



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

Artikel	Saibling geräuchert
Rohware	Bachsaibling (Salvelinus fontinalis)
Herkunft	Aquakultur Dänemark und Deutschland
Verarbeitung	geräuchert, ganze Fische
Kühlung/MHD	frisch, 10 Tage
Zutaten	Rauch, in der Lake Salz und Fruchtsäuren
Hersteller ID-Nr.	DE-NI 10261-EG
Vorrangige Benutzer	Fachhandel, Gastronomie
Abpackungen	lose
Nährwert pro 100 g	kcal: 96, kj: 402 Eiweiß: 19 g Fett: 3,1 g Jod: k.a. Omega-3-Fettsäuren: 0,9 g

Saibling beziehen wir als Lebendware. Diese wird mit einem Tankwagen angeliefert. Die Saiblinge 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.