

# Stremellachs Honig-Senf Haube 200g

## In der hauseigenen Räucherei über Buchenrauch geräucherter Stremellachs mit Verlockender Honig-Senf Haube: Perfekter Genuss aus Kontrollierter Aquakultur

Entdecken Sie die höchste Stufe des Genusses mit unserem exquisiten im eigenen Haus geräucherten Stremellachs, hergestellt aus Rohware aus kontrollierter Aquakultur und veredelt mit einer unwiderstehlichen Honig-Senf Haube. In unserer eigenen Räucherei wird der Lachs sorgfältig geräuchert, um den authentischen Geschmack zu bewahren, während die Honig-Senf Haube einen Hauch von Süße und Würze verleiht.

## Warum Unser Hauseigener Buchenrauch geräucherter Stremellachs mit Honig-Senf Haube?

Unsere Leidenschaft für nachhaltige Qualität und unvergleichlichen Geschmack spiegelt sich in jedem Detail unseres hausgemachten geräucherten Stremellachses wider. Durch die Verwendung von Rohware aus kontrollierter Aquakultur und die Kunst des Räucherns bieten wir Ihnen ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse.

## Die Vorteile unseres geräucherten Stremellachses mit Honig-Senf Haube:

1. **Nachhaltige Aquakultur:** Unsere Rohware stammt aus kontrollierter Aquakultur, was für verantwortungsvolle und nachhaltige Fischzucht steht.
2. **Traditionelles Räuchern:** In unserer eigenen Räucherei wird der Lachs sorgsam mit Buchenholzrauch veredelt, um den authentischen Geschmack zu erhalten.
3. **Honig-Senf Vollendung:** Unsere hausgemachte Honig-Senf Haube wird meisterhaft zubereitet und verleiht dem Lachs eine ausgewogene Balance aus süßen und herzhaften Aromen.
4. **Vielseitige Verwendung:** Unser geräucherter Stremellachs ist perfekt als Vorspeise, auf knusprigen Brötchen oder als Stern in Salaten.
5. **Feinschmecker-Erlebnis:** Die Kombination von hausgemachtem Räucherlachs aus nachhaltiger Aquakultur und der Honig-Senf Haube verwandelt jede Mahlzeit in ein Genusserlebnis der besonderen Art.

## Genussvoller Verzehr unseres geräucherten Stremellachses:

Servieren Sie den Lachs auf einem eleganten Teller mit einem leckeren Schwarzbrot oder einem leckeren Caviarbrötchen. Bei jedem Bissen spüren Sie die zarte Textur des Lachses und die perfekte Balance zwischen süßem Honig und herzhaftem Senf. Eine Garnitur aus frischen Kräutern oder Zitronenzesten setzt dekorative Akzente.

## 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	1.058 kj
Brennwert kcal	253 kcal
Fett	16,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,36 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23,20 g
Salz	2,50 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
Senf	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Lachs, Salz, Wasser, Buchenrauch, Honig, Senf

### Herkunftsort

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

### Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden