



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 5

IKARIMI-LACHS

Die Rohware 6

Der Zuschnitt 7

Die Veredelung 8

Das Sortiment 10

Spezialitäten 12

Rückenfilets 14

She-Loins 16

BIO-LACHS

Räucher- und Graved Lachs 18

CLASSIC-LACHS

Räucher- und Graved Lachs 20

FRÜHSTÜCKSLACHS

Räucher- und Graved Lachs 21

WEITERE SPEZIALITÄTEN AUS DEM KALTRAUCH

Geräucherter Arktischer Saibling 22

Schwarzer Heilbutt 23



Mit Fingerspitzengefühl zu Topqualität

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 - Einzigtiger Supreme-Trim bei allen geräucherten und gebeizten IKARIMI-Lachsseiten - Innovative und klassische Rezepturen aus eigenem Hause	Exklusives IKARIMI-Lachs-Sortiment für anspruchsvolle Lachskenner
- 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 Gesamtopik 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 Vorschein 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	37	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



»Entscheidend ist die Rohware. IKARIMI Lachs zeichnet sich durch seinen puren Geschmack, eine feste Konsistenz und eine intensive Farbe aus.«



Steve Böker, Qualitätsmanagement



Erstklassige Rohware*

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



84216 IKARIMI Räucherlachs, geschnitten

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

»Bei unserem einzigartigen Trimm bleibt nur das Beste vom Lachs. Einfach perfekt!«

Ingolf Ernst, Produktentwicklung



Einzigtiger SUPREME-TRIMM

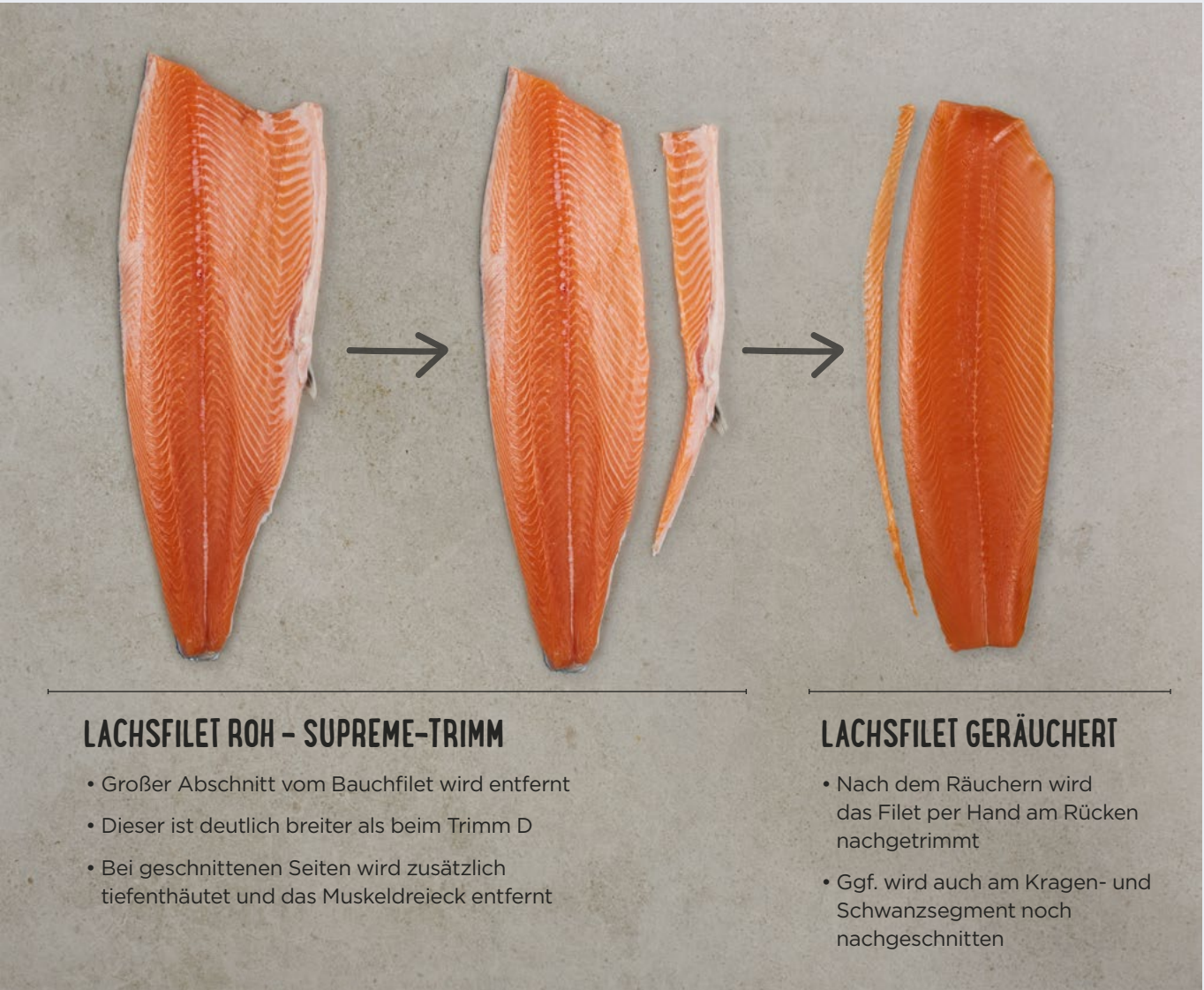
- Weniger Bauchlappen
- Tiefenthäutet, ohne Muskeldreieck bei den geschnittenen Seiten

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



LACHSFILET ROH - SUPREME-TRIMM

- Großer Abschnitt vom Bauchfilet wird entfernt
- Dieser ist deutlich breiter als beim Trimm D
- Bei geschnittenen Seiten wird zusätzlich tiefenthäutet und das Muskeldreieck entfernt

LACHSFILET GERÄUCHERT

- Nach dem Räuchern wird das Filet per Hand am Rücken nachgetrimmt
- Ggf. wird auch am Kragen- und Schwanzsegment noch nachgeschnitten

RAFFINIERT UND ABWECHSLUNGSREICH

IKARIMI-Lachs in köstlichen Räucher- und Beiz-Varianten



Erstklassige Veredelung

- 37 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, wie z.B. Buche, Hickory oder auch Maisspindeln oder Moos



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

IKARIMI-Lachs - Das Sortiment

GROSSE IKARIMI-VIELFALT FÜR ECHTE GENIESSER



88502/83703 Rote-Bete-Wacholder-Lachs Wrap und Polarbroed



85054/85036 Wildheidelbeer-Lachs



84228/84816 Der Sizilianer



80339/84810 Kelte mit Bechamelkartoffeln



85667/85055 Wildkräuter-Lachs



84238/80899 Thai-Lachs

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
IKARIMI-Lachs, geräuchert				
88361 NEU	IKARIMI-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84216		0,9-1,2 kg	1 Seite	
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-Lachse - gebeizt oder gebeizt & geräuchert				
87398 NEU	Graved Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84246		0,9-1,2 kg	1 Seite	
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	
84224	Basilikum-Orange-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Orangenzesten und Basilikum gebeizt, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84242		0,9-1,2 kg	1 Seite	
84243	Basilikum-Orange-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, mit Haut, mit Orangenzesten und Basilikum gebeizt, ganze Seite	1,15-1,45 kg	1 Seite	
84239	Caipirinha-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Limetten, Roh-Rohrzucker und einem Hauch von Zuckerrohrschnaps gebeizt, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84327		0,9-1,2 kg	1 Seite	
80339	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	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84810		0,9-1,2 kg	1 Seite	
84825	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	1,15-1,45 kg	1 Seite	
84228	Der Sizilianer Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und feinen Zitronenraspeln gebeizt, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84816		0,9-1,2 kg	1 Seite	
84235	Der Toskaner Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Grappa gebeizt, getoppt mit Pistazien und schwarzem Pfeffer, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84818		0,9-1,2 kg	1 Seite	
84240	Haselnuss-Orange-Lachs Saison: November bis Dezember Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Zimt gebeizt, getoppt mit Haselnüssen, Orangenzesten und schwarzem Mohn, geschnitten	500 g	1/2 Seite	Stück
84503		0,9-1,2 kg	1 Seite	kg
88502 NEU	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	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
83703		0,9-1,2 kg	1 Seite	
84238	Thai-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreuer aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilifäden, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
80899		0,9-1,2 kg	1 Seite	
85054	Wildheidelbeer-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit einer leichten Note von Wildheidelbeeren, gebeizt und kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
85036		0,9-1,2 kg	1 Seite	
85667	Wildkräuter-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, bestreut mit Wildkräutern und Blütenblättern, gebeizt, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
85055		0,9-1,2 kg	1 Seite	

EINFACH AUSSERGEWÖHNLICH



„Arctic Rose“

Arctic Rose steht für herausragenden Räucherlachs. Nur die von Hand zugeschnittenen Mittelstücke vom IKARIMI-Lachsfilet werden in unserer Manufaktur mit viel Fingerspitzengefühl zum Arctic Rose veredelt. Mit Meersalz eingerieben und sanft kaltgeräuchert über Hickory-Walnussholz erhält der Arctic Rose neben seiner erlesenen Optik, eine angenehme Konsistenz und ein unvergleichlich, mildes Aroma. Erhältlich bei uns als ungeschnittene und in Scheiben geschnittene Seite.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
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



„Der Indianer“

Zu unserem Indianer hat uns die traditionelle Zubereitungsart der nordamerikanischen Shuswap-Indianer inspiriert. In unserer Manufaktur werden IKARIMI-Lachsfilets streifenförmig bis auf die Haut eingeschnitten und anschließend hängend über Hickory-Walnussholz kaltgeräuchert. Durch die vergrößerte Oberfläche kann mehr Rauch in das Filet eindringen. Verglimmende Maisspindeln aromatisieren das Lachsfilet zusätzlich und geben ihm eine süße Würze. Der Indianer überzeugt durch seinen vollen Geschmack und seine einzigartige Optik.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
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



DAS BESTE, WAS DER LACHS ZU BIETEN HAT



Rückenfilet

Für besondere gastronomische Ansprüche werden in unserer Manufaktur 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-Walnussholz kaltgeräuchert werden. So entsteht ein exklusives Stück Räucherlachs mit intensivem Geschmack und einer feinen Rauchnote.



Rückenfilet „Sesam-Alge“

Mit dem IKARIMI-Rückenfilet „Sesam-Alge“ findet ein außergewöhnliches und modernes Produkt Einzug in das Sortiment. Das Rückenfilet des Lachs wird von Hand mit Steinsalz gesalzen, mild geräuchert und anschließend mit Sesam, Sesamöl und Nori-Algenstreifen veredelt. Ein geschmacksintensiver Räucherlachs und optischer Blickfang, der pur und in Tranchen geschnitten, sein volles Aroma entfaltet.



Rückenfilet „Nori Lachs“

Die Loins für unseren Nori-Lachs schneiden wir von Hand aus dem IKARIMI-Rückenfilet. Im Hickory-Walnussholz wird der Lachs mild geräuchert und nach japanischem Vorbild mit scharfer, grüner Wasabibcreme und Nori-Blättern veredelt.

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-Lachs-Rückenfilets				
84399	IKARIMI-Rückenfilet Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Loin, ohne Haut, mit Steinsalz gesalzen, im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 0,47 kg	stückweise	kg
88027 NEU	IKARIMI-Rückenfilet „Sesam-Alge“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Loin, ohne Haut, mit Steinsalz gesalzen, im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, verfeinert mit Sesam, Sesamöl und Nori-Algenstreifen, ungeschnitten	ca. 0,49 kg	stückweise	kg
81240	IKARIMI-Rückenfilet „Nori Lachs“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachs-Loin, ohne Haut, mild im Hickory-Reiberauch kaltgeräuchert, mit einer feinen Wasabibcreme und mit einem Nori-Algenblatt umhüllt, ungeschnitten	ca. 0,36 kg	stückweise	kg



FÜR BESONDERE MOMENTE



Dreierlei Spiesse vom Räucherlachs



81246 Lachs She-Loin „Shishimi-Togarashi“



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

IKARIMI-Lachs – 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-Lachs – She-Loins				
81246	IKARIMI-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	IKARIMI-Lachs - She-Loin „Estragon-Zitrone-Honig“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, gebeizt, mit Honig veredelt und einem Aufstreuer aus Estragon und Zitronenzesten, ungeschnitten	ca. 0,37 kg	stückweise	kg
82182	IKARIMI-Lachs - She-Loin „Thai“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreuer aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilifäden, ungeschnitten	ca. 0,35 kg	stückweise	kg



IKARIMI-Lachs – She-Lions: 82182 „Thai“, 81246 „Shishimi-Togarashi“, 82181 „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



80867/84739 BIO-Räucherlachs auf Zudeln



Apfel-Lauch-Süppchen mit 80867/84739 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 beschenken Ihren Kunden und Gästen unverfälschten, reinen 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 Schlachters 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.

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



84742 BIO-Graved Lachs

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		ca. 500 g	1/2 Seite	
84486	Räucherlachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1,05-1,35 kg	1 Seite	kg
84217		1,35-1,5 kg	1 Seite	
80340	Graved Lachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten.	ca. 500 g	1/2 Seite	kg
84348	Eine skandinavische Spezialität	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

INSPIRATION ISLAND

Geräucherter Arktischer Saibling

Einer, der es lieber kühler mag, ist – sein Name verrät es schon – der Arktische Saibling. Er braucht kühles, klares und sauerstoffreiches Wasser. Genau diese optimalen Voraussetzungen findet er in den isländischen Aquakulturen.

Von der isländischen Landschaft haben sich auch unsere Räuchermeister inspirieren lassen und mit dem geräucherten ISLYNT Saiblingsfilet einen echten Trendsetter kreeiert. Die Filets werden zuerst von Hand gesalzen und anschließend von unseren erfahrenen Räuchermeistern im Kaltrauch über Buchenholz und Islandmoos sanft geräuchert. Geschmacklich ist der Räuchersaibling milder als sein Bruder der Lachs. Grund dafür sind seine feinen Lamellen, die für einen sehr zarten Schmelz sorgen.

Der Isländer sagt dazu: girnilegur – lecker!

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
80039 SELECT	ISLYNT - Arktisches Saiblingsfilet Isländisches Saiblingsfilet, mit Haut, mit aromatischer Rauchnote vom Buchenholz und Islandmoos, kaltgeräuchert, ganze Seite	ca. 0,25 kg	1 Seite	kg



AUS DEN KALTEN GEWÄSSERN DES NÖRDLICHEN ATLANTIK

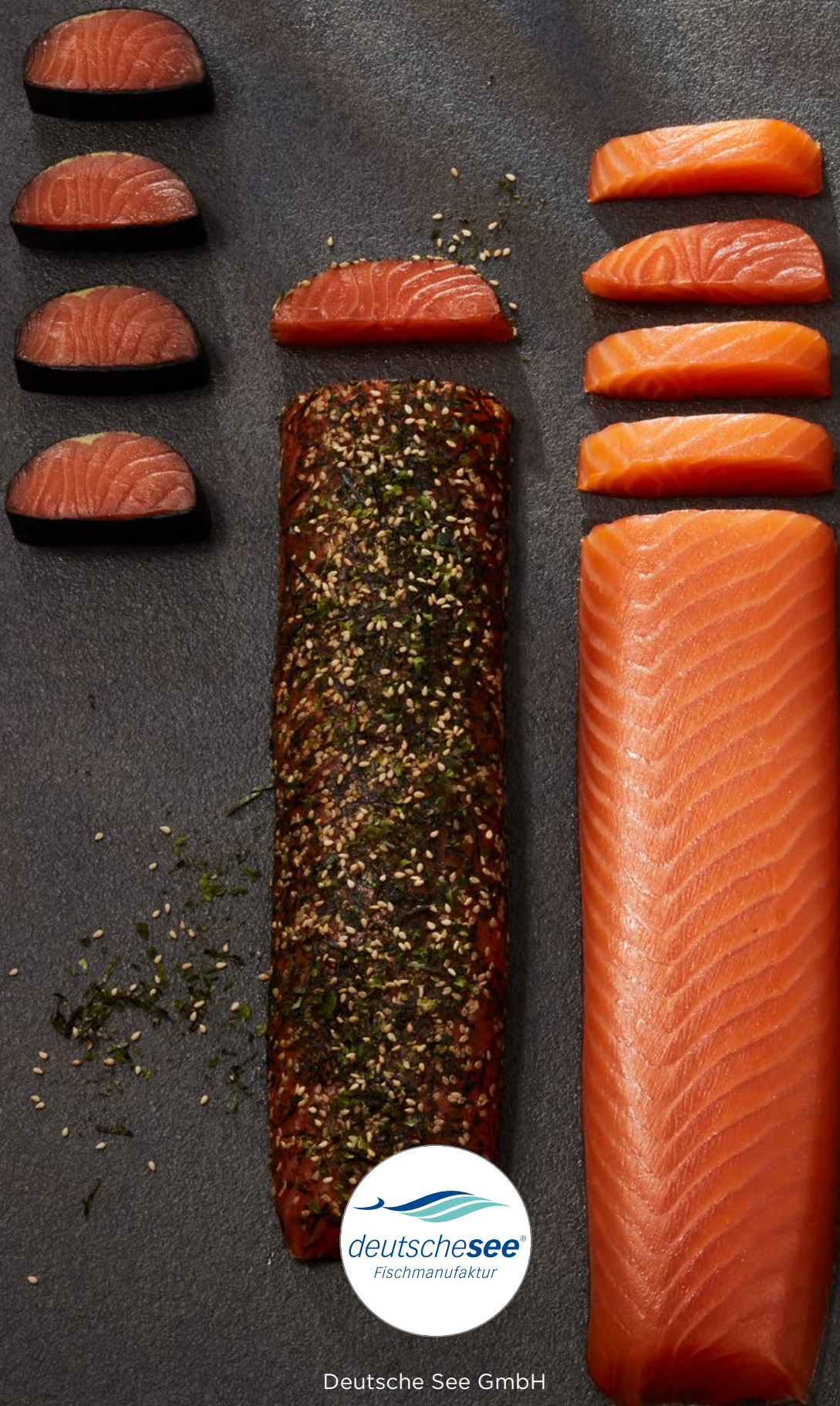
Schwarzer Heilbutt



Der Schwarze Heilbutt, auch grönländischer Heilbutt genannt, lebt in den besonders kühlen Gewässern der Nordhalbkugel. Sein hoher Fettgehalt macht ihn zum idealen Räucherfisch. Die Heilbuttseite wird zwar auch über Buchenholz geräuchert, allerdings im Kaltrauch und kommt edler daher, als die bekannten heißgeräucherten Mittelstücke. Sie punktet nicht nur durch ihre besondere Optik mit bernsteinfarbener Oberfläche und dem weißen Fleisch. Auch geschmacklich liefert sie eine neue Facette, mit ihrer herb-würzigen, kräftig, vollmundigen Rauchnote. Im Vergleich zum Räucherlachs hat der Schwarze Heilbutt einen festeren Biss und eine stärkere Rauchhaut. Sein Geschmack: buttrig, herb, würzig, kräftig, vollmundig und sehr aromatisch.

Serviertipps: auf Schwarzbrot, zu Bratkartoffeln, als Topping für Cremige Suppen oder exotisch mit Ajvar-Joghurt Dip.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
84047	Schwarzer Heilbutt Heilbuttfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, kaltgeräuchert, vorgeschnitten	ca. 0,9 kg	1 Seite	kg



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