

## Der Fischwirt – Germany

### Hand filleted premium salmon fillet

The wholesaler ‚Der Fischwirt‘ produces daily fresh fish according to the customer’s wishes. The company has the possibility to produce from the following raw materials: Label Rouge Salmon, Salmon Superior from Scotland and Salmon Superior from Norway. A hand filleted fillet has many advantages: Besides the individual cut, the fillet has almost no contact with water during production and therefore keeps its firmness and colour longer. Especially when smoking, you get a higher yield, because the fillet is in contact with little water.

#### To be offered:

Trim B · trim C · trim D · trim torpedo · trim royal · trim E

‚Der Fischwirt‘ stands for hand filleted fresh fish and individual care. Owner Jens Ewen aims with his service mainly at customers from the hotel and restaurant segment. Besides fresh fish, ‚Der Fischwirt‘ also offers smoked fish, delicatessen and a frozen assortment.

### Handfiletiertes Premium Lachsfilet

Der Großhandel ‚Der Fischwirt‘ produziert täglich frisch nach Kundenwunsch. Das Unternehmen verfügt über die Möglichkeit aus folgenden Rohwaren zu produzieren: Label Rouge Lachse, Lachse Superior aus Schottland und Lachse Superior aus Norwegen. Ein handfiletiertes Filet hat viele Vorteile: Neben dem individuellen Zuschnitt hat das Filet in der Produktion so gut wie keinen Kontakt zu Wasser und behält daher länger die Festigkeit und Farbe. Gerade beim Räuchern erhält man eine größere Ausbeute, da das Filet mit wenig Wasser im Kontakt ist.

#### Angeboten werden:

Trim B · Trim C · Trim D · Trim Torpedo · Trim Royal · Trim E

‚Der Fischwirt‘ steht für handfiletierten Frischfisch und individuelle Betreuung. Inhaber Jens Ewen zielt mit seinem Service vor allem auf Kunden aus Hotellerie und Gastronomie. ‚Der Fischwirt‘ bietet neben Frischfisch auch Räucherware, Feinkost sowie ein Tiefkühlortiment an.



**Der Fischwirt**  
Siegburger Str. 16  
D-56072 Koblenz  
Tel.: 0261/57 93 68 16  
Mobil: +49 (0) 170 579 677  
ewen@derfischwirt.com  
www.derfischwirt.com

**Business Area:**  
Trade with fish, sales and consulting agency

**Geschäftsbereich:**  
Handel mit Fisch, Vertriebs- und Beratungsagentur

**Products:**  
fresh fish  
smoked fish  
marinades  
delicatessen

**Produkte:**  
Frischfisch  
Räucherfisch  
Marinaden  
Feinkost

**Managing Director:**  
Geschäftsführer:  
Jens Ewen



You can find the complete product range here / Hier finden Sie das komplette Programm

**www.derfischwirt.com**

## Der Fischwirt – Germany

### Salmon loins in various cuts

The wholesale trade ‚Der Fischwirt‘ stands for hand filleted fresh fish and individual service. Owner Jens Ewen aims with his service mainly at customers from the hotel and restaurant segment. In addition to fresh fish, ‚Der Fischwirt‘ also offers smoked fish, delicatessen products and a frozen assortment - the range currently comprises more than 600 items, with redfish and salmon being the two most important ones.

All loins are produced daily according to customer requirements. The company has the facilities to produce from the following raw materials: Label Rouge salmon, Salmon Superior from Scotland and Salmon Superior from Norway. The possible applications are very diverse: for smoking, sushi or as fresh goods for the fishmonger or restaurateur. The resulting belly loins are very popular with customers, as they are suitable as premium fillets or for processing salmon skewers. All loins are deep skinned and without skin.

Offered are

- Fresh Salmon Loins
- Salmon Loins King as Center Cut
- Salmon Loins Prince as long Loins
- Salmon Belly Loins

### Lachsloins in diversen Zuschnitten

Der Großhandel ‚Der Fischwirt‘ steht für handfiletierten Frischfisch und individuelle Betreuung. Inhaber Jens Ewen zielt mit seinem Service vor allem auf Kunden aus Hotellerie und Gastronomie. ‚Der Fischwirt‘ bietet neben Frischfisch auch Räucherware, Feinkost sowie ein Tiefkühlsortiment an – insgesamt zählt das Sortiment aktuell mehr als 600 Positionen, wobei Rotbarsch und Lachs die beiden wichtigsten Artikel sind.

Alle Loins werden täglich nach Kundenwunsch produziert. Das Unternehmen verfügt über die Möglichkeiten aus folgender Rohware zu produzieren: Label Rouge Lachse, Lachse Superior aus Schottland und Lachse Superior aus Norwegen. Die Einsatzmöglichkeiten sind sehr vielfältig: zum Räuchern, Sushi oder als Frischware für den Fischhändler oder Gastronomen. Die anfallenden Bauch-Loins finden bei den Kunden einen großen Anklang, da sie sich als Premium Filet oder auch für die Verarbeitung von Lachsspießen eignen. Alle Loins sind tiefenthäutet und ohne Haut. Angeboten werden

- Frische Lachs Loins
- Lachs Loins König als Center Cut
- Lachs Loins Prinz als long Loins
- Lachs Bauch Loins



**Der Fischwirt**  
Siegburger Str. 16  
D-56072 Koblenz  
Tel.: 0261/57 93 68 16  
Mobil: +49 (0) 170 579 677  
ewen@derfischwirt.com  
www.derfischwirt.com

**Business Area:**  
Trade with fish, sales and consulting agency

**Geschäftsbereich:**  
Handel mit Fisch, Vertriebs- und Beratungsagentur

**Products:**  
fresh fish  
smoked fish  
marinades  
delicatessen

**Produkte:**  
Frischfisch  
Räucherfisch  
Marinaden  
Feinkost

**Managing Director:**  
**Geschäftsführer:**  
Jens Ewen



You can find the complete product range here / Hier finden Sie das komplette Programm

**www.derfischwirt.com**