

LUPINI



Verfügbar in: Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg

Herkunft: Italien

Haltbarkeit: 6/7 Tage

Geschmackserlebnis: Enthält subtil süßes, leicht gesalzenes hellgraues bis oranges Fleisch, ein wahrer Genuss.

SCHNECKEN

WELLHORNSCHNECKEN



- Verfügbar in:** Netz: 3x1 kg - 1kg
Schale: 4x330 gr - 4x1 kg
- Herkunft:** Frankreich / Die Niederlande
- Haltbarkeit:** 7 Tage
- Geschmackserlebnis:** Ein salziger und süßer Geschmack, ähnlich wie bei Muscheln. Sie haben eine angenehme kausbare Textur, wenn sie nicht überkocht werden.

STRANDSCHNECKEN



- Verfügbar in:** Netz: 1 kg - 5 kg (in styropor)
Schale: 4x330 gr - 4x1 kg
- Herkunft:** Irland
- Haltbarkeit:** 5 - 7 Tage
- Geschmackserlebnis:** Graue Schale, leicht süß und salzig.

GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR



GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR



Schwertmuscheln

De Zeeuwse Mossel

Unsere Schwertmuscheln werden bei niedrigen Geschwindigkeiten gefischt. Wir tun dies, um die Umwelt, in der sie wachsen, nicht zu schädigen und um Schäden an den Schalen zu vermeiden.

- Verfügbar in:** Netz: 3x1 kg
Schale: 4x330 gr
4x500 gr
4x1 kg
- Herkunft:** Die Niederlande
- Haltbarkeit:** 7 Tage
- Geschmackserlebnis:** Zäh, mit Biss. Der mittlere Bereich des Fleisches bietet einen süßeren, schalentierähnlichen Geschmack.



**GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR**



Kammuschelfleisch

Die Jakobsmuscheln haben ein buttriges Texturen mit einem nussigen Geschmack. Man kann sie grillen oder schön braun braten.

Verfügbar in: Schale: 250 gr - 1 kg
Herkunft: Kanada / Japan
Haltbarkeit: 10 Tage
Geschmackserlebnis: Kammuschelfleisch zeichnet sich durch eine zarte Textur mit süßem und salzigem Geschmack aus und bietet ein delikates Meeresfrüchte-Erlebnis.



Kanadisch



Japanisch

04



Krustentiere

Hummer | Taschenkrebse

HUMMER



Kanadischer Hummer

Herkunft: Kanada

Verfügbar in:

- Canadians 200 - 400 gr
- Small Chix 450 - 500 gr
- Large Chix 500 - 600 gr
- Quarters 550 - 600 gr
- Small Halves 600 - 700 gr
- Halves 700 - 800 gr
- One 3/4 800 - 900 gr
- Med. Select 900 - 1100 gr
- Large Select 1100 - 1300 gr
- XL (1500 à 2000 gr) stück
- XXL (2 à 3 kg) stück
- XXXL (3 kg+) stück

Auch gekocht erhältlich (ungefähr 500 Gramm)



Europäischer Hummer

Herkunft: Europa

Verfügbar in: 400 - 600 gr
600 - 800 gr
800 - 1000 gr
1000+ gr
1-Schärg (kg)



Oosterschelde-Hummer

Herkunft: Oosterschelde, Die Niederlande

Verfügbar in: 400 - 600 gr
800 - 1000 gr
1000+ gr
1-Schärg (kg)



GANZJÄHRIG VERFÜGBAR



TASCHENKREBSE



Herkunft: Dänemark / Nordsee

Verfügbar in: 400 - 600 gr
600 - 800 gr
800 - 1000 gr
1000+ gr

Auch gekocht erhältlich (ungefähr 500 Gramm)



GANZJÄHRIG VERFÜGBAR



Krabben & Garnelen

Nordseekrabben | Eismeergarnelen | Tropische Garnelen



Nordseekrabben

Lokal geschält

Die Familien Buitjes, Rispens, van Straten und Bolt, die eine lange Geschichte im Krabbenfischen haben, teilen die Philosophie, ein dauerhaftes Erbe für ihre Kinder und Enkelkinder zu hinterlassen.

**GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR**



Sie erweitern ihre Reichweite über den Fischerkai hinaus, um nachhaltige Produkte, die von Ihren Traditionen und ihrer Umgebung inspiriert sind, auf den Markt zu bringen.

Gefischt, gekocht und lokal geschält

Indem sie die Garnelen in den Niederlanden fischen, kochen und schälen, bewahren sie den authentischen und reinen Geschmack der Krabben. Dieser kurze Verarbeitungsweg macht Konservierungsstoffe überflüssig,

und die Krabben erhalten eine Nährwertbewertung von B.

Gemeinsame Vision

Das Ziel der Familien ist es, weiterhin aus einem fruchtbaren Meer zu ernten und durch ihre Leidenschaft für Geschmack köstliches Essen zu liefern, während sie gleichzeitig die Nachhaltigkeit ihrer Praktiken für zukünftige Generationen bewahren.



Verfügbar in:	Schale MAP:	50 - 100 - 200 - 500 gr 1 kg
	SACK (Vakuum):	5 kg
Herkunft:	Nordsee	
Haltbarkeit:	Schale MAP:	21 Tage
	SACK (Vakuum):	7 Tage



Nordseekrabben

Handgeschält

GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR



Nordseekrabben

Ungeschält

GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR



Handgeschält

Verfügbar in:	Schale MAP: SACK (Vakuum):	100 - 200 - 500 gr - 1 kg 5 kg
Herkunft:	Nordsee	
Haltbarkeit:	Schale MAP: SACK (Vakuum):	21 Tage 7 Tage

Handgeschält XL

Verfügbar in:	Schale MAP: SACK (Vakuum):	100 - 200 - 500 gr - 1 kg 5 kg
Herkunft:	Nordsee	
Haltbarkeit:	Schale MAP: SACK (Vakuum):	21 Tage 7 Tage

Ungeschält Nr. 1

Verfügbar in:	Schale MAP: Styropor: Kiste:	200 - 500 gr - 1 kg 3 - 10 kg 10 kg
Sortierung:	Nr. 1	
Herkunft:	Nordsee	
Haltbarkeit:	Schale MAP: Styropor & Kiste:	8 Tage 7 Tage

Ungeschält Mix

Verfügbar in:	Schale MAP: Styropor: Kiste:	500 gr - 1 kg 3 - 10 kg 10 kg
Sortierung:	Nr. 2 & 3	
Herkunft:	Nordsee	
Haltbarkeit:	Schale MAP: Styropor & Kiste:	8 Tage 7 Tage



Garnelen

Eismeergarnelen, Tropische Garnelen & Garnelenspieße

GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR



06



Garnelenzucht

Eismeergarnelen



Der Prozess in unseren Garnelenfarmen umfasst einen tierfreundlichen Ansatz, bei dem die Augen der weiblichen Garnelen nicht beschnitten werden. Dies trägt zu einem verantwortungsvollen Produkt bei, bei dem der Zuchtprozess korrekt angewendet wird. Von der sorgfältigen Zucht bis zum Endprodukt wird jede Phase streng von ASC und SSP überwacht, um sicherzustellen, dass wir die höchste Qualität unserer Garnelen garantieren können.

Tropische Garnelen



Garnelenspieße



Meeresgemüse

Produkte, die Ihre Sinne anregen



FRISCHE ALGEN



07



CODIUM



Verfügbar in: 500 gr - 1 kg
Herkunft: Japan

MEERSALAT



Verfügbar in: 500 gr - 1 kg
Herkunft: Die Niederlande

SÄGETANG



Verfügbar in: 500 gr - 1 kg
Herkunft: Die Niederlande

ROTER HORNTANG



Verfügbar in: 500 gr - 1 kg
Herkunft: Die Niederlande



Ready-to-eat

Schnell, einfach und köstlich!

Ready-to-eat

Miesmuscheln

Entdecken Sie unsere verzehrfertigen Produkte. Diese fertigen Muscheln sind in einer speziell entwickelten Soße gekocht und leicht zuzubereiten. Da die Miesmuscheln gekocht sind, können sie länger gelagert werden. Im Jahr 2022 gewann dieses Produkt zwei Global Seafood Award.

GANZJÄHRIG VERFÜGBAR

08



Verfügbar in: 4x500 gr - 1kg
Herkunft: Die Niederlande / Vereinigtes Königreich / Dänemark
Haltbarkeit: 15 Tage



Endlose
Möglichkeiten



15+ Tage
erweiterte
Haltbarkeit



Nachhaltige
Verpackung 100%
recyclbar



Gesunde
Wahl



Reichhaltige
Auswahl



Schnell & einfach
zuzubereiten

An Geschmacksrichtungen



Fisch

Matjes | Makrele | Backfisch

MATJES

Zertifizierungssiegel:

Besprechen Sie die
Zertifizierungsoptionen mit
Ihrem Kundenbetreuer.



Makrele



Matjes



Verfügbar in: 5 & 10 Stück
Haltbarkeit: Lange Haltbarkeit: 8 Tage
Kurze Haltbarkeit: 5 Tage

Matjes mit Zwiebeln



Verfügbar in: 2 - 3 - 4 Stück
Haltbarkeit: Lange Haltbarkeit: 8 Tage
Kurze Haltbarkeit: 5 Tage

Geräucherter Matjes



Verfügbar in: 2 Stück
Haltbarkeit: 14 Tage

Matjesfilet



Verfügbar in: 2 Stück
Haltbarkeit: 14 Tage

Makrele ohne Gräten



Verfügbar in: 5 Stück
Haltbarkeit: 13 Tage

Geräuchertes Makrelenfleisch



Verfügbar in: 200 gr
Haltbarkeit: 13 Tage

Geräucherte Makrele



Verfügbar in: 3 Stück
Haltbarkeit: 13 Tage

Backfisch

Kibbeling / lekkerbek



08



Kibbeling



Verfügbar in: ± 300 gr (Wiegeartikel)
Haltbarkeit: 8 Tage

Lekkerbek



Verfügbar in: 2 Stück
Haltbarkeit: 8 Tage



Verkaufsteam

Solange ich mich erinnern kann, habe ich mit und vom Meer gelebt. Mein Urgroßvater Pieter Verwijs begann 1880 mit der Austernzucht. Diese tief verwurzelte Verbindung zum Meer hat unser Familienunternehmen geprägt und ihm eine reiche Geschichte in der Fischereiindustrie gegeben.

Im Laufe der Jahre haben wir uns zu dem Unternehmen entwickelt, das wir heute sind. In enger Zusammenarbeit mit unseren engagierten Bauern haben wir nachhaltige Praktiken bei der Ernte von Meeresfrüchten übernommen.

Ihr tiefgehendes Wissen über die Produkte, kombiniert mit unseren innovativen Verarbeitungs- und Verpackungsmethoden, ermöglicht es uns, das Beste aus beiden Welten zusammenzubringen. Diese Synergie ermöglicht es uns, einer wachsenden Weltbevölkerung gesunde und nachhaltige Ernährungsoptionen anzubieten.

Meine Schwerpunktbereiche: Betrieb, Technologie, Maschinen und Prozessoptimierung, Betriebliche Exzellenz.



Bram Verwijs

Direktor

🏠 Die Niederlande

✉ bverwijs@verwijs.com

📞 +31 (0) 6 536 663 63

Fokusbereich: Die Niederlande

Von der Quelle bis zum Teller, mit gesunden, zuverlässigen & verantwortungsvollen Produkten aus dem Meer, ist meine geteilte Vision mit Krijn Verwijs.

Mit einer Karriere, die verschiedene einflussreiche Positionen in meinem Unternehmen Vandermaesen N.V., Kennemervis Group (später Levenstond Seafood) umfasst, ist meine Expertise in Produkten und Verarbeitung erheblich gewachsen.

Was mich auszeichnet, ist nicht nur meine umfangreiche Erfahrung in der Verarbeitung von Fisch und Fischprodukten, sondern auch mein unerschütterliches Engagement für Innovation.

Im Laufe der Jahre habe ich mich auf Marktentwicklung, Einführung innovativer Konzepte, Beschaffung der besten Produkte und Entwicklung maßgeschneiderter Lösungen für unsere geschätzten Kunden spezialisiert.

Meine Schwerpunktbereiche: Marktforschung, Produktentwicklung, Projektmanagement, Quellen- und Lieferkettenkontrolle, Innovation und Technologieadoption.



Marnix Vandermaesen

Neugeschäftsentwicklung

🏠 Belgien

✉ mvandermaesen@verwijs.com

📞 +31 (0) 6 463 875 25

Fokusbereich: Frankreich

Vor einigen Jahren begann ich meine kaufmännische Karriere bei Krijn Verwijs, einem familiengeführten Unternehmen, das mir sehr am Herzen liegt. Die Arbeit im Familienbetrieb hat meiner beruflichen Reise eine einzigartige Dimension hinzugefügt.

Ich glaube fest daran, das Beste aus jedem Unternehmen herauszuholen ist das, was man antreibt. Vor allem, wenn es um unser Fischereigeschäft geht. Ich glaube auch, dass Partnerschaft ein Schlüsselfaktor in unserem Geschäft ist.

Durch starke Allianzen zwischen Unternehmen, die eine gemeinsame Mission haben, werden wir in der Lage sein, der Welt ehrliche Produkte aus dem Meer zu liefern, ohne die Natur zu gefährden.

Es geht nicht nur um Erfolg; es geht darum, das Potenzial in jedem Aspekt des Fischereigeschäfts zu maximieren.

Meine Schwerpunktbereiche: Strategische kaufmännische Planung, Vertriebsmanagement und -operationen, Umsatzstrategien, Marketing und Innovation



Thibault Oosterbosch

Vertriebsleiter

🏠 Die Niederlande

✉ toosterbosch@verwijs.com

📞 +31 (0) 6 463 875 05

Fokusbereich: Belgien

Das Arbeiten bei Krijn Verwijs, für Marken wie Premier, bedeutet für mich eine nahtlose Verbindung zu meinen Antrieben für gesunde Ernährung und Lebensweise. Mein Beitrag zur Förderung des Wohlbefindens durch nahrhafte Gerichte unterstreicht meine Leidenschaft.

Ich bin immer auf der Suche nach neuen Verkaufschancen und bin stolz darauf, dass ich aufgrund meiner Leidenschaft und meiner Verkaufsvision Kollegen dabei unterstützen kann, das Beste zu erreichen, ohne jemals die Wünsche unserer Kunden aus den Augen zu verlieren.

In den letzten Jahren habe ich vor allem mein Fachwissen auf dem deutschen und osteuropäischen Markt aufgebaut. Daher kann ich unsere Kunden hervorragend darüber beraten, wie sie eine Fischtheke in diesen Märkten in Kombination mit unseren Premier-Produkten positionieren können.

Es ist dieses Fachwissen, das meine Hingabe für das Wachstum und den kontinuierlichen Erfolg unseres Unternehmens beflügelt.

Meine Schwerpunktbereiche: Nachfrageplanung und Prognosen, Vertriebsausführung, Kundenbeziehungsmanagement, Account-Management.



Joost van Noort

Vertriebsleiter

🏠 Polen

✉ jvannoort@verwijs.com

📞 +31 (0) 6 342 166 85

Fokusbereich: Deutschland, Zentral- und Osteuropa

Als Account Manager für Belgien möchte ich eine einzigartige Mischung aus Fachkenntnissen und Enthusiasmus einbringen, insbesondere im Bereich der Meeresfrüchte—eine Branche, für die ich eine tiefe Leidenschaft hege.

Ich habe ein aufrichtiges Engagement für die Zufriedenheit der Kunden und bin immer bereit, tatkräftig zu helfen und selbst die anspruchsvollsten Anfragen direkt anzugehen.

Mit meinem proaktiven Ansatz Sorge ich dafür, dass Kunden nicht nur Lösungen erhalten, sondern auch eine persönliche Betreuung, die ihre Erwartungen übertrifft.

In meinem beruflichen wie auch persönlichen Leben konzentriere ich mich darauf, einen Geist von Hingabe, Integrität und unbegrenzter Neugier zu verkörpern—ein Beweis für mein unerschütterliches Engagement für Erfolg und Erfüllung in allen Lebensbereichen.



Jos Eversdijk

Kundenbetreuer
BENELUX

🏠 Die Niederlande

✉️ jeversdijk@verwijs.com

📞 +31 (0) 6 463 875 10

Focus region: Belgien

In meiner Rolle als Account Manager für Premier möchte ich mich um den Kunden kümmern. Das habe ich meine gesamte Karriere lang so empfunden. Mit einer Vergangenheit im Gesundheitswesen liegt es mir besonders am Herzen, dass jeder den Service erhält, den er oder sie benötigt.

Außerdem habe ich immer eine Affinität zur Gastronomie und Gastfreundschaft gehabt. Die Arbeit mit frischen Tagesprodukten ist immer noch eine Leidenschaft, die ich gerne mit anderen teile. In meiner Rolle als Account Manager bei Krijn Verwijs für die Marke Premier kann ich meine beiden Erfahrungen perfekt kombinieren.

Durch meinen fürsorglichen Charakter, zusammen mit meiner Leidenschaft für Meeresfrüchte, gehe ich gerne mit jedem ins Gespräch, um herauszufinden, welche wunderbaren Produkte aus dem Meer Premier Ihnen bieten kann.

Meine Schwerpunkte: Produktwissen, Produktanwendung und Kundenbeziehungsmanagement.



Wietse Zielstra

Kundenbetreuer
Zentral- & Osteuropa

🏠 Die Niederlande

✉️ wzielstra@verwijs.com

📞 +31 (0) 6 212 083 87

Focus region: Zentral- & Osteuropa

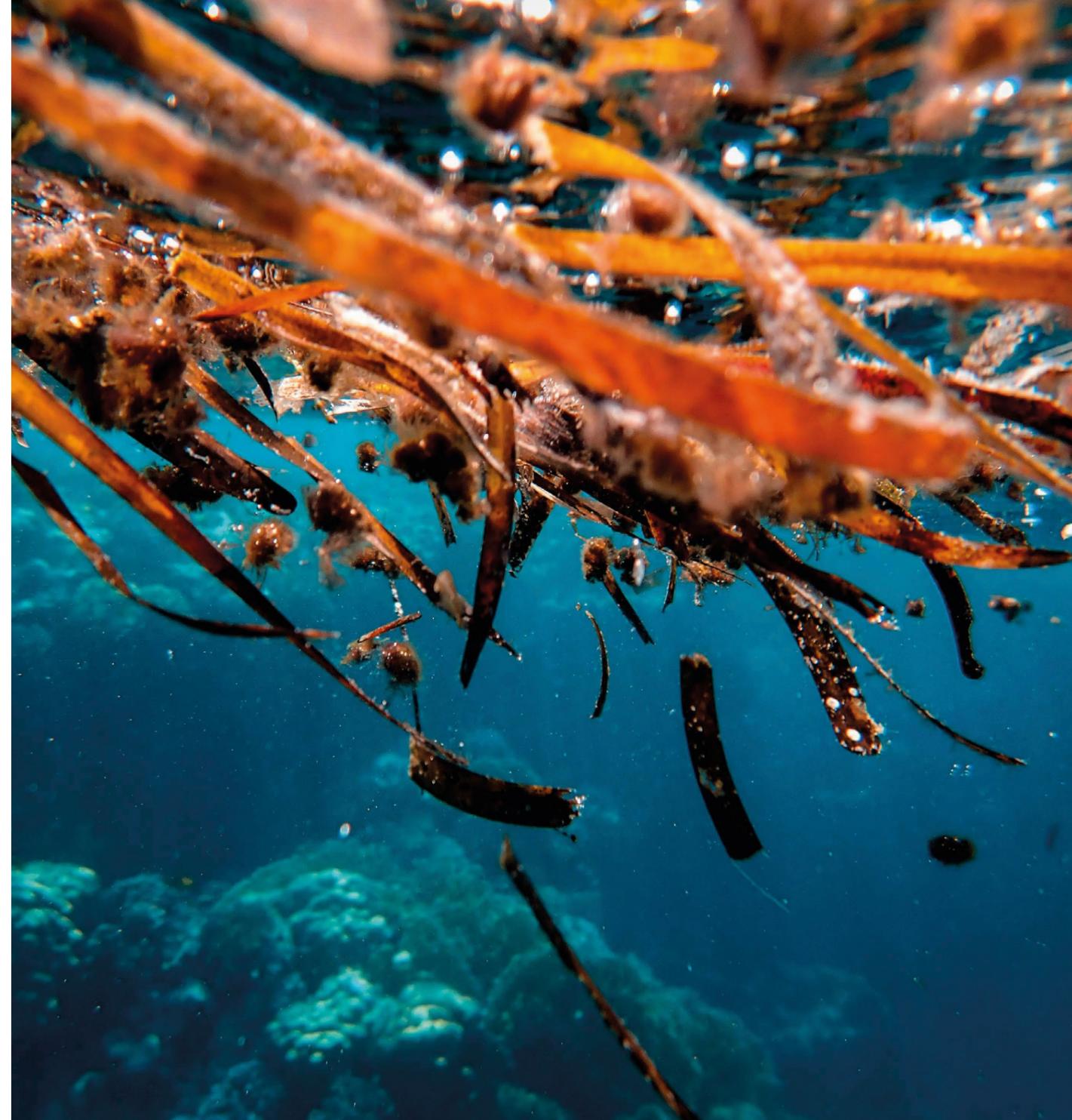
THE SEA
IS OUR SOURCE

IN OUR WORLD TODAY,

we grapple with a stark reality: a global population exceeding 8 billion, where approximately 820 million people endure hunger, while 2 billion are burdened by the weight of obesity.

The issue at hand extends beyond a mere lack of food; it resides in the equitable distribution of nourishment. Poor dietary habits and excessive consumption loom just as large as insufficient sustenance.

To address this challenge a PlaNetzary Health Diet crafted to safeguard both individual well-being and the plaNetz's health is necessary. For us to ensure the long-term sustainability of our plaNetz and provide the world with a nutritious, healthy diet, we must harness diverse food sources.



WE CHALLENGE YOU

with one fundamental question:
'What role can the sea play in this food journey?'

Establishing seafarms, cultivating blue mussels, leads to a wave of positive change. Innovations like these not only promise climate benefits, but also biodiversity under the water's surface. It addresses crucial environmental facets, such as water quality and future water safety, all while taking center stage in providing high-protein products vital to a healthy diet.

Join us as we explore the potential of our oceans in nourishing both humanity and our plaNetz.



Premier

Postbus 67,
4400 AB, Yerseke,
Die Niederlande
info@verwijs.com
seafarmersbynature.com

Die Niederlande

nederland@verwijs.com

Belgien

belgium@verwijs.com

Frankreich

france@verwijs.com

Zentral- und Osteuropa

cee@verwijs.com