

Lachsforellen gesalzen zum selber Räuchern

Forellen sind in den letzten Jahren zum absoluten Renner in der deutschen Küche geworden.

Das Fleisch ist zart, sehr einfach zu entgräten und eignet sich ideal zum Grillen, Braten oder Räuchern.

Als Lachsforellen wurden eigentlich Meerforellen bezeichnet, die aufgrund Ihrer Nahrung rotes Fleisch haben. Der Name Lachsforelle ist also nicht ganz korrekt, sondern nur die Bezeichnung für eine Forelle mit rotem Fleisch.

Wir bieten Ihnen hier den Service der fix und fertig ausgenommenen und gesalzene Lachsforelle an. Durch unsere langjährige Erfahrung können Sie sich ganz und gar auf den Prozess des Selbsträucherns konzentrieren. Sie erhalten hier exakt die gleichen Lachsforellen welche wir auch zur Herstellung unserer Räucherspezialitäten verwenden.

Sie benötigen den Fisch bereits portioniert? Kein Problem, hinterlassen Sie uns im Bestellvorgang eine Nachricht wie wir Ihre Ware zuschneiden dürfen.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	515 kj
Brennwert kcal	125 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,21 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,5 g
Salz	1,62 g

Fisch-Ferrikost Klassen 0 g

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Allergene

Fisch

Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachsforelle, Salz

Herkunftsart

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden