

Wenn Fischliebhaber zusammenarbeiten

Es freut mich sehr, Ihnen für die Lachsspezialitäten der
„Deutsche See“ anzubieten!

Das Räuchern von Lachsseiten ist - ebenso wie das Beizen - ein jahrhundertealtes Handwerk. Kein Wunder: Gehört der Lachs doch seit jeher zu den beliebtesten Speisefischen. Die Nachfrage nach geräucherten und gebeizten Produkten ist unverändert hoch. Aber Räucherlachs ist nicht gleich Räucherlachs !!!

Kenner wissen um die großen und kleinen Unterschiede:
bei der eingesetzten Rohware, der Verarbeitung
und Optik und natürlich in Sachen Geschmack.

Deutsche See steht für perfekte Qualität, hauseigene Rezepturen & erstklassige Veredelung der frischen IKARIMI Lachse aus dem hohen Norden.

IKARIMI steht für:

Trimm Supreme – Tief enthäutet – ohne Muskeldreieck

Die raffinierten & modernen Rezepte der geräucherten & gebeizten Ikarimi Lachse werden Sie begeistern. Hier schmeckt man die Liebe zum Produkt und die unschätzbare Handarbeit der Profis!

Um Ihnen die frische Top Qualität – direkt aus dem Räucherofen bzw. Beize anbieten zu können - ersuchen wir um Ihre Vorbestellung.

Für weitere Infos stehen mein Team & ich gerne zur Verfügung!

Ihre Lisi Maichanitsch



GEBEIZT

Die Ikarimi Lachsfilets aus norwegischer Aquakultur werden per Hand mit einer Mischung aus Salz, Zucker, Kräutern und weiteren Zutaten eingerieben. Danach ruhen die Filets in der Beize, damit der Geschmack in das Lachsfleisch eindringen kann. Anschließend werden die Filets mit Auflagen aus Früchten, Nüssen, Gewürzen oder Kräutern verfeinert. So entsteht echte Gaumenfreude!

| | | | | |
|-------|--|-------------|---------|-------|
| 80539 | Basilikum Orange - ganz | 1-1,40kg | 7 Tage | 32,90 |
| 80384 | Basilikum Orange – geschnitten | 1-1,40kg | 7 Tage | 37,90 |
| 80518 | Sizilianer (Dille & Zitronenraspeln) - geschnitten | 900g-1,20kg | 10 Tage | 37,90 |
| 80517 | Toskaner (Grappa, Pistazien & schwarzer Pfeffer) - geschnitten | 900g-1,20kg | 10 Tage | 38,90 |
| 80516 | Haselnuss Orange – geschnitten | 900g-1,20kg | 7 Tage | 37,90 |
| 80520 | Thai (Limetten, Rohrzucker, Zitronengras, Chilifäden) - geschnitten | 900g-1,20kg | 8 Tage | 37,90 |
| 80538 | Wildkräuter – (Wildkräuter & Blütenblätter) - geschnitten | 900g-1,20kg | 9 Tage | 37,90 |
| 89748 | Earl Grey – (Honig, schwarzem Tee, Bergamottenote) – geschnitten | 900g-1,20kg | 9 Tage | 37,90 |



Preise exkl. MwSt gültig ab 1.9.23, Änderungen vorbehalten



KALT GERÄUCHERT

Bei der Kalträucherung darf die Temperatur im Ofen 27 Grad Celsius nicht übersteigen. Davor werden die Loins und Filets per Hand mit Salz und ggf. Gewürzen bestreut. Die Trockensalzung erzeugt die markante Salznote und die charakteristische Rauchhaut. Geräuchert wird meist über Buchenholz, aber auch andere Hölzer wie Hickory oder auch Maisspindeln oder Moos kommen zum Einsatz.

| | | | | |
|-------|--|-------------|---------|-------|
| 80476 | Der Kelte (mit Rotholz gebeizt) – ganz | 1-1,40kg | 10 Tage | 32,90 |
| 80386 | Der Kelte (mit Rotholz gebeizt) – geschnitten | 1-1,40kg | 10 Tage | 35,90 |
| 80383 | Classic – geschnitten | 1-1,40kg | 10 Tage | 32,90 |
| 80387 | Bio Classic – geschnitten | 900g-1,20kg | 10 Tage | 55,90 |
| 80537 | Wildheidelbeere – geschnitten | 900g-1,20kg | 10 Tage | 39,90 |



HEILBUTTFILET KALT GERÄUCHERT

| | | | |
|-------|---|---------|-------|
| 80521 | Ohne Haut, praktisch grätenfrei – geschnitten, ca. 900g | 10 Tage | 35,90 |
|-------|---|---------|-------|



Preise exkl. MwSt gültig ab 1.9.23, Änderungen vorbehalten



DAS BESTE WAS DER LACHS ZU BIETEN HAT: RÜCKENFILET

Für besondere gastronomische Ansprüche werden aus **IKARIMI-Filets von Hand Loins geschnitten** - die besten Stücke aus dem Rückenfilet. Veredelt werden sie ausschließlich mit Salz, bevor sie bei maximal 25 Grad Celsius schonend über Hickory-Wallnussholz kaltgeräuchert werden. So entsteht ein exklusives Stück Räucherlachs mit intensivem Geschmack und einer feinen Rauchnote. Da die She-Loins aus dem Bauchfilet des Lachses geschnitten werden, haben sie einen höheren Fettgehalt als ihr Pendant aus dem Rückenfilet, das He-Loin.

Ikarimi Lachs Rückenfilet He Loin

ca. 470g, MHD 8 Tage

| | | |
|-------|--------------|--------------|
| 80578 | Classic | 59,90 per kg |
| 80649 | Sesam – Alge | 59,90 per kg |
| 80650 | Nori Alge | 59,90 per kg |



Ikarimi Lachs Bauchfilet She Loin

ca. 350g, MHD 8 Tage

| | | |
|-------|--|--------------|
| 80651 | Shishimi-Togarashi (Chili, Sesam, Algen, Zitrusfruchtschale gewürzt) | 25,90 per kg |
| 80540 | Estragon-Zitrone-Honig | 25,90 per kg |
| 80652 | Thai | 25,90 per kg |



Preise exkl. MwSt gültig ab 1.9.23, Änderungen vorbehalten

