

Räucherlachs und Gravadlachs: Unsere Klassiker für höchste Ansprüche!

Räucherlachs

Traditionelle Handwerkskunst verbindet sich harmonisch mit modernen Verfahren. Spezielle Trockensalzung von Hand, die ausgiebigen Reife- und Trockenzeiten und die Kunst unserer Räuchermeister machen aus edlem Fisch Kostbarkeiten für den Gaumen von erster Güte.

Ihr Anspruch ist unser Ansporn. Mit unserem Platinum Räucherlachs treffen Sie eine exzellente Wahl: für vollendeten Genuss und feinsten Gaumenkitzel.

- Von Hand trockengesalzen
- Über heimischen Hölzern geräuchert
- Im hochwertigen Pappschuber verpackt

Gravadlachs

Die Rohware für unseren Platinum Gravadlachs beziehen wir direkt aus Norwegen. Noch fangfrisch verarbeiten wir die Fische in unserer Manufaktur. Nach dem Filetieren reift der Lachs für 36 Stunden nach schwedischer Rezeptur in einer Beize aus Salz, Zucker, Pfeffer und feinem Dill. Dabei ist der Einsatz von künstlichen Reifemitteln für uns absolut tabu. Durch die lange Reifezeit ziehen die Beize und damit das natürliche Kräuteraroma in den Lachs ein und er erhält so seinen würzigen, unverwechselbaren Geschmack.

- Von Hand gebeizt
- Inkl. separat verpackter Senf-Dill-Sauce in der Packung



Mehrfach ausgezeichnet:
Unser Gravadlachs



Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Inhalt/Karton
7410	Norwegischer Räucherlachs, geschnitten	100 g	5 Packungen
7610	Norweg. Gravadlachs, geschnitten	100 g Lachs + 16 ml Senf-Dill-Sauce	5 Packungen



HERGESTELLT IN DEUTSCHLAND
WWW.ABRAHAMS-GMBH.DE