

Räucherlachs St. James ganze Seite, ungeschnitten

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. Ganze, parierte Seite Räucherlachs zum selber schneiden. 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