



TRANSGOURMET

seafood

HEISS- UND KALTGERÄUCHERTE
LACHSSPEZIALITÄTEN 2022/23



FRISCHER LACHS UND RÄUCHERLACHS SIND MITTLERWEILE DIE UMSATZ- UND MENGENMÄSSIG STÄRKSTEN PRODUKTE DER FISCHWIRTSCHAFT.



Die Erfolgsstory des Lachses haben wir aufgenommen und unser Sortiment den neuen Bedürfnissen sowie Anforderungen der Verbraucher:innen und unterschiedlichsten Zielgruppen angepasst. Das Sortiment unserer kaltgeräucherten und gebeizten Lachse lässt heute kaum noch Wünsche offen – wir sind äußerst gut sortiert und groß in der Sortimentstiefe/-breite aufgestellt.

Um den Überblick nicht zu verlieren und unsere Vielfalt aufzuzeigen, haben wir für Sie dieses kleine Booklet entwickelt.



RALF FORNER

Geschäftsleiter Transgourmet Seafood

Dabei werden Warenkunde, Sortimentsvielfalt und Expertenwissen optimal miteinander kombiniert. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.

Mit freundlichen Grüßen aus Fischtown

Ihr

In diesem Folder stellen wir Ihnen geräucherten Lachs in all seinen vielseitigen Facetten vor. Dazu zählen u. a. frischer hochwertiger Räucherlachs und weitere traditionelle Spezialitäten. Bei uns ist für jeden das passende Räucherprodukt dabei – ob kalt- oder heißgeräuchert, frisch für das Buffet, in kleinen Happen veredelt oder als Tiefkühlprodukt für die bessere Planung. Unser Sortiment umfasst die verschiedensten Qualitätsstufen. Die spezifischen Bedürfnisse unserer Kund:innen sind uns sehr wichtig, weshalb auch eine kundenindividuelle Produktion der Ware möglich ist. Traditionelle handwerkliche Manufakturen oder große Fabriken – wir kennen unsere Lieferanten und ihre Produktionsstätten. Im Fokus steht immer die eingesetzte Rohware, das handwerkliche Geschick und das Können der Mitarbeiter:innen sowie die Liebe zum Räucherprodukt. Diese Leidenschaft macht Spaß und kann man deutlich schmecken.



YVONNE PRÜSCH

Einkäuferin Räucherfisch & Marinaden

QUALITÄTSSTUFEN

PREMIUMQUALITÄT

- ✓ Topfrische Rohware frisch verarbeitet und ausgeliefert
- ✓ Beste Herkunft
- ✓ Handsalzung/Trockensalzung
- ✓ Sehr langer Räucher-/Gar- und Trocknungsprozess
- ✓ Premium-Verarbeitung
(Trim Schnitt, Muskeldreieck entfernt etc.)
- ✓ Sehr gute Zutaten
- ✓ Feste Fleischkonsistenz
- ✓ Milder Geschmack

STANDARDQUALITÄT

- ✓ Frische Rohware frisch verarbeitet und ausgeliefert
- ✓ Handsalzung/Trockensalzung
- ✓ Langer Räucher-/Gar- und Trocknungsprozess
- ✓ Gute Standard-Verarbeitung
- ✓ Feste Fleischkonsistenz
- ✓ Milder Geschmack

PREISEINSTIEGSQUALITÄT

- ✓ Frische oder tiefgekühlte Rohware frisch verarbeitet und eingefroren, 18-24 Monate MHD, refreshed
- ✓ Injektionssalzung „gespritzte Ware“
- ✓ Schnellräucherung, wenig Rauch, kaum Rauchigkeit
- ✓ Eher schlechtere Trim Schnitte
- ✓ Weiche Fleischkonsistenz
- ✓ Salziger im Geschmack

PREISBEEINFLUSSENDE FAKTOREN

1. SALZUNG

- ▶ Handsalzung
- ▶ Kombisalzung
- ▶ Injektionssalzung

2. RÄUCHERUNG

- ▶ Lange Trocknung, langer Räucher- und Garprozess (7-10 Stunden)
- ▶ Schnellräucherung (1,5-2 Stunden)

3. SCHNITT/BEARBEITUNG

- ▶ Mit und ohne Muskeldreieck
- ▶ Mit und ohne Rauchhaut (Parierung)
- ▶ Trim Schnitt (C, D, E)
- ▶ Mit und ohne Fettrand

4. HERKUNFT DES LACHSES

- ▶ Irland, Island, Schottland, Norwegen, Chile

5. FUTTERZUSAMMENSETZUNG

- ▶ Beste: Label Rouge Lachs

6. AGGREGATZUSTAND & FRISCHEGRAD DER ROH- UND FERTIGWARE

7. SAISONZEIT (FETTGEHALT)

8. ZERTIFIZIERUNG/LABEL

VERWENDUNGSZWECK

RÄUCHERLACHSWUNSCH

GASTRONOMIE

- Frühstück
- Brötchenverkauf/Fischbrötchentheke/Wraps
- Suppen/Vorspeisen/Salate/Canapés/Bowls
- Hauptspeise/Tellermitte z. B. Lachs & Spargel, Rösti mit Lachs etc.
- Buffets, Canapés, Catering, Bankett
- Abendverpflegung, Feste, besondere Anlässe

- ▶ Buffet Lachs
- ▶ Buffet Lachs
- ▶ Qualitätslachs
- ▶ Premiumlachs/Qualitätslachs/Spezialitäten
- ▶ Premiumlachs/Qualitätslachs/Spezialitäten
- ▶ Premiumlachs/Qualitätslachs/Spezialitäten

HOTELLERIE

- Starkes Frühstücksgeschäft – Preisstiegsqualität

- ▶ Analog Gastronomie

GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

- Budgetkalkulation/Abendverpflegung, Brötchen
- Frühstück/im Casino
- Vorstandstage
- Aktionsgerichte

- ▶ Buffet Lachs/evtl. Qualitätslachs
- ▶ Buffet Lachs/evtl. Qualitätslachs
- ▶ Qualitätslachs/Spezialitäten/Premiumlachs
- ▶ Buffet Lachs

DELIKATESSENGESCHÄFTE FEINKOSTGESCHÄFTE FLEISCHEREIEN

- Catering
- Thekengeschäft
- Plattenservice/Bufkets
- 'Fischgeschäftsansprüche'

- ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten
- ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten
- ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten
- ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten

LEBENSMITTEL- EINZELHANDEL

- SB-Regale
- Aktionen
- Fischtheke
- Brötchengeschäft/Außerhaus-Platten
- 'Fischgeschäftsansprüche'

- ▶ Buffet Lachs
- ▶ Qualitätslachs
- ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten
- ▶ Buffet Lachs/Qualitätslachs
- ▶ Qualitätslachs/Premiumlachs/Spezialitäten

FRISCHFISCHHANDEL FISCH-EINZELHANDEL

- Thekenverkauf
- Plattenservice/Bufkets
- Fischtheke
- 'Fischgeschäftsansprüche'

- ▶ Premiumlachs/Qualitätslachs/Spezialitäten
für alle Verwendungszwecke (kein Buffet Lachs)

SYSTEMER

- Pizzabelag
- Frühstück/Brötchen/Snacks etc.

- ▶ Buffet Lachs
- ▶ Buffet Lachs/Qualitätslachs

HEISSRÄUCHERN

Vor der Heißräucherung werden die gewaschenen und von Schuppen befreiten Fische für etwa eine Stunde in eine milde Salzlake eingelegt. Die Garung erhalten sie aber erst im Räucherofen bei einer Temperatur von über 60°C. Meist liegt die Temperatur im Ofen bei 50 bis 80°C. Um Keime garantiert abzutöten, muss die Kerntemperatur des Ofens für mindestens 5-7 Minuten über 70°C gehalten werden. Das appetitliche goldgelbe Aussehen sowie das besondere Raucharoma erhält der Fisch vor allem gegen Ende des Räucherprozesses, der sogenannten ‚Dämpfphase‘. Hier wird die Luftzufuhr gedrosselt und das bis dahin brennende Räuchermaterial mit feuchten Spähnen zugedeckt, sodass ein dichter, schwelender und feuchter Rauch entsteht, der sich dem Fisch intensiv mitteilt. Die Heißräucherung dauert max. 4 Stunden je nach Räuchergut.

KALTRÄUCHERN

Beim Kalträuchern zeigt sich der Rauch mit 15/25°C bis max. 30°C von seiner kühlen Seite. Der Lachs bleibt dabei roh.

Im kalten Rauch gart das Räuchergut nicht. Damit er jedoch nicht verdirbt, muss ihm vor dem Räuchern mehr Wasser entzogen werden als beim Heißräuchern. Diese Aufgabe übernimmt das Salz, welches nicht nur für die Würze sorgt, sondern auch das Garen übernimmt.

Der Rauch schützt beim weiteren Trocknen vor unerwünschten Bakterien. Das Räuchern selber dauert ca. 7-12 Stunden. Bei injektierter Ware 1,5-2 Stunden. Farbe & Aroma des geräucherten Fisches werden besonders von der Art des verwendeten Holzes bestimmt.

BEIZEN

Beim Beizen wird dem Fischfilet über mehrere Stunden oder auch Tage Wasser entzogen. Dadurch wird das Filet nicht nur länger haltbar gemacht, sondern sein Geschmack konzentriert und seine Textur verfestigt sich.

Das Filet wird mit Zucker & Salz bestreut, dazu können Gewürze und Kräuter gegeben werden.

Der gewürzte Fisch wird dann beschwert, mit Folie abgedeckt und für zwei Tage in den Kühlraum gestellt.



KENNEN SIE DEN UNTERSCHIED?



Räucherlachs



Flammlachs



Limonenlachs



Rothholzlachs



Graved Lachs



Fjordforelle



GRAVED LACHS, GESCHNITTEN

geschnitten, aus norwegischer Rohware, hand-
gesalzen, ohne Haut, mit Dillspitzen bestreut,
gebeizt, vakuumverpackt

Art.-Nr. 826968 Seite 500 g
Art.-Nr. 181693 Seite 1 kg

RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN

geschnitten, kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne
Haut, handgesalzen, aus norwegischer Rohware,
vakuumverpackt

Art.-Nr. 705624 Seite 500 g
Art.-Nr. 181716 Seite 1 kg



ROTHOLZLACHS, GESCHNITTEN

geschnitten, kaltgeräuchert, ohne Haut, mit
Rotholzpulver bestreut, aus norwegischer
Rohware, vakuumverpackt

Art.-Nr. 191964 Seite 500 g
Art.-Nr. 103688 Seite 1 kg

LIMONENRÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN

geschnitten, gebeizt und im Anschluss kaltgeräuchert, ohne
Haut, mit Limonenzesten bestreut und einer Limettenscheibe
dekoriert, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt

Art.-Nr. 966060 Seite 500 g
Art.-Nr. 367991 Seite 1 kg

BLACK LABEL – NUR DAS BESTE, SONST NICHTS!

PREMIUMQUALITÄT AUS BREMERHAVEN

„Black Label“ Räucherlachs – Das Besondere!

Der frische Lachs wird noch vor der Totenstarre (pre-rigor) verarbeitet. Dadurch ist das frische Lachsfilet wesentlich fester und frischer als traditionell geschlachtete Ware. In der Räucherlachs-Manufaktur reift das Filet anschließend zwei Tage im Meersalz, dadurch wird dem Lachsfilet sehr viel Wasser entzogen. Danach wird das gesalzene Filet 12 Stunden getrocknet und schonend über Buchenholz geräuchert.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 204996	RÄUCHERLACHS ‚BLACK LABEL‘, UNGESCHNITTEN <i>Premium Räucherlachs, ganze, ungeschnittene Seite, pariert, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 0,8-1,2 kg
 204965	RÄUCHERLACHS ‚BLACK LABEL‘, GESCHNITTEN <i>Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, ohne Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt</i>	Packung 500 g
 204989	RÄUCHERLACHS ‚BLACK LABEL‘, GESCHNITTEN <i>Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg

3 MÖGLICHKEITEN DES AUFSCHNEIDENS – 3 VERSCHIEDENE GESCHMACKSERLEBNISSE

RETRO ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS ‚BLACK LABEL‘

Retro Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, handgesalzen, kaltgeräuchert, ungeschnitten, mit Haut, pariert, mit leichter Rauchhaut, mit Bastband auf schwarzem Tray, vakuumverpackt

Art.-Nr. 351465 Seite ca. 800-1.200 g

ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS ‚BLACK LABEL‘

Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, praktisch grätenfrei, handgesalzen, kaltgeräuchert, geschnitten, mit Haut, auf Tray, vakuumverpackt

Art.-Nr. 171293 Seite 1 kg

VOM SCHWANZ SCHNEIDEN

CHEF'S CUT – TRANCHEN SCHNEIDEN

VOM KOPF SCHNEIDEN



BLACK LABEL – NUR DAS BESTE, SONST NICHTS!

UNTER UNSERER MARKE ‚BLACK LABEL‘
VERKAUFEN WIR HEISS- UND KALT-
GERÄUCHERTEN LACHS IN HANDVERLESENEN
PREMIUMQUALITÄTEN. DAFÜR WERDEN
AUSSCHLIESSLICH BESTE ROHWAREN
EINGESETZT.

**AUF ‚BLACK LABEL‘ IST
IMMER VERLASS – GARANTIERT.**



LOINS & MINIS IN DER ATTRAKTIVEN FALTSCHACHEL

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	750819	MINI-RÄUCHERLACHSSCHEIBEN ‚BLACK LABEL‘ kaltgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut und braunes Muskelfleisch, in halbe Scheiben geschnitten, vakuumverpackt	Karton 10 Faltschachteln à 150 g
	766687	RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN NATUR ‚BLACK LABEL‘ ohne Haut und braunes Muskelfleisch, von Hand zugeschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, edel verpackt	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
	726892	RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN ZITRONE-PFEFFER ‚BLACK LABEL‘ ohne Haut und braunes Muskelfleisch, von Hand zugeschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, mit würzig-frischem Zitronenpfeffer verfeinert, edel verpackt	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
	745300	RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN PROVENCE ‚BLACK LABEL‘ ohne Haut und braunes Muskelfleisch, von Hand zugeschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, mit Kräutern der Provence verfeinert, edel verpackt	Karton 5 Faltschachteln à 170 g
	986501	RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN WAKAME ‚BLACK LABEL‘ kaltgeräuchertes Lachsrückenfilet, handgesalzen, mit Wasabipaste bestrichen und mit Wakamealgen belegt, abgestimmt mit feiner Gewürzmischung	Karton 5 Faltschachteln à 170 g

SB-SORTIMENT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	723236	MINI-RÄUCHERLACHSSCHEIBEN ‚BLACK LABEL‘ kaltgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut und braunes Muskelfleisch, in halbe Scheiben geschnitten	MAP-Schale 120 g, Karton 4 MAP-Schalen
	722522	HEISSGERÄUCHERTE LACHSSTREIFEN ‚BLACK LABEL‘ Lachsstreifen, mit Haut, ca. 15 cm lange Stücke vom Bauchlappen, heißgeräuchert	MAP-Schale 200 g, Karton 4 MAP-Schalen

FLAMMLACHS – WIR SIND FEUER & FLAMME!



Ob zu Juhannas Juhla (Mittsommernacht) oder zu anderen Festen – in Finnland gehört der Loimulohi (zu Deutsch glühender oder flammender Lachs) einfach dazu. Die Art der Zubereitung dieser außergewöhnlichen Spezialität hat in Skandinavien eine lange Tradition. Uns ist es gelungen, gemeinsam mit unserem Partner – einer kleinen Räucherfisch-Manufaktur – an die finnische Tradition anzuknüpfen und die beliebte rustikale Fischspeise für unser Sortiment zu entwickeln. Der Herstellungsprozess dieser Spezialität ist in unterschiedliche Stufen unterteilt.



**WER DIESE SCHMACKHAFTE
KÖSTLICHKEIT EINMAL PROBIERT HAT,
WIRD WIE WIR FEUER & FLAMME SEIN.
LASSEN SIE SICH IN BRAND SETZEN!**

Es geht schon bei der Rohware los, die Filets werden aus ganzen Lachsen frisch vor Ort von Hand geschnitten. Der erfahrene Räuchermeister hat somit von Anfang an einen genauen Blick auf die Qualität und Beschaffenheit der verwendeten Rohware. Danach wird der Lachs bei 65-70 °C gegart und geflammt, sodass die Oberfläche leicht karamellisiert, das Fischfleisch saftig bleibt und ein angenehmes Raucharoma erhält. Genau diese „ursprüngliche“ Art der Lebensmittelzubereitung macht dieses Produkt zu etwas ganz besonderem.

FLAMMLACHS-PORTIONEN ,BLACK LABEL'

Lachsfilet mit Haut, in Portionen geschnitten, gesalzen, 'geflammt' und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, vakuumverpackt

Art.-Nr. 600148 Schale 750 g
(= 6 Stück à ca. 125 g)



FLAMMLACHS-PORTIONEN ,BLACK LABEL'

Lachsfilet mit Haut, in Portionen geschnitten, gesalzen, 'geflammt' und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, aromaschutzverpackt

Art.-Nr. 308554 Schale ca. 750 g
(= 6-7 Stück à 120-130 g)



**Bestes
Fischprodukt**
Streetfood-Produkte
Seafood Star
2019



FLAMMLACHS ,BLACK LABEL'

frisches Lachsfilet mit Haut, ungeschnitten, gesalzen, 'geflammt' und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, vakuumverpackt

Art.-Nr. 388938 Packung 650 g



FLAMMLACHS-PORTIONEN ,BLACK LABEL'

Lachsfilet mit Haut, in Portionen geschnitten, gesalzen, 'geflammt' und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, aromaschutzverpackt

Art.-Nr. 84812 Karton ca. 3 kg
(=3 Packungen à 500-1.000 g)



PRÄSENTKARTON

RETRO RÄUCHERLACHS IM PRÄSENTKARTON

MIT LACHSMESSER

AKTIONSARTIKEL ZU
WEIHNACHTEN & OSTERN



PRÄSENTKARTON RETRO RÄUCHERLACHS
(MIT LACHSMESSER)

RETRO Räucherlachs, norwegisches Lachsfilet, mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, verpackt im Geschenkkarton mit Messer

Art.-Nr. 533253

Präsentkarton 600 g Seite
plus Lachsmesser

TASTE PUR PREMIUM

MIT UNSEREM LACHS IM ‚RETRO-STYLE‘ LASSEN WIR DIE GUTE ALTE ZEIT TRADITIONELLER RÄUCHERKUNST WIEDER AUFLEBEN. NACH DEM SALZEN VON HAND WIRD DER LACHS GETROCKNET. DANN FOLGT DER RÄUCHERPROZESS. AM SCHWANZ AUFGEHÄNGT WIRD DER FISCH IN ALTEN, SCHWEREN ÖFEN ÜBER AM BODEN VERGLÜHENDE BUCHENHOLZSPÄNE KALTGERÄUCHERT. EINE LÄNGST VERGESSENE RÄUCHERTRADITION, DIE WIR JETZT MODERN IN SZENE GESETZT HABEN. DIESES SKANDINAVISCHES RÄUCHERHANDWERK GARANTIERT REINSTEN GENUSS UND DAMIT EIN PURES, ABSOLUT EHRliches GESCHMACKSERLEBNIS.

ENTDECKEN SIE DEN SPIRIT VON FREIHEIT UND ABENTEUER, DER SICH MIT DEM GENUSS DIESER HOCHWERTIGEN RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄT OFFENBART.



KALTGERÄUCHERTE LACHSSPEZIALITÄTEN

LACHS AUS DEN WESTFJORDEN ISLANDS



URSPRUNG

PERFEKTE BEDINGUNGEN FÜR EINEN GESUNDEN, NATÜRLICHEN LACHS

- Ursprüngliches Klima und nährstoffreiches Wasser schaffen die perfekte Umgebung für den Island Lachs.
- In Ökologie und Nachhaltigkeit setzt dieser natürlich gezüchtete Fisch neue Maßstäbe.
- Der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen sorgt für maximal schonende Zuchtbedingungen.
- Das limitierte „Boutique Farming“ der Fische unterliegt der strengen Lizenzvergabe durch den Staat Island.
- Die Fische kommen aus Coldwater-Farming. Das bedeutet, die geringe Besatzdichte der Anlage von 1:99 liegt weit unter der sonst branchenüblichen in Norwegen.
- Wasserreinheit ist das oberste Gebot: der Island Lachs ist frei von Antibiotika und Pestiziden, das Fischfutter ist gentechnikfrei und stammt ausschließlich aus nachhaltigem Fischfang.
- „Animal welfare“ ist entlang der kompletten Produktionskette gewährleistet und wird strengstens überwacht. Jeder Fisch lässt sich zu 100% bis zum Ei zurückverfolgen.

URSPRUNG RÄUCHERLACHS



ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS

vorgeschnitten, ohne Haut, trockengesalzen und kaltgeräuchert, mild im Geschmack, vakuumverpackt

Art.-Nr. 818732 Seite 700 g

Art.-Nr. 89924 Seite 1 kg

TGQ RÄUCHERLACHS



RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN

ohne Haut, aus frischer norwegischer superior Rohware, handgesalzen, nach traditionellem Verfahren über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt

Art.-Nr. 86493 Seite 1,2 kg



GRAVED LACHS, GESCHNITTEN

qualitativ hochwertiger Graved Lachs, aus frischer norwegischer Superior Rohware, geschnitten, ohne Haut, handgesalzen und nach alter Tradition gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, 1-2 cm Muskeldreieck, vakuumverpackt

Art.-Nr. 550505 Packung 500 g

Art.-Nr. 86417 Seite 1,2 kg



KALTGERÄUCHERTE LACHSSPEZIALITÄTEN

Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



559958 RÄUCHERLACHS-TATAR
fein gehacktes Räucherlachs-Tatar, kräftig im Raucharoma, handgesalzen und kaltgeräuchert

Schale 1 kg



69500 COOK & SNACK RÄUCHERLACHSSTREIFEN
Lachsschnitzel von frischen rohen Lachsfilets in unregelmäßig großen Streifen, ohne Haut und braunem Muskelfleisch, gesalzen, kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut

Packung 500 g



712934 RÄUCHERLACHSWÜRFEL
kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut und ohne braunes Muskelfleisch, in gleichmäßige Würfel geschnitten, lose, aromaschutzverpackt

Schale 500 g



762617 RÄUCHERLACHS-FLAKES
Räucherlachsabschnitte ohne Haut, vom gesalzenen und kaltgeräucherten Lachsfilet, vakuumverpackt

Karton ca. 7,5 kg
(= 15 Beutel à ca. 500 g)



169250 RÄUCHERLACHSPORTIONEN/BAGUETTE-LACHS IN SCHEIBEN
25 g kalibrierte Räucherlachsscheiben für die genaue Portionierung und Kalkulation, gesalzen und kaltgeräuchert, Scheiben mit Folienzwischenlage, vakuumverpackt, aufgetaut

Seite 1 kg
(= 40 Scheiben à ca. 25 g)

Ideal für Fischbrötchen, kalkulationssicher, systemgerecht und portionsgenau. Jede Scheibe wie die andere auf 25 g kalibriert. Probieren Sie es aus!

PREISEINSTIEGSQUALITÄTEN

Art.-Nr.

Bezeichnung

Gewicht



431835 RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN
auf der Haut, tiefenenthäutet, gesalzen, mit Fettstreifen 2-4 cm, Trim D, pinbone out, praktisch grätenfrei, auf Goldtray vakuumverpackt

Seite 1 kg,
Karton 10 Seiten



940801 RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN
ohne Haut, kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt

Karton ca. 10 kg
(= 10 Seiten à 0,9-1,6 kg)



431859 GRAVED LACHS, GESCHNITTEN
Trim D, ohne Haut, tiefenenthäutet, gesalzen, gebeizt und mit Dillspitzen bestreut, mit Fettstreifen 2-4 cm, pinbone out, praktisch grätenfrei, auf Goldtray vakuumverpackt

Seite 1 kg,
Karton 10 Seiten

TRADITIONELLE LACHSSPEZIALITÄTEN

QUALITÄTSSORTIMENT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 113458	RÄUCHERLACHS ,TRADITIONELL', UNGESCHNITTEN <i>unpariert, handgesalzen, mit Haut, mit Rauchhaut, in Pergamentpapier gewickelt, im Lachskarton einzeln verpackt</i>	Seite 0,8-1,2 kg
	 113489	RÄUCHERLACHS ,SPEZIAL', UNGESCHNITTEN <i>mit Haut, pariert, handgesalzen, ohne Rauchhaut, vakuumverpackt</i>	Seite 0,8-1,2 kg
	 979166	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN <i>frisches norwegisches Lachsfilet, von Hand gesalzen und im Anschluss kaltgeräuchert, ohne Haut, in Scheiben geschnitten, handgelegt und auf Tray vakuumgezogen</i>	Packung 200 g
	 887963	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN <i>norwegisches Lachsfilet, ohne Haut, gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, in Scheiben, 1-2 cm Muskeldreieck, auf Tray vakuumverpackt</i>	Packung 200 g

MIX-SORTIMENTE

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 768689	PLATINUM LACHSSORTIMENT ,5 VARIATIONEN', GESCHNITTEN <i>geräuchert oder gebeizt, in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, Packung 5 Sorten à ca. 150 g, Sorten: Räucherlachs, Gravadlachs, Bruschettalachs, Rotholzachs, Dill-Pfefferlachs, aufgetaut</i>	Packung 750 g

WILDLACHS-SPEZIALITÄTEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 712293	FIEDLER'S SOCKEYE WILDLACHS, GESCHNITTEN <i>kaltgeräuchert, ohne Haut, aus Alaska Wildlachs, geschnitten, vakuumverpackt</i>	Packung 150 g
	 101608	PLATINUM ALASKA SOCKEYE WILDLACHS, GESCHNITTEN <i>geschnitten, ohne Haut, aus frischer Alaska superior Rohware, handgesalzen und über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut</i>	Packung 500 g



HEISSGERÄUCHERTE LACHSSPEZIALITÄTEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
111805	STREMELLACHSFILET-HAPPEN <i>von Hand geschnitten, geräuchert, mit Haut, mild-gesalzen, belegt mit diversen Zutaten</i>	Schale 2 kg (= 50-60 Stück)
675086	STREMELLACHSFILET-PRALINEN <i>Lachsfilet ohne Haut, in Würfel geschnitten, mild-gesalzen, heißgeräuchert, in den Sorten: Natur, Knoblauch und Pfeffer</i>	Schale 1 kg (= ca. 60 Stück à 16-18 g)
340369	STREMELLACHS-SCHNECKE ‚PREISELBEERE‘ <i>ohne Haut, gesalzen, aufgerollt, mit Ananasraspeln und einer Wildpreiselbeerbereitung belegt, über Buchenholz heißgeräuchert, praktisch grätenfrei</i>	Schale 1 kg (= 12-14 Stück à ca. 80 g)
683571	HEISSGERÄUCHERTE LACHSROSEN MIT ANANAS <i>gesalzener und heißgeräucherter Lachs, aufgerollt in Form einer Rose, mit Ananasstücken</i>	Schale 700 g (= 24-26 Stück)
685559	STREMELLACHS FINGERFOOD-SPIESS <i>praktisch grätenfrei, Stremellachsstücke, mit verschiedenen Gewürzen bestreut, auf einen Bambusspieß gesteckt, über Buchenholz heißgeräuchert</i>	MAP-Schale 1 kg (= 40-50 Stück à 20-35 g)
685605	LACHSROLLBRATEN <i>aus norwegischem Lachs, mit Haut, mit einer Kräuterfüllung, im Rollbratennetz, heißgeräuchert, im Vakuumbbeutel, aufgetaut</i>	Stück ca. 1,6-2,0 kg
331332	LACHSZÖPFE MIXKISTE <i>heißgeräuchert, Streifen vom Lachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, geflochten, mit einer Würzaufgabe</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 10-15 Stück à 100-130 g)
112802	LACHSLOCKEN GERÄUCHERT <i>Bauchlappen von frischen, rohen Lachsfiletseiten mit Haut & Flossen, geschnitten, von Hand trockengesalzen, heißgeräuchert, aufgetaut</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 14-16 Stück à 80-140 g)
356719	STREMELLACHS-ENDSTÜCKE <i>von Hand trockengesalzen, heißgeräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei, aufgetaut</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 10-18 Stück à 80-140 g)
627368	STREMELLACHS-PORTIONEN <i>mit Haut, praktisch grätenfrei, in kleine Stücke geschnitten, handgesalzen, heißgeräuchert, aufgetaut</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 15 Stück à 100 g)
206297	STREMELLACHS-PORTIONEN-MIX <i>Norweger Lachsfilet, praktisch grätenfrei, in Stremel geschnitten, heißgeräuchert, mit Haut, in den Sorten: Natur, Pfeffer & Mexiko, aufgetaut</i>	MAP-Schale 1,5 kg (= 15 Stück à 100 g)

HEISSGERÄUCHERTE LACHSSPEZIALITÄTEN

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	722522	HEISSGERÄUCHERTE LACHSSTREIFEN ,BLACK LABEL' Lachsstreifen, mit Haut, ca. 15 cm lange Stücke vom Bauchlappen, heißgeräuchert	MAP-Schale 200 g, Karton 4 MAP-Schalen
	734505	HEISSGERÄUCHERTE LACHSSTREIFEN Lachsstreifen, mit Haut, ca. 15 cm lange Stücke vom Bauchlappen, heißgeräuchert	Schale 500 g
	181648	BUFFET LACHS GERÄUCHERT ganzer Fisch mit Kopf und Schwanz, gesalzen, geräuchert	Stück ca. 3,5 kg
	494336	STREMELLACHS-MIX in Stremel geschnittenes Lachsfilet, mit Haut, gesalzen und heißgeräuchert, mit verschiedenen Auflagen: Natur, Käse-Knoblauch und Käse-Paprika	Schale 700 g (= 6 Stücke)
	383017	STREMELLACHS ,NATUR' mit Haut, in Stremel geschnittenes Lachsfilet, gesalzen und heißgeräuchert	Schale 700 g (= 7 Stücke)
	709607	STREMELLACHS ,KÄSE-KNOBLAUCH' mit Haut, in Stremel geschnittenes Lachsfilet, gesalzen und heißgeräuchert, mit Schmelzkäse-Knoblauchauflage	Schale 700 g (= 7 Stücke)
	518216	STREMELLACHS ,KÄSE-PAPRIKA' mit Haut, in Stremel geschnittenes Lachsfilet, gesalzen und heißgeräuchert, mit Schmelzkäse-Paprikaauflage	Schale 700 g (= 6 Stücke)
	352308	STREMELLACHS ,KÄSE-PAPRIKA' mit Haut, in Stremel geschnittenes Lachsfilet, gesalzen und heißgeräuchert, mit Schmelzkäse-Paprikaauflage	Schale 700 g (= 6 Stücke)
	448766	STREMELLACHS HONIG UND BLÜTE mit Haut, gesalzen, heißgeräucherte Lachsfiletstremel mit Orangenblütenhonig veredelt und mit Blütenaufstreumischung	Schale 700 g (= 6 Stücke)
	86790	STREMELLACHS ,NATUR' heißgeräuchert, mit Haut, in Stücke geschnitten, praktisch grätenfrei	MAP-Schale 1,5 kg (= 10-15 Stück à 100-150 g)
	326067	STREMELLACHS ,NATUR' heißgeräuchert, mit Haut, in Stücke geschnitten, praktisch grätenfrei	MAP-Schale 1,5 kg (= 7-10 Stück à 150-220 g)
	784458	STREMELLACHS MIX-PORTIONEN mit Haut, norwegischer Räucherlachs, in Stücke geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, mit Gewürzaufgabe aus Dill- und Pfeffergewürz	MAP-Schale 1 kg (= 9-10 Stück à ca. 110 g)
	309131	STREMELLACHS MIXKISTE heißgeräuchert, mit Haut, handgesalzen, in Stücke geschnitten, belegt mit diversen Gewürzen, Sortierung: Pfeffer, Knoblauch, Fiesta	MAP-Schale 1,5 kg (= 7-10 Stück à 150-220 g)

NEU IM SORTIMENT

UNSERE
PRODUKTEMPFEHLUNGEN –
EINFACH LECKER!

FEINKOST MIT RÄUCHERLACHS

Leckerfisch



- zum Frühstück
- auf Fischbrötchen/Stullen/
Wraps/Canapés
- als Dip mit Kräckern



FRISCHKÄSE MIT RÄUCHERLACHS & LAUCH

cremiger, frischer Brotaufstrich aus Doppelrahm-Frischkäse, zarten Räucherlachsflöckchen und knackigen Frühlingszwiebelringen, verfeinert mit Joghurt

Art.-Nr. 150891 Schale 500 g,
Fischeinwaage 65 g



FRISCHKÄSE RÄUCHERLACHS ,HONIG-SENF'

cremiger, süßlicher Brotaufstrich aus Doppelrahm-Frischkäse und zarten Räucherlachsflöckchen, mit Joghurt, Honig und Senf verfeinert

Art.-Nr. 490694 Schale 500 g,
Fischeinwaage 75 g



EIER-RÄUCHERLACHSSALAT

cremiger Eiersalat mit zarten, kaltgeräucherten Räucherlachsstreifen und -stücken sowie kleinen Senfgurken, mit Schnittlauch verfeinert

Art.-Nr. 755545 Schale 1 kg,
Fischeinwaage 170 g



RÄUCHERLACHSSALAT ,APFEL-MEERRETTICH'

zarte, kaltgeräucherte Räucherlachsstreifen und -stücke, in einer mit Apfelstücken verfeinerten Meerrettich-Sahnesauce

Art.-Nr. 720820 Schale 1 kg,
Fischeinwaage 170 g

HEISS- UND KALTGERÄUCHERTER LACHS MAL ANDERS!



SO KENNT DEN GERÄUCHERTEN LACHS KAUM JEMAND! DIE VERWENDUNGSZWECKE DIESER ARTIKEL SIND VIELFÄLTIG UND GENIAL. PROBIEREN SIE ES AUS. SIE WERDEN BEGEISTERT SEIN. BESONDERS PRAKTISCH FÜR DIE UMSETZUNG VON TO-GO-GERICHTEN ODER IN DER SYSTEMGASTRONOMIE.

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 559958	FÜR BOWLS UND PASTA RÄUCHERLACHS-TATAR <i>fein gehacktes Räucherlachs-Tatar, kräftig im Raucharoma, handgesalzen und kaltgeräuchert</i>	Schale 1 kg
	 766066	ALS PIZZA- ODER FLAMMKUCHENBELAG UND FÜR PASTAGERICHTE	Schale 500 g
	 734151	PULLED SALMON <i>zartes, heißgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut, gezupft</i>	Schale 1,1 kg
	 869061	PULLED SALMON NATUR <i>heißgeräucherte Stremellachsflocken, handgesalzen, ohne Haut, grob gezupft, aromaschutzverpackt</i>	Karton 20 Schalen à 500 g
	 735352	PULLED SALMON NATUR <i>heißgeräucherte Stremellachsflocken, naturbelassen, handgesalzen, ohne Haut, grob gezupft</i>	Karton 16 Packungen à 500 g
	 734154	IDEAL ALS SUSHI-TOOPING RÄUCHERLACHSSTREIFEN SUSHI-CUT <i>feine, zarte, leicht angeräucherte Streifen aus pre-rigor Lachsfilet, ohne Haut, handgesalzen, gleichmäßig geschnitten, Schnittform für den optimalen Geschmack</i>	Schale 500 g

UNSERE VERWENDUNGSEIDEN:

	VERWENDUNGSZWECK	RÄUCHERLACHS-TATAR Fein gehacktes Räucherlachs-Tatar, kaltgeräuchert, rauchig, feste Konsistenz	PULLED SALMON Stremellachsflocken, gezupft, weiche Konsistenz
1	Als Einlage für Suppen	X	X
2	Als Auflage für Crêpes, Pizza, Flammkuchen		X
3	Als Auflage für Backkartoffel, Rösti und Tortilla	X	X
4	Als Brotbelag	X	X
5	Im Döner oder Fladenbrot		X
6	Auf Fischbrötchen, Baguettes, Sandwiches, Focaccia, Stullen, Bagels etc.		X
7	Als Salat-Topping	X	
8	In Pasta: Tagliatelle, Spaghetti, Ravioli, Tortellini, Penne etc.		X
9	Auf Burger oder in Hot Dogs		X
10	Als fleischlose Alternative für Spaghetti Bolognese		X
11	In Wraps		X
12	Als Canapé Auflage oder Topping	X	X
13	Als Auflage für Pfannkuchen, Galettes und herzhaftes Waffeln	X	X



MEIN AKTUELLES HIGHLIGHT IN UNSEREM SORTIMENT IST, NEBEN DEN UNSCHLAGBAREN KLASSIKERN, UNSER NEUER RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN WAKAME. MIT FEINER GEWÜRZMISCHUNG UND LEICHTER SCHÄRFE ÜBERZEUGT ER MIT EINEM TOLLEN AROMA. FÜR DEN VOLLEN GENUSS MIT ETWAS SOJASAUCE SERVIEREN.



NEU

**SUPER PREIS-
LEISTUNGS-
VERHÄLTNIS**



RÄUCHERLACHS

aus naturbelassenem Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut, geschnitten, mit Muskeldreieck, mit Rauchhaut

Art.-Nr. 795000 Seite 0,8-1,2 kg



**RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN WAKAME
'BLACK LABEL'**

kaltgeräuchertes Lachsrückenfleisch, handgesalzen, mit Wasabipaste bestrichen und mit Wakamealgen belegt, abgestimmt mit feiner Gewürzmischung

Art.-Nr. 986501 Karton 5 Faltschachteln à 170 g



NEU

**BALD AUCH
ALS GANZE SEITE
ERHÄLTLICH!**

**RÄUCHERLACHS 'TRADITIONELL',
UNGESCHNITTEN**

frisches norwegisches Lachsfilet, handgesalzen und im Anschluss 10-12 Stunden kaltgeräuchert, mit Haut, mit Rauchhaut, unpariert, in Pergamentpapier gewickelt, der „reine Geschmack“

Art.-Nr. 113458 Seite 0,8-1,2 kg

SB-PRODUKT- NEUHEITEN



MINI-RÄUCHERLACHSSCHEIBEN

kaltgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut und braunes Muskelfleisch, in halbe Scheiben geschnitten, vakuumverpackt

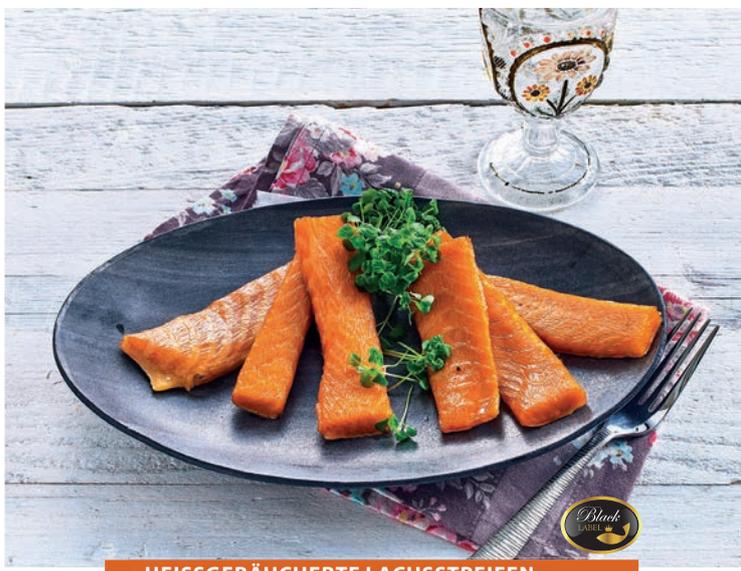
Art.-Nr. 720280 Tray 500 g



MINI-RÄUCHERLACHSSCHEIBEN ,BLACK LABEL'

kaltgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut und braunes Muskelfleisch, in halbe Scheiben geschnitten

Art.-Nr. 723236 MAP-Schale 120 g,
Karton 4 MAP-Schalen
Art.-Nr. 750819 Karton 10 Faltschachteln
à 150 g (vakuumverpackt)



HEISSGERÄUCHERTE LACHSSTREIFEN ,BLACK LABEL'

Lachsstreifen, mit Haut, ca. 15 cm lange Stücke vom Bauchlappen, heißgeräuchert

Art.-Nr. 722522 MAP-Schale 200 g,
Karton 4 MAP-Schalen



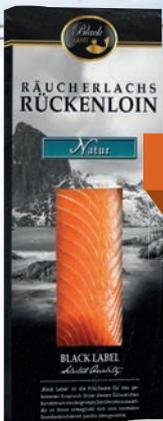
FLAMMLACHSSTREMEL

Lachsfilet mit Haut, in Portionen geschnitten, gesalzen, geflammt und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, aromaschutzverpackt

Art.-Nr. 115364 Karton 4 Portionen à 125 g



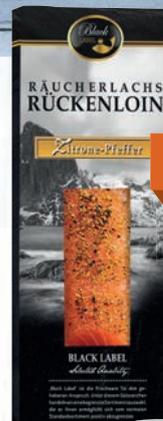
RÄUCHERLACHS- RÜCKENLOINS



RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN 'NATUR', BLACK LABEL'

ohne Haut und braunes Muskelfleisch, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, edel verpackt

Art.-Nr. 766687 Karton 5 Faltschachteln à 170 g



RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN 'ZITRONE-PFEFFER', BLACK LABEL'

ohne Haut und braunes Muskelfleisch, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, mit würzig-frischem Zitronenpfeffer verfeinert, edel verpackt

Art.-Nr. 726892 Karton 5 Faltschachteln à 170 g



RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN 'PROVENCE', BLACK LABEL'

ohne Haut und braunes Muskelfleisch, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert, mit Kräutern der Provence verfeinert, edel verpackt

Art.-Nr. 745300 Karton 5 Faltschachteln à 170 g



RÄUCHERLACHS RÜCKENLOIN 'WAKAME', BLACK LABEL'

kaltgeräuchertes Lachsrückenfleisch, handgesalzen, mit Wasabipaste bestrichen und mit Wakamealgen belegt, abgestimmt mit feiner Gewürzmischung

Art.-Nr. 986501 Karton 5 Faltschachteln à 170 g

RÄUCHERLACHS & GRAVED LACHS

UNSERE
TOP-SELLER



RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN

ohne Haut, kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt

Art.-Nr. 940801 Karton ca. 10 kg
(= 10 Seiten à 0,9-1,6 kg)



GRAVED LACHS, GESCHNITTEN



ohne Haut, Kombisalzung, praktisch grätenfrei, Trim E, vakuumverpackt

Art.-Nr. 377492 Karton ca. 10 kg
(= 10 Seiten à 0,9-1,6 kg)



QUALITÄT,
AUF DIE WIR
STOLZ SIND!



ÜBERSICHT RÄUCHERLACHS/GRAVED LACHS

RÄUCHERLACHS - PREMIUMQUALITÄT - GEHOBENER ANSPRUCH

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	  89924	ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS vorgeschnitten, ohne Haut, trockengesalzen und kaltgeräuchert, mild im Geschmack, vakuumverpackt	Seite 1 kg
	  818732		Seite 700 g
	  86493	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN ohne Haut, aus frischer norwegischer superior Rohware, handgesalzen, nach traditionellem Verfahren über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt	Seite 1,2 kg
	  204965	RÄUCHERLACHS ,BLACK LABEL', GESCHNITTEN Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, ohne Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt	Packung 500 g
	  204989		Seite 1 kg
	  204996	RÄUCHERLACHS ,BLACK LABEL', UNGESCHNITTEN Premium Räucherlachs, ganze, ungeschnittene Seite, parierte, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt	Seite 0,8-1,2 kg
	  351465	RETRO ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS ,BLACK LABEL', UNGESCHNITTEN Retro Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, handgesalzen, kaltgeräuchert, ungeschnitten, mit Haut, parierte, mit leichter Rauchhaut, mit Bastband auf schwarzem Tray vakuumverpackt	Seite 0,8-1,2 kg
	  171293	ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS ,BLACK LABEL', GESCHNITTEN Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, praktisch grätenfrei, handgesalzen, kaltgeräuchert, geschnitten, mit Haut, vakuumverpackt	Seite 1 kg
	  601441	RÄUCHERLACHS ,DER SCHOTTE', GESCHNITTEN zarter, frischer schottischer Lachs, handgesalzen, kaltgeräuchert, vom Kopf zum Schwanz hin geschnitten, mit Haut, vakuumverpackt	Seite 1 kg

RÄUCHERLACHS - QUALITÄTSSORTIMENT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	  979166	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN frisches norwegisches Lachsfilet, von Hand gesalzen und im Anschluss kaltgeräuchert, ohne Haut, in Scheiben geschnitten, handgelegt und auf Tray vakuumgezogen	Packung 200 g
	  113458	RÄUCHERLACHS ,TRADITIONELL', UNGESCHNITTEN unparierte, handgesalzen, mit Haut, mit Rauchhaut, in Pergamentpapier gewickelt, im Lachskarton einzeln verpackt	Seite 0,8-1,2 kg
	  113489	RÄUCHERLACHS ,SPEZIAL', UNGESCHNITTEN mit Haut, parierte, handgesalzen, ohne Rauchhaut, vakuumverpackt	Seite 0,8-1,2 kg
	  98595		Packung 150 g
	  677721	RÄUCHERLACHS ,TRADITIONELL', GESCHNITTEN kaltgeräuchert, geschnitten, ohne Haut, nach altem Familienrezept gewürzt und traditionell veredelt, vakuumverpackt	Packung 500 g
	  669290		Seite 1 kg
	  705624	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN geschnitten, kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut, handgesalzen, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt	Seite 500 g
	  181716	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN geschnitten, kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut, handgesalzen, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt	Seite 1 kg
	  795000	RÄUCHERLACHS aus naturbelassenem Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut, geschnitten, mit Muskeldreieck, mit Rauchhaut	Seite 0,8-1,2 kg

ÜBERSICHT RÄUCHERLACHS/GRAVED LACHS

RÄUCHERLACHS - QUALITÄTSSORTIMENT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 792347	RÄUCHERLACHS geschnitten, ohne Haut, handgesalzen, kaltgeräuchert, in dünne Scheiben geschnitten, mit kleinem Muskeldreieck, vakuumverpackt	Seite 1 kg
	 194112	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN mit Haut, aus Aquakultur in Norwegen	Karton ca. 14 kg (= ca. 10 Seiten à 0,9-1,9 kg)
	 577854	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN kaltgeräuchert, ohne Haut, praktisch grätenfrei, handgesalzen, vakuumverpackt	Packung 500 g, Karton 10 Packungen

RÄUCHERLACHS - PREISEINSTIEGSSORTIMENT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 431835	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN auf der Haut, tiefenenthäutet, gesalzen, mit Fettstreifen 2-4 cm, Trim D, pinbone out, praktisch grätenfrei, auf Goldtray vakuumverpackt	Seite 1 kg, Karton 10 Seiten
	 554855	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN aufgetaut, Trim D, ohne Haut, gesalzen, kaltgeräuchert, mit Muskeldreieck 2-4 cm, praktisch grätenfrei, pinbone out, auf Goldtray vakuumverpackt	Seite 1 kg
	 628631	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN aufgetaut, geschnitten, kaltgeräuchert, ohne Haut, gesalzen, Trim D, aus frischer Rohware, aus Aquakultur in Norwegen, vakuumverpackt	Seite 1 kg
	 431873	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN kaltgeräuchert, ohne Haut, Trim D, gesalzen, tiefenenthäutet, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Packung 200 g, Karton 10 Packungen
	  940801	RÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN ohne Haut, kaltgeräuchert, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Karton ca. 10 kg (= 10 Seiten à 0,9-1,6 kg)

GRAVED LACHS - PREMIUMQUALITÄT - GEHOBENER ANSPRUCH

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 550505	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN qualitativ hochwertiger Graved Lachs, aus frischer norwegischer Superior Rohware, geschnitten, ohne Haut, handgesalzen und nach alter Tradition gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, 1-2 cm Muskeldreieck, vakuumverpackt	Packung 500 g
	 86417	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN in Solelake mit Rohrzucker und geheimer Gewürzmischung gebeizt, mariniert mit Dill und Senfkörnern, geschnitten, auf die Haut gelegt, vakuumverpackt	Seite 1,2 kg

GRAVED LACHS - QUALITÄTSSORTIMENT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 826968	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN geschnitten, aus norwegischer Rohware, handgesalzen, ohne Haut, mit Dillspitzen bestreut, gebeizt, vakuumverpackt	Seite 500 g
	 181693	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN norwegisches Lachsfilet, ohne Haut, gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, in Scheiben, 1-2 cm Muskeldreieck, auf Tray vakuumverpackt	Seite 1 kg
	 887963	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN gewürzt, mit Dillspitzen bestreut, ohne Haut, aus Aquakultur in Norwegen, vakuumverpackt	Packung 200 g
	 672412	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN gewürzt, mit Dillspitzen bestreut, ohne Haut, aus Aquakultur in Norwegen, vakuumverpackt	Seite 1 kg
	 230292	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN gewürzt, mit Dillspitzen bestreut, ohne Haut, aus Aquakultur in Norwegen, vakuumverpackt	Karton ca. 10 kg (= ca. 10 Seiten à 0,9-1,4 kg)

GRAVED LACHS - PREISEINSTIEGSSORTIMENT

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	 431859	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN Trim D, ohne Haut, tiefenenthäutet, gesalzen, gebeizt und mit Dillspitzen bestreut, mit Fettstreifen 2-4 cm, pinbone out, praktisch grätenfrei, auf Goldtray vakuumverpackt	Seite 1 kg, Karton 10 Seiten
	 554848	GRAVED LACHS, GESCHNITTEN geschnitten, aufgetaut, ohne Haut, gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, vakuumverpackt	Seite 1 kg

WEITERE KALTGERÄUCHERTE GESCHNITTENE LACHSSPEZIALITÄTEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
  191964	ROTHOLZLACHS, GESCHNITTEN <i>geschnitten, kaltgeräuchert, ohne Haut, mit Rotholzpulver bestreut, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 500 g
  103688		Seite 1 kg
  966060	LIMONENRÄUCHERLACHS, GESCHNITTEN <i>geschnitten, gebeizt und im Anschluss kaltgeräuchert, ohne Haut, mit Limonenzesten bestreut und einer Limettenscheibe dekoriert, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 500 g
  367991		Seite 1 kg
  712293	FIEDLERS SOCKEYE WILDLACHS, GESCHNITTEN <i>kaltgeräuchert, ohne Haut, aus Alaska Wildlachs, geschnitten, vakuumverpackt</i>	Packung 150 g
  768689	PLATINUM LACHSSORTIMENT ,5 VARIATIONEN', GESCHNITTEN <i>geräuchert oder gebeizt, in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, Packung 5 Sorten à ca. 150 g, Sorten: Räucherlachs, Gravadlachs, Bruschettalachs, Rotholzlachs, Dill-Pfefferlachs, aufgetaut</i>	Packung 750 g
  101608	PLATINUM ALASKA SOCKEYE WILDLACHS, GESCHNITTEN <i>geschnitten, ohne Haut, aus frischer Alaska superior Rohware, handgesalzen und über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut</i>	Packung 500 g
  101707	PLATINUM NORWEGISCHER ROTHOLZLACHS ,DER WIKINGER', GESCHNITTEN <i>geschnitten, aus norwegischer superior Rohware, ohne Haut, mit Rotholzwürz marinieren und bestreut, handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt, aufgetaut</i>	Packung 500 g





Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt
Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and
Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführer:
Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) –
Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244

Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt

Kennen Sie schon unsere Transgourmet-App?
Einfach über den Google Play oder App Store auf Ihr Gerät laden.

 www.transgourmet.de

 shop.transgourmet.de

 kontakt@transgourmet.de

 0 800 1 722 722*

 0151 29 28 30 53

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden. Für Druckfehler keine Haftung.