

# Lachs (ganz, ausgenommen) mit Kopf min. 3000g fangfrisch

## Norwegischer Lachs: Hochwertiger Genuss aus kontrollierter Aquakultur

Norwegischer Lachs ist weltweit für seine Qualität, seinen Geschmack und seine Nachhaltigkeit bekannt. Hervorgebracht in den klaren Gewässern Norwegens, aus kontrollierter Aquakultur stammend, erfreut er sich bei Feinschmeckern und Gesundheitsbewussten gleichermaßen großer Beliebtheit. Hier schildern wir für Sie die Vielseitigkeit des norwegischen Lachses und seine zahlreichen Zubereitungsmethoden.

### Herkunft und Qualität

Der norwegische Lachs stammt aus den sauberen und kalten Gewässern Norwegens, wo er unter strengen Umweltauflagen und Qualitätsstandards gezüchtet wird. Diese sorgfältige Kontrolle der Aquakultur gewährleistet nicht nur die Frische des Lachses, sondern auch seinen hohen Nährwert und seinen unverwechselbaren Geschmack.

### Vielseitigkeit in der Zubereitung

Norwegischer Lachs ist äußerst vielseitig in der Zubereitung und kann auf verschiedene Arten genossen werden:

1. **Gegrillt:** Gegrillter Lachs ist ein beliebter Klassiker. Er entwickelt auf dem Grill eine leicht rauchige Note und bleibt innen zart und saftig.
2. **Gebraten:** Gebratener Lachs in der Pfanne mit einer knusprigen Haut ist eine köstliche Option. Die Haut wird knusprig, während das Fleisch zart und saftig bleibt.
3. **Geräuchert:** Geräucherter Lachs ist eine beliebte Wahl für Vorspeisen und Fingerfood. Die Rauchnote verleiht ihm ein einzigartiges Aroma.
4. **Roh (Sushi):** Norwegischer Lachs eignet sich hervorragend für Sushi und Sashimi. Seine Frische und Textur machen ihn ideal für rohe Zubereitungen.
5. **Im Ofen gebacken:** Im Ofen gebackener Lachs mit Kräutern und Zitronen ist eine einfache und dennoch elegante Zubereitungsmethode.
6. **Poachiert:** Lachs, der in einer aromatischen Flüssigkeit pochiert wird, ist unglaublich zart und geschmacksintensiv.
7. **Mariniert:** Marinierte Lachsstücke, oft als Graved Lachs bezeichnet, sind in einer Mischung aus Salz, Zucker und Gewürzen eingelegt und entwickeln so einen einzigartigen Geschmack.

### Gesundheitlicher Nutzen

Norwegischer Lachs ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Er ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Proteinen und verschiedenen Vitaminen und Mineralstoffen, die zur Förderung der Herzgesundheit und zur Stärkung des Immunsystems beitragen.

### Fazit: Norwegischer Lachs - Vielfalt auf dem Teller

Norwegischer Lachs aus kontrollierter Aquakultur bietet eine beeindruckende Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten, die sowohl für kulinarische Abenteurer als auch für Gesundheitsbewusste geeignet sind. Mit seinem erstklassigen Geschmack und seiner nachhaltigen Herkunft bleibt er eine beliebte Wahl auf Speisekarten weltweit. Entdecken Sie die vielen Geschmacksrichtungen des norwegischen Lachses und lassen Sie sich von seiner Vielseitigkeit begeistern.

**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 Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 830 kj   |
|                             | 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                        | 0,07 g   |
| Natrium                     | 0 g      |

Allergene

|       |    |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

Zusätzliche Informationen

Zutaten  
Lachs  
Herkunftsart  
Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur Fangmethode: -----  
Inverkehrbringer  
Fisch Klassen