

ABRAHAMS

FEINE FISCHKOST

Räucherfisch DER EXTRAKLASSE

Sortimentsübersicht
2025



Verarbeitet und veredelt in Deutschland



Norwegischer Räucherlachs



**Von Hand trocken gesalzen und über heimischen Edelhölzern kalt geräuchert,
Bauchlappen, Muskeldreieck und Silberhaut entfernt.**



Art.-Nr. 461	mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 460		Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 415	ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	500 g Packung	10 o. 20 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 7402	ohne Haut, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt	90 g	6 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7401		50 g	6 MAP Schalen/ Ktn.



Von Hand trockengesalzen und über heimischen Edelhölzern kalt geräuchert.

Art.-Nr. 400	mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,8 bis 1,2 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 410	mit Haut, geschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,8 bis 1,2 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 420	Trimmabschnitte	1 kg	10 Pckg./ Ktn.



Mit einer Kombisalzung injektiert und über heimischen Edelhölzern kalt geräuchert.

Art.-Nr. 421	Buffetware, geschnitten, tiefenenthäutet, ohne Haut, vakuumverpackt	200 g	10, 20 o. 40 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 431		1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 6436	Buffetware, geschnitten, tiefenenthäutet, ohne Haut, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,9 bis 1,4 kg	10 Seiten/ Ktn.



Norwegischer Gravadlachs



36 Stunden mit Salz, Zucker und Dill gebeizt. Bauchlappen, Muskeldreieck und Silberhaut entfernt.



Art.-Nr. 661	mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 6601	ohne Haut, geschnitten, neutral vakuumverpackt	Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 615	ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	500 g Packung	10 o. 20 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 7602		90 g + 16 ml Senf-Dill Sauce	6 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7601	ohne Haut, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt	50 g + 16 ml Senf-Dill Sauce	6 MAP Schalen/ Ktn.



36 Stunden mit Salz, Zucker und Dill gebeizt.

Art.-Nr. 600	mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,8 bis 1,2 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 610	mit Haut, geschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,8 bis 1,2 kg	10 Seiten/ Ktn.



Mit einer Kombisalzung injektiert und mit Zucker, Dill und Pfeffer gebeizt.

Art.-Nr. 631	Buffetware, geschnitten, tiefenenthäutet, ohne Haut, vakuumverpackt	1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 6636	Buffetware, geschnitten, tiefenenthäutet, ohne Haut, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,9 bis 1,4 kg	10 Seiten/ Ktn.



Baguette-Lachs: kalibrierte Räucherlachsscheiben



Die Räucherlachsscheiben überzeugen durch einheitliches Gewicht von 25 g (± 2 g) und eine konstante Größe.
Für eine komfortable Entnahme sind die Scheiben durch Folien separiert.

Art.-Nr. 470		1 kg (ca. 40 Scheiben)	10 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 475	Kalibrierte Räucherlachsscheiben à 25 g (± 2 g), kalt geräuchert, Scheiben mit Folienzwischenlage, vakuumverpackt	500 g (ca. 20 Scheiben)	10 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 474		200 g (ca. 8 Scheiben)	10, 30 o. 40 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 473		150 g (6 Scheiben)	10, 30 o. 40 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 472		100 g (4 Scheiben)	40 Pckg./ Ktn.



Baguette-Lachs: kalibrierte Gravadlachsscheiben



Die Gravadlachsscheiben überzeugen durch einheitliches Gewicht von 25 g (± 2 g) und eine konstante Größe.
Für eine komfortable Entnahme sind die Scheiben durch Folien separiert.

Art.-Nr. 670		1 kg (ca. 40 Scheiben)	10 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 675	Kalibrierte Gravadlachsscheiben à 25 g (± 2 g), ohne Reifemittel gebeizt, Scheiben mit Folienzwischenlage, vakuumverpackt	500 g (ca. 20 Scheiben)	10 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 674		200 g (ca. 8 Scheiben)	10, 30 o. 40 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 673		150 g (6 Scheiben)	10, 30 o. 40 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 672		100 g (4 Scheiben)	40 Pckg./ Ktn.



Sandwich-Lachs: kalibrierte Räucherlachsscheiben



Quadratisch gleich große oder rechteckige Räucherlachsscheiben à 25 g oder 30 g (± 2 g). Für das schnelle Entnehmen sind die Scheiben je nach Produkt durch Folien getrennt.

Art.-Nr. 483	Kalibrierte Räucherlachsscheiben à 25 g (± 2 g), kalt geräuchert, Scheiben mit Folienzwischenlage, Größe pro Scheibe 9,5 x 9,5 cm (quadratisch), vakuumverpackt	500 g (ca. 20 Scheiben)	20 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 482	Kalibrierte Räucherlachsscheiben à 30 g (± 2 g), kalt geräuchert, Scheiben mit Folienzwischenlage, Größe pro Scheibe 9,5 x 9,5 cm (quadratisch), vakuumverpackt	600 g (ca. 20 Scheiben)	20 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 6482	Kalibrierte Räucherlachsscheiben à 25 g (± 2 g), kalt geräuchert, Scheiben <u>ohne Folienzwischenlage</u> , Größe pro Scheibe 9,5 x 9,5 cm (quadratisch), vakuumverpackt, <u>ASC-zertifiziert</u>	500 g (ca. 20 Scheiben)	20 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 6484	Kalibrierte Räucherlachsscheiben à 30 g (± 2 g), kalt geräuchert, Scheiben <u>ohne Folienzwischenlage</u> , Größe pro Scheibe 9,5 x 9,5 cm (quadratisch), vakuumverpackt, <u>ASC-zertifiziert</u>	600 g (ca. 20 Scheiben)	20 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 6413	<u>Longslice-Lachs:</u> kalibrierte Räucherlachsscheiben à 30 g (± 2 g), kalt geräuchert, Scheiben mit Folienzwischenlage, Größe pro Scheibe 8 x 12 cm (rechteckig), vakuumverpackt	900 g (30 Scheiben)	15 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 26405	<u>Longslice-Lachs:</u> kalibrierte Räucherlachsscheiben à ca. 85 g (± 15 g), kalt geräuchert, Größe pro Scheibe 29 x 10 cm, vakuumverpackt	1,7 kg (ca. 20 Scheiben)	ca. 500 kg/ Pal.





Norwegisches Lachs Rückenfilet



Hier wird das beste und zarteste Stück vom Lachs veredelt: Farbe und Konsistenz der Rückenfilets sind perfekt. Von Hand trocken gesalzen und über heimischen Edelhölzern kalt geräuchert.

Art.-Nr. 432	„Natur“, vakuumverpackt	400 - 500 g Packung	20 Loins/ Ktn.
Art.-Nr. 6441		200 g im Pappschuber	10 o. 20 Loins/ Ktn.



Norwegische Lachsspezialitäten



Von Hand trocken gesalzen, mit Rotholzpulver bzw. Bruschetta-Gewürz oder Rote Bete verfeinert und über heimischen Edelhölzern kalt geräuchert. Bauchlappen, Muskeldreieck und Silberhaut entfernt.

Art.-Nr. 447	Rotholzlachs, mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 448	Rotholzlachs, ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 6445	Rotholzlachs, ohne Haut, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 7444	Rotholzlachs, ohne Haut, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	6 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 408	Bruschetta Lachs, ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 7408	Bruschetta Lachs, ohne Haut, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	6 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7445	Rote-Bete-Lachs, ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	200 g	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 7446	Rote-Bete-Lachs, ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	500 g	10 Seiten/ Ktn.



NEU



Irischer BIO Räucherlachs



Aus irischer ökologischer Aquakultur, von Hand trocken gesalzen und über heimischen Edelhölzern kalt geräuchert. Bauchlappen, Muskeldreieck und Silberhaut entfernt.



Art.-Nr. 583	mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 580	ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 595	ohne Haut, geschnitten, vakuum verpackt	100 g	40 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 7587	ohne Haut, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt	50 g	6 MAP Schalen/ Ktn.



Sockeye Wildlachs, kalt geräuchert



Nach kanadischem Originalrezept von Hand gebeizt und anschließend über heimischen Buchenhölzern kalt geräuchert.



Art.-Nr. 330	mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,6 bis 0,9 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 331	ohne Haut, geschnitten, mit Zwischenfolie, vakuumverpackt	Seiten ca. 0,6 bis 0,9 kg	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 6335		500 g Packung	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 7337		150 g	6 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7353	ohne Haut, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt	90 g	6 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7352		50 g	6 MAP Schalen/ Ktn.



Stremellachs, heiß geräuchert



Norwegisches Lachsfilet, heiß geräuchert, mit Haut, praktisch grätenfrei, in Stremel geschnitten, in den Sorten: Natur, Pfeffer, Mexiko und Knoblauch.

Art.-Nr. 496	"Natur", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	250 g (= 2 Stück)	6 o. 10 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 497	"Pfeffer", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	250 g (= 2 Stück)	6 o. 10 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 498	"Knoblauch", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	250 g (= 2 Stück)	6 o. 10 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 499	"Mexiko", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	250 g (= 2 Stück)	6 o. 10 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7436	"Natur", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	125 g (= 1 Stück)	4 o. 20 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7437	"Pfeffer", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	125 g (= 1 Stück)	4 o. 20 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7438	"Knoblauch", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	125 g (= 1 Stück)	4 o. 20 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7439	"Mexiko", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	125 g (= 1 Stück)	4 o. 20 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 6456	"Natur", mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	1,5 kg (= 15 Stück)	8 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 6458	"Mix" (Natur, Pfeffer, Mexiko) mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	1,5 kg (= 15 Stück)	8 MAP Schalen/ Ktn.



Pulled Salmon, heiß geräuchert



Zerzupftes, heißgeräuchertes Lachsfilet. Ideal auf Pizza, Pasta oder in Wraps.

Art.-Nr. 7477	"Natur", unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	16 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7480	"Teriyaki", mit Teriyaki-Marinade gewürzt, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	16 MAP Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 7482	"Natur", vakuumverpackt	1 kg	10 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 7474	"Natur", unter Schutzatmosphäre verpackt	150 g	4 o. 20 MAP Schalen/ Ktn.



Lachsfilet in Kochfolie



Convenient-Produkt. Küchenfertig, fein mariniertes Lachsfilet ohne Haut und in einer Kochfolie vakuumiert.

Art.-Nr. 27427	Lachsfilet „Classic“	150 g	20 Packungen/ Ktn.
Art.-Nr. 27428	Lachsfilet „Thai-Curry“	150 g	20 Packungen/ Ktn.
Art.-Nr. 27429	Lachsfilet „Toscana“	150 g	20 Packungen/ Ktn.





Sortimentspackungen



Edle Kompositionen feinster Räucherfische.

Art.-Nr. 6425	Edelräucherfisch-Platte , Räucherlachs und Gravadlachs in Scheiben sowie Forellenfilet, Makrelenfilet und Aalfilet, geräuchert, vakuumverpackt	500 g	10 Seiten/ Ktn.
Art.-Nr. 6434	Lachssortiment - Fünf Variationen, Räucher-, Gravad-, Bruschetta-, Rotholz und Dill-Pfeffer Lachs, ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt	750 g	10 Seiten/ Ktn.



Forelle / Lachsforelle, heiß geräuchert



Platinum Saftige Regenbogenforellen: auf der Gräte heiß geräuchert und von Hand filetiert.



Art.-Nr. 200	Forelle, ganz, lose	250 - 350 g	Anzahl pro Ktn. je nach Kundenwunsch
Art.-Nr. 201	Forelle, ganz, vakuumverpackt	250 - 350 g	
Art.-Nr. 220	Forellenfilets, mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	125 g	10 o. 50 MAP-Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 221	Forellenfilets, ohne Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	125 g	10 o. 50 MAP-Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 225	Forellenfilets, ohne Haut, einzeln in Folie gewickelt, 6-7 Filets, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g	16 MAP-Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 226	Forellenfilets, ohne Haut, einzeln in Folie gewickelt, 12-14 Filets, unter Schutzatmosphäre verpackt	2 x 500 g	8 MAP-Schalen/ Ktn.
Art.-Nr. 270	Lachsforellenfilet, ohne Haut, vakuumverpackt	350 - 600 g	nach Kundenwunsch



Saftige Regenbogenforellen: auf der Gräte heiß geräuchert und von Hand filetiert.



Art.-Nr. 230	Forellenfilets, ohne Haut, vakuumverpackt	125 g	10 o. 50 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 231	Forellenfilets, ohne Haut, 6 - 7 Filets, vakuumverpackt	500 g	10 Pckg./ Ktn.

Makrelenfilets, heiß geräuchert



Das aromatische Fleisch der Makrele hat einen hohen Fettanteil von bis zu 12 % und ist als heiß geräuchertes Produkt eine echte Delikatesse.



Art.-Nr. 703	"Natur", je 100 - 150 g mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	1 kg	8 MAP Schalen / Ktn.
Art.-Nr. 704	"Pfeffer", je 100 - 150 g mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	1 kg	8 MAP Schalen / Ktn.



Räucheraal, heiß geräuchert



Traditionell über Buchenholz im Altonaer Ofen heiß geräuchert

Art.-Nr. 101		200 - 250 g	
Art.-Nr. 102		250 - 300 g	
Art.-Nr. 103	Räucheraal, ganz, lose	300 - 400 g	Anzahl pro Ktn. je nach Kundenwunsch
Art.-Nr. 104		400 - 600 g	
Art.-Nr. 105		600 - 800 g	
Art.-Nr. 111		200 - 250 g	
Art.-Nr. 112		250 - 300 g	
Art.-Nr. 113	Räucheraal, ganz, vakuumverpackt	300 - 400 g	Anzahl pro Ktn. je nach Kundenwunsch
Art.-Nr. 114		400 - 600 g	
Art.-Nr. 115		600 - 800 g	
Art.-Nr. 160		500 g	10 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 163	Räucheralfilet, von Hand filetiert, vakuumverpackt	100 g (Pappschuber)	10 o. 20 Pckg./ Ktn.
Art.-Nr. 164		200 g (Pappschuber)	10 o. 20 Pckg./ Ktn.



Saucenspezialitäten im Glas



Unsere erlesenen Gourmet Saucen bringen das gewisse Etwas auf den Teller. Ideal zu edlen Fischgerichten, wie unserem Räucherlachs, Gravadlachs oder unseren geräucherten Forellen.

Art.-Nr. 945	Senf-Dill Sauce	85 ml	6 Gläser/ Tray
Art.-Nr. 946	Preiselbeer-Sahne-Meerrettich	80 g	6 Gläser/ Tray
Art.-Nr. 947	Wasabi-Sahne-Meerrettich	90 g	6 Gläser/ Tray
Art.-Nr. 1032	Display-Aufsteller auf 1/4 Chep mit drei verschiedenen Saucen im Glas: 240 Gläser Senf-Dill-Sauce, jeweils 60 Gläser Preiselbeer-Sahne Meerrettich und Wasabi-Sahne-Meerrettich		360 Gläser / Palette



Hinweis zu unseren Produktkennzeichnungen

Produkte die mit diesen Symbolen gekennzeichnet sind, sind wie folgt erhältlich.



Frisch



TK



Produkt im neutralem oder bedruckten Beutel erhältlich.

Hinweis zur Sortimentsübersicht und Produktangebote

Unsere Sortimentsübersicht dient lediglich der allgemeinen Information und ist unverbindlich. Die darin aufgeführten Produkte stellen kein bindendes Angebot dar. Weitere Produktgrößen auf Anfrage. Änderungen und Verfügbarkeiten bleiben vorbehalten.



Unsere Ansprechpartner sind gerne für Sie da!

QR-Code scannen – direkt Kontakt aufnehmen!



Oder unter:

www.abrahams-gmbh.de/kontakt.html



Verarbeitet und veredelt in Deutschland

Dirk Abrahams GmbH • Collsteder Damm 3, D-26340 Zetel-Neuenburg • www.abrahams-gmbh.de

