



**Oliver Süßmuth, Einkaufsleitung Fisch und Meeresfrüchte**, empfiehlt Ihnen heute den König der Donaufische „**HUCHEN**“. Er gilt als Gourmetfisch.

## „Huchen-Donaulachs“ Geheimnisvoller Herrscher der Donau



**Der Huchen**, auch Donaulachs genannt, besiedelt die Äschen- und Barbenregion von Flüssen, vor allem der oberen und mittleren Donau und viele ihrer Nebenflüsse.

Am besten schmeckt der Huchen, wenn er noch jung ist. **Junge Exemplare besitzen das angenehmste Aroma.** Das Fleisch des Huchens besitzt eine sehr feste Konsistenz!

Der Huchen gilt als **Gourmetfisch**, Feinschmecker zahlen gerne für diesen **einzigartigen Genuss**.

**Wir freuen uns, dass wir einen Lieferanten für Sie gewinnen konnten, der uns eine ganzjährige Belieferung zugesichert hat!**



Die Zubereitung des Huchens sollte am besten so erfolgen, dass sein eigener Geschmack optimal zur Geltung kommt. **Der Fisch wird gerne als Tartar serviert.** Wenn er zubereitet wird, benötigt man nicht viele Gewürze oder Zutaten – **möglichst pur genossen ist er jeden Cent wert.**

Diesen **wohlschmeckenden Fisch** können Sie wie Lachs oder auch wie Hecht zubereiten. Er lässt sich pochieren, dünsten, im Ofen zubereiten oder als Filet braten. Oft wird er einfach mit zerlassener Butter serviert.

**Art.-Nr.: 40239**

**Einheit: Stk. ca. 1,5 -2 kg**

**Preis: 29,95 € /KG**

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

**Tel. +49 (0)2225/883-0 / [info@runggisexpress.com](mailto:info@runggisexpress.com)**