

Räucherlachs Rotholz

Räucherlachs mit Padouk-Rotholz-Veredelung – Exklusiver Genuss aus der GreetFish Räucherei

Feinster Räucherlachs trifft auf edles Rotholz – eine Delikatesse mit Charakter.

Unser exklusiver **Räucherlachs Rotholz**, sorgfältig veredelt mit naturreinem **Rotholzpulver vom Padoukbaum**, vereint feinwürzigen Geschmack mit außergewöhnlicher Optik. Schonend über **Buchenholz kalt geräuchert** und mit **Padouk-Rotholz** verfeinert, entsteht eine **kulinarische Spezialität**, die auf ganzer Linie überzeugt – optisch, geschmacklich und handwerklich.

Rotholz trifft Rauch – Handwerk mit Finesse

- **Padouk-Rotholz** verleiht dem Lachs eine edle Würze und eine markante, rötliche Farbgebung
 - **Kalträucherung über Buchenholz** sorgt für feines Raucharoma und saftige Konsistenz
 - Sorgfältig verarbeitet in unserer **hauseigenen GreetFish-Räucherei**
-

Herkunft & Qualität – Nachhaltig & Bekömmlich

Der verwendete Lachs stammt aus **kontrollierter Aquakultur** mit höchsten Standards:

- **Geringer Fettgehalt**, besonders zartes Fleisch
 - Nachhaltig gezüchtet, **umweltschonend produziert**
 - Garantiert gleichbleibend hohe Qualität
-

Ein Highlight für jeden Anlass

Ob auf dem **Festtagsbuffet**, zur **Vorspeise mit Senf-Dill-Sauce** oder pur auf frischem Brot – unser Räucherlachs Rotholz überzeugt durch:

- **Feine Würze & milde Rauchnote**
 - **Intensive Farbe**, die auf jedem Teller hervorsticht
 - Vielseitige Einsetzbarkeit – auch als Geschenk für Feinschmecker
-

Produktinformationen auf einen Blick

- **Produkt:** Räucherlachs mit Padouk-Rotholz-Veredelung
- **Räucherung:** Kalträucherung über Buchenholz
- **Veredelung:** Mit edlem Rotholzpulver (Padouk)
- **Verpackung:** Aromafrisch **vakuumverpackt**
- **Herkunft:** Aus nachhaltiger Aquakultur
- **Shop:** Erhältlich exklusiv bei **GreetFish.de**

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Jetzt entdecken & bestellen bei GreetFish

Tauchen Sie ein in ein neues Kapitel der Fisch-Feinkost.
Der Räucherlachs Rotholz von GreetFish ist ein echtes Highlight für alle, die das Besondere suchen – mit Sorgfalt hergestellt, nachhaltig produziert und mit viel Liebe zum Detail veredelt.

Jetzt online kaufen auf www.GreetFish.de und den Unterschied schmecken!

[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% Rotholzpulver, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH
de Beer Fisch-Feinkost GmbH
Am Deich 13/ 26736 Greetsiel
Finanzamt: Emden