

Unser Angebot auf einen Blick



Sockeye
Wildlachs
geräuchert
geschnitten,
Paket à 85g

CHF 13.50

Sockeye Wildlachs **geräuchert**, geschnitten, ohne Trennfolien
1 Paket à 85g

CHF 13.50 (119.00 pro kg)



Sockeye
Wildlachs
geräuchert
geschnitten,
Paket à 227g

CHF 27.00

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

CHF 27.00 (119.00 pro kg)



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

CHF 27.00 (119.00 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 (110.00 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** Einzelportionen von 160 – 200 Gramm,
1 Paket à 8 Einzelportionen, 1.5kg

CHF 90.00 (60.00 pro kg)

Zusätzlich 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 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.



Sablefish *geräuchert*
Filet, ca. 500-900g,
mit Haut
Preis pro kg
CHF 110.00 /kg



Sablefish *geräuchert*, Filet, ca. 500-900g, mit Haut
Preis pro kg

CHF 110.00 /kg

Beschreibung

Der kanadische Sablefish wird mit Angel oder Fallen gefangen. Als Lauerräuber hat er einen sehr hohen Fettanteil im Fleisch, was ihm auch den Zweitnamen Butterfisch eingebracht hat. Kurz angeräuchert entfaltet sich das feine Aroma des zarten weissen Fleisches ideal. Geliefert in ganzen Filets, pre-smoked, tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad) ist er bis 18 Monate haltbar.