

# Seelachsschnitzel

## Genuss ohne Kompromisse: Seelachsschnitzel – Ihr köstlicher Lachsersatz mit delikatem Raucharoma

Entdecken Sie eine innovative Alternative zu traditionellem Lachs – die Seelachsschnitzel. Hinter dem Handelsnamen „Seelachs“ oder „Alaska-Seelachs“ verbirgt sich ein kalt geräuchertes Fischprodukt, das aus dem köstlichen Fleisch von Köhler oder Pazifischem Pollack hergestellt wird. Mit einem durch Färbung erzeugten an Lachs erinnernden Aussehen bieten diese Schnitzel nicht nur eine täuschend echte Optik, sondern auch einen unverwechselbaren Geschmack.

## Warum Seelachsschnitzel als Lachsersatz?

1. **Geschmacksexplosion:** Die Seelachsschnitzel überzeugen mit einem delikaten Raucharoma, das dem Geschmack von traditionell geräuchertem Lachs nahekommt, ohne auf tierische Proteine zu verzichten.
2. **Vielseitige Verwendung:** Verwenden Sie diese Schnitzel als kreative Ergänzung zu Salaten, Sandwiches, Sushi-Rolls oder als Hauptbestandteil herzhafter Fischgerichte.
3. **Gesunde Wahl:** Seelachs ist eine gute Quelle für Proteine, Omega-3-Fettsäuren und wichtige Vitamine, was diese Schnitzel zu einer nahrhaften Alternative macht.

## Die Besonderheit von Seelachsschnitzeln

1. **Kalt geräucherter Genuss:** Der kalt geräucherte Prozess verleiht den Seelachsschnitzeln eine unvergleichliche Textur und ein intensives Raucharoma, das Ihre Sinne verwöhnt.
2. **Natürliche Färbung:** Durch die sorgfältige Färbung erhalten die Schnitzel eine ansprechende Lachs-Optik, die auf Ihrem Teller und in Ihren Kreationen für kulinarische Faszination sorgt.
3. **Qualität aus dem Meer:** Hergestellt aus hochwertigem Köhler oder Pazifischem Pollack garantieren diese Schnitzel nicht nur exquisiten Geschmack, sondern auch Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein.

## Köstliche Kreationen mit Seelachsschnitzeln

1. **Sushi mit Twist:** Ersetzen Sie traditionellen Lachs in Ihren Sushi-Rolls durch diese Schnitzel für eine originelle Variante mit beeindruckender Ähnlichkeit.
2. **Leichter Fisch-Burger:** Kreieren Sie saftige Fisch-Burger mit Seelachsschnitzeln, frischem Gemüse und einer hausgemachten Sauce für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.
3. **Herzhafter Fischsalat:** Verleihen Sie Ihren Salaten eine geschmackvolle Note, indem Sie die Seelachsschnitzel in Streifen schneiden und über knackigem Grün drapieren.

## Fazit: Seelachsschnitzel – Ihr vielseitiger Lachsersatz

Genießen Sie den vollen Geschmack von geräuchertem Lachs ohne auf tierische Proteine zu verzichten – mit Seelachsschnitzeln erleben Sie einen kulinarischen Hochgenuss. Bestellen Sie jetzt und entdecken Sie die Welt der kreativen Fischgerichte mit diesem innovativen und köstlichen Lachsersatz. Tauchen Sie ein in ein geschmackliches Abenteuer, das Ihre Gaumenfreuden auf ein neues Level hebt.

**\*\*Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen\*\***

[Zum Produkt](#)

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

Nährwerte

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	560 kj
Brennwert kcal	135 kcal
Fett	7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	17,2 g
Salz	7,6 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Seelachs 75% (Seelachs, Speisesalz, Reifer: Säureregulator, Citronensäure und deren Salze, Dextrose, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Farbstoffe: E110, E124, Konservierungsstoff: Natrium Benzoat, Rauchextrakt), Rapsöl

### Herkunftsart

Lat. Name: Theragra chalcogramma Fanggebiet: Nordostpazifik FAO67 Fangmethode: Ringwaden und Schleppnetz

### Inverkehrbringer

Fisch Klaassen // hergestellt von Heinrich Abelmann GmbH Am Lunedeich 22 27572 Bremerhaven

### Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden