



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

Artikel	Brados, Lachsheringe
Rohware	Salzheringsfilets Salzheringe
Herkunft	Norwegen, Holland aus Seefischerei gefangen im NO-Atlantik
Verarbeitung	Salzheringsfilets, kalt geräuchert, TK Salzheringe, kalt geräuchert, TK
Kühlung/MHD	TK – 12 Monate Nach dem Auftauen bei 4°C – 14 Tage
Zutaten	Rauch, in der Lake Salz
Hersteller ID-Nr.	DE-NI 10261-EG
Vorrangige Benutzer	Fachhandel
Abpackungen	3 kg Karton

Lachsheringe und Brados sind kalt geräucherte Salzheringe bzw. Salzheringsfilets.