

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	MHD 7 Tage	per kg € 32,90
80384	Basilikum Orange - geschnitten	1-1,40kg	MHD 7 Tage	per kg € 39,90
80518	Sizilianer – geschnitten (Dill & Zitronenraspel)	900g-1,2kg	MHD 10 Tage	per kg € 39,90
80517	Toskaner – geschnitten (Grappa, Pistazien, schw. Pfeffer)	900g-1,2kg	MHD 10 Tage	per kg € 39,90
80516	Haselnuss Orange – geschnitten	900g-1,2kg	MHD 7 Tage	per kg € 39,90
80520	Thai – geschnitten (Limette, Rohrzucker, Zitronengras, Chili)	900g-1,2kg	MHD 8 Tage	per kg € 39,90
80538	Wildkräuter – geschnitten (Wildkräuter & Blütenblätter)	900g-1,2kg	MHD 9 Tage	per kg € 39,90
89748	Earl Grey – geschnitten (Honig, schw. Tee, Bergamottenote)	900g-1,2kg	MHD 9 Tage	per kg € 39,90



Preise exkl. MwSt gültig ab 1.2.2025 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 – ganz (mit Rotholz gebeizt)	1-1,40kg	MHD 10 Tage	per kg € 35,90
80386	Der Kelte – geschnitten (mit Rotholz gebeizt)	1-1,40kg	MHD 10 Tage	per kg € 39,90
80383	Classic – geschnitten	1-1,40kg	MHD 10 Tage	per kg € 38,90
80387	Bio Classic – geschnitten	900g-1,2kg	MHD 10 Tage	per kg € 66,90
80537	Wildheidelbeere – geschnitten	900g-1,2kg	MHD 10 Tage	per kg € 39,90



HEILBUTTFILET KALT GERÄUCHERT

80521	Ohne Haut, praktisch grätenfrei, geschnitten	ca. 900g	MHD 10 Tage	per kg € 38,90
-------	--	----------	-------------	----------------



Preise exkl. MwSt gültig ab 1.2.2025 Änderungen vorbehalten



DAS BESTE WAS DER LACHS ZU BIETEN HAT: RÜCKENFILET & BAUCHFILET

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.

80578	Rückenfilet He Loin – Classic	ca. 470g	MHD 8 Tage	per kg € 65,90
80649	Rückenfilet He Loin – Sesam Alge	ca. 470g	MHD 8 Tage	per kg € 65,90
80650	Rückenfilet He Loin – Nori Alge	ca. 470g	MHD 8 Tage	per kg € 65,90
80651	Bauchfilet She Loin – Shihimi Togarashi mit Chili, Sesam, Algen, Zitrusfruchtschale gewürzt	ca. 350g	MHD 8 Tage	per kg € 28,90
80540	Bauchfilet She Loin – Estragon Zitrone Honig	ca. 350g	MHD 8 Tage	per kg € 28,90
80652	Bauchfilet She Loin – Thai	ca. 350g	MHD 8 Tage	9er kg € 28,90



Preise exkl. MwSt gültig ab 1.2.2025 Änderungen vorbehalten

