



Lassaner Fischbouletten
Frisch und in pikantem Aufguss

Eine kleine Auswahl unserer Produkte



Lassaner Brathering
in pikantem Aufguss



Lassaner Bratheringsfilet
in pikantem Aufguss



Wir stellen uns vor :

Wir sind seit dem 05.07.2016 ein zugelassener Betrieb nach der Hygiene Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Der Standort des Betriebes ist am Rande der Stadt Lassin, in der Greifenstraße 14a.

Die Gesellschafter der GmbH sind Frank Birnbaum und Fred Kruse. Insgesamt hat der Betrieb zur Zeit 4 Beschäftigte.

Unsere Haupttätigkeit liegt in der Verarbeitung von Hering aus der einheimischen Fischerei zu edlen Bratmarinaden.

Der Hering wird durch den Birnbaum & Kruse Fischhandel von den hiesigen Fischern aufgekauft und am Standort Hohendorf zu Filet und küchenfertigen Hering verarbeitet. Die kurzen Transportwege vom Erzeuger zum Verarbeiter wirken sich dabei positiv auf die Qualität der Produkte aus.

Da gerade der Fischmarkt ein sehr sensibler Bereich ist, sind Qualität und Frische oberstes Gebot.

Ergänzend verarbeiten wir Fische und Garnelen von ausgewählten Produzenten zu edlen Salaten. Alle unsere Produkte können Sie über unseren Hauptkunden, den Birnbaum & Kruse Fischhandel in Hohendorf und Bergen beziehen.

Sortiment *)

Fisch in pikantem Aufguss (süß-sauer) :

Lassaner Brathering
Lassaner Bratheringsfilet
Lassaner Bratrollmops
Lassaner Fischbouletten
Der kleine Lassaner Rollmops

Salate / Spezialitäten :

Lassaner Pfefferheringsfilets
Lassaner Kräuterheringsfilets
Lassaner Matjessalat (griechischer Art)
Garnelen in Knoblauch-Creme
Garnelen in Ajoli - Creme
Garnelen Hawaii

*)

Wir arbeiten ständig an der Erweiterung unseres Sortiments mit interessanten neuen Produkten.
Beachten Sie daher bitte unsere aktuellen Angebote.

Bio Fresh Feinkost GmbH
Geschäftsführer: Fred Kruse

