

# 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