



**CERNYs**  
FISCH&FEINKOST

# CERNYs F(r)ische-Welt!

CERNYs Wochenspezialitäten von 30.1.-3.2.2012 (KW 5)



## LACHS 3/4 SUPERIOR

Salmo salar, frisch, ganz, ausgenommen,  
aus Aquakultur in Norwegen

Art. Nr. 9168  
ca. 3-4 kg

Preis je kg

**4,99**



**SAISON  
SPEZIALITÄT!**

## SKREIFILET (WINTERKABELJAU)

Gadus spp., frisches Filet ohne Haut,  
Wildfang aus Norwegen - Lofoten

Art. Nr. 4264  
ca. 400-600 g

Preis je kg

**12,99**



## STEINBUTT AQUA

Scophthalmus maximus, frisch,  
aus Aquakultur in Chile

Art. Nr. 4908  
ca. 2,5-3 kg

Preis je kg

**14,99**



## WELSFILET ROTFLEISCHIG

Heterobranchus longifilis x Clarias gariepinus, frisches  
Filet vom Warmwasserwels, ohne Haut, rotfleischig,  
aus Aquakultur in Österreich

Art. Nr. 4293  
ca. 200-400 g

Preis je kg

**9,99**



## SAIBLING (BACHSAIBLING)

Salvelinus fontinalis, frisch, ganz, ausgenommen,  
aus Aquakultur in Österreich

Art. Nr. 7814  
ca. 300-400 g

Preis je kg

**8,99**



AT-BIO-902



**Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen:**

**CERNYs FISCH & FEINKOST GMBH, Hermann Gebauer Strasse 18, 1220 Wien**

**Tel +43 1 73213 44 Fax +43 1 73213 647 Email [verkauf@cernys.at](mailto:verkauf@cernys.at) [www.cernys.at](http://www.cernys.at)**

Für den Inhalt verantwortlich: CERNYs Fisch & Feinkost GmbH, Hermann Gebauer Strasse 18, 1220 Wien. Abbildungen sind Serviervorschläge, Abweichungen zum Produktangebot möglich. Preise für Gastronomie in Euro, exkl. USt., Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Ab vereinbartem Mindestbestellwert übernimmt CERNYs die gesamten Kosten für die Zustellung für Sie. Wir bitten Sie um Verständnis, dass Kleinstlieferungen unter € 100,- nicht möglich sind.