

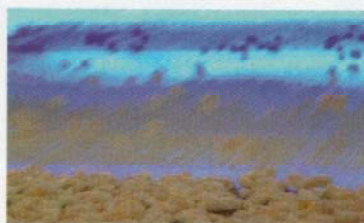


Intertrade vermarktet Garnelen des isländischen Partners Icelandic Export Center. Fünf Frostfabriktrawler fischen *Pandalus borealis* vor der kanadischen Küste, in der Barentssee und in den Gewässern Grönlands.

wir einsetzen“, berichtet Allgeier von der Akzeptanz unter seinen Kunden. Hersteller, die bisher nur die teureren einmal gefrorenen Kaltwassergarnelen verwenden konnten, profitieren von der Neuentwicklung.

Verpackungen: Vom 250 g- bis zum 10 kg-Beutel

Während die ganz mit Kopf gekochten Garnelen in 500g- bis 5 kg-Verpackungen angeboten werden, handelt Intertrade die gekochte und geschälte Ware je nach Kundenwunsch in Kilo-Packungen (2,5 bis 10 kg) oder in LEH-Einheiten zu 200 und 1.000 g. Allgeier: „Seit wir die neuen Maschinen haben, sind die Verpackungsmöglichkeiten nahezu unbegrenzt.“ Die Industrie



Mit Laserlicht werden die Garnelen auf mögliche Schalenreste kontrolliert. Eine Sichtkontrolle schließt sich an.

verlangt zunehmend Palettenboxen mit 10 kg-Beutelware, da die Produzenten nicht jeden 2,5 kg-Beutel einzeln entleeren wollen. In der Entwicklung befinden sich derzeit MAP-Produkte für den LEH und für die Industrie unglasierte frische Eismeergarnelen, die sofort eingesetzt werden können. Intertrade beliefert seine Kunden in ganz Europa mit Tiefkühl-, Frisch- und Trockenware. *bm*

Intertrade Firmentelegramm

Intertrade Sigurdsson
& Partner GmbH
Ferdinandstr. 6
20095 Hamburg
Tel.: 040 – 30 09 66 – 22
Fax: 040 – 30 09 66 – 25
E-Mail: info@intertrade.eu
www.intertrade.eu

Charakteristik:

Lebensmittelimporteur

Vertriebsgebiet: Europa

Gegründet: 1991

Geschäftsführende

Gesellschafter:

Högni Sigurdsson,
Mathias Huppertz,
Michael Allgeier

Vertrieb Seafood: Michael Allgeier,

Högni Sigurdsson

Sortiment Seafood:

Kaltwassergarnelen, Sardinen,
Lachs, Thunfisch u.a.

Kundenstruktur: Industrie,

Großverbraucher (HoReCa),
Großhandel