

Zitronengras-Ingwer

Lachs



62 €/kg

Der gebeizte Lachs für den Feinschmecker.

Dieser Lachs wird aufwendig von Hand zubereitet und mit feinsten Zutaten veredelt. Er ist mild gereift und fest im Fleisch.

Grappa-Pfeffer

Lachs



68 €/kg

Unser Aufwändigster, gereifter Lachs mit absoluter Premium-Qualität.

Bevor der Lachs in die Reifung gegeben wird, durchläuft er 9 Schritte, die das Fleisch auf die Beizung vorbereiten. Der Lachs wird während der Beizung mehrmals mit exklusivem Grappa benebelt und am Ende der Reifung mit handgebrochenem Pfeffer veredelt. Dadurch erhält er seinen besonders schmackhaften Charakter.

Beide Lachs-Angebote auf Wunsch handgeschnitten.



Inh. Lothar Primus

58644 Iserlohn • In der Bräke 8

Telefon: 0 23 71 / 5 10 43

e-mail: info@fischgut-primus.de

www.fischgut-primus.de

Bräker
Smokehouse



Tradition seit 1926

