

Stremellachs Honig-Senf Haube 200g

Stremellachs mit verlockender Honig-Senf Haube: Perfekter Genuss aus Kontrollierter Aquakultur

Entdecken Sie die höchste Stufe des Genusses mit unserem exquisiten Stremellachs, hergestellt aus Rohware aus kontrollierter Aquakultur und veredelt mit einer unwiderstehlichen Honig-Senf Haube.

Warum geräucherter Stremellachs mit Honig-Senf Haube?

Unsere Leidenschaft für nachhaltige Qualität und unvergleichlichen Geschmack spiegelt sich in jedem Detail unseres geräucherten Stremellachses wider. Durch die Verwendung von Rohware aus kontrollierter Aquakultur und die Kunst des Räucherns bieten wir Ihnen ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse.

Die Vorteile unseres geräucherten Stremellachses mit Honig-Senf Haube:

1. **Nachhaltige Aquakultur:** Unsere Rohware stammt aus kontrollierter Aquakultur, was für verantwortungsvolle und nachhaltige Fischzucht steht.
2. **Traditionelles Räuchern:** In einer Räucherei wird der Lachs sorgsam mit Rauch veredelt, um den authentischen Geschmack zu erhalten.
3. **Honig-Senf Vollendung:** Unsere hausgemachte Honig-Senf Haube wird meisterhaft zubereitet und verleiht dem Lachs eine ausgewogene Balance aus süßen und herzhaften Aromen.
4. **Vielseitige Verwendung:** Unser geräucherter Stremellachs ist perfekt als Vorspeise, auf knusprigen Brötchen oder als Stern in Salaten.
5. **Feinschmecker-Erlebnis:** Die Kombination von hausgemachtem Räucherlachs aus nachhaltiger Aquakultur und der Honig-Senf Haube verwandelt jede Mahlzeit in ein Genusserlebnis der besonderen Art.

Genussvoller Verzehr unseres geräucherten Stremellachses:

Servieren Sie den Lachs auf einem eleganten Teller mit einem leckeren Schwarzbrot oder einem leckeren Caviarbrötchen. Bei jedem Bissen spüren Sie die zarte Textur des Lachses und die perfekte Balance zwischen süßem Honig und herzhaftem Senf. Eine Garnitur aus frischen Kräutern oder Zitronenzesten setzt dekorative Akzente.

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

Das beschriebene Gewicht, meint immer das Mindestgewicht welches Sie von uns erhalten. Sie erhalten immer nur "ganze" Ware und KEINE beigelegten Stücke (Abschnitte) nur um das Gewicht zu erreichen.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 7-10 Tage.

[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
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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