Lachsforelle geräuchert

Aus der Hauseigenen Räucherei: Mit Buchenrauch geräucherte Lachsforelle

Geräucherte Lachsforelle ist ein kulinarisches Meisterwerk, das in unserer hauseigenen Räucherei mit viel Liebe zum Detail und jahrzehntelanger Erfahrung hergestellt wird. Hier lesen und entdecken Sie, warum diese köstliche Delikatesse so besonders ist und warum sie bei Feinschmeckern und Fischliebhabern gleichermaßen beliebt ist.

Die Kunst des Räucherns

In unserer hauseigenen Räucherei kommt die traditionelle Handwerkskunst zur Geltung. Frische Lachsforellen werden sorgfältig ausgewählt und gesalzen. Der sanfte Buchenrauch verleiht dem Fisch ein unvergleichliches Aroma und eine zarte Rauchnote, die jede Lachsforelle zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis macht.

Der Zauber von Buchenrauch

Buchenrauch ist bekannt für seinen milden und dennoch komplexen Geschmack. Er verleiht der Lachsforelle eine einzigartige Geschmacksdimension, die die perfekte Balance zwischen Rauchigkeit und zartem Fischgeschmack schafft. Diese Kombination macht buchenrauchgeräucherte Lachsforelle zu einem wahren Gaumenschmaus.

Vielseitigkeit auf dem Teller

Geräucherte Lachsforelle ist äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar. Sie können sie alleine genießen, auf frischem Brot oder als Bestandteil einer eleganten Vorspeise. Die rauchige Note verleiht Salaten, Pasta und Aufstrichen eine besondere Raffinesse. Die Möglichkeiten sind endlos.

Qualität und Frische

Unsere Räucherei legt höchsten Wert auf Qualität und Frische. Wir verwenden nur die besten Lachsforellen aus kontrollierter Aquakultur. Das Ergebnis ist ein Produkt, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Fazit: Buchenrauchgeräucherte Lachsforelle - Eine Delikatesse für Feinschmecker

Unsere geräucherten Lachsforellen aus unserer hauseigenen Räucherei sind eine unvergleichliche Delikatesse. Ihr zartes Fleisch, kombiniert mit der subtilen Rauchigkeit des Buchenrauchs, macht sie zu einem kulinarischen Höhepunkt. Probieren Sie dieses Meisterwerk der Räucherkunst und erleben Sie den einzigartigen Geschmack und die Qualität, die nur unsere Räucherei bieten kann. Ihr Gaumen wird es Ihnen danken.

Das Stückgewicht beträgt ca. 280g.

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

Das beschriebene Gewicht, meint immer das Mindestgewicht welches Sie von uns erhalten. Sie erhalten immer nur "ganze" Ware und KEINE beigelegten Stücke (Abschnitte) nur um das Gewicht zu erreichen.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	425 kj
Brennwert kcal	106 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,7 g
Salz	1,6 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten
Lachsforelle, Salz, Rauch
Herkunftsort
Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----
Inverkehrbringer
Fisch Klaassen