



**SEAFOOD – TIEFGEKÜHLT  
UND HEISSGELIEBT.**

**PRODUKTEÜBERSICHT**

**SEAFOOD VON DYHRBERG**

**KRISTA**  
top seafood



# TIEFKÜHLPRODUKTE VON DYHRBERG - QUALITÄT

## «KRISTA» DIE VERTRAUENSMARKE VON DYHRBERG

Tiefgekühlte Fische und Krustentiere sind aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Auch hier ist Dyhrberg, wie bei den Räucherspezialitäten, ein Garant für Spitzenprodukte.

Wie überall ist Vertrauen das Wichtigste. Top Qualität, Kontinuität, Transparenz, Ehrlichkeit sowie Innovation und ein hoher Dienstleistungsgrad, das alles ist die Marke «KRISTA». Vom Egli- oder Zanderfilet bis zum südafrikanischen Scampo und diversen Zucht- und Wildfangcrevetten, deckt Dyhrberg fast den ganzen tiefgekühlten Seafoodbereich ab. Spezialitäten wie Skrei, Steinbutt, schwarzer Seehecht, kanadische «Clearwater» Jakobsmuscheln, sowie rohes und ausgelöstes Hummerfleisch machen «KRISTA» von Dyhrberg zum idealen und vielseitigen Partner.

Die Produkte von «KRISTA» bieten im Vergleich zu Frischfisch folgende Vorteile:

- Frischegarantie. Nach dem Fang und der Verarbeitung, sofort schockgefroren.
- ständige Verfügbarkeit
- filetiert, enthäutet, entgrätet
- leichte Handhabung
- keine Verluste
- klare und genaue Kalkulation
- gleichbleibend hohe Qualität
- lose gefroren mit IQF (Individual Quick Freezing)

Transparenz in der Deklaration und höchste Qualität in der Verarbeitung ist für Dyhrberg selbstverständlich. Bestes Preis-Leistungsverhältnis garantiert eine ideale Kalkulations- und Verarbeitungsbasis und die perfekte Gaumenfreude für die Gäste. «KRISTA» von Dyhrberg will nicht ein riesen Sortiment anbieten, aber höchste Qualität und Fairness.

**Der frischeste Fisch befindet sich im Tiefkühler!**



## INHALT

<b>KRUSTENTIERE TIEFGEKÜHLT</b>	4-6
<b>LACHS-SPEZIALITÄTEN</b>	7
<b>SÜSSWASSERFISCH (FW)</b>	8
<b>SALZWASSERFISCH (SW)</b>	9-10
<b>MEERESFRÜCHTE</b>	11
<b>MUSCHELN</b>	11
<b>VORGEBACKEN MIT PANADE</b>	13
<b>DIE GESCHENKSETS VON DYHRBERG</b>	14
<b>DYHRBERG FÖRDERT NACHHALTIG DIE FISCHEREI</b>	15



**SEAFOOD –  
FANGFRISCH TIEFGEKÜHLT  
FÜR IHRE KREATIONEN.**

# KRUSTENTIERE TIEFGEKÜHLT

## KRISTA BLACK-TIGER RIESENCREVETTEN | VIETNAM

ASC ZERTIFIZIERT, GRÖSSENANGABEN ALLE REAL COUNT GEZÄHLT (NACH DEM AUFTAUEN)

**KRISTA Black-Tiger Riesencrevetten zeichnen sich durch einzigartige Qualitätsmerkmale aus:**

Knackiger, fester und doch zarter Biss, eine kräftige Farbe und ausgewogen im Geschmack. Wenig Garverlust, real count Zählung.

Im Einklang mit der Natur, ohne Zugabe von Futter, Medikamenten oder anderen Zusätzen, natürlich gewachsen.

Aus umweltfreundlicher und kontrollierter Aquakultur in Vietnam.



ASC zertifiziert (Verantwortungsvolle Fischzucht)



MIT SCHALE, OHNE KOPF, ROH | IQF, SW  
20.10 – 13/15 | FOS  
21.05 – 6/8 | ASC



EASY PEEL, MIT SCHALE, OHNE KOPF | IQF, SW  
20.07 – 8/12 | ASC  
21.04 – 4/6 | ASC



GEKOCHT UND GESCHÄLT  
MIT SCHWANZSEGMENT | IQF, SW  
20.09 – 31/40 | ASC  
20.18 – 21/25 | ASC



GESCHÄLT, ROH | IQF, SW  
20.32 – 41/50 | ASC  
20.40 – 26/30 | ASC  
20.15 – 16/20 | ASC  
20.42 – 13/15 | ASC  
20.26 – 6/8 | ASC



GESCHÄLT, ROH, MIT SCHWANZSEGMENT | IQF, SW  
20.38 – 31/40 | ASC  
20.36 – 21/25 | ASC  
20.29 – 16/20 | ASC  
20.45 – 13/15 | ASC  
20.35 – 8/12 | ASC  
20.28 – 6/8 | ASC



## ARGENTINISCHE RED SHRIMPS, IQF, SW



EASY PEEL, MIT SCHALE, OHNE KOPF, ROH  
21.50 – 13/15  
21.52 – 8/12



GESCHÄLT, OHNE KOPF, ROH  
21.51 – 10/20

## KRUSTENTIERE TIEFGEKÜHLT

## COCKTAIL-CREVETTEN | GESCHÄLT, IQF, SW



COCKTAIL-CREVETTEN | GEKOCHT  
10.01 – 150/250 · NORWEGEN | MSC



COCKTAIL-CREVETTEN | GEKOCHT  
10.07 – 100/200 · CHILE | MSC



## CREVETTEN-SPIESSLI | IQF, SW



CREVETTEN-SPIESSLI | ROH | ASC  
20.39 – 16/20 · 6 Stk./Spiessli (100 g)



CREVETTEN-SPIESSLI | BLANCHIERT | ASC  
20.33 – 26/30 · ca. 8 Stk./Spiessli (100 g)



## SCAMPI | SEMI-IQF, SW



SCAMPI | MIT SCHALE, OHNE KOPF, ROH  
30.12 – 13/15 · Südafrika  
30.14 – 9/12 · Südafrika  
30.16 – 6/9 · Südafrika



SCAMPI | GANZ, MIT KOPF, ROH  
30.18 – 5/10 · Neuseeland  
30.20 – 11/15 · Neuseeland

## KRUSTENTIERE TIEFGEKÜHLT

## LOBSTER | LANGUSTEN | HUMMER | KÖNIGSKRABBen | SW



ROCKLOBSTER  
MIT SCHALE, ROH | IQF  
40.11 – 85 bis 110 g · Südafrika



SPLITLOBSTER | MSC  
MIT SCHALE, ROH | IQF  
40.39 – ca. 210 g · Kanada



LANGUSTEN-SCHWÄNZE, MIT SCHALE, ROH | IQF  
40.32 – 7 oz · ca. 200 g · Nicaragua  
40.33 – 8 oz · ca. 220 g · Nicaragua  
40.34 – 9 oz · ca. 250 g · Nicaragua



HUMMERKARKASSEN (KÖPFE), ROH  
40.28 – KANADA | MSC | IQF



HUMMERFLEISCH | MSC | IQF  
GESCHÄLT, ROH | KANADA, CLEARWATER  
40.25 – 142 bis 170 g · Hummerschwanz +  
2 Scheren, Vac-verpackt  
40.26 – 170 bis 198 g · Hummerschwanz +  
2 Scheren, Vac-verpackt



HUMMERSCHWÄNZE, MIT SCHALE  
ROH | MSC | IQF  
40.27 – 500 g · pro Schale · Kanada



KÖNIGSKRABBen  
GEKOCHT  
40.50 – < 230 g · Beine mit Schale



KÖNIGSKRABBENSCHEREN, IN HALBSCHALE  
GEKOCHT | IQF  
40.52 – 50 bis 80 g



MERUS KÖNIGSKRABBen  
OHNE SCHALE, GEKOCHT | IQF  
40.55 – 10 bis 12 cm

## WEINBERGSCHNECKEN, IQF



WEINBERGSCHNECKEN, GEKOCHT  
MIT KRÄUTERBUTTER NACH ELSÄSSER ART  
90.22 – Schale à 12 Stück mit Haus  
90.24 – Schale à 48 Stück mit Haus



WEINBERGSCHNECKEN, GEKOCHT  
MIT KRÄUTERBUTTER NACH ELSÄSSER ART  
90.26 – Schale à 24 Stück ohne Haus

# LACHS-SPEZIALITÄTEN

## LACHS AUFGETAUT ODER TK

### BIO FRISCHLACHS | MIT KOPF

27904 – 4 bis 5 kg · Irland, Zucht BIO (Knospe)



### BIO LACHS IN SEITEN | MIT HAUT, PARIERT

27910 – ca. 1.2 kg · Irland, Zucht BIO (Knospe)



### FRISCHLACHS | OHNE KOPF

27453 – 3 bis 4 kg · Kanada, Wild MSC (Chum)

27454 – 4 bis 5 kg · Kanada, Wild MSC (Chum)

27653 – 3 bis 5 kg · Alaska Silber, Wild MSC (Coho)

### LACHS IN SEITEN | MIT HAUT, PARIERT

27410 – ca. 1.2 kg · Kanada, Wild MSC (Chum)

27610 – ca. 1.2 kg · Alaska Silber, Wild MSC (Coho)

27210 – ca. 1.2 kg · Alaska Sockeye, Wild MSC



### LACHS IN SEITEN | OHNE HAUT, PARIERT

27411 – ca. 1 kg · Kanada, Wild MSC (Chum)

27611 – ca. 1 kg · Alaska Silber, Wild MSC (Coho)



## «BÖMLO» FRISCHLACHS

«BÖMLO» Premium-Qualitätslachs aus den kalten Gewässern der Norweger Fjorde. Die Tiere sind während ihrer gesamten Wachstumszeit der rohen Natur des hohen Nordens ausgesetzt. Die naturnahe Aufzucht, sowie die geringe Anzahl Tiere tragen

wesentlich zur ausserordentlichen Qualität bei. Nachhaltigkeit ist oberstes Gebot dieser Aquakultur. Bömlo ist «natural Food» und hat die DNA von gesundem atlantischen Lachs. FOS und GLOBAL G.A.P. zertifiziert.

### FRISCHLACHS | MIT KOPF

27302 – 2 bis 3 kg · Norwegen, Zucht

27303 – 3 bis 4 kg · Norwegen, Zucht

27304 – 4 bis 5 kg · Norwegen, Zucht



### LACHS IN SEITEN | MIT HAUT, PARIERT

27310 – ca. 1.2 kg · Norwegen, Zucht

### LACHS IN SEITEN | OHNE HAUT, PARIERT

27311 – ca. 1 kg · Norwegen, Zucht



## FRISCHLACHS AUS ISLAND

Als erster Produzent führt und veredelt die Räucher-Manufaktur Dyhrberg besten Lachs aus Island. Die raue Region der Westfjords mit ihren steil abfallenden Bergen und den kleinen Dörfern um die zahlreichen Fjorde bieten eine atemraubende Kulisse! Tief verankert in jedem Isländer steckt die Verantwortung zur Natur und die Nachhaltigkeit beim Benutzen von natürlichen Ressourcen.

Durch eine geringe Besetzung der Gehege haben die Lachse genügend Raum, um auch hier – ihrer Art entsprechend – natürlich schwimmen zu können. Genau dort, wo die Arktischen Wassermassen auf den Golfstrom treffen, sind saubere Gewässer anzutreffen – daraus resultiert bestmögliche Lachsqualität.

### LACHS IN SEITEN | MIT HAUT, PARIERT

27810 – ca. 1.2 kg · Island, Zucht



## SCHWEIZER LACHS | LACHSFORELLE

Die Swiss Alpine Fish AG züchtet Fische in einer Indoor-Anlage in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischen Teil von Graubünden. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist

ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Die Fische sind nicht nur frischer, gesunder und nachhaltiger, sie schmecken auch besser.

### LACHS AUS DEM MISOX | SEITE MIT HAUT, PARIERT

27110 – ca. 1 kg · Schweiz, Zucht

### LACHSFORELLE | AUS DEM WAADT

SEITE MIT HAUT, PARIERT

25110 – ca. 0.8 kg · Schweiz, Zucht



# SÜSSWASSERFISCH TIEFGEKÜHLT

## IQF



**FORELLEN-FILETS  
MIT HAUT | GLOBAL G.A.P.**  
60.12 – 110 bis 140 g



**SAIBLING-FILETS | MIT HAUT**  
60.10 – 120 bis 170 g



**SAIBLING PORTIONEN | MIT HAUT**  
60.11 – 110 bis 140 g



**EGLI-FILETS | MIT HAUT**  
50.00 – 12 bis 20 g · McLEAN  
50.01 – 20 bis 30 g · McLEAN  
50.02 – 80 bis 110 g · McLEAN  
50.38 – 10 bis 20 g · KRISTA | MSC  
50.62 – 20 bis 40 g · KRISTA | MSC



**EGLI-FILETS | OHNE HAUT**  
50.42 – 20 bis 40 g | MSC



**HECHTFILETS  
OHNE GRÄTE UND HAUT**  
50.71 – 200 bis 400 g

**EGLI-RÜCKENFILETS | MIT HAUT**  
50.59 – 30 bis 60 g



**ZANDER-RÜCKENFILETS | MIT HAUT**  
50.15 – 140 bis 160 g



**ZANDER-FILETS | MIT HAUT**  
50.11 – 20 bis 40 g  
50.12 – 40 bis 60 g  
50.13 – 70 bis 120 g



**ZUCHTSTÖR | OHNE HAUT**  
25410 – 1 bis 2 kg · Stücke, aufgetaut oder TK



**TILAPIA-FILETS | ASC  
OHNE HAUT**  
50.31 – 80 bis 120 g



**PANGASIUS-FILETS | ASC  
OHNE HAUT**  
50.05 – 120 bis 170 g



**PANGASIUS-SPIESSLI MIT LACHS  
UND PAPRIKA | OHNE HAUT**  
60.15 – 125 g

**TILAPIA-RÜCKENFILETS | ASC  
OHNE HAUT**  
50.60 – 80 bis 120 g



## SALZWASSERFISCH TIEFGEKÜHLT

## IQF



LACHS-FILETS, NORWEGEN | OHNE HAUT  
60.02 – 150 g

LACHS-KOTELETTS, NORWEGEN | MIT HAUT  
BÖMLO QUALITÄT | FOS, GLOBAL G.A.P.  
60.03 – 180 bis 220 g



WOLFSBARSCH-FILETS  
MIT HAUT | GLOBAL G.A.P.  
50.47 – 80 bis 100 g



BARRAMUNDI-FILETS / RIESENBARSCH-FILETS  
MIT HAUT  
50.51 – 115 bis 210 g



DORSCH-RÜCKENFILETS | MSC  
OHNE HAUT  
60.22 – 140 bis 160 g



ROTZUNGEN-FILETS «LIMANDE»  
OHNE HAUT  
50.56 – 80 bis 120 g



NORDSEE-SCHOLLENFILETS (GOLDBUTT)  
OHNE HAUT | MSC  
50.32 – 130 bis 165 g



KAP-SEEHECHT-FILETS  
MIT HAUT  
50.70 – 130 bis 150 g



ROTBARSCH-FILETS  
MIT HAUT | MSC  
50.52 – 140 bis 160 g



ROTBARSCH-RÜCKENFILETS  
OHNE HAUT  
50.88 – 225 bis 275 g



NORDSEE-SEEZUNGEN-FILETS  
OHNE FLOSSENKRANZ, OHNE HAUT  
50.03 – 80 bis 150 g



SEEZUNGE | GANZ  
OHNE HAUT, MIT KOPF  
50.17 – 450 bis 500 g



PETERSFISCH-FILETS  
OHNE HAUT  
50.07 – 60 bis 110 g  
50.44 – 110 bis 170 g

## SALZWASSERFISCH TIEFGEKÜHLT

## IQF



**DORADE-ROYAL-FILETS  
MIT HAUT | ASC**  
50.41 – 80 bis 120 g



**GESTREIFTER SEEWOLF (STEINBEISSER)  
RÜCKENFILETS, OHNE HAUT**  
50.68 – 180 bis 250 g



**SCHWARZER SEEHECHT | MSC  
(GLACIER 51 TOOTHFISH) MIT HAUT**  
50.75 – 2 Filets à 3 bis 3.5 kg



**NORDSEE STEINBUTT-FILETS (TURBOT)  
OHNE HAUT, OHNE RAND**  
50.28 – 240 bis 460 g



**SKREI WINTER-KABELJAU | MSC  
RÜCKENFILETS MIT HAUT**  
50.86 – < 500 g



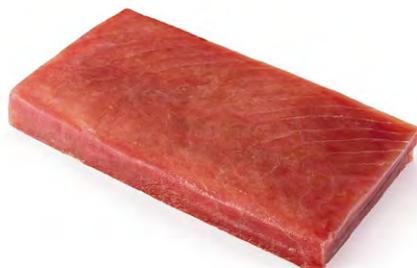
**SCHWARZER HEILBUTT / HELLFISCH, WILD  
MIT HAUT**  
25310 – 1 bis 2 kg · Seite pariert, aufgetaut oder TK



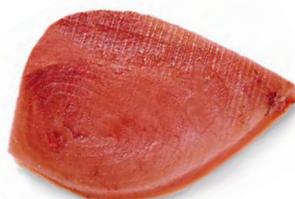
**SCHOLLEN-RÖLLCHEN MIT LACHS | MSC**  
60.49 – ca. 50 bis 70 g



**SEETEUFEL-MEDAILLONS  
OHNE HAUT**  
50.35 – 60 bis 90 g



**THUNFISCH, SAKU BLOCK | SASHIMI QUALITÄT  
ROH, LEICHT GERÄUCHERT**  
60.50 – 250 bis 300 g · für Sushi/Sashimi etc.



**THUNFISCH-STEAKS  
OHNE HAUT | ROH**  
60.20 – 180 bis 220 g

## MEERESFRÜCHTE TIEFGEKÜHLT



**PULPO | GANZ, GEREINIGT, IQF**  
75.34 – T4 · 1 bis 2 kg · ohne Kopf  
75.39 – T1 · > 4 kg · mit Kopf



**PULPO ARME | GEKOCHT, IQF**  
75.40 – 200 bis 400 g



**MOSCARDINI (KLEINE KRAKEN) | GEKOCHT**  
75.16 – 30 bis 50 g



**MEERESFRÜCHTE-COCKTAIL | GEKOCHT, IQF**  
70.03 – Standard  
70.02 – Deluxe, eiskompensiert



**CALAMARES-RINGE | NATURE**  
75.30

## MUSCHELN TIEFGEKÜHLT



**JAKOBSNÜSSE / TIEFSEESCALLOPS | MSC, IQF**  
70.16 – 10/20 · Clearwater · ohne Rogen  
Frozen at sea



**MIESMUSCHELN, GANZ | GEKOCHT, IQF**  
70.25 – 35/40 · in Schale



**MUSCHELN | GEKOCHT, IQF**  
70.04 – 30/40 · in Halbschale



**VONGOLE-FLEISCH | GEKOCHT**  
75.15 – 700/1000



**FÜR FEINSCHMECKER –  
TIEFGEKÜHLT, MIT FRISCHE-  
GARANTIE.**

## VORGEBACKEN MIT PANADE

## IQF



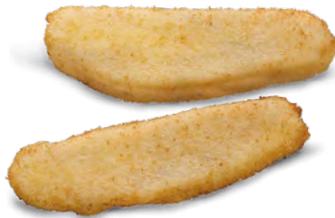
FISCHSTÄBCHEN | MSC  
VORGEBACKEN  
50.80 – 30 g · Alaska-Seelachs paniert



CALMARES-RINGE IM TEIG  
VORGEBACKEN  
75.31



CREVETTES, MIT SCHWANZSPITZ | ASC  
50.23 – in Knusper-Panade



ALASKA-SEELACHS, PORTIONENFILETS | MSC  
MÜLLERIN ART, VORGEBACKEN  
50.20 – 120 g



ALASKA-SEELACHS | MSC  
KIBBELINGE IN BACKTEIG  
VORGEBACKEN  
50.81 – 16 bis 26 g



PANGASIUS-FILETS | ASC  
VORGEBACKEN  
50.18 – 80 bis 120 g · in Knusper-Panade



FISCH-KNUSPERLI  
ZANDER-FILETSTREIFEN, VORGEBACKEN  
50.43 – 20 bis 40 g · in Bierteig, gewürzt



FISCH-KNUSPERLI  
MERLAN-FILETSTREIFEN, VORGEBACKEN  
50.45 – 20 bis 40 g · in Backteig, gewürzt



FISCH-KNUSPERLI | ASC  
PANGASIUS-FILETSTREIFEN  
VORGEBACKEN  
50.25 – 20 bis 40 g · in Bierteig, gewürzt



EGLI FISCH-KNUSPERLI  
VORGEBACKEN  
50.65 – 20 bis 40 g · Filetstreifen, in Bierteig, gewürzt  
50.66 – ganzes Filet, in Bierteig, gewürzt



FISCH-KNUSPERLI | ASC  
TILAPIA-FILETSTREIFEN, VORGEBACKEN  
50.83 – 20 bis 40 g · in Bierteig, gewürzt



## KÜCHENFERTIG GASTRO, IQF



ALASKA-SEELACHS-FILETS  
BORDELAISE | MSC  
60.40 – 160 g · mit Kräuterauflage



ALASKA-SEELACHS-FILETS  
ITALIENNE | MSC  
60.41 – 180 g · mit Tomaten-  
Mozzarella-Auflage



PIZZA-LACHS | ASC  
LACHS-CHIPS, GERÄUCHERT  
60.26 – 20 x 30 x 3 mm



## DIE GESCHENKSETS VON DYHRBERG

Schenken Sie zu besonderen Anlässen nur vom Besten. Sie können sicher sein: In unseren Geschenksets liegt nicht nur erlesenster Lachs, sondern auch viel Erfahrung, Handarbeit und Liebe zum Detail. Ob Partyseite ganz oder tranchiert, Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse, begleitet von prickelndem Champagner oder einem trockenen Weisswein.

Unsere edlen Geschenksets lassen Ihnen die Wahl und zugleich die Freude, auf die persönlichen Passionen und Vorlieben Ihrer Freunde und Partner einzugehen.



**DIE SCHWEIZER-AUSFÜHRUNG**  
Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg» und einer Flasche Bouvier Brut, Schweizer Schaumwein



**SET MIT SEITE UND PILGRIM BIER ORANGE**  
Lachs Seite ganz oder geschnitten, mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg», dazu das Gourmet-Bier «Pilgrim», gebraut im Kloster Fischingen.



**SET MIT FILET, OHNE WEIN**  
Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg»



**SÉLECTION «DYHRBERG»**  
Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg» und Weisswein: Das zart pikante Trio für den königlichen Gourmet-Genuss



**SET MIT SEITE, OHNE WEIN**  
Lachs Seite ganz oder geschnitten, mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg»



**GESCHENK-SET MIT MESSER**  
Die Geschenkpackungen können auch mit passenden KAI Shun Messer kombiniert werden. Hergestellt nach traditioneller japanischer Schmiedekunst aus hochwertigem Damaststahl.

## DYHRBERG FÖRDERT NACHHALTIG DIE FISCHEREI

### DYHRBERG – IMMER EINEN SCHRITT VORAUS

Seit der Gründung 1965 setzt sich Dyhrberg für beste Qualität ein und arbeitet nur mit ausgesuchten, kleinen und mittleren Fang- und Zuchtbetrieben, die hohe Qualitätsstandards garantieren können.

### BIO-PRODUKTE (Knospe)

Der atlantische Bio-Lachs stammt aus bio-zertifizierten Farmen, welche nach biologischen Vorgaben geführt und überwacht werden.

Die Manufaktur Dyhrberg ist nach den Vorgaben der Bio/Bio Suisse (Knospe) Organisation zertifiziert.

### MSC PRODUKTE

Produkte mit dem MSC-Siegel stammen aus Fischereien, die von unabhängigen Gutachtern geprüft wurden und die Kriterien des Marine Stewardship Council für eine nachhaltige, umweltverträgliche Fischerei erfüllen. Artikel mit dem MSC Label finden Sie speziell gekennzeichnet unter den jeweiligen Produktgruppen.

### ASC PRODUKTE

Aquaculture Stewardship Council, das Label für verantwortungsbewusst gezüchtete Fische und Meeresfrüchte. Mit dem ASC Logo gekennzeichnete Produkte stammen aus Betrieben, die sozial verantwortlich und umweltbewusst handeln. ASC zertifizierte Produzenten setzen sich u.a. für den Erhalt der Tiergesundheit und des Ökosystems ein und nehmen gleichzeitig Rücksicht auf Anrainer, gewährleisten Arbeitsschutz und halten strikte Altersbeschränkungen für Arbeiter ein - Kinder- und Sklavenarbeit ist verboten.

### FRIEND OF THE SEA (FOS)

Gütesiegel der Organisation Friend of the Sea (FOS) für Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei und nachhaltigen Aquakulturen.

Friend of the Sea hat sich zum führenden Zertifizierungsstandard für Produkte und Dienstleistungen entwickelt, der die Meeresumwelt respektiert und schützt.



ASC-C-00012



MSC-C-50931



מסורת מסורת  
מסורת מסורת



## DYHRBERG.CH | HOLZOFENLACHS.CH



BESUCHEN SIE AUCH UNSERE MANUFAKTUR-OASE IN DER KLUS IN BALSTHAL.

Unsere Ladenöffnungszeiten  
Mo – Fr 9.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr, Sa 9.00 – 16.00 Uhr  
Spezielle Öffnungszeiten an Festtagen. Infos unter [holzofenlachs.ch](http://holzofenlachs.ch)

Manufaktur Dyhrberg AG, Erste Lachsräucherei in der Schweiz, CH-4710 Klus/Balsthal  
Telefon 062 386 80 00, Fax 062 386 80 19, [admin@dyhrberg.ch](mailto:admin@dyhrberg.ch), [www.dyhrberg.ch](http://www.dyhrberg.ch)



# FÜR GOURMETS – SO FRISCH WIE HEUTE GEFANGEN.



## TIEFGEKÜHLT UND HEISSGELIEBT.

Spitzenköche setzen auf höchste Qualität und verwöhnen ihre Gäste tagtäglich. Mit tiefgekühlten Köstlichkeiten aus der Manufaktur Dyhrberg. KRISTA Top Seafood – Delikatessen in Premium Qualität. Das Geheimnis, wenn's ausgezeichnet schmeckt.

WIR BERATEN SIE GERNE  
☎ 062 386 80 00

# KRISTA

top seafood



KRISTA Top Seafood gibts beim Spezialisten, im Dyhrberg-Verkaufsladen in Klus-Balsthal und über [www.dyhrberg.ch](http://www.dyhrberg.ch)