



**TRANS**GOURMET

seafood

# RÄUCHERLACHS & SPEZIALITÄTEN





## VORWORT



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 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. Dabei werden Warenkunde, Sortimentsvielfalt und Expertenwissen optimal miteinander kombiniert.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.

Mit freundlichen Grüßen aus Fischtown

  
Ihr Ralf Forner

## QUALITÄTSSTUFEN

### Premiumqualität

- ✓ Topfrische Rohware frisch verarbeitet und ausgeliefert
- ✓ Beste Herkunft
- ✓ Handsalzung / Trockensalzung
- ✓ Sehr langer Räucher-/Gar- und Trocknungsprozess
- ✓ Premium Verarbeitung (Trim Schnitt, Muskeldreieck 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

## PREIS-BEEINFLUSSENDE 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 oder ohne Muskeldreieck
  - » Mit oder ohne Rauchhaut (Parierung)
  - » Trim Schnitt (C, D, E)
  - » Mit oder ohne Fettrand
- 4. Herkunft des Lachses**
  - » Irland, Island, Schottland, Norwegen, Chile
- 5. Futterzusammensetzung**
  - » Best: Label Rouge Lachs
- 6. Aggregatzustand & Frischegrad der Roh- und Fertigware**
- 7. Saisonzeit (Fettgehalt)**
- 8. Zertifizierung / Label**



# ZIELGRUPPEN

ZIELGRUPPE	VERWENDUNGSZWECK	RÄUCHERLACHSWUNSCH
Gastronomie	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Frühstücksbuffet</li> <li>✓ Brötchenverkauf / Fischbrötchentheke / Wraps</li> <li>✓ Suppen / Vorspeisen / Salate / Canapés</li> <li>✓ Hauptspeise / Tellermitte z. B. Lachs &amp; Spargel, Rösti mit Lachs etc.</li> <li>✓ Buffets, Canapés, Catering, Bankett</li> <li>✓ Abendverpflegung, Feste, besondere Anlässe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Buffet Lachs</li> <li>✓ Buffet Lachs</li> <li>✓ Qualitätslachs</li> <li>✓ Premiumlachs / Qualitätslachs / Spezialitäten</li> <li>✓ Premiumlachs / Qualitätslachs / Spezialitäten</li> <li>✓ Premiumlachs / Qualitätslachs / Spezialitäten</li> </ul>
Hotellerie	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Starkes Frühstücksgeschäft – Preiseinstiegsqualität</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Analog Gastronomie</li> </ul>
Gemeinschaftsverpflegung	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Budgetkalkulation / Abendverpflegung / Brötchen</li> <li>✓ Frühstück / im Casino</li> <li>✓ Vorstandstage</li> <li>✓ Aktionsgerichte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Buffet Lachs / evtl. Qualitätslachs</li> <li>✓ Buffet Lachs / evtl. Qualitätslachs</li> <li>✓ Qualitätslachs / Spezialitäten / Premiumlachs</li> <li>✓ Buffet Lachs</li> </ul>
Delikatessengeschäft Feinkostgeschäft Fleischereien	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Catering</li> <li>✓ Thekengeschäft</li> <li>✓ Plattenservice / Buffet</li> <li>✓ „Fischgeschäftsansprüche“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Qualitätslachs / Premiumlachs / Spezialitäten</li> <li>✓ Qualitätslachs / Premiumlachs / Spezialitäten</li> <li>✓ Qualitätslachs / Premiumlachs / Spezialitäten</li> <li>✓ Qualitätslachs / Premiumlachs / Spezialitäten</li> </ul>
Lebensmittel-einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ SB-Regal</li> <li>✓ Aktionen</li> <li>✓ Fischtheke</li> <li>✓ Brötchengeschäft / Außerhaus-Platten</li> <li>✓ „Fischgeschäftsansprüche“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Buffet Lachs</li> <li>✓ Qualitätslachs</li> <li>✓ Qualitätslachs / Premiumlachs / Spezialitäten</li> <li>✓ Buffet Lachs / Qualitätslachs</li> <li>✓ Qualitätslachs / Premiumlachs / Spezialitäten</li> </ul>
Frischfischhandel Fischeinzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Thekenverkauf</li> <li>✓ Plattenservice / Buffets</li> <li>✓ Fischtheke</li> <li>✓ „Fischgeschäftsansprüche“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Premiumlachs / Qualitätslachs / Spezialitäten</li> <li>» für alle Verwendungszwecke (kein Buffet Lachs)</li> </ul>
Systemer	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pizzabelag</li> <li>✓ Frühstück / Brötchen / Snacks etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Buffet Lachs</li> <li>✓ Buffet Lachs / Qualitätslachs</li> </ul>

## 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“, in der die Luftzufuhr gedrosselt und das bis dahin brennende Räuchermaterial mit feuchten Spänen zugedeckt wird, 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.

## RÄUCHERVERFAHREN

### BEIZEN

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

Das Filet wird mit Zucker & Salz betreut, 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



Isländischer Lachs  
"Ragnarök"



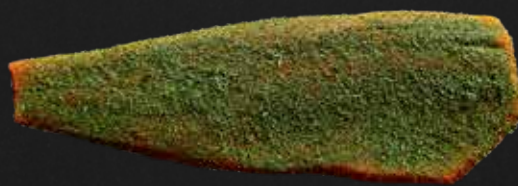
Flammlachs



Limonenlachs



Rotholzachs



Graved Lachs



Räucherlachs-Loin  
Rote Bete



Geräucherter Retro  
Sockeye Wildlachs



Fjordforelle

## RÄUCHERLACHS „FRISCH“

Kategorie	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gebinde	Bild	Marke
Premium-marke	204996	<b>Räucherlachs ‚Black Label‘, ungeschnitten</b> <i>Premium Räucherlachs, ganze, ungeschnittene Seite, pariert, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, mit Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Premium-marke	204965	<b>Räucherlachs ‚Black Label‘, geschnitten</b> <i>Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, ohne Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuumverpackt</i>	Packung 500 g		
Premium-marke	204989		Seite 1 kg		
Premium-marke	171293	<b>Isländischer Räucherlachs ‚Black Label‘, geschnitten</b> <i>Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, praktisch grätenfrei, handgesalzen, kaltgeräuchert, geschnitten, mit Haut, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Premium-marke	86493	<b>Räucherlachs, geschnitten</b> <i>ohne Haut, aus frischer norwegischer Superior Rohware, handgesalzen, nach traditionellem Verfahren über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Seite 1,2 kg		
Premium-marke	169250	<b>Baguette Lachs in Scheiben</b> <i>25 g kalibrierte Räucherlachs-scheiben für die genaue Portionierung und Kalkulation, gesalzen und kaltgeräuchert, Scheiben mit Folienzwischenlage, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg (= 40 Scheiben à 25 g)		
Qualitäts-marke	181716	<b>Räucherlachs, geschnitten</b> <i>geschnitten, kaltgeräuchertes Lachsfilet, ohne Haut, handgesalzen, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Qualitäts-marke	705624		Packung 500 g		
Qualitäts-marke	113458	<b>Räucherlachs ‚Traditionell‘, ungeschnitten</b> <i>ungeschnitten, unpariert, handgesalzen, mit Haut, mit Rauchhaut, in Pergamentpapier gewickelt, im Lachskarton einzeln verpackt</i>	Seite 1,2-1,5 kg		
Qualitäts-marke	113489	<b>Räucherlachs ‚Spezial‘, ungeschnitten</b> <i>mit Haut, ungeschnitten, pariert, handgesalzen, ohne Rauchhaut, vakuumverpackt</i>	Seite 1,2-1,5 kg		
Qualitäts-marke	98595	<b>Räucherlachs ‚Traditionell‘, geschnitten</b> <i>kaltgeräuchert, geschnitten, ohne Haut, gesalzen, vakuumverpackt</i>	Packung 150 g		
Qualitäts-marke	677721		Packung 500 g		
Qualitäts-marke	669290		Seite 1 kg		
Preis-einstieg (Buffet Lachs)	554855	<b>Räucherlachs, geschnitten</b> <i>aufgetaut, geschnitten, tiefenenthäutet, ohne Haut, gesalzen, kaltgeräuchert, mit Muskeldreieck 2-4 cm, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Preis-einstieg (Buffet Lachs)	628631	<b>Räucherlachs, geschnitten</b> <i>aufgetaut, geschnitten, kaltgeräuchert, ohne Haut, gesalzen, aus frischer Rohware, aus Aquakultur in Norwegen, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		

## RÄUCHERLACHS URSPRUNG „FRISCH“

Premium-marke	89924	<b>Island Räucherlachs</b> <i>hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, vorgeschnitten, ohne Haut, trockengesalzen und kaltgeräuchert, mild im Geschmack, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
---------------	-------	---	------------	---	---

## RÄUCHERLACHS „TK“

Preis-einstieg	431835	<b>Räucherlachs, geschnitten</b> <i>auf der Haut, tiefenenthäutet, gesalzen, mit Muskeldreieck 4-6 cm, Trim D, pinbone out, praktisch grätenfrei, auf Goldtray vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg, Karton 10 Seiten		
----------------	--------	--	------------------------------------	---	---





Kategorie	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gebinde	Bild	Marke
<b>RÄUCHERLACHS „TK“</b>					
Preis- einstieg 	431873	<b>Räucherlachs, geschnitten</b> <i>kaltgeräuchert, ohne Haut, Trim D, tiefenthäutet, vakuumverpackt</i>	Packung 200 g, Karton 10 Packungen		
<b>RÄUCHERLACHS SPEZIALITÄTEN</b>					
Premium- marke (Bio)	258357	<b>Platinum Bio Räucherlachs, ungeschnitten</b> <i>ungeschnitten, Trim D, aus frischer irischer Superior Rohware, handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Seite 800-1.000 g		
Premium- marke (Bio)	258364	<b>Platinum Bio Räucherlachs, geschnitten</b> <i>geschnitten, Trim D, aus frischer irischer Superior Rohware, handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Seite 800-1.000 g		
Premium- marke	686297	<b>Platinum Lachsrückfilet, Natur'</b> <i>aufgetaut, aus norwegischer Rohware, handgesalzen und über heimischen Edelhölzern kaltgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Packung 200 g		
Premium- marke	101608	<b>Platinum Alaska Sockeye Wildlachs, geschnitten</b> <i>geschnitten, ohne Haut, aus frischer Alaska Superior Rohware, handgesalzen und über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Packung 500 g		
<b>RETRO RÄUCHERLACHS</b>					
Premium- marke	351465	<b>RETRO Isländischer Räucherlachs ,Black Label'</b> <i>Retro Räucherlachs hergestellt aus Lachsfilet aus den Fjorden Islands, handgesalzen, kaltgeräuchert, ungeschnitten, mit Haut, parierte, mit leichter Rauchhaut, mit Bastband auf schwarzem Tray, vakuumverpackt</i>	Seite ca. 800 - 1.200 g		
Premium- marke 	202942	<b>RETRO Norwegischer Räucherlachs ,Black Label'</b> <i>mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Packung 600 g, Karton 10 Packungen		
Premium- marke 	229535	<b>RETRO Alaska Sockeye Wildlachs ,Black Label'</b> <i>mit Haut, handfiletiert, trockengesalzen, am Schwanzende an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt, im Anschluss über glühenden Buchenholzspänen kaltgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Packung 600 g, Karton 10 Packungen		
<b>„DIE ALTERNATIVE“</b>					
Premium- marke	246894	<b>RETRO Fjordforelle ,Black Label'</b> <i>frisches Fjordforellenfilet, handgesalzen und kaltgeräuchert, mit Haut, ungeschnitten, mit Bastband, auf schwarzem Tray, vakuumverpackt</i>	Seite 1,0-1,4 kg		
<b>GRAVED LACHS „FRISCH“</b>					
Premium- marke	86417 550505	<b>Graved Lachs, geschnitten</b> <i>hochwertiger Qualitäts Graved Lachs, aus frischer norwegischer Superior Rohware, geschnitten, ohne Haut, handgesalzen und nach alter Tradition gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, vakuumverpackt</i>	Seite 1,2 kg Packung 500 g		
Qualitäts- marke	181693	<b>Graved Lachs, geschnitten</b> <i>geschnitten, aus norwegischer Rohware, handgesalzen, ohne Haut, mit Dillspitzen bestreut, gebeizt, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Qualitäts- marke	672412	<b>Graved Lachs, geschnitten</b> <i>in Solelake mit Rohrzucker und geheimer Gewürzmischung gebeizt, mariniert mit Dill und Senfkörnern, geschnitten, mit Haut, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Preis- einstieg	554848	<b>Graved Lachs, geschnitten</b> <i>geschnitten, aufgetaut, ohne Haut, gebeizt, mit Dillspitzen bestreut, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		

# VIELFALT ERLEBEN

Kategorie	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gebinde	Bild	Marke
<b>GRAVED LACHS „TK“</b>					
Preiseinstieg 	431859	<b>Graved Lachs, geschnitten</b> <i>auf der Haut, tiefenenthäutet, gesalzen, gebeizt und mit Dillspitzen bestreut, mit Fettstreifen 4-6 cm, Trim D, pinebone out, praktisch grätenfrei, auf Goldtray vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg, Karton 10 Seiten		
<b>LACHS SPEZIALITÄTEN</b>					
Premiummarke	89922	<b>Isländischer Lachs ‚Ragnarök‘ ‚Black Label‘, geschnitten</b> <i>ohne Haut, geschnitten, nach altnordischer Rezeptur veredelt und gebeizt, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Premiummarke	89923	<b>Isländischer Lachs ‚Ragnarök‘ ‚Black Label‘, ungeschnitten</b> <i>mit Haut, ungeschnitten, nach altnordischer Rezeptur veredelt und gebeizt, vakuumverpackt</i>	Seite ca. 1 kg		
Premiummarke	600148	<b>Flammlachs-Portionen ‚Black Label‘</b> <i>frisches Lachsfilet mit Haut, in Portionen geschnitten, gesalzen, ‚geflammt‘ und anschließend gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, aromaschutzverpackt</i>	Schale 750 g (= 6 Stück à ca. 125 g)		
Premiummarke	388938	<b>Flammlachs ‚Black Label‘</b> <i>frisches Lachsfilet mit Haut, ungeschnitten, gesalzen, ‚geflammt‘ und anschließend gebacken und mit Marinade bestrichen und karamellisiert, vakuumverpackt</i>	Seite 650 g		
Premiummarke 	639437	<b>Flammlachs ‚Black Label‘</b> <i>aus frischen Lachsfilets, mit Haut, ungeschnitten, gesalzen, ‚geflammt‘ und anschließend gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert, vakuumverpackt, tiefgefroren</i>	Karton ca. 5 kg (= 5 Packungen à 500-1.000 g)		
Premiummarke	86479	<b>Lachssortiment ‚5-Fach‘, geschnitten</b> <i>aus frischem norwegischen Lachs, geschnitten, handgebeizt oder über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt. Mit erlesenen Gewürzen veredelt. Sortierung: Räucherlachs, Rotholzlachs, Sommerlachs, Graved Lachs, Kürbislachs</i>	Packung 500 g		
Qualitätsmarke	103688	<b>Rotholzlachs, geschnitten</b> <i>geschnitten, kaltgeräuchert, ohne Haut, mit Rotholzpulver bestreut, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Qualitätsmarke	367991	<b>Limonenräucherlachs, geschnitten</b> <i>geschnitten, gebeizt und im Anschluss kaltgeräuchert, ohne Haut, mit Limonenzesten bestreut und einer Limettenscheibe dekoriert, aus norwegischer Rohware, vakuumverpackt</i>	Seite 1 kg		
Qualitätsmarke	101707	<b>Platinum Norwegischer Rotholzlachs ‚Der Wikinger‘, geschnitten</b> <i>geschnitten, aus norwegischer Superior Rohware, ohne Haut, mit Rotholzwürstchen mariniert und bestreut, handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz kaltgeräuchert, vakuumverpackt</i>	Packung 500 g		
Qualitätsmarke	101523	<b>Platinum Caipirinha-Lachs, geschnitten</b> <i>geschnitten, aus norwegischer Superior Rohware, mit Salz, Zucker, Zitronen- und Orangenzesten und Zuckerrohrschnaps gebeizt, vakuumverpackt</i>	Packung 500 g		
Qualitätsmarke	768689	<b>Platinum Lachssortiment ‚5 Variationen‘, geschnitten</b> <i>geräuchert oder gebeizt, in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, Packung 5 Sorten à ca. 150 g, Sorten: Räucherlachs, Gravadlachs, Bruschetallachs, Rotholzlachs, Dill-Pfefferlachs</i>	Packung 750 g		
Qualitätsmarke	610132	<b>Räucherlachs-Loin Rote Bete</b> <i>Premium Rückenfilet vom norwegischen Lachs, sauber getrimmt, ohne Haut, gebeizt, mit Rote Bete-Saft leuchtend rot gefärbt, zart und bissfest, aufgetaut, vakuumverpackt auf Tray</i>	Tray 1 Stück à 400-600 g		





## GRAVED LACHS

verzehrfertig, geschnitten, aus norwegischer Rohware, handgesalzen, ohne Haut, mit Dillspitzen bestreut, gebeizt, vakuumverpackt

Art.-Nr. 181693 | Seite 1 kg

## RÄUCHERLACHS

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

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

## ROTHOLZLACHS

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

Art.-Nr. 103688 | Seite 1 kg

## LIMONENRÄUCHERLACHS

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

Art.-Nr. 367991 | Seite 1 kg



# ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS



## ISLÄNDISCHER LACHS ‚RAGNARÖK‘ ‚BLACK LABEL‘, GESCHNITTEN

ohne Haut, geschnitten, nach altnordischer Rezeptur veredelt und gebeizt, vakuumverpackt  
Art.-Nr. | 89922 Seite 1 kg

## ISLÄNDISCHER LACHS ‚RAGNARÖK‘ ‚BLACK LABEL‘, UNGESCHNITTEN

mit Haut, ungeschnitten, nach altnordischer Rezeptur veredelt und gebeizt, vakuumverpackt  
Art.-Nr. 89923 Seite | ca.1 kg

## 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







## RÄUCHERFISCH-SNACKS

Lust auf geräuchertes, saftiges und zartes Lachsfilet?

Dann ist unser heißgeräucherte Pulled Salmon genau das Richtige!

Eine kulinarische Delikatesse, die sich vielseitig und raffiniert einsetzen lässt – ideal als Begleiter für Salat, Pasta und Suppen, hervorragend auf Burger, Pizza und Sandwich.

Das Lachsfilet kurz erwärmen und im Anschluss ganz einfach mit zwei Gabeln auseinanderziehen und nach Belieben verarbeiten – der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was schmeckt!

### Pulled Salmon ‚Natur‘ ❄️

heißgeräucherte Stremellachsflöcken, aus Keta Wildlachs, naturbelassen

748082 | Schale 500 g | Karton 6 Schalen

### Pulled Salmon ‚Pfeffer‘ ❄️

heißgeräucherte Stremellachsflöcken, aus Keta Wildlachs, naturbelassen, mit Pfeffer verfeinert

386288 | Schale 500 g | Karton 6 Schalen

### Pulled Salmon ‚BBQ‘ ❄️

heißgeräucherte Stremellachsflöcken, aus Keta Wildlachs, mit pikanter Barbecue-Sauce verfeinert

529218 | Schale 500 g | Karton 6 Schalen

### Pulled Salmon ‚Sweet Chili‘

heißgeräucherter Stremellachs, mit separater Sweet Chili Sauce

594305 | Karton 5 Packungen à 120 g (= 100 g Lachs + 20 g Sauce)

563041 | Schale 600 g (= 5 x 100 g Lachs + 5 x 20 g Sauce)

Auf Anfrage  
möglich

### Pulled Salmon ‚Wasabi‘

heißgeräucherter Stremellachs, mit separater Wasabi-Sahne-Meerrettich-Sauce

594314 Karton 5 Packungen à 120 g (= 100 g Lachs + 5 x 20 g Sauce)

Auf Anfrage  
möglich

Egal ob zu warmen oder kalten Gerichten – unsere neuen Cook & Snack Lachsstreifen lassen sich schmackhaft, abwechslungsreich und raffiniert einsetzen. Ein Highlight zu heißer Pasta, auf Kartoffelpuffer oder mit Rührei, aber auch ein echter Gaumenschmaus auf frischem Salat oder einem leckeren Baguettebrötchen. Als Füllung für Wraps oder Paninis wird dieser traditionell kaltgeräucherte Lachs zum Trendsetter!

### Cook & Snack Räucherlachsstreifen

Lachsschnitzel von frischen rohen Lachsfilets in unregelmäßig großen Streifen, ohne Haut und braunem Muskelfleisch, gesalzen, kaltgeräuchert, vakuumverpackt

Art.-Nr. 69500 | Packung 500 g





# UNSERE PREMIUM- PRÄSENTIDEEN



## ★ PRÄSENTKARTON ★

Retro Räucherlachs im Präsentkarton mit Lachsmesser



Aktionsartikel zu  
Weihnachten & Ostern

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

## ★ HOLZKISTE ★

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 in einer Holzkiste mit Messer



Aktionsartikel zu  
Weihnachten & Ostern

Art.-Nr. 533252  
Holzkiste 600 g Seite  
plus Lachsmesser



