Stremellachs Zitronenpfeffer

Produktinformationen "Stremellachs Zitronenpfeffer"

Fruchtig-würzige Frische trifft zarten Räucherfisch

Unser Stremellachs Zitronenpfeffer ist eine raffinierte Delikatesse, die durch die belebende Frische der Zitrone und die milde Schärfe des Pfeffers ein außergewöhnlich ausgewogenes Geschmackserlebnis bietet. Veredelt durch die traditionelle Heißräucherung in unserer hauseigenen Räucherei, bleibt der Lachs besonders saftig und überzeugt mit einem feinen Buchenrauch-Aroma.

Zitrus trifft Würze

- Heiß geräuchert bei ca. 65°C über Buchenholz
- Verfeinert mit einer würzigen Zitronenpfeffer-Mischung
- Frisch, pikant, harmonisch ein Genuss für alle Sinne
- Exklusiv nur bei GreetFish

Vielseitig servierbar

Ideal:

- Als Snack direkt aus der Packung
- Auf frischem Bauernbrot oder geröstetem Baguette
- In Sommer-Salaten mit Feldsalat, Gurke & Joghurtdressing
- Als frischer Akzent auf Fischplatten oder bei Brunch-Buffets

Qualität aus Meisterhand

- Produktion: de Beer Fischfeinkost GmbH
- Vertrieb: Ausschließlich über GreetFish.de
- Verwendung von Lachs aus kontrollierter norwegischer Aquakultur
- Von Hand gewürzt & aromafrisch vakuumiert

Gesund genießen

Reich an Omega-3-Fettsäuren, trägt unser Zitronenpfeffer-Stremellachs zur Unterstützung von Herz und Kreislauf bei – und überzeugt gleichzeitig durch seinen ausgewogenen Geschmack.

Produktdetails

• Name: Stremellachs Zitronenpfeffer

ldNr.: 58/206/üllgewicht: ca. 250 g (Mindestgewicht)

USt-IdNr.: DE454426134 Finanzamt: Emden

- Verpackung: Aromafrisch vakuumiert
- Hinweis: Lieferung erfolgt ausschließlich als ganze Filets keine Abschnitte

Frisch, fein, feurig - entdecken Sie mit dem Stremellachs Zitronenpfeffer eine neue, belebende Art Räucherlachs zu genießen. Nur bei GreetFish.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

-	
Brennwert kj	1058 kj
Brennwert in kcal	253 kcal
Fett	16,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,36 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23,2 g
Salz	2,5 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja		

Zutaten

Lachs, Salz, Wasser, Buchenrauch, Pfeffer, Zitrone

Zusätzliche Informationen

Herkunftsor

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

Inverkenrbringer

IdNr.: 58/200/11321 USt-IdNr.: DE454426134 de Beer Fisch-Feinkost GmbH An den Darren 1 // 26736 Greetsiel