

Räucherlachs Rotholz

Exklusiver Räucherlachs mit Rotholz-Veredelung – Genuss und Ästhetik vereint

Unser **Räucherlachs, verfeinert mit Rotholzpulver** vom Padoukbaum, ist eine besondere Delikatesse, die 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 eine besondere Veredelung mit edlem Rotholzpulver entsteht. Gleichzeitig ist dieser Räucherlachs ein echter Hingucker und wird zum Highlight auf Buffets, Festtafeln oder auch als besonderes Geschenk für Genießer.

Räucherlachs trifft auf Rotholz – Ein besonderes Verfahren

Der Lachs erhält seine exquisite Note durch eine Veredelung mit Rotholzpulver, das vom Padoukbaum stammt. Dieses edle Holz ist nicht nur bekannt für seine leuchtend rote Farbe, sondern auch für seinen besonderen, leicht würzigen Charakter. Das Rotholzpulver wird vor der Räucherung in sorgfältig abgestimmten Mengen auf den Lachs aufgetragen, um ihm eine intensive, harmonische Geschmacksnote zu verleihen. Das Ergebnis ist ein Räucherlachs, der durch seine natürliche, kräftige Farbe und seinen fein-würzigen Geschmack besticht.

Zusätzlich wird der Lachs nach traditionellem Verfahren über **Buchenrauch kalt geräuchert**. Diese schonende Methode bewahrt die zarte Textur des Fisches und verleiht ihm gleichzeitig ein mildes Raucharoma, das sich perfekt mit den Aromen des Rotholzes verbindet. Durch die Kalträucherung bleibt der Lachs besonders saftig und behält seine charakteristische, feste Struktur.

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 Räucherlachs mit Rotholz-Veredelung ein absoluter Hingucker. Die kräftige rote Farbe, die durch das Padouk-Rotholz erzielt wird, macht ihn zum Star auf jedem Buffet oder jeder Festtafel. Ob als edler Aufschnitt auf Canapés, eingerollt mit feiner Cremefüllung oder als Bestandteil einer Fischplatte – dieser Räucherlachs zieht die Blicke auf sich und begeistert Ihre Gäste mit seinem unvergleichlichen 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 dem würzigen Rauch und der feinen Süße des Rotholzes schafft eine Geschmackstiefe, die auf der Zunge zergeht.

Vielseitig und edel – Räucherlachs für jeden Anlass

Dieser Räucherlachs 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.

Rotholz und Buchenrauch – Eine perfekte Symbiose

Die Kombination aus Rotholz und Buchenrauch sorgt für einen einzigartigen Geschmack, der weder zu intensiv noch zu mild ist. Das feine Aroma des Buchens sorgt für eine sanfte Rauchnote, die durch die Würze des Rotholzes perfekt ergänzt wird. Dadurch entsteht ein Geschmackserlebnis, das sowohl Fischliebhaber als auch Gourmets überzeugt.

Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis

Dieser Räucherlachs ist mehr als nur ein Produkt – es ist eine Erfahrung. Die besondere Veredelung, 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 **Räucherlachs mit Padouk-Rotholz-Veredelung**, kalt geräuchert über Buchenholz, und erleben Sie, wie aus einem einfachen Fischfilet ein kulinarisches Meisterwerk wird. Ob als Teil eines Buffets, als Vorspeise oder einfach pur genossen – dieser Räucherlachs setzt neue Maßstäbe für Geschmack, Optik und Qualität. Ein Muss für Genießer, die das Besondere suchen!

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

Fisch-Feinkost Klassen

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.

Finanzamt: Emden

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 7-10 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1.070 kj
Brennwert kcal	280 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,50 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	2,50 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

94% Lachs, Speisesalz, Zucker, 1% Rotholzpulver, Rauch

Herkunftsort

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

Inverkehrbringer

Westcoast Seafood e.K. Wallufer Str. 2, 65343 Eltville am Rhein

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden