

Netzlachs 300g etwas ganz besonderes

Netzlachs 300 g – Räucher-Delikatesse mit Kräuterfüllung

Exklusiv. Aromatisch. Handgemacht.

Unser **Netzlachs** ist eine außergewöhnliche Spezialität, die durch ihre einzigartige **Zubereitung im Rollbratennetz**, eine aromatische **Kräuter-Knoblauch-Füllung** und die schonende **Räucherung über Buchenholz** zu einem echten Feinkosterlebnis wird. Diese Delikatesse begeistert Feinschmecker mit **zarter Textur**, feinem **Raucharoma** und einem **geschmacklichen Tiefgang**, der jeden Gaumen verwöhnt.

Was ist Netzlachs?

Der **Netzlachs** entsteht aus zwei sorgfältig ausgewählten Lachsseiten, die **mit einer feinen Kräuter-Knoblauch-Mischung gefüllt** und anschließend mit der Füllung nach innen in ein **Rollbratennetz** gelegt werden. Danach wird das Ganze in unserer hauseigenen Räucherei **schonend über Buchenholz geräuchert**. Nach dem Räuchern wird der Netzlachs in **2–3 cm dicke Scheiben** geschnitten – perfekt portioniert und servierbereit.

Intensives Räucheraroma trifft feine Kräuterwürze

- Sanftes Räuchern über **Buchenholz** sorgt für ein **mildes, tiefes Aroma**
 - Die Kräuterfüllung verleiht dem Fisch eine **fein-würzige Note**
 - Zarte, **buttrige Konsistenz** mit goldener Farbe und harmonischem Geschmack
-

Serviertvorschläge & kulinarische Inspiration

- **Warm oder kalt genießen** – als edle **Vorspeise**, auf **geröstetem Brot** oder als Hauptgericht
 - Ideal mit **Zitronen-Dill-Sauce**, **Kartoffelpüree**, **Blattspinat** oder auf **Fischplatten**
 - Passt perfekt zu **kräftigem Weißwein** oder einem kühlen, hellen Bier
-

Produktdetails:

- **Produktart:** Geräucherter Netzlachs mit Kräuterfüllung
 - **Zubereitung:** Zwei Lachsseiten im Rollbratennetz, geräuchert
 - **Gewicht:** ca. **300 g Mindestgewicht**
 - **Verpackung:** **Aromafrisch vakuumiert**
 - **Besonderheit:** **Nur ganze Stücke**, keine Verschnitte oder Füllgewichtsanteile
-

Jetzt exklusiv erhältlich bei greetfish.de – Ihrem Online-Shop für besondere Fisch-Feinkost aus traditioneller Herstellung.
Gönnen Sie sich das Besondere – Netzlachs: handgefertigte Räucherkunst mit Charakter.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	207 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	0,07 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Lachs, Salz, Wasser, Rauch, Bärlauch, Knoblauch, Gewürze

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur

Inverkehrbringer

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