

ABRAHAMS

FEINE FISCHKOST

Räucherfisch

DER EXTRAKLASSE

Sortimentsübersicht
2026|01



TOAST- LACHS
Jetzt NEU

 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 | ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt | Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg | 10 Seiten/ Ktn. |
| Art.-Nr. 415 | | 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 injiziert 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 | ohne Haut, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt | 90 g + 16 ml Senf-Dill Sauce | 6 MAP Schalen/ Ktn. |
| Art.-Nr. 7601 | | 50 g + 16 ml Senf-Dill Sauce | 6 MAP Schalen/ Ktn. |



36 Stunden mit Salz, Zucker und Dill gebeizt.

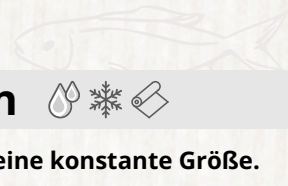
| | | | |
|--------------|---|---------------------------|-----------------|
| Art.-Nr. 600 | mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt | Seiten ca. 0,8 bis 1,2 kg | 10 Seiten/ Ktn. |
| Art.-Nr. 610 | mit Haut, geschnitten, vakuumverpackt | Seiten ca. 0,8 bis 1,2 kg | 10 Seiten/ Ktn. |



Mit einer Kombisalzung injiziert 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 | Kalibrierte Räucherlachsscheiben à 25 g (± 2 g), kalt geräuchert, Scheiben mit Folienzwischenlage, vakuumverpackt | 1 kg (ca. 40 Scheiben) | 10 Pckg./ Ktn. |
| Art.-Nr. 475 | | 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 | Kalibrierte Gravadlachsscheiben à 25 g (± 2 g), ohne Reifemittel gebeizt, Scheiben mit Folienzwischenlage, vakuumverpackt | 1 kg (ca. 40 Scheiben) | 10 Pckg./ Ktn. |
| Art.-Nr. 675 | | 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. |
| Art.-Nr. 7485 | <u>Toast-Lachs geräuchert, in Scheiben, unter Schutzatmosphäre verpackt.</u> | 100 g | 6 MAP Schalen/ Ktn. |



NEU



Norwegisches Lachsrückenfilet

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 | Rotholzachs, mit Haut, ungeschnitten, vakuumverpackt | Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg | 10 Seiten/ Ktn. |
| Art.-Nr. 448 | Rotholzachs, ohne Haut, geschnitten, vakuumverpackt | Seiten ca. 0,7 bis 1,1 kg | 10 Seiten/ Ktn. |
| Art.-Nr. 6445 | | 500 g | 10 Seiten/ Ktn. |
| Art.-Nr. 7444 | Rotholzachs, 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. |



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. |



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 Lachsfleisch. 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", vak. | 1 kg | 10 Pckg./ Ktn. |
| Art.-Nr. 7474 | "Natur", unter Schutzatmosphäre verpackt | 150 g | 4 o. 20 MAP Schalen/ Ktn. |
| Art.-Nr. 7478 | "Natur", unter Schutzatmosphäre verpackt | 125 g | 5 MAP Schalen/ Ktn. |



Lachsfilet in Kochfolie

Convenience-Produkt. Garfertig, 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 feinsten Räucherfische.

| | | | |
|---------------|--|-------|-----------------|
| Art.-Nr. 6425 | Edelräucherfisch-Platte , Räucherlachs und Gravdlachs 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.

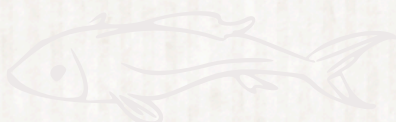
| | | | |
|--------------|---|-------|----------------------|
| Art.-Nr. 230 | Forellenfilets, ohne Haut, vakuumverpackt | 125 g | 10 o. 50 Pckg./ Ktn. |
| Art.-Nr. 231 | Forellenfilets, ohne Haut, 6 - 7 Filets, vakuumverpackt | 500 g | 10 Pckg./ Ktn. |



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 | Räucheraal, ganz, lose  | 200 - 250 g | Anzahl pro Ktn. je nach Kundenwunsch |
| Art.-Nr. 102 | | 250 - 300 g | |
| Art.-Nr. 103 | | 300 - 400 g | |
| Art.-Nr. 104 | | 400 - 600 g | |
| Art.-Nr. 105 | | 600 - 800 g | |
| Art.-Nr. 111 | Räucheraal, ganz, vakuumverpackt  | 200 - 250 g | Anzahl pro Ktn. je nach Kundenwunsch |
| Art.-Nr. 112 | | 250 - 300 g | |
| Art.-Nr. 113 | | 300 - 400 g | |
| Art.-Nr. 114 | | 400 - 600 g | |
| Art.-Nr. 115 | | 600 - 800 g | |
| Art.-Nr. 160 | Räucheraalfilet, von Hand filetiert, vakuumverpackt | 500 g | 10 Pckg./ Ktn. |
| Art.-Nr. 163 | | 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, Gravdlachs 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 |



Mehr Inhalt, mehr Vielfalt, mehr Wirkung, ab Herbst 2026!



Wir ändern unsere LEH-Verpackungen:
Neues Design und mehr Inhalt - 100 g statt 90 g.
Einführung neuer Sorten: Bio-Räucherlachs 100 g, Rote Bete Lachs 100 g und Lachsforelle kaltgeräuchert 100g.

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**