

Netzlachs 300g etwas ganz besonderes

Netzlachs: Eine Delikatesse mit Tradition und Geschmack

Netzlachs, ist eine kulinarische Köstlichkeit, die Feinschmecker auf der ganzen Welt begeistert. Diese besondere Art der Zubereitung verleiht dem Lachs eine einzigartige Textur und ein unvergleichliches Aroma. In diesem Artikel erfahren Sie mehr über den Netzlachs, seine Entstehungsgeschichte und warum er ein Highlight auf jedem Teller ist.

Die Entstehung des Netzlachs

Der Name "Netzlachs" leitet sich von der charakteristischen Zubereitungsmethode ab. Bei der Herstellung wird der Lachs aus zwei Lachsseiten in der Mitte gefüllt. Diese Füllung besteht aus einer harmonischen Mischung von erlesenen Kräutern und aromatischem Knoblauch. Die gefüllten Lachsseiten werden dann mit der Füllung nach innen in ein Rollbratennetz gestülpt, nach dem Räuchern werden dann 2-3cm dicke Scheiben abgeschnitten.

Das Geheimnis des Räucherns

Was den Netzlachs wirklich einzigartig macht, ist der Räucherprozess. Die Lachsseiten im Rollbratennetz werden in unserem eigenen Räucherofen über Buchenrauch geräuchert. Dieser Prozess verleiht dem Netzlachs sein unverkennbares rauchiges Aroma und eine zarte, buttrige Textur. Der Rauch verleiht dem Lachs eine goldene Farbe und eine köstliche Geschmackstiefe, die selbst anspruchsvolle Gaumen begeistert.

Qualität und Frische

Bei der Herstellung von Netzlachs steht Qualität an erster Stelle. Die Lachsseiten werden sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass sie von höchster Qualität sind. Die Füllung aus Kräutern und Knoblauch wird meisterhaft zubereitet, um ein perfektes Geschmacksprofil zu gewährleisten. Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt unter strengen Hygiene- und Qualitätsstandards, um sicherzustellen, dass der Netzlachs in bestem Zustand auf Ihren Teller gelangt.

Vielseitigkeit in der Küche

Netzlachs ist äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar. Er kann erwärmt oder kalt serviert werden und eignet sich perfekt als Vorspeise oder Hauptgericht. Auf geröstetem Brot mit einer Zitronen-Dill-Sauce oder als Hauptgericht mit Kartoffelpüree und Gemüse - Netzlachs ist immer eine exklusive Wahl.

Fazit: Netzlachs - Eine Delikatesse mit Tradition und Geschmack

Netzlachs, auch als "Lachs im Rollbratennetz" bekannt, ist eine exquisite Delikatesse, die durch ihre einzigartige Zubereitung und den Räucherprozess begeistert. Sein unvergleichliches Aroma, die zarte Textur und die hochwertigen Zutaten machen ihn zu einem echten Genuss. Entdecken Sie die Welt des Netzlachs und bereichern Sie Ihre kulinarischen Erlebnisse mit dieser köstlichen Spezialität.

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

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.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 7-10 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 | 0,07 g |
| Natrium | 0 g |

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachs, Salz, Wasser, Rauch, Bärlauch, Knoblauch, Gewürze

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden