

## QSFP Glen Douglas Lachsfilet

Tief in den unberührten, eiskalten Gewässern Schottlands wächst unser Glen Douglas Lachs heran. Gezüchtet unter besten Bedingungen, entwickelt er sein unvergleichlich zartes Fleisch und die perfekte Fettmarmorierung. Ein Geschmack, der an klare Seen und unberührte Natur erinnert – ideal für feine Lachstatar, edles Sashimi oder schonend gegart mit frischen Kräutern.

### Glen Douglas-Lachs, ein echter Highlander mit QSFP Siegel:

- Als erstes Produkt außerhalb Frankreichs mit dem Label Rouge ausgezeichnet
- Drei Jahre in den schottischen Lochs aufgewachsen
- Max. 15-20 kg Lachs je m<sup>3</sup> im Aufzuchtbecken
- Ernährung mit nachhaltig gefangenem, gentechnikfreiem Pflanzen- und Fischfutter
- Saftiges, festes Fleisch dank starker natürlicher Strömung
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit durch ein strenges Identifikationssystem
- Aufzucht ohne Antibiotika

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

### Allergene

|  |    |
|--|----|
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
|--|----|

### Sonstige Angaben

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| Produktionsmethode | In Aquakultur gewonnen |
|--------------------|------------------------|

|                |              |
|----------------|--------------|
| Zertifizierung | QSFP, g.g.A. |
|----------------|--------------|

|          |            |
|----------|------------|
| Herkunft | Schottland |
|----------|------------|

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Lagertemperatur | 0-2°C |
|-----------------|-------|

### Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG  
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland