

Stremellachs heißgeräuchert mit Pfeffer

Stremellachs heißgeräuchert mit Pfeffer ist ein edles Lachsfilet, das nach traditioneller Methode über heißem Rauch gegart und mit einer aromatischen Pfeffermischung verfeinert wird. Dadurch erhält der Fisch neben dem typischen Räucheraroma eine leichte, würzige Schärfe und bleibt herrlich saftig. Nach dem Auftauen ist der Stremellachs sofort servierfertig – ideal für abwechslungsreiche Gerichte, schnelle Mahlzeiten oder als besondere Komponente bei kalten Buffets.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

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

Zutaten

LACHS* (97%), Speisesalz (2%), Pfeffer, Rauch. *In Aquakultur gewonnen in Norwegen.

Inverkehrbringer

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