

Stremellachs heißgeräuchert Natur

Stremellachs heißgeräuchert natur ist ein fein ausgewähltes Lachsfilet, das traditionell über heißen Rauch besonders schonend gegart und aromatisiert wird. Dadurch entsteht das typische Aroma sowie die zarte, saftige Textur. Das Produkt wird als ganze Stremel angeboten und nach dem Auftauen verzehrfertig geliefert. Ideal als Delikatesse für die schnelle Küche, zum Frühstück oder für ausgefallene Vorspeisen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Herkunft	Norwegen
Lagertemperatur	0-7°C

Zutaten

LACHS (98%), Speisesalz (2%), Rauch. **LACHS** (Salmo salar) aus Aquakultur in Norwegen.

Inverkehrbringer

Transgourmet DE Bremerhaven
GmbH & Co. OHG Umlagerung An der Packhalle IX Nr.11 27572 Bremerhaven Deutschland