

# Räucherlachs geschnitten

Unser Räucherlachs ist ein wahrer Genuss für Feinschmecker. Hergestellt aus erstklassigem schottischem Lachsfilet, begeistert er mit seinem einzigartigen Raucharoma und seiner zarten Textur.

Schottland ist bekannt für seine unberührten Gewässer und die traditionelle Fischerei, die beste Voraussetzungen für die Aufzucht von Lachsen bietet. Die klaren Gewässer und die natürlichen Bedingungen tragen zur Entwicklung des charakteristischen Geschmacks und der erstklassigen Qualität des schottischen Lachses bei.

Durch den Räucherprozess über Buchenholz erhält der Lachs ein intensives und dennoch ausgewogenes Geschmacksprofil. Das zarte, saftige Fleisch des Lachses harmoniert perfekt mit den rauchigen Noten, die ihm eine besondere Geschmackstiefe verleihen. Genießen Sie den schottischen Räucherlachs pur auf einer Scheibe frisch gebackenem Brot oder verwenden Sie ihn als Zutat in raffinierten Gerichten.

Der Räucherlachs ist bereits verzehrfertig und muss nicht gekocht werden. Er eignet sich perfekt als Bestandteil eines köstlichen Frühstücks, als Vorspeise oder als Highlight in Salaten und Canapés. Um das Aroma und die Textur des Lachses optimal zu genießen, empfiehlt es sich, den Räucherlachs bei Zimmertemperatur zu servieren. Nehmen Sie ihn einige Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Garnieren Sie sie nach Belieben mit Zitronensaft, frischem Dill oder fein gehackten Zwiebeln.

Probieren Sie doch einmal eine Vorspeise aus, indem Sie dünnen Räucherlachs auf Rösti-Scheiben anrichten und mit einer cremigen Meerrettichsauce garnieren. Oder wie wäre es mit einer Pasta mit Räucherlachs, Zitronen-Buttersauce und frischen Kräutern? Die Vielseitigkeit des schottischen Räucherlachses ermöglicht es Ihnen, kreativ zu werden und verschiedene Geschmacksrichtungen zu kombinieren.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### 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
-------	----

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Einanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachs, Salz, Wasser, Buchenrauch

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

**Fisch-Feinkost Klassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden