

FÜR ECHTE LACHS-LIEBHABER

Das edelste und zarteste Stück des Lachses veredelt zum Lachsrückenfilet Wedl Gourmet Salmon Top Loin. Die kräftige orangerote Farbe und die aromatisch feste Konsistenz lassen das Lachsrückenfilet auf der Zunge zergehen. Mit äußerster Sorgfalt werden die frischen dänischen Lachse nach dem Fang von Hand filetiert und gesalzen. Damit die Wedl Gourmet Lachsrücken Loins ihre bissfeste Konsistenz beibehalten, bekommen die Fische viel Zeit zum Reifen im Salz. Hierdurch wird dem Lachs Gewebewasser entzogen.

Durch Veredelung mit ausgewählten Edelhölzern und selektierten Gewürzen erhält das Salmon Top Loin Lachsrückenfilet sein einzigartiges Raucharoma.

Unsere Servierempfehlung:

Für den idealen Genuss schneidet man das Lachsrückenfilet in etwa 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben auf.

- Nachhaltig aufgezogen, frei von Antibiotika, Hormonen und Chemikalien
- Handfiletiert, selektiert veredelt, tiefenenthäutet, ungeschnitten und kalt geräuchert
- Ungeschnitten und vakuumiert in 500 g Verpackungen
- Ab Bestellung innerhalb von 2 Tagen lieferbar

Sorte	Art.-Nr.	Sorte	Art.-Nr.
Salmon Natur	430840-9	Salmon Zitronenpfeffer	431368-7
Salmon Wildkräuter	431402-8	Salmon Bruschetta	431401-1
Salmon Orangenpfeffer	430833-1	Salmon Knoblauch-Pfeffer	431380-9
Salmon mit Rotholz	431384-7		

