

# Unser Angebot auf einen Blick



Zusätzlich **NEU** im Sortiment **Sockeye Wildlachs** **geräuchert** geschnitten, Paket à 85g

**CHF 13.50**



Sockeye Wildlachs **geräuchert**, geschnitten, ohne Trennfolien  
1 Paket à 227g

**CHF 27.00** (106.00 pro kg)



Sockeye  
Wildlachs  
**geräuchert**  
geschnitten,  
Paket à 454g

**CHF 50.00**



Sockeye Wildlachs **geräuchert**, geschnitten, ohne Trennfolien  
1 Paket à 454g

**CHF 50.00** (119.00 pro kg)



Sockeye Wildlachs  
**geräuchert** ganze  
Seite mit Haut, Paket  
à 400g – 1kg, Preis  
pro kg

**CHF 74.00 /kg**



Sockeye Wildlachs **geräuchert**, ganze Seite mit Haut  
Paket à 400g – 1kg, Preis pro kg

**CHF 74.00 /kg**

## Beschreibung

Der delikate Sockeye Wildlachs ist mild geräuchert, äusserst fettarm und deshalb ohne Trangeschmack. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monaten haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Lachs einen Tag im Kühlschrank lagern. Vor dem Verzehr ca. eine Stunde öffnen und leicht zugedeckt lassen (lüften wie beim Wein) Im Detailhandel kostet diese hervorragende Qualität ca. CHF 130.00 pro kg.



Sockeye **Rohlachs**  
ganze Seite mit Haut,  
Paket à 400g – 1kg,  
Preis pro kg

**CHF 56.00 /kg**



Sockeye **Rohlachs**, ganze Seite mit Haut  
Paket à 400g – 1kg, Preis pro kg

**CHF 56.00 /kg**



Sockeye Wildlachs **roh**  
Einzelportionen, Paket  
à 8 Portionen / 1.5kg

**CHF 90.00**



Sockeye **Rohlachs** Einzelpportionen von 160 – 200 Gramm,  
1 Paket à 8 Einzelpportionen, 1.5kg

**CHF 90.00** (60.00 pro kg)

Zusätzlich **NEU** im Sortiment **Sockeye Rohlachs** Paket à 1 Stk. Filet ca. 180-190 g

**CHF 12.00**

## Beschreibung

Der delikate Sockeye Rohlachs ist äusserst fettarm und deshalb ohne Trangeschmack. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monaten haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Lachs einen Tag im Kühlschrank lagern. Vor dem Verzehr ca. eine Stunde öffnen und leicht zugegedeckt lassen (lüften wie beim Wein) Im Detailhandel kostet diese hervorragende Qualität ca. CHF 130.00 pro kg.



Halibut **roh**  
Einzelportionen, Paket  
à 8 Portionen / 1.5kg

**CHF 150.00**



Halibut **roh** Einzelportionen von 160 – 200 Gramm,  
1 Paket à 8 Einzelportionen, 1.5kg

**CHF 150.00**

Zusätzlich **NEU** im Sortiment **Halibut roh** Paket à 1 Stk. Filet ca. 165-215 g

**CHF 160.00 /kg**

## Beschreibung

Der Kanadische Halibut zeichnet sich durch eine hervorragende Qualität und Geschmack aus. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monaten haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Halibut einen Tag im Kühlschrank lagern.



Albacore Tuna Loin  
¼ Fisch ca. 400 -  
700g, ohne Haut  
Preis pro kg

**CHF 85.00 /kg**



Albacore Tuna Loin, ohne Haut  
¼ Fisch ca. 400 - 700g Preis pro kg

**CHF 85.00 /kg**

### **Beschreibung**

Der kanadische weisse Thunfisch wird direkt beim Fang auf See schockgefroren, so enthäutet und entgrätet und bis zum Kunden nicht mehr aufgetaut – höchste Frischequalität. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monate haltbar.