



Michaela Krupp, Einkauf Fisch und Meeresfrüchte, empfiehlt Ihnen heute **Stremellachs in 8 verschiedenen Sorten von Het Urker Zalmhuys**, einem jungen Unternehmen, das sich für seine ausgezeichnete Verarbeitung von rohem und geräuchertem Lachs bereits einen Namen gemacht hat.

Die Lachsräucherei hat ihren Firmensitz in der niederländischen Provinz Flevoland auf der **ehemaligen Insel Urk** und profitiert von dem **Wissen, das dort bereits seit Generationen** zur Verarbeitung von Produkten aus dem Meer angehäuft wurde. Diese Erfahrungen werden bei Het Urker Zalmhuys in einer einzigartigen Weise mit den Vorteilen **moderner Produktionstechnologien** verbunden.

Stremellachs

Edler Genuss aus dem heißen Rauch



Der geräucherte Lachs wird bei Het Urker Zalmhuys wie eh und je – **natürlich, ohne Zufügung von künstlichen Aromen, Geschmacksverstärkern oder Farbstoffen** – hergestellt. Die **strenge Auswahl der Rohmaterialien**, als auch zertifizierte Hygiene- und Qualitätssicherungsmaßnahmen garantieren die **erstklassige Qualität** des Endproduktes.



Stremellachs in 8 köstlichen Sorten

Viele Arbeitsschritte erfolgen in der Lachsräucherei noch von Hand.

Seinen einzigartigen Geschmack erhält der Lachs durch eine **geheime Trockensalzmischung**, deren Zusammenstellung nur den Räuchermeistern bekannt ist. Mehrere fein abgestimmte **Gewürz- und Kräutermischungen** sorgen für eine Fülle an köstlichen Varianten für jeden Geschmack.

In hochmodernen Räucherammern erfolgt die Räucherung des Lachses nach einem **ausgeklügelten Prozess**, der den Lachs zu einer wahren Delikatesse macht.

Ca. 3 - 3,5 Stunden verbleiben die Portionen in der Räucherammern. Die Kerntemperatur muss mindestens **30 Minuten bei 60°** liegen. Nach einer Nacht im Kühlraum werden die Stremel (= Streifen, daher Stremellachs) in die **MAP-Schale** (modified atmosphere packaging = in Schutzatmosphäre) verpackt.

Natur	Art.Nr.: 26034	Einheit: 1 kg-Schale	Preis: € 21,95/ KG
Pfeffer	Art.Nr.: 26035	Einheit: 1 kg-Schale	Preis: € 22,95/ KG
Gartenkräuter	Art.Nr.: 26036	Einheit: 1 kg-Schale	Preis: € 22,95/ KG
Knoblauch	Art.Nr.: 25167	Einheit: 1 kg-Schale	Preis: € 22,95/ KG
Piri Piri	Art.Nr.: 40076	Einheit: 1 kg-Schale	Preis: € 22,95/ KG
Cajun Pepper	Art.Nr.: 40077	Einheit: 1 kg-Schale	Preis: € 22,95/ KG
Toskana	Art.Nr.: 40078	Einheit: 1 kg-Schale	Preis: € 22,95/ KG
Zitronenpfeffer	Art.Nr.: 40494	Einheit: 1 kg-Schale	Preis: € 22,95/ 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