

Räucherlachs St. James 500 g

Feinster schottischer Räucherlachs: Der Lachs wird im St. James Smokehouse per Hand mit Meersalz gesalzen und langsam über Eichenholz traditionell geräuchert. Die herausragende handwerkliche Produktion hat dem Lachs schon viele Prämierungen eingebracht, wie z.B. den Great Taste Award oder den Monde Selection Quality Award. Vorgeschnitten. Vakuum verpackt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|------------|
| Brennwert kj | 824 kj |
| Brennwert kcal | 164.8 kcal |
| Fett | 12 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2.67 g |
| Kohlenhydrate | 1 g |
| davon Zucker | 0.3 g |
| Eiweiß | 21.3 g |
| Salz | 1.07 g |

Allergene

| | |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Lateinische Bezeichnung | Salmo Salar |
| Herkunft | Aus Aquakultur |
| Gezüchtet in | Schottland (Großbritannien) |

Zutaten

Lachs, Salz, brauner Zucker, Rauch vom Eichenholz