

Traditionell geräuchert und von aller bester Qualität!

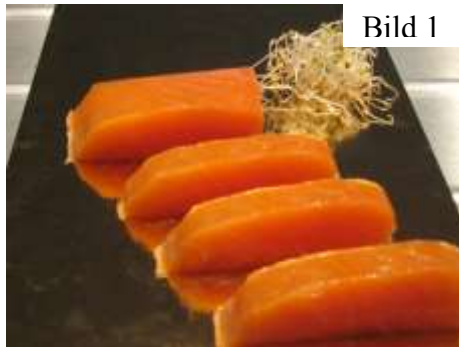


Bild 1



Bild 2

Bild 3

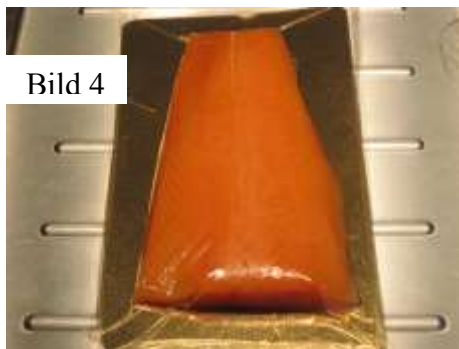


Bild 4

Halbe Seite



Bild 5

Ganze Seite



Bild 6

Preisliste Räucherlachs

Auch mit Goldkarton als Unterlage Erhältlich

Inhalt	Preis	Verpackung	Stück/Gramm
Lachsrückenfilet, das edelste (Bild 1) perfekt getrimmt, mild geräuchert 5-10 mm Scheiben schneiden und dann servieren.	ca. 200g	4,90 €/ 100g	Auf Goldkarton ohne Aufpreis
Norilachsfilet, das edelste (Bild 2) mit Noriblatt u. Meerrettichfrischkäse (Neuer Traum) In 5 mm Scheiben schneiden und dann servieren.	ca. 200g	4,90 €/ 100g	Auf Goldkarton ohne Aufpreis
Geräucherter Thun (Bild 3) Einzelne Abschnitte ohne Haut. Das ist wirklich vom allerfeinsten	ca.250g	4,70 €/ 100g	Auf Goldkarton ohne Aufpreis
Räucherlachsseite, (Bild 4) Halbe oder ganze Seite mit Haut. Kann man leicht in feine Streifen schneiden	500- 1000g	2,50 €/ 100g	Nur vakuum oder auf Goldkarton
Räucherlachsseite, (Bild 5) Mit Fleur de Sel und Hibiskus gewürzt Halbe oder ganze Seite mit Haut. Kann man leicht in feine Streifen schneiden	500- 1000g	2,70 €/ 100g	Nur vakuum oder auf Goldkarton
Räucherlachsseite oder Graved Lachs tropic vorgeschnitten (Bild 6) Halbe oder ganze Seite ohne Haut Nur die ganze Seite sieht als Geschenk schön aus	500- 1000g	4,40 €/ 100g	Nur vakuum oder auf Goldkarton
Name, Adresse ,Telefonnr., E-Mail-Adresse	Bitte ankreuzen		<u>Gewünschte Abholung</u>
	Goldkarton 1,00 € Aufpreis mit Goldkarton ja / nein		