

Räucherlachs Gravatlachs Gravedlachs

Exklusiver Graved Lachs mit feinen Dillspitzen – Genuss und Ästhetik vereint

Unser **Graved Lachs, verfeinert mit frischen Dillspitzen**, ist eine besondere Delikatesse, die skandinavische Tradition und Exklusivität perfekt kombiniert. Mit viel Sorgfalt und Handwerkskunst entsteht ein Produkt, das geschmacklich und optisch auf höchstem Niveau überzeugt. Jeder Bissen entführt Sie in eine Welt des feinen Aromas, das durch die besondere Beiztechnik und die Veredelung mit aromatischem Dill entsteht. Gleichzeitig ist dieser Graved Lachs ein echter Hingucker und wird zum Highlight auf Buffets, Festtafeln oder als besonderes Geschenk für Genießer.

Graved Lachs trifft auf frische Dillspitzen – Ein besonderes Verfahren

Der Lachs erhält seine unvergleichliche Note durch die traditionelle skandinavische Beiztechnik. In einer fein abgestimmten Mischung aus Salz, Zucker und Gewürzen wird der Lachs mehrere Tage lang mariniert, um die charakteristische milde Würze zu entwickeln. Veredelt wird diese Delikatesse mit **frischen Dillspitzen**, die dem Lachs nicht nur ein herrliches Aroma verleihen, sondern auch seine Optik aufwerten. Das Ergebnis ist ein Graved Lachs, der durch seinen milden, leicht süßlichen Geschmack und seine frischen Kräuternoten besticht.

Der Prozess der Beizung sorgt dafür, dass der Lachs seine zarte Konsistenz und seinen intensiven Geschmack behält, während er gleichzeitig eine besonders angenehme Textur entwickelt. Diese Methode hat ihren Ursprung in Skandinavien, wo Graved Lachs seit Jahrhunderten als kulinarisches Highlight geschätzt wird.

Höchste Qualität aus nachhaltiger Aquakultur

Der verwendete Lachs stammt aus **kontrollierter, nachhaltiger Aquakultur**, was nicht nur für einen besonders zarten Fisch sorgt, sondern auch die Umwelt schont. In diesen Zuchtbetrieben wird darauf geachtet, dass die Fische unter optimalen Bedingungen aufwachsen. Dies garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität und einen niedrigen Fettgehalt, der den Lachs leichter und bekömmlicher macht. Nachhaltigkeit und Genuss gehen bei diesem Produkt Hand in Hand, sodass Sie jeden Bissen mit einem guten Gefühl genießen können.

Ein Highlight auf jedem Buffet oder Festmahl

Optisch ist der Graved Lachs mit feinen Dillspitzen ein absoluter Hingucker. Die leuchtende Farbe des Lachsfilets, kombiniert mit dem frischen Grün des Dills, macht ihn zum Star auf jedem Buffet oder jeder Festtafel. Ob als edler Aufschnitt auf Canapés, eingerollt mit einer cremigen Füllung oder als Bestandteil einer Fischplatte – dieser Graved Lachs zieht die Blicke auf sich und begeistert Ihre Gäste mit seinem unverwechselbaren Geschmack.

Auch als Hauptbestandteil von Vorspeisen lässt sich dieser Lachs hervorragend kombinieren. Er passt ideal zu einer milden Senf-Dill-Sauce, frischem Meerrettich oder einem knusprigen Baguette. Die harmonische Verbindung aus der leicht süßlichen Note der Beize und dem frischen Aroma des Dills schafft eine Geschmackstiefe, die auf der Zunge zergeht.

Vielseitig und edel – Graved Lachs für jeden Anlass

Dieser Graved Lachs ist nicht nur eine Bereicherung für festliche Anlässe, sondern auch für den Alltag. Verfeinern Sie Ihre Frühstückstafel mit dieser Delikatesse oder gönnen Sie sich einen Hauch von Luxus bei Ihrem nächsten Abendessen. Die edle Verarbeitung macht ihn zudem zu einem hervorragenden Geschenk für Feinschmecker oder Liebhaber von hochwertigen Fischprodukten.

Frische Dillspitzen – Das i-Tüpfelchen des Geschmacks

Die Verwendung von frischen Dillspitzen verleiht diesem Graved Lachs seine unverwechselbare Note. Dill ist nicht nur ein typisches Gewürz der nordischen Küche, sondern ergänzt den Geschmack des Lachses auf ideale Weise. Das feine Kräuteraroma harmonisiert perfekt mit der milden Beize und sorgt für ein frisches, lebendiges Geschmackserlebnis.

Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis

Dieser Graved Lachs ist mehr als nur ein Produkt – es ist eine Erfahrung. Die besondere Beiztechnik, die sorgfältige Verarbeitung und die nachhaltige Herkunft machen ihn zu einem einzigartigen Genuss, den Sie und Ihre Gäste lieben werden. Jede Scheibe erzählt eine Geschichte von Qualität, Tradition und Handwerkskunst.

Probieren Sie den **Graved Lachs mit frischen Dillspitzen** und erleben Sie, wie aus einem einfachen Fischfilet ein kulinarisches Meisterwerk wird. Ob als Teil eines Buffets, als Vorspeise oder einfach pur genossen – dieser Graved Lachs setzt neue Maßstäbe für Geschmack, Optik und Qualität. Ein Muss für Genießer, die das Besondere suchen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1070 kj
Brennwert kcal	280 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	2,5 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten
94% Lachs Speisesalz, Zucker, 1% Dill, Gewürze,Aroms
Herkunftsart
Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----
Inverkehrbringer
Westcoast Seafood e.K. Wallufer Str. 2, 65343 Eltville am Rhein