



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

Artikel	Forellen, geräuchert Forellenfilet aus geräucherten Forellen
Rohware	Regenbogenforelle (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)
Herkunft	Aquakultur Dänemark und Deutschland
Verarbeitung	geräuchert, ganze Fische Filet ohne Haut aus geräucherten Fischen geschnitten
Kühlung/MHD	frisch, 10 Tage bei 4°C
Zutaten	Rauch, in der Lake Salz und Fruchtsäuren
Hersteller ID-Nr.	DE-NI 10261-EG
Vorrangige Benutzer	Fachhandel, Gastronomie
Abpackungen	lose 1.0 kg Kiste Holz oder Styropor, Filets einzeln in Folie
Nährwert pro 100 g	kcal: 103, kj: 433 Eiweiß: 19,5 g Fett: 2,7 g Jod: 4 Omega-3-Fettsäuren: 0,7 g

Forellen beziehen wir als Lebendware. Diese wird mit einem Tankwagen angeliefert. Die Forellen rutschen durch ein Rohr in die dafür vorgesehenen Bassins. Am Tag vor dem Räuchern werden sie geschlachtet. Obwohl es sehr viel Arbeit macht (man könnte die Fische geschlachtet oder gefroren kaufen), behalten wir diese Arbeitsweise bei, da wir der Meinung sind, dass wir ein wesentlich besseres Produkt erzielen. Das Fleisch bleibt schön saftig. Das macht den Unterschied.