

Lust auf meer?

zeelandia  
van Belzen 



ASC-C-01447



MSC-C-55867



## Fischgroßhandel

für Gastronomiezulieferer, Supermärkte, Feinkostgeschäfte,  
Einzelhandelsgeschäfte, Markthändler, Restaurants und Hotels



Über uns.....Seite 04  
Qualität und Nachhaltigkeit .....Seite 06  
Kommissionieren.....Seite 08  
Logistik.....Seite 10  
Bestellung.....Seite 12



Frischfisch..... ab Seite 14  
Top-Qualität | Riesenauswahl



Tiefkühlfisch ..... ab Seite 24  
Riesensortiment | unschlagbare Preise



Schalen- und  
Krustentiere ..... ab Seite 32  
Juwelen des Meeres | jeden Tag verfügbar



Räucherfisch..... ab Seite 38  
breites Sortiment | beste Premium-Qualität



Sonstiges ..... ab Seite 42  
Conviens & meer, viel meer...



Der Schlüssel von Zeelandia van Belzens Erfolg liegt in der fundierten Kenntnis über Fisch und dem umfangreichen Knowhow der Fischbranche.

Die langjährigen Verbindungen zu Lieferanten und Produzenten ermöglichen, effizient und schnell auf die Bedürfnisse und Anforderungen des Marktes zu reagieren und somit unseren anspruchsvollen Kunden jederzeit optimale Qualität zu den bestmöglichen Konditionen zu bieten.



Top-Qualität zu fairen Preisen

# Qualität und Nachhaltigkeit



## HACCP-Konzept

Um unsere Qualitäts- und Hygienestandards dauerhaft zu sichern, ist Zeelandia van Belzen nach neuesten HACCP Standard zertifiziert. Dabei wird unsere Dokumentation überprüft, ein Hygieneaudit in unseren Produktionsräumen durchgeführt und unser Personal regelmäßig geschult. Damit wir immer auf dem aktuellen rechtlichen Stand sind, erhalten wir zudem jährlich aktuelle Ergänzungen und Änderungen zu unserem HACCP-Konzept.



## Nachhaltige Fischerei

— MSC zertifiziert —

Zeelandia van Belzen ist nach dem Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert und verfügt über ein umfangreiches Angebot an hochwertigen Produkten aus MSC zertifizierter Fischerei.



MSC-C-55867



## Verantwortungsvolle Zucht

— ASC zertifiziert —

Zeelandia van Belzen ist nach dem Aquaculture Stewardship Council (ASC) zertifiziert und verfügt über ein umfangreiches Sortiment an hochwertigen Produkten aus ASC zertifizierter Aquakultur.



ASC-C-01447



zertifiziert nach neuesten HACCP Standard



Da viele unserer Produkte bereits abends oder in der Nacht fangfrisch aus ganz Europa angeliefert werden, wird bei Zeelandia van Belzen 24 Stunden im 3-Schicht-System gearbeitet. Direkt nach Anlieferung wird die Ware kritisch auf Frische und Qualität überprüft, die Temperatur und sensorischen Merkmale kontrolliert und anschließend „Just in Time“ kommissioniert. Hierfür stehen unseren Kommissionierern professionelle Betriebsmittel und modernste Software zur Verfügung.



Kurze und schnelle Kommunikationswege in unserem Unternehmen ermöglichen uns, besonders flexibel auf die Bedürfnisse unserer Kunden reagieren zu können.

**Wir**

- portionieren
- vakuumieren
- kommissionieren und
- verpacken

**nach Ihren individuellen Wünschen!**

Unser Anliegen ist, dass unsere Organisation auf unsere Kunden abgestimmt ist und nicht umgekehrt!





Täglich liefert Zeelandia van Belzen mit eigenem temperaturregeführten Fuhrpark ganz NRW. Bei bundesweiten Lieferungen arbeiten wir mit professionellen Kühltransport-Partnern mit ausgeklügeltem Distributionsnetzwerk zusammen.

Da wir seit Jahrzehnten den Umgang mit der sensiblen Ware Fisch perfektionieren konnten, wissen wir genau, wie zeitgemäße Lösungen für eine gut funktionierende Logistik aussehen müssen.



# Bestellung



Um für ihre Kunden die allerbeste Qualität zu den bestmöglichen Konditionen einzukaufen, importieren die Einkäufer von Zeelandia van Belzen täglich aus den größten Fischereizentren Europas (Holländische Fischereihäfen, Bremerhaven, Måløy, Rungis International Marche, Boulogne sur Mer, Vigo, Rosolina / Rovigo).

Für ein noch breiteres Sortiment, das auch individuelle Wünsche bedienen kann, beziehen wir zusätzlich Produkte von fast allen großen Handelszentren der Welt.



Heute bestellen - morgen im Haus!



Zeelandia van Belzen bietet ein sehr umfangreiches Sortiment an Frischfisch der allerbesten Qualität.

Hierfür kaufen wir täglich auf den niederländischen, belgischen und dänischen Auktionen fangfrischen Fisch.

Zudem importieren unsere Einkäufer Fisch aus der ganzen Welt, um auch die ausgefallensten Kundenwünsche bedienen zu können.







**Aal**  
*Anguilla Anguilla*



**Achselbrasse**  
*Pagellus Acarne*



**Alaska Pollack**  
*Theragra Calcogramma*



**Barrakuda**  
*Sphyraena Argentea*



**Franzosen dorsch**  
*Trioportus Luscus*



**Glattbutt**  
*Scophthalmus Rhombus*



**Grauer Knurrhahn**  
*Eutrigla Gurnardus*



**Großes Petermännchen**  
*Trachinus Draco*



**Blaumaul**  
*Helicolenus*



**Bonito**  
*Euthynnus Pelamis*



**Butt / Flunder**  
*Platichthys Flesus*



**Crevetten Rosé / Entiere**  
*Penaeus Vanamai*



**Hecht**  
*Esox Lucius*



**Juwelen-Zackenbarsch**  
*Cephalopholis Miniata*



**Kabeljau**  
*Gadua Morhua*



**Kabeljaufilet**  
*Gadua Morhua*



**Dorade Rosé**  
*Beryx Decadactylus*



**Dorade Royal**  
*Sparus Aurata*



**Doradenfilet**  
*Sparus Aurata*



**Flusskrebisfleisch**  
*Procambarus Clarkii*



**Kabeljaurogen**  
*Gadua Morhua*



**Kalmarringe / Tintenfisch**  
*Loligo Vulgaris*



**Karpfen**  
*Cyprinus Carpio*



**Lachsforelle**  
*Salmo Trutta*



**Lachsforellenfilet**  
*Salmo Trutta*



**Makrele**  
*Scombur Scombrus*



**Makrelenhai / Mako**  
*Isurus Oxyrinchus*



**Meeraal**  
*Conger Conger*



**Partygambas**  
*Penaeus Vanamai*



**Petersfisch**  
*Zeus Faber*



**Pulpo / Krake**  
*Octopus Vulgaris*



**Red Snapper**  
*Lutjanus Erythropterus*



**Meeräsche**  
*Liza Ramada*



**Meerbarbe / Indische Barbe**  
*Mullus Surmuletus / Parupeneus Indicus*



**Meerforelle**  
*Salmo Trutta*



**Merlan / Wittling**  
*Merlangius Merlangus*



**Rochenflügel**  
*Raja Montagui*



**Rotbarsch**  
*Sebastes Marinus*



**Rotbarschfilet**  
*Sebastes Marinus*



**Roter Drachenkopf**  
*Scorpaena Scrofa*



**Nordseekrabben (gepuhlt / ungepuhlt)**  
*Crangon Crangon*



**Norwegischer Lachs Superior**  
*Salmo Salar*



**Norwegisches Lachsfilet Superior**  
*Salmo Salar*



**Papageifisch**  
*Sparisoma Cretense*



**Roter Knurrhahn**  
*Chelidonichthys*



**Rotzunge / Limande**  
*Microstomus Kitt*



**Sardellen**  
*Engraulis Encrasicolus*



**Sardinen**  
*Sardina Pilchardus*



**Sardinenfilet**  
*Sardina Pilchardus*



**Scharben**  
*Limanda Limanda*



**Schellfisch**  
*Melanogrammus Aeglefinus*



**Schollen**  
*Pleuronectus Platessa*



**Seelachsfilet**  
*Pollachius Virens*



**Seesaibling**  
*Salvelinus Alpinus*



**Seeteufel (mit oder ohne Kopf)**  
*Lophius Piscatorius*



**Seeteufelfilet**  
*Lophius Piscatorius*



**Schottischer Lachs Superior**  
*Salmo Salar*



**Schottisches Lachsrückenfilet Superior**  
*Salmo Salar*



**Schwarzer Degenfisch**  
*Aphanopus Carbo*



**Schwarzer Zackenbarsch**  
*Epinephelus*



**Seezunge**  
*Solea Solea*



**Sepia / Tintenfisch**  
*Sepia Apama*



**Skrei / Winterkabeljau**  
*Gadua Morhua*



**Steinbeißerfilet**  
*Anarhichas Lupus*



**Schwarzes Heilbuttfilet**  
*Reinhardtius Hippoglossoides*



**Schwertfisch**  
*Xiphias Gladius*



**Schwertfischfilet**  
*Xiphias Gladius*



**Seehecht**  
*Merluccius Merluccius*



**Steinbutt**  
*Psetta Maximus*



**Stinten**  
*Osmerus Eperlanus*



**Stöcker / Holzmakrele**  
*Trachurus Trachurus*



**Stör**  
*Acipenser Sturio*



**Thunfisch Yellowfin**  
*Thunnus Albacares*



**Thunfischfilet (Shashimi-Loins)**  
*Thunnus Albacares*



**Tintenfisch / Kalmar**  
*Illex Argentinus*



**Tobiasfisch**  
*Ammodytes Tobianus*



**Viktoriabarschfilet**  
*Latus Niloticus*



**Weißer Heilbutt**  
*Hippoglossus Hippoglossus*



**Wolfsbarsch**  
*Dicentrarchus Labrax*



**Wolfsbarschfilet**  
*Dicentrarchus Labrax*



**Zander**  
*Sander Lucioperca*



**Zweibindenbrassen**  
*Diplodus Vulgaris*



**Salicornie-Meeresalgen**  
*Salicornia Europaea*



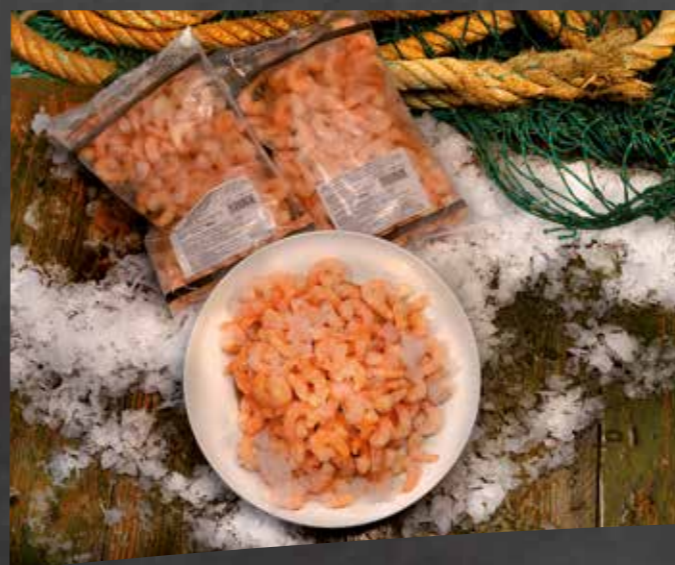
**Lamsoren-Meeresalgen**  
*Limonium Vulgare*





Zeelandia van Belzen bietet ein umfangreiches und breites Warensortiment an Tiefkühlfisch und Seafoodprodukten.

Wir importieren aus vielen Ländern rund um den Globus TK-Ware und arbeiten nur mit qualifizierten Produzenten zusammen, die immer nach den höchstmöglichen und gesetzlich geforderten Produktionsstandards in Bezug auf Hygiene und Warenanforderungen arbeiten.





**Alaska Polack (Schwanzstücke)**  
*Theragra Calcogramma*



**Alaska Snow Crab (Scheren)**  
*Chionoecetes Opilio*



**Argentinische Wildfang Garnelen**  
*Pleoticus Muelleri*



**Atlantik Seezungenfilets**  
*Solea Solea*



**geräucherte Lachsfilets (geschnitten)**  
*Salmo Salar*



**Goldmakrelen / Mahi Mahi**  
*Coryphaena Hippurus*



**Grünschalmuscheln**  
*Perna Canalicus*



**Hamachi**  
*Seriola Quinqueradiata*



**Blauhaifilets (Steaks)**  
*Prionace Glauca*



**Blauhaifilets (Loins)**  
*Prionace Glauca*



**Buttermakrelenfilets (Loins)**  
*Lepidocybium Flavobrunneum*



**Calamaris California**  
*Loligo Vulgaris*



**Hoki Grenadier (Filets mit Haut)**  
*Macrurus*



**Hummerschwänze**  
*Homarus Americanus*



**Kabeljau (Loins ohne Haut)**  
*Gadus Mortua*



**Kaisergranaten**  
*Nephrops Norvegicus*



**Cocktailshrimps**  
*Litopenaeus Vanamei*



**Eismeergarnelen (gekocht, mit Kopf und Schale)**  
*Pandalus Borealis*



**Flusskrebse a la Naca (gekocht im Weinsud)**  
*Carabus*



**Gambas / Tigergarnelen (ganz oder gepuht)**  
*Penaeus Monodon*



**Kap-Seehecht (Filets mit Haut)**  
*Merluccius Capensis*



**Kingklipfilets**  
*Genypterus Capensis*



**Königskrabben / King Crabs**  
*Paralithodes Camtschaticus*



**Lachsfilet Norwegian Superior**  
*Salmo Salar*



**Langustenschwänze**  
*Panulirus Argus*



**Marlinschnitten (Steaks)**  
*Makaira spp.*



**Matjesfilets**  
*Clupea Harengus*



**Meerbarbenfilets**  
*Mullus Surmuletus*



**Sankt Petersfisch / Saint Pierre**  
*Pseudocyttus Maculatus*



**Schollen (küchenfertig)**  
*Lepidopsetta Bilineata*



**Schollenfilets**  
*Lepidopsetta Bilineata*



**Schwarze Heilbuttfilets (ohne Haut)**  
*Reinhardtius Hippoglossoides*



**Muschelfleisch (einzeln gefroren)**  
*Testa*



**Pangasiusfilets**  
*Pangasianodon Hypophthalmus*



**Prawns / Süßwassergarnelen**  
*Macrobrachium*



**Pulpo / Krake (ganz, geschlagen)**  
*Octopus Vulgaris*



**Schwertfischfilets (Loins)**  
*Xiphias Gladius*



**Schwertfischfilets (Steaks)**  
*Xiphias Gladius*



**Seelachsfilets**  
*Pollachius Virens*



**Seeteufelbäckchen**  
*Lophius Piscatorius*



**Pulpo-Tentakel (100 - 150 g, gekocht)**  
*Octopus Vulgaris*



**Red Snapperfilets**  
*Lutjanus Malabaricus*



**Rotbarschfilets (ohne Haut)**  
*Sebastes Marinus*



**Rote Knurrhahnfilets**  
*Chelidonichthys*



**Seeteufelfilets**  
*Lophius spp.*



**Seeteufelschwänze**  
*Lophius Piscatorius*



**Seezungen (Nordsee)**  
*Solea Solea*



**Sepia / Tintenfisch**  
*Sepia Lycidas*



**Steinbeißerfilets** (ohne Haut)  
*Anarhichas Lupus*



**Steinbuttfilets**  
*Psetta Maximus*



**Surimi Maki Sticks** (18 cm)  
*Nemipterus spp.*



**Thunfischfilets** (Loins)  
*Thunus Albacarus*



**Zackenbarschfilet**  
*Cephalopholis spp.*



**Zanderfilets**  
*Sander Lucioperca*



**Tigergarnelen / Gambas** (roh, gepuht)  
*Penaeus Esculentis*



**Tilapiafilets**  
*Oreochromis Niloticus*



**Tintenfischringe** (paniert)  
*Loligo Vulgaris*



**Tintenfischtuben**  
*Loligo Vulgaris*



**Lachs-Spieße** (Pesto-Marinade)



**Mini-Weißfisch-Spieße** (spanische Marinade)



**Viktoriabarschfilets**  
*Lates Niloticus*



**Wildfang Gambas White**  
*Penaeus Notialis*



**Wildfang Garnelen Carabinero**  
*Plesiopenaeus Edwardsianus*



**Wildlachsfilet** (ohne Haut)  
*Oncorhynchus Keta*



**Scampi-Spieße**



**Wildlachs-Spieße** (Tomate-Basilikum)





Da die Heimatprovinz des niederländischen Unternehmers Christian van Belzen das Handelszentrum fast aller europäischen Muscheln ist, kann Zeelandia van Belzen den Bereich der Schalen- und Krustentiere besonders gut bedienen.

Aber auch aus Frankreich importieren unsere Einkäufer viele exklusive Produkte wie z. B. bretonische Hummer, Taschenkrebse, Tellines, Bulot, Amandes und von allen Unternehmen Deutschlands die größte Anzahl verschiedenster Austernsorten.





**Abalone / Ormeaux**  
*Haliotis Rubiginosa*



**Amandes / Samtmuschel**  
*Glycymeres Glycymeres*



**blaue Schwimmkrabben**  
*Callinectes Sapidus*



**Clam**  
*Mercenaria Mercenaria*



**Steinseeigel / Oursin Pierre**  
*Paracentrotus Lividus*



**Strandschnecken / Chiocciola di Mare**  
*Littorina Littorina*



**Herzmuscheln**  
*Cerastoderma Edule*



**Hummer (Bretagne)**  
*Homarus Gammarus*



**Hummer (Kanada)**  
*Homarus Americanus*



**Jakobsmuscheln / Coquille Saint Jacques**  
*Pecten Maximus*



**Taschenkrebse**  
*Cancer Pagurus*



**Tellines**  
*Donax Trunculus*



**Kaisergranaten**  
*Nephrops Norvegicus*



**Moules de Bouchot / franz. Miesmuscheln**  
*Mytilus Edulis*



**Palourdes Moyennes**  
*Ruditapes Philippinarum*



**Schwertmuscheln / Scheidenmuscheln**  
*Ensis Siliqua*



**Vongole Verace / Venusmuscheln**  
*Ruditapes Decussatus*



**Wellhornschncken / Bulot**  
*Buccinum Undatum*



**Holländische Miesmuscheln**  
*Mytilidae*



Belon Plates / Flache Austern  
*Crassostrea Edulis*



Holländische Belon Plates / Flache Austern  
*Crassostrea Edulis*



Fines de Claire Baudit  
*Crassostrea Gigas*



Fines de Claire Cap Horn  
*Crassostrea Gigas*



Fines de Claire Premier (Irland)  
*Crassostrea Gigas*



Fines de Claire Vertes Label Rouge  
*Crassostrea Gigas*



Fines de Normandie  
*Crassostrea Gigas*



Holländische Creuses  
*Crassostrea Gigas*



Spéciales Geay  
*Crassostrea Gigas*



Spéciales Gillaudeau  
*Crassostrea Gigas*



Spéciales la Perle Blanche  
*Crassostrea Gigas*



Spéciales la Perle Noire  
*Crassostrea Gigas*



Spéciales Poussées en Claires  
*Crassostrea Gigas*



Spéciales Prat ar Coum  
*Crassostrea Gigas*



Spéciales Tia Maraa  
*Crassostrea Gigas*



Spéciales Tsarkaya  
*Crassostrea Gigas*



Super Spéciales Tarbouriech  
*Crassostrea Gigas*



Umami Oysters  
*Crassostrea Gigas*



Bei diesen veredelten Fischarten arbeitet Zeelandia van Belzen nur mit renommierten Fischräuchereien zusammen, wobei sowohl die Qualität der Rohware als auch die Qualität der Endprodukte höchste Priorität hat.

Besonders aufmerksam machen möchten wir auf unser „Schottisches Lachsrückensfilet“, traditionell geräuchert bei einem kleinen und familiär geführtem Unternehmen.





**Aal**  
*Anguilla Anguilla*



**Aalfilet**  
*Anguilla Anguilla*



**Bücklinge**  
*Clupea Harengus*



**Butterfisch**  
*Lepidocybium*



**Butterzopf**  
*Lepidocybium*



**Forellenfilet**  
*Salmo Trutta*



**Heilbuttfilet (Langschnitt)**  
*Reinhardtius Hippoglossoides*



**Heilbuttschnitten**  
*Reinhardtius Hippoglossoides*



**Makrelenfilet „Küstengold“**  
*Scombur Scombrus*



**Makrelenfilet „Natur“**  
*Scombur Scombrus*



**Makrelenfilet „Pfeffer“**  
*Scombur Scombrus*



**Makrelenrollmops**  
*Scombur Scombrus*



**Lachsfilet (geschnitten)**  
*Salmo Salar*



**Lachslocken**  
*Salmo Salar*



**Magnuslachs (in der Holzkiste)**  
*Salmo Salar*



**Makrelen**  
*Scombur Scombrus*



**Stremellachs**  
*Salmo Salar*



**Schellfischfilet**  
*Melanogrammus Aeglefinus*



**Schillerlocken**  
*Mestulis Canis*



**Räucherfischpralinen Heilbutt / Lachs**  
*Reinhardtius / Salmo Salar*



**Schottisches Lachsfilet (Langschnitt)**  
*Salmo Salar*



**Schottisches Lachsrückenseilet**  
*Salmo Salar*



**Sproten (Holzkiste 250 g)**  
*Sprattus Sprattus*



**Sproten (Holzkiste 1,5 kg)**  
*Sprattus Sprattus*



Neben den Produkten unseres Standardsortiments erfüllen wir unseren Kunden gern auch ausgefallene Wünsche. Zeelandia ist auch für vieles "meer" rund um das Thema Fisch der richtige Ansprechpartner!

Flusskrebsschwänze in Lake, Große Eismeer Garnelen in Lake, Surimi in Lake sowie White Tiger Garnelen in Lake führen wir als Eigenmarke in unserem Sortiment. Natürlich in allerbesten Qualität – hierfür stehen wir mit unserem Namen!





Große Eismeergarnelen in Lake



White Tiger Garnelen in Lake



Flusskrebsschwänze in Lake



Surimi in Lake



Meeresfrüchtesalat



Pulposalat



Kammuschelfleisch



Kaviar



Räucher-Matjes



Kräuter-Matjes-Happen



Hering in Gelee



Dill-Happen



Aqua Di Vina / Meereswasser



Nero di Sepia



Hummersuppenpaste



Bratrollmöpfe



Frutti di Mare



Flusskrebs-Cocktail



Krabbencocktail Bombay



Kartoffelsalat



Essigrollmöpfe



Bismarckheringe



Bratheringe



feiner Heringsstipp



Kibbeling Alaska Polack 12 Blocks



Fischbackmehl



Kibbelingmix (Gewürz)



Backfisch-Öl



Bacalao Klippfisch



diverse Verpackungsmaterialien



Follow us

Auf unserer **facebook**-Seite informieren wir unsere Follower laufend über neue Angebote und Aktionen. Folge uns und bleib stets informiert!

[fb.me/ZeelandiaVanBelzen](https://fb.me/ZeelandiaVanBelzen)



Weitere Produktinformationen findest Du in unserer Flyerbox...  
Gerne schicken wir Dir eine Mappe per Post. Die Flyer findest Du auch auf unserer Internetseite unter  
[www.zeelandia-vanbelzen.de/information](http://www.zeelandia-vanbelzen.de/information)

Ihren persönlichen Ansprechpartner für Ihr Verkaufsgebiet finden Sie unter  
[Zeelandia-vanBelzen.de/Kontakt/Ansprechpartner](http://Zeelandia-vanBelzen.de/Kontakt/Ansprechpartner)



Lust auf meer?

zeelandia  
van Belzen 



ASC-C-01447

MSC-C-55867



**Zeelandia van Belzen e. K.**

Karl-Arnold-Str. 2a  
D-47877 Willich

Fon: +49.2154.95 37 6-0  
Fax: +49.2154.95 37 6-16

info@Zeelandia-vanBelzen.de  
www.Zeelandia-vanBelzen.de



Folge uns  
@ZeelandiaVanBelzen

**24 Std. telefonische Bestellannahme!**



Satz & Layout praeco-media.com