

Tabelle1

Fischliste

Salzwasserfisch Wild					
Produkt	Verarbeitung	Grösse	Einheit	CHF/100g	
Alfonsino	ganz	600-800g	Stk	TP	
Red Snapper	ganz	400-600g	Stk	4.90	
		600-800g	Stk	4.90	
		800-1200g	Stk	4.90	
Sill Snapper	ganz	400-600g	Stk	4.90	
		600-800g	Stk	4.90	
		800-1200g	Stk	4.90	
Seezunge	ganz	300-400g	Stk	5.60	
		400-500g	Stk	5.60	
		600-800g	Stk	5.60	
Seeteufel	ganz ohne Kopf	300-500g	Stk	4.50	
	ganz ohne Kopf	2-4kg	Stk	4.50	
	ganz ohne Kopf	3-5kg	Stk	4.70	
	Filet ohne Haut	200-300g	Kg	6.50	
	Filet ohne Haut	1-2Kg	Kg	6.50	
Rouget Barbet	ganz	200-400g	Stk	4,85	
Thunfisch	Sushi Qualität	nach Wuns	Kg	6.40	
John Dory/St Pierre	ganz	800-1200g	Stk	4.95	
		1,2-2kg	Stk	4.95	
Salzwasserfisch Aquakultur					
Produkt	Verarbeitung	Grösse	Einheit	Preis CHF/Kg	
Barramundi	Filet ohne Haut	300-500g	kg	5.20	
Dorade Royal	ganz	300-400g	Stk	2.45	
	ganz	400-600g	Stk	2.70	
	ganz	600-800g	Stk	2.90	
	ganz	800-1000	Stk	3.30	
Wolfsbarsch/Loup de mer	ganz	300-400g		2.50	
		400-600g		2.70	
		600-800g		2.90	
Lachs Schottland	Sushiqualit	Filet mit Haut	nach Wuns	Kg	4.30
Lachs Irland Bio	BIO	Filet mit Haut	nach Wuns	Kg	5.40

Tabelle1

Schweizer Süsswasserfisch Aquakultur

			Ca. Gewicht		
Forelle	Luzern	ganz	250-350g	Stk	2.90
		Filet mit Haut	70-120g	Kg	4.40
		Filet ohne Haut	60-110g	Kg	4.70
Lachsforelle	Luzern	ganz	500-800g	Stk	3.10
		Filet mit Haut	120-160	Kg	4.40
		Filet ohne Haut	110-150	Kg	4.90
Saibling	Luzern	ganz	250-400g	Stk	3.50
		Filet mit Haut	120-160	Kg	5.30
		Filet ohne Haut	110-150	Kg	5.60
Egli	Wallis	Filet mit Haut	20-40g	Kg	7.50
		Filet ohne Haut	20-40g	Kg	8.20