



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 Tiefseescalops, 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
- 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.

**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

GRÖSSENANGABEN: 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.



**EASY PEEL, MIT SCHALE, OHNE KOPF, ROH | IQF, SW**

20.10 – 13/15		ASC
20.07 – 8/12		ASC
21.05 – 6/8		ASC
21.04 – 4/6		ASC



**GESCHÄLT, GEKOCHT  
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



**WILDFANG, EASY PEEL, MIT SCHALE  
OHNE KOPF, ROH | IQF, SW**

21.07 – 8/12		Indien
21.06 – 6/8		Indien

## 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, GEKOCHT  
IQF, SW

10.01 – 150/250 · Norwegen | MSC  
10.10 – 90/120 · Kanada | MSC



10.07 – 100/200 · Chile | MSC



## CREVETTEN-SPIESSLI | VIETNAM | IQF, SW



ROH | ASC  
20.39 – 16/20 · 6 Stk./Spiessli (150 g)



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



## SCAMPI | SEMI-IQF, SW



MIT SCHALE, OHNE KOPF, ROH  
30.14 – 9/12 · Südafrika  
30.16 – 6/9 · Südafrika



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

## KRUSTENTIERE TIEFGEKÜHLT

LOBSTER | LANGUSTEN | HUMMER | KÖNIGSKRABBen | SW



ROCKLOBSTER TRISTAN  
MIT SCHALE, ROH | IQF | MSC  
40.12 – 65 bis 90 g · Südafrika



LANGUSTEN-SCHWÄNZE, MIT SCHALE, ROH | IQF  
40.32 – 7 oz · ca. 200 g · Karibik



HUMMERFLEISCH  
GESCHÄLT, ROH | KANADA | IQF | MSC  
40.24 – 170 bis 190 g · Hummerschwanz +  
2 Scheren, Vac-verpackt  
40.26 – 166 bis 198 g · Hummerschwanz +  
2 Scheren, Vac-verpackt



HUMMERSCHWÄNZE, MIT SCHALE  
ROH, SKINVERPACKT | MSC  
40.29 – 250 g · pro Schale · Kanada



KÖNIGSKRABBen  
GEKOCHT  
40.50 – < 230 g · Beine mit Schale

## WEINBERGSCHNECKEN, IQF



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



WEINBERGSCHNECKEN, GEKOCHT, OHNE HAUS  
MIT KRÄUTERBUTTER NACH ELSÄSSER ART  
90.26 – Schale à 24 Stück

# LACHS-SPEZIALITÄTEN

## PAZIFISCHER FRISCHLACHS

### FRISCHLACHS, GANZ | 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)\*\*  
27211 – ca. 1 kg · Alaska Sockeye, Wild MSC\*\*\*



\*Oncorhynchus keta  
\*\*Oncorhynchus kisutch  
\*\*\*Oncorhynchus nerka

## BIO-FRISCHLACHS AUS IRLAND (SALMO SALAR)

Unser Bio-Lachs stammt aus erstklassigen, irischen Aquakulturen, die sich in den wilden Gewässern der Westküste Irlands befinden. Um genügend Bewegung und ausreichend Platz zu gewährleisten, wird die Menge der Lachse in den Kulturen beschränkt. Die Zugabe

von Hormonen oder chemischen Zusätzen bei der Fütterung ist verboten. Sie erfüllen die strengen Richtlinien von Bio Suisse und übertreffen die Anforderungen für Bio-Produkte.



### BIO FRISCHLACHS, GANZ | 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)

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

27911 – ca. 1.2 kg · Irland, Zucht BIO (Knospe)



## «BÖMLO» FRISCHLACHS (SALMO SALAR)

«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, atlantischem Lachs.

### FRISCHLACHS, GANZ | 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



## LANDBASIERTER FRISCHLACHS AUS DÄNEMARK (SALMO SALAR)



Die landbasierte Zucht ist ein geschlossenes Biotop in Dänemark, in welchem die Lachse vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch begleitet werden. In diesem geschlossenen Kreislauf werden Faktoren wie das Fischwohl, die Wasserqualität sowie die Temperatur und der Salzgehalt zu 100% kontrolliert. Somit garantiert frei von Mikroplastik, Parasiten, Medikamenten usw.

Sein Futter ist zertifiziert nachhaltig. Futterrückstände wie auch Lachsausscheidungen werden gesammelt und in einer angeschlossenen Biogasanlage zur Stromgewinnung genutzt. Das Wasser wird zu 99% recycelt.

### LACHS IN SEITEN | MIT HAUT, PARIERT

27710 – ca. 1.2 kg · Landbasiert, Dänemark | ASC

### LACHS IN SEITEN | OHNE HAUT, PARIERT

27711 – ca. 1 kg · Landbasiert, Dänemark | ASC



# SÜSSWASSERFISCH TIEFGEKÜHLT

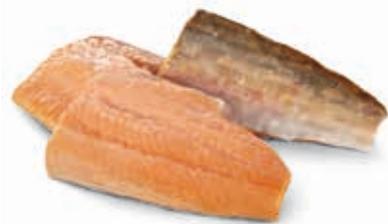
## IQF



**FORELLEN-FILETS | MIT HAUT**  
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 – 50 bis 80 Stk./kg · McLEAN  
50.01 – 20 bis 30 Stk./kg · McLEAN  
50.02 – 80 bis 110 Stk./kg · McLEAN  
50.38 – 10 bis 20 g · KRISTA | MSC  
50.62 – 20 bis 40 g · KRISTA | MSC



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



**EGLI-FILETS | OHNE HAUT**  
50.42 – 20 bis 40 g | MSC  
50.91 – 20 bis 40 g | SCHWEIZ



**HECHTFILETS**  
PRAKTISCH OHNE GRÄTEN | OHNE HAUT  
50.71 – 200 bis 400 g



**ZANDER-RÜCKENFILETS | MIT HAUT**  
50.14 – 120 bis 140 g  
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 (WEISSER STÖR)**  
PRAKTISCH OHNE GRÄTEN | OHNE HAUT  
25410 – 1 bis 2 kg · Stücke, aufgetaut oder TK



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



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



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



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



**PANGASIUS-SPIESSLI**  
OHNE HAUT | ASC  
60.14 – 120 g



# SALZWASSERFISCH TIEFGEKÜHLT

## IQF



**LACHS-KOTELETTS, NORWEGEN | MIT HAUT**  
BÖMLO QUALITÄT  
60.03 – 180 bis 220 g



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



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



**WOLFSBARSCH-FILETS**  
MIT HAUT  
50.47 – 80 bis 100 g



**WOLFSBARSCH-FILETS**  
MIT HAUT | ASC  
50.48 – 140 bis 160 g | **Premium, ohne Bauchlappen**



**ROTZUNGEN-FILETS «LIMANDE»**  
OHNE HAUT  
50.57 – 40 bis 80 g  
50.56 – 80 bis 120 g



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



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



**SEEZUNGEN-FILETS**  
OHNE HAUT | MSC  
50.03 – 80 bis 150 g



**KAP-SEEHECHT-FILETS**  
MIT HAUT | MSC  
50.72 – 130 bis 150 g



**PETERSFISCH-FILETS**  
OHNE HAUT  
50.07 – 60 bis 110 g  
50.44 – 115 bis 170 g



**HEILBUTT-FILETS «LOINS»**  
ROYAL, OHNE HAUT | MSC  
50.87 – 120 bis 150 g



# SALZWASSERFISCH TIEFGEKÜHLT



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



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



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



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



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



**ZUCHTSTÖR-RÜCKENFILETS**  
(WEISSER STÖR)  
254204 – 2 Filets à ca. 500 g



**KOHLENFISCH (BLACK COD)**  
MIT HAUT | MSC  
25510 – ca. 900 g · Seite pariert, mit Gräten



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



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



**THUNFISCH-RÜCKENFILETS**  
OHNE HAUT | ROH  
60.52 – 2 bis 4 kg



**THUNFISCH, SAKU BLOCK**  
ROH  
60.50 – 250 bis 350 g · für Sushi/Sashimi etc.  
60.51 – 250 bis 350 g



**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, ausgenommen  
75.39 – T1 · > 4 kg · mit Kopf, ausgenommen



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



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



**CALAMARES-RINGE | NATURE, IQF**  
75.30

# MUSCHELN TIEFGEKÜHLT



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



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



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



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

## VORGEBACKEN MIT PANADE

IQF



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



CALAMARES-RINGE IM TEIG  
VORGEBACKEN  
75.31



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



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



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



PANGASIUS-FILETS  
VORGEBACKEN | ASC  
50.18 – 80 bis 120 g



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



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



FISCH-KNUSPERLI  
ALASKA-SEELACHS FILETSTREIFEN  
VORGEBACKEN | MSC  
50.64 – 20 bis 40 g · in Bierteig, gewürzt



EGLI FISCH-KNUSPERLI  
VORGEBACKEN  
50.65 – 20 bis 40 g · Filetstreifen, in Bierteig, gewürzt  
50.66 – 40 bis 60 g · ganzes Filet, in Bierteig, gewürzt



ALASKA-SEELACHS DIAMANTEN  
VORGEBACKEN | MSC  
50.67 – 15 bis 25 g · in Bierteig, gewürzt



## KÜCHENFERTIG GASTRO, IQF



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



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



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



RUSSISCHE LACHSTERRINE  
90.72 – 500 g

## 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 BLONDE

Lachsseite 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

Lachsseite ganz oder geschnitten, mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg»



### GESCHENKSET 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

Im Sinne unserer Philosophie, die nachhaltige Fischerei zu fördern, unternimmt Dyhrberg alles, das Sortiment den WWF-Richtlinien anzupassen. Die Kunden profitieren von einem angepassten und ökologischen Angebot, welches auch unseren Nachkommen den Genuss von köstlichen Fischen ermöglicht.

### 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

(Zertifizierungsnummer MSC-C-50931)

MSC zertifizierte Produkte stammen aus Fischereien, die von unabhängigen Gutachtern geprüft wurden und die Kriterien des Marine Stewardship Council für eine nachhaltige, umweltverträgliche Fischerei erfüllen.

[www.msc.org/ch](http://www.msc.org/ch)

### ASC Produkte

(Zertifizierungsnummer ASC-C-00012)

Aquaculture Stewardship Council, die Organisation für verantwortungsvoll gezüchtete Fische und Meeresfrüchte. ASC zertifizierte Produkte stammen aus Betrieben, die umweltfreundlich und sozialverträglich 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.

[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)



ASC-C-00012



MSC-C-50931



## 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 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)