

MitarbeiterInnenaktion gültig bis 30.6.2023

Zettl GmbH  
Lehnerstraße 1  
4064 Oftring  
T. +43 722163981-0  
office@zettlgmbh.at  
www.zettlgmbh.at

# Auf die Plätze, Feuer, Los!

Die Freiluftsaison ist eröffnet.

**Rabattcode  
zettl20**

Sonderpreise und  
**20% Rabatt**  
(ausg. Angebote)  
auf das weitere  
Sortiment  
[www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)



Liebe FreundInnen des guten Geschmacks,  
mit den ersten warmen Sonnenstrahlen möchten wir uns nicht nur  
mehr im Freien aufhalten, es verändert sich auch unser Essverhal-  
ten: Nun steigt die Lust auf leichte Gerichte, ein mediterraner Touch  
hält Einzug.

Qualitativ beste Produkte, die mit dem ersten saisonalen Gemüse  
aus der Region kombiniert werden können.

Wir genießen die Köstlichkeiten am Liebsten bei ausgedehnten Mit-  
tagessen im Freien. Momente der lukullischen Glückseligkeit. Ge-  
grilltes, Gebratenes oder einfach kalte Gerichte, die bis zu den letz-  
ten Sonnenstrahlen des Tages auskosten werden.

Mit kulinarischen Grüßen,

Brigitta Zettl



### Lachsfilets

einzel gefroren (10 Portionen je 150 g) gesamt 1,5 kg, roh, ohne Haut, Norwegen

Best.Nr. L1060

€ 49,00 statt € 70,00

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



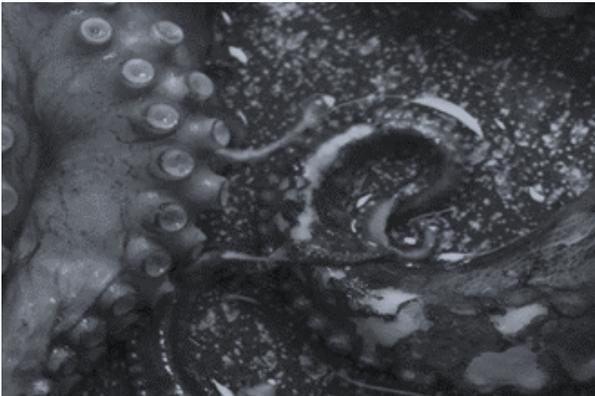
### Jakobsmuschelfleisch

ohne Rogen, einzeln gefroren, 900 g, Schottland

Best.Nr. M02989

€ 59,00 statt € 84,00

Zwischen den fächerförmigen Schalen der Pilger-/ Jakobsmuschel verbirgt sich das weiße Fleisch. Die Jakobsmuschel ist eine der größten essbaren Muscheln. Das aromatische und zarte Fleisch schmeckt nussig und etwas süßlich. Der außergewöhnliche Geschmack und die vielfältigen Zubereitungsarten beflügeln Köche zu Spitzenleistungen. Die Jakobsmuschel kann gebraten, gegrillt, gedünstet, gratiniert oder sogar pochiert werden.



Octopus Tentakel gekocht, 1000 g blockgefroren, Herkunft Mittlerer Ost Atlantik, ca. 12-16 Stk.

Best.Nr. 22236

€ 59,00 statt € 77,00

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!



Thunfisch Red Tuna SAKU 4 Portionen, 4 x 250 g Filets (Block), roh, Herkunft Pazifik, gefroren, Sashimi Qualität

Best.Nr. 22879

€ 65,00 statt € 92,00

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.

Von unserem Hamburger Fischspezialisten, der die deutschen Gourmettempel beliefert, beziehen wir diesen herausragenden Thunfisch. Vor einem Jahr haben wir diesen Tuna Saku erstmals verkostet - mittlerweile ist es eines unserer meistverkauften Seafood-Produkte. Ein wahrer Gaumenschmaus.

## Wildfang-Garnelen

einzel gefroren, ohne Kopf , ohne Darm, 1000 g  
(Abtropfgewicht 800 g), Herkunft Pazifik

Garnelen zählen zu den beliebtesten Meeresfrüchten. Sind sie doch vielfältig einsetzbar: Ob gegrillt, gekocht, gebraten, für die mediterrane oder für die asiatische Küche. Die Zubereitung ist schnell und einfach, der aromatischen Geschmack und die charakteristischen Farbe sind das Highlight vieler Gerichte.

Weitbekannt sind unsere Riesen-Wildfanggarnelen: Knackig und trotzdem zart und vor allem köstlich.

Nun können wir die Garnelen in der neuen Größe 16/20 anbieten (16 bis 20 Stück pro Kilogramm). Eine Spur kleiner als unsere Jumbo-Garnelen, daher eignen sie sich ideal für Pasta- und Pfannengerichte.



### Wildfang-Garnelen

16/20 (Größe M)

**MIT** Schale

Best.Nr. 21720

€ 35,00 statt € 50,50

### Wildfang-Garnelen

16/20 (Größe M)

**OHNE** Schale

Best.Nr. 22383

€ 37,00 statt € 53,00

mehr als  
**30%**  
Rabatt

## Seafood satt!

Premium Fisch und Meeresfrüchte - für elegante Dinner, für gesellige Grillnachmittage oder einfach für köstliche Genussmomente. Perfekt um in die warme Jahreszeit zu starten.

### Seafood Box klein

- Wildfang Garnelen OHNE Schale 16/20, 800 g, einzeln gefroren

- 10 Lachsfilets einzeln gefroren je 150 g

**Best.Nr. 22868**

€ 80,00 statt € 123,00

### Seafood Box groß

- Wildfang Garnelen 16/20 (Gr. M) 800 g MIT Schale

- Wildfang Garnelen 6/8

(Gr XXL) 800 g MIT Schale

- 10 Lachsfilets einzeln gefroren je 150 g

- St. Petersfisch-Filet, Wildfang, Süd-West-Pazifik, 900 g, einzeln gefroren

**Best.Nr. 22869**

€ 149,00 statt € 219,40



# Perfekte Begleiter

Für das perfekte Genusserlebnis braucht man viele Kleinigkeiten, die ideal aufeinander abgestimmt sind. Hier geht es nicht um große Auftritte, sondern die I - Tüpfelchen am Teller.



## Essig-Duo von Belberry

Best.Nr. 22870

€ 19,00/ Set statt € 25,40/ Set

### - „Sweet Tomato“ Tomatenessig 200 ml

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

### - „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.



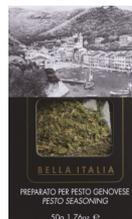
## Tagliatelle-Duo von Bella Italia

Best.Nr. 22871

€ 8,00/ Set statt € 11,00/ Set

### - Tagliatelle al limone 250 g

### - Tagliatelle al Nero di Seppia 250 g



## Gewürz Duo von Bella Italia

Best.Nr. 22872

€ 7,90/ Set statt € 10,80/ Set

### - Peperoncino Contuso (getrocknete Chili-Stücke) 50 g

### - Condimento per Pesce (Gewürzmischung für Fisch) 50 g



## Salz-Duo von Greenomic

Best.Nr. 22873

€ 19,00/ Set statt € 27,30/ Set

### Meersalz Viking Salt 150 g im türkisen Tontopf

100% natürliches Meersalz für mindestens 140 Stunden nach altdänischer Tradition über Buchenholz geräuchert. Die perfekte Lösung, um jeglichen Gerichten einen urigen, harmonischen Rauchgeschmack zu verleihen.

Passt hervorragend zu Fisch- & Fleischgerichten, Gemüse, Kartoffeln, Soßen und Suppen.

### Black Lava Salt 120 g im türkisen Tontopf

Dieses von der hawaiianischen Insel "Molokai" gewonnene Salz bietet Ihren Gästen ein außerordentliches optisches und kulinarisches Erlebnis.

Auf Grund seiner schönen Farbe eignet es sich hervorragend als Finishing-Salz.



## Mayonnaisen - Duo von La delieuse

Best.Nr. 22874

€ 12,90/ Set statt € 17,40 Set

### - Samurai Sauce 250 ml :Scharfe Mayonaisse mit Chilischoten

### - Bearnaise Sauce 250 ml: Warm oder kalt perfekt zu Fisch und Fleisch

# Rezepte.

Zum Nachkochen.

## Perfekt gebratene Jakobsmuscheln auf Tintenfisch-Tagliatelle

### Zutaten für 4 Personen

12 Jakobsmuscheln, über Nacht im Kühlschrank auftauen  
einige Thymianzweige  
2 Knoblauchzehen  
etwas Rapsöl, Butter, Black Lava Salz, halbe Zitrone  
500 g Tintenfischtagliatelle

Die Tintenfischtagliatelle im kochenden, gesalzenen Wasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln mit Küchenkrepp trocken tupfen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln ca. 2 Minuten je Seite anbraten (ohne Öl oder Butter, das Fett würde der Muschel Wasser entziehen).

Wenn die Jakobsmuschel schön gebräunt ist, die Hitze reduzieren und etwas Olivenöl, zerdrückten Knoblauch und Thymian beifügen. Die Muschel nun etwa 2 weitere Minuten ziehen lassen, dann aus der Pfanne heben.

In der Pfanne mit dem Knoblauch und Thymian 1 EL Butter erwärmen. Die abgetropften Tagliatelle kurz darin schwenken und auf warmen Tellern verteilen. Je 3 Jakobsmuscheln auf die Pasta setzen, mit einem Spritzer Zitronensaft und etwas Black Lava Salz würzen.

🍴 🍴 🍴

## Lauwarmer Oktopus Salat

800 g Oktopus-Tentakel  
2 große, fleischige Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Dill

Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten - Menge nach Geschmack (wir empfehlen einen Blick in unseren webshop, hier finden Sie eine Auswahl an exquisiten Eingelegetem - wie grüne Oliven mit Mandeln, für einen gewissen Kick)

1 Zitrone (1 Hälfte in Scheiben geschnitten, von der anderen Hälfte wird der Saft benötigt)

Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Einen großen Topf mit Wasser füllen, ordentlich pfeffern, mit den Zitronenscheiben zum Kochen bringen und die Tentakel 10 Minuten köcheln. Die Tentakel abseihen. Die Tomaten würfeln, Dill und Knoblauch hacken, eingelegte Oliven und Kapern klein schneiden und alles in eine große Schüssel geben.

Nun den etwas abgekühlten Oktopus in mundgerechte Stücke teilen und beimengen. Den Salat mit reichlich Olivenöl, Salz und Zitronensaft abschmecken.

🍴 🍴 🍴

## Meeresfrüchte Grillfibel

**Garnelen:** Garnelen können mit und ohne Schale gegrillt werden. Wichtig ist, dass der Grill richtig heiß ist, sodass die Garnelen schnell gebräunt werden, ohne dabei zu übergaren.

Die Garnelen sollten vor dem Grillen auf alle Fälle mit etwas Öl beträufelt werden, wer möchte kann sie auch mit Kräutern oder Gewürzen marinieren (z.B. klassisch mit Petersilie und Knoblauch)

**Oktopus:** Das tolle an unserem vorgekochten Oktopus ist, dass er nicht mehr weichgekocht werden muss. Die Tentakel können nach dem Auftauen gleich auf den Grill gelegt werden. Kurze Zeit bei hoher Hitze genügt, hier geht es tatsächlich nur um das typische Röstaroma. Mit Salz würzen.

**Jakobsmuscheln:** Das Muschelfleisch mit Küchenpapier auf allen Seiten trocken tupfen. Falls Sie mehrere Portionen gleichzeitig grillen, empfehlen wir Ihnen die Jakobsmuscheln portionsweise aufzuspießen. Das sieht nicht nur toll aus, sondern so geht auch das Umdrehen der Muscheln ganz schnell. Die Kammuscheln je Seite ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze grillen.

**Lachsfilets:** Lachs ist ein idealer Grillfisch, da das Fleisch schön fest ist. Wer möchte kann den Fisch vorab für tolle Geschmackskombinationen marinieren, ansonsten reicht etwas Salz, Pfeffer und Öl. Für einen leicht glasigen Kern den Lachs auf gut vorgeheiztem Rost zuerst 5 Minuten grillen, vorsichtig wenden und dann nochmals 3 Minuten grillen - fertig.

🍴 🍴 🍴



# Bestellzettel

## Zettl GmbH

Lehnerstraße 1  
4064 Oftring  
office@zettlgmbh.at  
www.zettlgmbh.at  
+437221 63981 0



## AKTIONSCODE zettl20

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

**Bestellen:** Per E-Mail oder in unserem Onlineshop [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at).

**AGBs:** Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.

Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen lt. [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)

<u>STK</u> Lachsfilets 1,5 kg TK	Best.Nr. L1060	€ 49,00
<u>STK</u> Jakobsmuschelfleisch 900 g TK	Best.Nr. M02989	€ 59,00
<u>STK</u> Octopus Tentakel gekocht, 1000 g TK	Best.Nr. 22236	€ 59,00
<u>STK</u> Thunfisch SAKU 4 x 250 g Filet TK	Best.Nr. 22879	€ 65,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 16/20 MIT Schale 800g TK	Best.Nr. 21720	€ 35,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 16/20 OHNE Schale 800g TK	Best.Nr. 22383	€ 37,00
<u>STK</u> Seafood Box klein	Best.Nr. 22868	€ 80,00
<u>STK</u> Seafood Box groß	Best.Nr. 22869	€ 149,00
<u>STK</u> Essig-Duo von Belberry	Best.Nr. 22870	€ 19,00
<u>STK</u> Salz-Duo von Greenomic	Best.Nr. 22873	€ 19,00
<u>STK</u> Tagliatelle Duo von Bella Italia	Best.Nr. 22871	€ 8,00
<u>STK</u> Gewürz Duo von Bella Italia	Best.Nr. 22872	€ 7,90
<u>STK</u> Mayonnaisen-Duo von la delicieuse	Best.Nr. 22874	€ 12,90

## Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname \_\_\_\_\_  
Straße, Nr. \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort \_\_\_\_\_  
Mobilnr. \_\_\_\_\_  
Email \_\_\_\_\_

## Lieferung/ Abholung

- Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftring

am \_\_\_\_\_ TT/MM/JJ - je DI, MI und DO: 9-16 Uhr

- Zustellung durch den Paketdienst DHL**

am \_\_\_\_\_ TT/MM/JJ - je DI, MI und DO möglich

Zustellung zwischen 8 und 17 Uhr. Unterschrift erforderlich!

Versandkosten AT bis 5 kg: € 10,90/ bis 10 kg: € 11,90/ bis 15 kg: € 12,90

- Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)

Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00