Räucherlachs Gravadlachs Gravedlachs

Graved Lachs mit frischen Dillspitzen – Skandinavische Raffinesse für echte Genießer

Zart gebeizt, edel verfeinert, geschmacklich außergewöhnlich.
Unser **Graved Lachs**, auch bekannt als **Gravadlachs**, wird nach **traditioneller skandinavischer Beiztechnik** veredelt und mit **frischen Dillspitzen** abgerundet – für ein mild-würziges Geschmackserlebnis mit feinster Kräuternote. Ob als Highlight auf dem Buffet, edle Vorspeise oder pur auf frischem Brot: Dieser gebeizte Lachs ist ein Fest für die Sinne.

Veredelung in Handarbeit – mit Dill & Tradition

- In einer sorgfältig abgestimmten **Mischung aus Salz, Zucker und Gewürzen** mehrere Tage gebeizt
- Mit **frischen Dillspitzen** bestreut – für ein lebendiges Kräuteraroma und optische Eleganz
- Ergebnis: **Zartes, saftiges Lachsfilet** mit feiner Textur, **leicht süßlicher Note** und typischem Graved-Aroma

---

Nachhaltige Qualität aus kontrollierter Aquakultur

Unser Lachs stammt aus **nachhaltiger Zucht**, unter optimalen Bedingungen aufgezogen. Das sorgt für:

- Gleichbleibende Premiumqualität
- Geringeren Fettgehalt
- Höchsten Genuss mit gutem Gewissen

Perfekt für besondere Anlässe – und den Alltag

- Als edler Aufschnitt auf **Canapés, Fischplatten oder Vorspeisentellern**
- Hervorragend zu **Senf-Dill-Sauce, Meerrettich oder Baguette**
- Auch ideal für **Frühstück, Brunch oder als raffiniertes Geschenk** für Feinschmecker
- Kombinationstipp: Pasta mit Graved Lachs, Zitrone und frischen Kräutern

---

Produktdetails:

- **Produktart**: Graved Lachs / Gravadlachs, gebeizt mit frischem Dill
- **Verarbeitung**: In Handarbeit gebeizt, verzehrfertig geschnitten
- **Verpackung**: Aromafrisch **vakuumverpackt**
- **Verzehrfertig**: Kalt servieren, ideal bei Zimmertemperatur

---

Jetzt bestellen bei GreetFish.de – Ihrem Spezialisten für exklusive Fisch-Feinkost.
Entdecken Sie die Verbindung von nordischer Tradition, feiner Kräuterwürze und hochwertigem Lachs – ein echtes Geschmackserlebnis für besondere Momente.

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1070 kj
Brennwert in 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

Zutaten

94% Lachs, Speisesalz, Zucker, 1% Dill, Gewürze

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel