



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

Artikel	Stremellachs, Käse
Rohware	Atlantischer Lachs (Salmo salar)
Herkunft	Aquakultur Norwegen
Verarbeitung	heißgeräucherte Lachsfiletstücke heißgeräucherte Bauchlappen
Kühlung/MHD	bei 4°C – 10 Tage
Zutaten	Rauch, in der lake Salz und Fruchtsäuren Trinkwasser, Käse, Palmöl, Molkenpulver, Butter, Sahne, Schmelzsalze, Phosphate, Beta Carotin Curcuma
Hersteller ID-Nr.	DE-NI 10261-EG
Vorrangige Benutzer	Fachhandel, Gastronomie
Abpackungen	lose 1.0 kg Holz- oder Styroporkisten
Nährwert pro 100 g	kcal: 215, kj: 907 Eiweiß: 19,9 g Fett: 13,6 g Jod: 34 Omega-3-Fettsäuren: 1,25 g

Die Begrifflichkeit „Stremel“ stammt wohl aus dem Ostpreußischen und rührt daher, dass das Filet in Streifen (Striemels) geschnitten wird, um es zu räuchern.