

zepten fürs Grillen sucht, wird fündig unter [www.deutsche-see.de/grillen](http://www.deutsche-see.de/grillen)

Für die Freiluftsaison bietet die Marke **BEECK** mit leckeren Feinkostsalaten die perfekte Ergänzung zum Grillen. Erfolgsgarant für die gleichbleibend hohe BEECK-Qualität ist die frische Zubereitung in der Manufaktur. „In liebevoller Handarbeit entsteht so Feinkost, die mit kräftigen Farben, sofort erkennbaren Komponenten und intensivem Geschmack die Sinne erfreut“, heißt es bei Deutsche See. Besonderer Tipp von Peter Gohl: „Ohne Veggie geht es nicht mehr. Mit dem neuen vegetarischen Salat ‚Fruchtiger Quinoa-Mix‘ und den beiden veganen Kompositionen ‚Antipasti-Salat‘ und ‚Kichererbsen-Karotten-Salat‘ bieten wir Küchenchefs die Möglichkeit, von diesem Trend zu profitieren!“

### Mermaid & Co. für Profis

Neben einem umfassenden Food- und Non-Food-Sortiment bietet der **Service-Bund** eine exklusive Range an Eigenmarken, die speziell für die Bedürfnisse der Profi-Küche entwickelt sind. Qualität und Sortimentsvielfalt, aber auch die passenden Gebindegrößen zeichnen dieses Programm aus. Im Bereich Seafood geht es vor allem um die Qualitätsmarke „Mermaid“ in verschiedenen Kategorien: „Mermaid Basic“, „Mermaid Pure“, „Mermaid Wild“ sowie „Mermaid Convenience“.

„Mermaid Basic“ umfasst u. a. Black-Tiger-Garnelen aus kontrollierter Aufzucht. „Die Produzenten wurden direkt vor Ort sorgfältig ausgesucht“, heißt

## Garnelen aus Bayern!

Ein Malt Whisky aus Bayern? So eine Schnapsidee! Ein Gin aus Bayern? So ein Unsinn! Shrimps aus Bayern? Das geht nun wirklich nicht – oder?

Tja, so kann man sich täuschen. Zu der illustren Liste mit „Slyrs“ und „Duke“ – Spitzenqualität aus der Region – gehören jetzt auch die „White Tiger Salzwassergarnelen“ aus Langenpreising. Warum nach fernöstlichen Ländern schauen, wenn Spitzenqualität vor der Haustür, im Erdinger Moos zwischen Moosburg und Erding, zuhause ist?

Dort steht die größte Garnelenfarm Europas mit einer Aquakultur-Kreislaufanlage, in der Garnelen in Topqualität gezüchtet werden. Die Gastronomen scheinen nur darauf gewartet zu haben: Kleiner Auszug der Gastro-Kunden gefällig? Sie reicht bereits vom Stanglwirt in Going bis zum Bareiss in Baiersbrunn, vom Brauereigasthof in Aying bis zum Restaurant Broeding in München, von der Burg Staufeneck in Salach bis zum Storstad in Regensburg, vom Wirtshaus Meyers Keller in Nördlingen bis zum BA Beef Club in Nürnberg. Und die Liste wird täglich länger.

„Mit unserer Fa. **CrustaNova** betreiben wir vor den Toren Münchens die größte nachhaltige Farm in Deutschland für einzigartig frische, niemals tiefgefrorene und artgerecht gezüchtete Garnelen“, so Geschäftsführer Fabian Riedel, der das Unternehmen auch gegründet hat. „Unsere Garnelen eignen sich nicht nur zum Kochen oder Braten, sondern auch hervorragend für den Rohverzehr als Sashimi, Tatar oder Ceviche.“



Fotos: CrustaNova



Im Erdinger Moos: Garnelenzucht bei CrustaNova auf Spitzenniveau.

Die „Good Gamba“ von CrustaNova werden in 1 kg- oder 500 g-MAP-Schalen (ca. 45 Garnelen/kg) verpackt und sind ab dem Abfischtag 7 Tage unter Schutzatmosphäre haltbar. Der Versand erfolgt per Overnight-Express-Versand in einer hygienischen, hochwertigen Verpackung mit Kühlelementen. „Lieferungen sind von Dienstag bis Freitag möglich. Wer bis spätestens 12 Uhr bestellt, erhält die Ware am Vormittag des Folgetages“, heißt es bei CrustaNova. Das Liefergebiet umfasst Deutschland und Österreich. Weitere Infos unter: [www.crustanova.com](http://www.crustanova.com)

**An ViO kommt kein Durst vorbei.**

ViO und ViO BIO LIMO sind eingetragene Schutzmarken.