deutschesee®
Fischmanufaktur
IKARIMI-LACHS & CO.
Kaltgeräuchert und gebeizt
aus der Fischmanufaktur Bremerhaven
IKARIMI®
LACHS.

TRADITION, NEU AUFGELEGT

Lachsspezialitäten von Deutsche See

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. Natürlich spielen auch hier wechselnde Foodtrends und sich verändernde Ernährungsgewohnheiten eine Rolle.

Darum bieten wir Ihnen Lachs in unzähligen Varianten, verschiedenen Größen und Angebotsformen – und mit immer neuen Rezepturen. Die Bandbreite reicht vom Frühstückslachs bis zum exotischen Thai-Loin oder unserem „Arctic Rose". Darüber hinaus behalten wir stets die Handhabung im Blick, damit Sie in Ihrer Küche oder an der Theke alle Produkte optimal entnehmen, präsentieren, servieren und verkaufen können.

Im Vordergrund steht dabei aber, wie immer bei Deutsche See, die Qualität. Denn 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.

Im vergangenen Jahr haben wir unser gesamtes Sortiment der kaltgeräucherten und gebeizten Lachse einem umfassenden Qualitätscheck unterzogen. Das Ergebnis finden Sie auf den nächsten Seiten. Viel Spaß beim Entdecken!

INHALT

Mit Fingerspitzengefühl zu Topqualität 4

IKARIMI-LACHS

Die Rohware 6
Der Zuschnitt 7
Die Veredelung 8
Das Sortiment 10
Spezialitäten 12
Lachs-Loins 14

BIO-LACHS

Räucher- und Graved Lachs 16

CLASSIC-LACHS

Räucher- und Graved Lachs 18

FRÜHSTÜCKSLACHS

Räucher- und Graved Lachs 19

FÜR SIE HABEN WIR DAS GUTE NOCH BESSER GEMACHT

Von Handling bis Optik genau, was Sie brauchen

Die geräucherten und gebeizten Lachsseiten von Deutsche See bieten Ihnen mit über 45 Artikeln eine am Markt einzigartige Sortimentsbreite. Sie repräsentieren die hohe Handwerkskunst unserer Räuchermeister und verwöhnen Ihre Kunden und Gäste mit innovativen Rezepturen und Geschmackserlebnissen.

Um Sie bei Ihrer täglichen Arbeit noch besser zu unterstützen, haben wir vom Wareneingang bis zum Versand jeden Produktionsschritt genau unter die Lupe genommen – und wenn nötig angepasst. Unser Fokus lag dabei auf den Bereichen **Handling** und **Optik**.

So verarbeiten wir die sensible frische Rohware besonders schonend und bieten Ihnen für Ihre Küche oder Theke ein Endprodukt, das Sie und uns zu 100 % überzeugt.

Unser Handwerk	Ihre Vorteile
• Besondere Rohware für das IKARIMI-Sortiment • Einzigartiger Supreme-Trimm bei allen geräucherten und gebeizten IKARIMI-Lachsseiten • Innovative und klassische Rezepturen aus eigenem Hause	Exklusives IKARIMI-Lachs-Sortiment für anspruchsvolle Lachsgenießer
• Minimierung der Kontakte zu den Lachsfilets im gesamten Verarbeitungsprozess • Einsatz neuer Transportkisten, in denen der Lachs mehrere Arbeitsschritte durchlaufen kann • Dadurch festere Konsistenz und weniger „Druckstellen“ auf dem Produkt	Hochwertige Gesamtoptik der Lachsseiten und besseres Ablösen der Scheiben für die perfekte Warenpräsentation auf dem Teller, am Buffet oder in der Theke
Der Geschmack und die Konsistenz sind für uns das Maß aller Dinge. Darum lehnen wir Salzinjektionen und das Anfrieren zum Vorschneiden ab. • Wir salzen ausschließlich von Hand • Wir schneiden nur frischen Lachs	Garantiert ausgezeichneter und unverfälschter Geschmack – dank echtem Handwerk ohne Kompromisse

Die Deutsche See-Qualitätsstufen im Überblick

KATEGORIE	QUALITÄT	DIE FAKTEN	ANZAHL PRODUKTE	IDEAL FÜR
IKARIMI LACHS.	★★★★	- Trimm Supreme - Tiefenthäutet* - Ohne Muskeldreieck* - Zu keiner Zeit tiefgefroren	35	Fischtheken, Fisch-Fachhandel, mobiler Handel, mittlere bis gehobene Gastronomie
BIO	★★★	- Trimm D - Tiefenthäutet* - Mit Muskeldreieck - Aus umweltschonender Aufzucht mit Nahrung aus ökologischer Erzeugung - Zu keiner Zeit tiefgefroren	3	Fischtheken, Fisch-Fachhandel, mobiler Handel, Food Service, Gastronomie mit Kunden/Gästen, die Wert auf ökologische Produkte legen
CLASSIC	★★	- Trimm D - Tiefenthäutet* - Mit Muskeldreieck - Zu keiner Zeit tiefgefroren	4	Fischtheken, Gastronomie
FRÜHSTÜCK	★	- Trimm D - Flachenthäutet* - Mit Muskeldreieck	3	Hotels, Beherbergungsgastronomie, Küstengastronomie, Event & Catering, Bistro, Imbiss, Cafés, Betriebs- und Sozialgastronomie, Bäckereien

* Betrifft die geschnittenen Lachsseiten

NUR ECHT MIT LACHS AUS DEM HOHEN NORDEN

Die beste Basis für feine Spezialitäten

Erstklassige Rohware*

- Ausschließlich aus den kalten nördlichen Fjorden Norwegens nahe dem Polarkreis
- Purer Geschmack, feste Konsistenz, intensive Farbe
- Zu keiner Zeit tiefgefroren

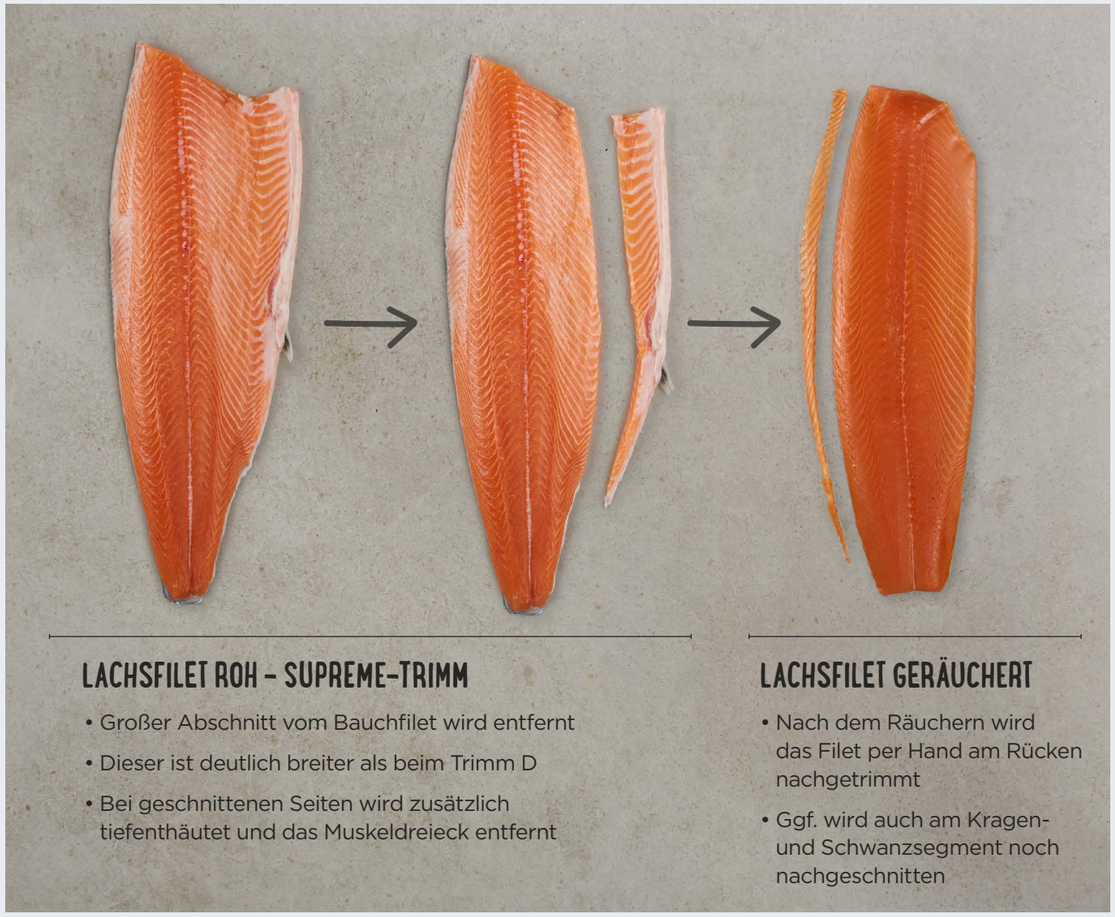
* Frisches IKARIMI-Filet können Sie bei uns unter der Art.-Nr. 82228 bestellen.

IKARIMI® LACHS. exklusiv bei Deutsche See

Einzigartiger SUPREME-TRIMM

- Weniger Bauchlappen
- Tiefenthäutet, ohne Muskeldreieck bei den geschnittenen Seiten

Hauptdarsteller IKARIMI:
Was passiert eigentlich mit dem IKARIMI, bevor er zu Ihnen kommt? Finden Sie es heraus. Auf der Website erwarten Sie weitere Infos und ein kleiner Film über diesen ganz besonderen Lachs.
www.deutschesee.de/ikarimi-folder

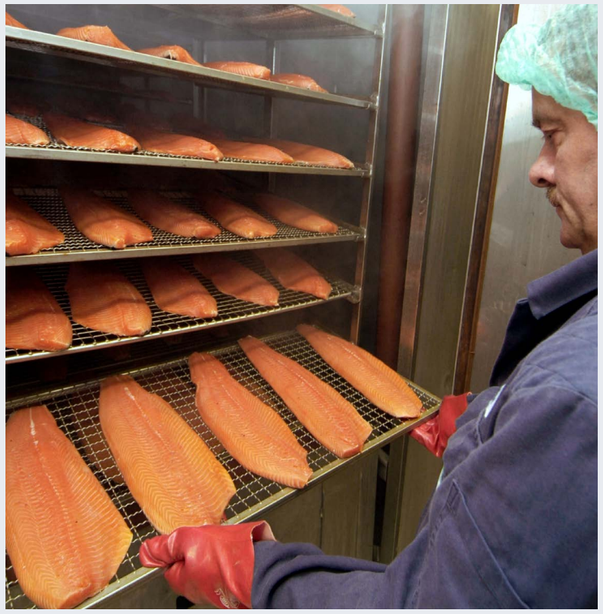


RAFFINIERT UND ABWECHSLUNGSREICH

IKARIMI-Lachs in köstlichen Räucher- und Beiz-Varianten

Erstklassige Veredelung

- 35 IKARIMI-Spezialitäten aus unserer Manufaktur
- Hauseigene Rezepturen, die perfekt auf den milden Lachsgeschmack abgestimmt sind, ohne ihn zu überdecken
- Für besondere Anlässe: Highlights wie „Arctic Rose“ oder „Der Indianer“
- Salzen und Beizen erfolgt ausschließlich in Handarbeit
- Einsatz unterschiedlicher Hölzer beim Räuchern, z.B. Buche, Hickory oder Maisspindeln



84810 Der Kelte, geschnitten

Räuchern im Kaltrauch

Entscheidend für das Ergebnis beim Räuchern sind die Qualität der Rohware, der individuelle Eigengeschmack sowie der Eiweiß- und Fettgehalt des Lachses – und natürlich die Erfahrung und das Fingerspitzengefühl der Räuchermeister.

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 kommen zum Einsatz.

Die Kunst des Beizens

Das Beizen ist längst nicht mehr nur eine Methode, um Lachs länger haltbar zu machen – heute wird das traditionelle Handwerk mit modernen Rezepturen neu interpretiert. Wie schon früher bei den Wikingern reiben unsere Räuchermeister die Lachsfilets dafür per Hand mit einer Mischung aus Salz, Zucker, Kräutern und weiteren Zutaten ein.

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 entstehen echte Gaumenfreuden, wie zum Beispiel der fruchtig-frische Basilikum-Orange-Lachs.

84243 Basilikum Orange-Lachs, ungeschnitten

83703 Rote-Bete-Wacholder-Lachs Polarbroed

80339/84810 Kelte mit Bechamelkartoffeln

85054/85036 Wildheidelbeer-Lachs

85667/85055 Wildkräuter-Lachs

84228/84816 Der Sizilianer

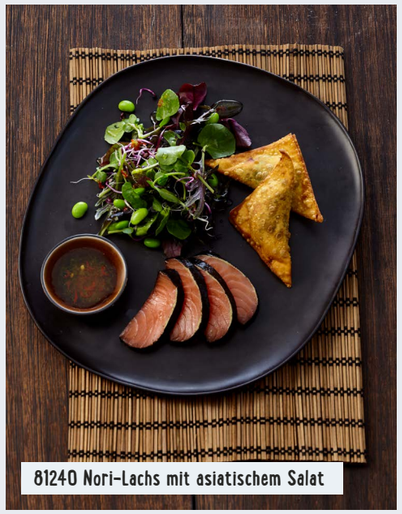
84238/80899 Thai-Lachs

Alle Rezepte aus diesem Folder finden Sie unter:
www.deutschesee.de/rezepte/

GROSSE IKARIMI-VIELFALT FÜR ECHTE GENIESSER

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
	IKARIMI Räucherlachse			
84216 84217	**IKARIMI-Räucherlachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	0,9-1,2 kg 1,2-1,5 kg	1 Seite	kg
81957	**Serrano-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, nach Art eines Serrano-Schinkens besonders lange getrocknet, leicht kaltgeräuchert, ganze Seite	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
	IKARIMI Lachs – gebeizt oder gebeizt & geräuchert			
84226	**Graved Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, ganze Seite. Eine skandinavische Spezialität	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
84246	**Graved Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	0,9-1,2 kg	1 Seite	kg
84515	**7-Pfeffer-Räucherlachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, bestreut mit einer feurigen Gewürzmischung, kaltgeräuchert, geschnitten	0,9-1,2 kg	1 Seite	kg
84224 84242 84243	**Basilikum-Orange-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Orangenzesten und Basilikum gebeizt, geschnitten **Basilikum-Orange-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit Orangenzesten und Basilikum gebeizt, ganze Seite	ca. 500 g 0,9-1,2 kg 1,15-1,45 kg	1/2 Seite 1 Seite 1 Seite	kg
84239 84327	**Caipirinha-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Limetten, Roh-Rohrzucker und einem Hauch von Zuckerrohrschnaps gebeizt, geschnitten	ca. 500 g 0,9-1,2 kg	1/2 Seite 1 Seite	kg
80339 84810 84825	**Der Kelte** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Rotholz gebeizt und kaltgeräuchert, geschnitten. Ein Lachs nach keltischem Vorbild mit einer zartsüßen und würzigen Note **Der Kelte** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit Rotholz gebeizt und kaltgeräuchert, ganze Seite. Ein Lachs nach keltischem Vorbild mit einer zartsüßen und würzigen Note	ca. 500 g 0,9-1,2 kg 1,15-1,45 kg	1/2 Seite 1 Seite 1 Seite	kg
84228 84816	**Der Sizilianer** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und feinen Zitronenraspeln gebeizt, geschnitten	ca. 500 g 0,9-1,2 kg	1/2 Seite 1 Seite	kg
84235 84818	**Der Toskaner** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Grappa gebeizt, getoppt mit Pistazien und schwarzem Pfeffer, geschnitten	ca. 500 g 0,9-1,2 kg	1/2 Seite 1 Seite	kg
84240 84503	**Haselnuss-Orange-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Zimt gebeizt, getoppt mit Haselnüssen, Orangenzesten und schwarzem Mohn, geschnitten	500 g 0,9-1,2 kg	1/2 Seite 1 Seite	Stück kg
83703	**Rote Bete-Wacholder-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Rote Bete-Pulver gebeizt und kaltgeräuchert, mit einer aromatischen Note von Wacholder, Dill und Senf, geschnitten	0,9-1,2 kg	1 Seite	kg
84238 80899	**Thai-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreu aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilifäden, geschnitten	ca. 500 g 0,9-1,2 kg	1/2 Seite 1 Seite	kg
85054 85036	**Wildheidelbeer-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit einer leichten Note von Wildheidelbeeren, gebeizt und kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g 0,9-1,2 kg	1/2 Seite 1 Seite	kg
85667 85055	**Wildkräuter-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, bestreut mit Wildkräutern und Blütenblättern, gebeizt, geschnitten	ca. 500 g 0,9-1,2 kg	1/2 Seite 1 Seite	kg

DAS FEINSTE, WAS DER LACHS ZU BIETEN HAT



81240 Nori-Lachs mit asiatischem Salat

Rote Bete-Suppe mit 84399 IKARIMI-Rückenfilet

80601 „Der Indianer" mit Herbstsalat

84407 „Arctic Rose"

„Arctic Rose"

Sorgfältig von Hand filetiert und mit besonderem Zuschnitt kommt der „Arctic Rose" in erlesener Optik daher. Die tiefenthäuteten, praktisch grätenfreien Mittelstücke werden in Handarbeit mit Meersalz eingerieben und anschließend im Reiberauch mit Hickory-Walnussholz veredelt, was ihnen ihr unvergleichlich mildes Aroma verleiht.

„Der Indianer"

Die traditionelle Zubereitungsart der nordamerikanischen Shuswap-Indianer hat uns zum „Indianer" inspiriert. Dafür werden die IKARIMI-Lachsfilets streifenförmig bis auf die Haut eingeschnitten und hängend über Hickory-Walnussholz geräuchert. Verglimmende Maisspindeln aromatisieren das Lachsfilet zusätzlich und geben ihm eine röstige Würze. Hinzu kommt eine einzigartige Optik, die Kunden und Gäste begeistert.

Rückenfilet

Für besondere gastronomische Ansprüche werden in unserer Manufaktur aus festen 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-Walnussholz geräuchert werden. So entsteht ein saftiges Stück Räucherlachs mit intensivem Geschmack und feiner Rauchnote.

Nori-Lachs

Aus hochwertigen Rückenfilets wird auch der Nori-Lachs hergestellt. Zunächst ebenfalls im Hickoryrauch mild geräuchert, wird das Filet anschließend nach japanischem Vorbild mit scharfer Wasabi-Paste und Nori-Algen verfeinert. Perfekt als edle Vorspeise, als Begleitung zu Sushi oder als Blickfang auf hochwertigen Buffets.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
	IKARIMI – besondere Spezialitäten			
84407	**„Arctic Rose"** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, tiefenthäutet, mit feiner Meersalzmischung, im Reiberauch mit Hickoryholz kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 0,8 kg	1 Seite	kg
84406	**„Arctic Rose"** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, tiefenthäutet, mit feiner Meersalzmischung, im Reiberauch mit Hickoryholz kaltgeräuchert, ganze Seite	ca. 0,8 kg	1 Seite	kg
80601	**„Der Indianer"** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, nach indianischem Vorbild von Hand eingeschnitten, hängend getrocknet und im Kaltrauch mit Hickoryholz und getrockneten Maisspindeln veredelt, ganze Seite	ca. 1 kg	1 Seite	kg
84399	**IKARIMI-Rückenfilet** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Rückenfilet (He-Loin), ohne Haut, mit Steinsalz gesalzen, im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 0,4 kg	stückweise	kg
81240	**Nori-Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Rückenfilet (He-Loin), ohne Haut, mild im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, mit einer feinen Wasabicreme und mit einem Nori-Algenblatt umhüllt, ungeschnitten	ca. 0,36 kg	stückweise	kg

FÜR DIE GANZ BESONDEREN MOMENTE

Dreierlei Spiesse vom Räucherlachs

81246 Lachs She-Loin „Shishimi-Togarashi"

Maki-Sushi mit 82182 Lachs She-Loin „Thai"

IKARIMI-She-Loins

Die IKARIMI-She-Loins in drei aromastarken Varianten bieten Ihren Gästen oder Kunden ein besonderes Geschmackserlebnis. 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. Und genau das macht Ihren besonderen Charakter bei Geschmack und Konsistenz aus: She-Loins sind sehr saftig mit einem angenehmen Schmelz.

Unsere IKARIMI-She-Loins sind von Hand perfekt getrimmt, tiefenthäutet und ohne Muskeldreieck.

Der „Shishimi-Togarashi" wird mit Gewürzen kaltgeräuchert, während die anderen beiden Varianten ihren besonderen Geschmack durch die speziellen Gewürzmischungen beim Beizen erhalten.

Da alle drei ungeschnitten zu Ihnen kommen, lassen sie Ihnen viel Spielraum für Kreativität. So können sie in Tranchen geschnitten perfekt als Vorspeise oder Amuse-Gueule inszeniert werden, punkten auf exquisiten Buffets und verfeinern als Würfel oder als Spieße Salate, Suppen oder Bowls.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
	IKARIMI – She-Loins			
81246	**Lachs She-Loin „Shishimi-Togarashi"** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Chili, Sesam, feinen Algen und Zitrusfruchtschale gewürzt, im Hickory-Reiberauch, kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 0,36 kg	stückweise	kg
82181	**Lachs She-Loin „Estragon-Zitrone-Honig"** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, gebeizt, mit Honig veredelt und einem Aufstreu aus Estragon und Zitronenzesten, ungeschnitten	ca. 0,37 kg	stückweise	kg
82182	**Lachs She-Loin „Thai"** Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreu aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilifäden, ungeschnitten	ca. 0,35 kg	stückweise	kg

82182 Lachs She-Loin „Thai", 81246 Lachs She-Loin „Shishimi-Togarashi", 82181 Lachs She-Loin „Estragon-Zitrone-Honig"

NACHHALTIGER GENUSS

Bio-Faktencheck:

- Lachse aus ökologischer Aquakultur
- Besatzdichte max. 10 kg Fisch auf 1 m³ Wasser
- Verwendung von ausschließlich ökologisch zertifiziertem Futtermittel
- Trimm D
- Tiefenthäutet, mit Muskeldreieck

84739 BIO-Räucherlachs auf Zudeln

Apfel-Lauch-Süppchen mit 84739 BIO-Räucherlachs

BIO-Lachs – für immer mehr Gäste ein echtes Plus

Nachhaltigkeit ist für immer mehr Menschen ein wichtiger Aspekt, auch und gerade in Sachen Ernährung. Mit unserem BIO-Lachs können Sie dieses Bedürfnis erfüllen und bescheren Ihren Kunden und Gästen unverfälschten, puren Genuss mit gutem Gewissen.

Der BIO-Lachs stammt aus ökologischen Aquakulturbetrieben, die den Standards zur ökologisch-biologischen Bewirtschaftung in der EU gerecht werden. Um Ihnen eine verlässlich hohe Qualität garantieren zu können, liegt die Besatzdichte bei maximal 10 kg Fisch auf 1 m³ Wasser.

BIO-Lachse erhalten ausschließlich streng kontrollierte, ökologisch zertifizierte Futtermittel. Sie werden bei Erreichen des Schlachtalters von durchschnittlich 18 Monaten schonend abgefischt und sorgfältig verarbeitet.

Auch in unserer Manufaktur in Bremerhaven richten wir uns nach den strengen Vorgaben, die hinter dem BIO-Siegel stehen – von der Ankunft der Rohware über die Verarbeitung bis hin zur Lagerung des fertigen Räucherlaches: BIO-Artikel werden immer strikt von der anderen Ware getrennt. So können Sie sicher sein, dass Ihr BIO-Lachs wirklich bio ist.

84742 BIO-Graved Lachs

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zertifizierung
BIO-Lachs					
80867	**BIO-Räucherlachs** Aus ökologischer Aquakultur, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten. DE-ÖKO-001	ca. 500 g	1/2 Seite	kg	BIO
84739		0,8-1,1 kg	1 Seite		
84742	**BIO-Graved Lachs** Aus ökologischer Aquakultur, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität. DE-ÖKO-001	0,8-1,1 kg	1 Seite	kg	BIO

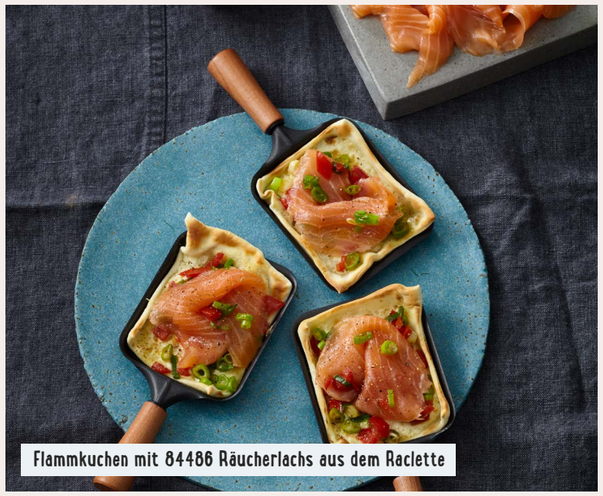
BELIEBTE KLASSIKER

Nach der Handsalzung wird der Classic Räucherlachs bei 25 Grad Celsius über Buchenholz geräuchert. Der Graved Lachs wird hingegen mit einer Beize aus Salz, Zucker, Dill und Gewürzen verfeinert.

Beide Lachse haben ein intensives Aroma, sind zart und saftig – und echte Allrounder, die Sie vielfältig einsetzen können: egal, ob à la carte, im Imbiss oder an der Fischtheke, auf Brot, zu Pasta und Salaten oder auf dem Buffet. Damit Sie bedarfsgerecht bestellen können, bieten wir Ihnen den Lachs in zwei Größen an: als ganze oder als halbe Seite.

Classic-Lachs

- Basisqualität
- Trimm D
- Tiefenthäutet, mit Muskeldreieck
- Vielseitiger Allrounder in der Verwendung



Flammkuchen mit 84486 Räucherlachs aus dem Raclette

84348 Graved Lachs mit Spargel Salat

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Classic Lachs				
80338	**Räucherlachs „Classic“** Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84486		1,05-1,35 kg	1 Seite	
80340	**Graved Lachs „Classic“** Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84348		1,05-1,35 kg	1 Seite	

DAS BUFFET IST ERÖFFNET

Frühstückslachs ist ein echtes Muss in der Hotel- und Beherbergungsgastronomie – und darf auf keinem Buffet fehlen. Denn für Ihre Gäste gehört er zu einem perfekten Start in den Tag genauso dazu wie frische Brötchen, Rührei, ein heißer Kaffee oder Tee und frischer Orangensaft.

Frühstückslachs

- Topseller in der Hotellerie
- Preiseinstiegssortiment
- Trimm D
- Flachenthäutet, mit Muskeldreieck

84798 Frühstücks-Räucherlachs

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Frühstückslachs				
80427	**Frühstücks-Räucherlachs** Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, mit Haut, kaltgeräuchert, ganze Seite	1,25-1,55 kg	1 Seite	kg
84798	**Frühstücks-Räucherlachs** Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg
84209	**Frühstücks-Graved Lachs** Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1,15-1,45 kg	1 Seite	kg

deutschesee®
Fischmanufaktur

Deutsche See GmbH
Maifischstraße 3–9 | 27572 Bremerhaven
Telefon: +49-471-13 3000 | Telefax: +49-471-13 4000
E-Mail: info@deutschesee.de | Internet: www.deutschesee.de

Stand: Februar 2022