



ESTD 1988

Suomi Natura

Rauchlachs, 1000g geschnitten

Mit Meersalz
von Hand gesalzen
und mit Buchenholz
geräuchert.

Artikelnummer 750
Herkunft / Fanggebiet Norwegen (Zucht)
Verarbeitung / Räucherung MV Wool, Tallinn, Estland

Zertifizierung / Verarbeitung IFS Food

Verpackung Packung à 1000g (VE),
auf Tableau im Vakuumbbeutel

Haltbarkeit Karton mit 12 VE / 12kg
30 Tage gekühlt (4°C)

Prozess Verarbeitung

Die frischen Lachse werden gekühlt innerhalb von 24 Stunden nach dem Fang in Estland angeliefert. Dort werden sie in einem hochmodernen Betrieb sofort filetiert und weiterverarbeitet. Der Lachs wird von Hand gesalzen (trocken), und danach tiefenenthäutet.

Anschliessend 48 Stunden traditionell im Kaltrauch von Buchenholz sanft geräuchert. Im Anschluss muss der Lachs mindestens 12 Stunden ruhen, damit er später sein volles Aroma entfalten kann.



Suomi Natura – Lake & Forest Products – Hans Stefan Berger
Hauptstrasse 15, CH-4302 Augst

Phone +41 (0)61 811 42 11, Fax +41 (0)61 811 42 22, info@suominatura.com

www.suominatura.com