

Lachs in Kräuter Marinade grillfertig

Grillfertiger Lachs in Köstlicher Kräuter-Marinade: Perfekter Genuss auf der Grillmatte

Einleitung:

Für alle Grillenthusiasten, die den vollen Geschmack von frischem Lachs schätzen, präsentieren wir unseren grillfertigen Lachs in einer verlockenden Kräuter-Marinade. Diese delikate Mischung aus hochwertigem Lachsfilet und einer aromatischen Kräuter-Marinade verspricht ein Grillvergnügen der Extraklasse. Erfahren Sie in diesem Artikel, warum unser grillfertiger Lachs ein kulinarisches Highlight ist und wie Sie ihn auf einer Grillmatte perfekt zubereiten können.

Der Zauber von Kräuter-Marinade:

Unser grillfertiger Lachs wird aus frischem Lachsfilet hergestellt und dann liebevoll in eine köstliche Kräuter-Marinade eingelegt. Die Mischung aus feinsten Kräutern wie Dill, Petersilie, Schnittlauch und einem Hauch von Knoblauch verleiht dem Lachs ein intensives und frisches Aroma. Die Kräuter-Marinade betont den natürlichen Geschmack des Lachses, während er auf der Grillmatte zubereitet wird, was zu einem saftigen und perfekt gegarten Ergebnis führt.

Warum die Grillmatte?

Das Grillen auf einer Grillmatte ist der Schlüssel zu einem erfolgreichen Grillerlebnis, besonders für empfindlichen Fisch wie Lachs. Die Grillmatte verhindert, dass der Lachs am Grillrost kleben bleibt, während sie eine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Dadurch bleibt der Lachs saftig und zart, ohne zu zerfallen. Die Grillmatte erleichtert nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Reinigung des Grills, was Ihnen mehr Zeit gibt, um Ihr Grillfest zu genießen.

Vielseitige Genussmöglichkeiten:

Unser grillfertiger Lachs in Kräuter-Marinade ist äußerst vielseitig. Genießen Sie ihn als Hauptgericht oder verwenden Sie ihn in Salaten, Wraps oder Sandwiches für eine extra Portion Geschmack. Die aromatische Kräuternote verleiht auch gegrilltem Gemüse und anderen Beilagen eine besondere Raffinesse.

Fazit:

Wenn Sie auf der Suche nach einem erstklassigen Grillgenuss sind, ist unser grillfertiger Lachs in köstlicher Kräuter-Marinade die perfekte Wahl. Die Kombination aus hochwertigem Lachs und aromatischen Kräutern sorgt für einen kulinarischen Höhenflug. Mit der Verwendung einer Grillmatte wird das Grillen zum Vergnügen und garantiert ein perfekt gegartes, saftiges Ergebnis. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, Ihr Grillfest auf ein neues Level zu heben. Probieren Sie unseren grillfertigen Lachs und lassen Sie sich von seinem unwiderstehlichen Geschmack verzaubern. Willkommen zu einem Grillfest der Sinne!

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	207 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	0,10 g
Natrium	0 g

Allergene

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachs, pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Würze, Dextrose, natürliche Aromen

Herkunftsart

Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden