

## PRODUKT-INFO



- **Tolle Optik**  
durch Entfernen absolut aller dunklen Fettränder bzw. des Muskeldreiecks
- **Keine Reste**  
mehr wie z.B. Haut oder An- und Abschnitte

## Norwegischer Gravadlachs

IN PREMIUM-QUALITÄT



Wir beziehen unsere Rohwaren der Gattung Salmo Salar aus Lachszuchten in Nordnorwegen, die unter ökologischen Richtlinien arbeiten und natürlich zertifiziert sind. Wir importieren ausschließlich die **Qualitätsstufe SUPERIOR**. Lachse von über 10 kg sind keine Seltenheit, der Fettgehalt beträgt ca. 12%.

Der Transport der Rohware erfolgt auf Eis verpackt mit Kühlspeditionen, spätestens 48 Stunden nach dem Abfischen sind die Lachse in unseren Veredelungsbetrieben - **frischer geht es nicht!**

Unser Gravadlachs wird ohne Zusatz von Reifemitteln von Hand gebeizt und hat einen zarten Dillrand. Das außergewöhnliche der Gravadlachsscheiben ist die gleiche Form und das gleiche Gewicht jeder einzelnen Scheibe (25 g +/- 2 g), die durch eine Folie getrennt werden.

### Lieferbare Größe:

Art.-Nr. 106 Partyseite 500g in Scheiben = ca. 20 Scheiben  
inkl. separat verpackter Senf-Dill-Soße

