

FRIEDRICH'S
ERSTE HANSEATISCHE FEINFISCH-MANUFACTUR

den Lachs ca. 30 Minuten
vor dem Genuss aus der
Packung nehmen

KAMTSCHATKA
Wildlachs[®]
smoked



Purer Genuss aus unberührter Natur. Die russische Halbinsel Kamtschatka ganz im Osten des Landes grenzt, wie auch Alaska, an die raue Beringsee. Vulkane, Geysire und endlose Wälder bestimmen die Landschaft.

Extrem dünn besiedelt ist Kamtschatka eine der letzten unberührten Wildnisregionen unserer Erde und die Heimat von Millionen von Lachs.

FRIEDRICH'S hat für Sie diese Spezialität entdeckt und mit größter Sorgfalt schonend veredelt.

Diese erlesenen Lachse werden bei uns nach alter Räuchertradition über Buchenholz so geräuchert, dass sich der feine Rauchgeschmack gleichmäßig im Lachs verteilt.

Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. www.msc.org/de



Serviervorschlag

REZEPTIDEE

Die vielseitige FRIEDRICH'S Würztunke kommt bei diesen hübschen Canapés zum Einsatz.

Knusprig geröstete Toasts werden mit Frischkäse (der mit Würztunke verrührt wurde) bestrichen und mit Kamtschatka Wildlachs belegt. Dann mit köstlichem Rote Bete-Selleriesalat garnieren.

Das detaillierte Rezept finden Sie auf unserer Homepage. Viel Genuss!

Geräucherter Wildlachs, in Scheiben, aufgetaut

Wildlachs (*Oncorhynchus nerka*) gefangen im Nordwestpazifik (Kamtschatka, FAO 61) mit Reusen und Fallen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g*

Brennwert	526 kJ/125 kcal
Fett	3,1 g
• davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	0 g
• davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	4,0 g

*Angaben unterliegen den natürlichen Schwankungsbreiten

Zutaten: Wildlachs, Säureregulator: Natriumlactat, Speisesalz, Rauch

Nach dem Öffnen gekühlt unter +7°C lagern und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen - jedenfalls vor Ablauf des Verbrauchsdatums

Chargen-Nr. auf Innenverpackung

Einwaage: **100ge**



Gottfried Friedrichs KG, Postfach 800220, 21002 Hamburg www.gottfried-friedrichs.de

FRIEDRICH'S
ERSTE HANSEATISCHE FEINFISCH-MANUFACTUR

den Lachs ca. 30 Minuten
vor dem Genuss aus der
Packung nehmen

KODIAK
Wildlachs[®]
smoked



Wildlachs aus Alaska ist ein reines Naturprodukt. Sein Lebensraum reicht bis in das polare Eismeer.

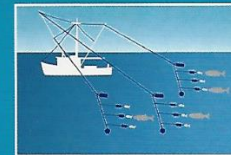
Hier ernährt er sich von Krustentieren, wie z. B. Garnelen, die ihm auch seine typische rote Fleischfarbe verleihen, die je nach Nahrungsaufnahme variieren kann.

Er ist weniger fett und von feinerem Fleisch als andere Lachse.

Auf dem Weg in ihre Laichgründe ziehen die Wildlachse vorbei an der Insel Kodiak. Sie werden im offenen Meer gefangen, wenn sie sehr kräftig und daher besonders schmackhaft sind.

Diese erlesenen Lachse werden bei uns nach alter Räuchertradition über Buchenholz so geräuchert, dass sich der feine Rauchgeschmack gleichmäßig im Lachs verteilt.

Von 1-2-Mann-Booten werden die Wildlachse im sogenannten Trolling-Verfahren besonders schonend an Leinen einzeln mit der Hand aus dem Meer gezogen. Dadurch bleibt der Fisch von makelloser Qualität.



Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. www.msc.org/de



Serviervorschlag

REZEPTIDEE

Fingerfood ist „in“ und sehr unkompliziert. So wie unsere Mini-Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse, Dill und Frühlingszwiebeln, gekrönt von Kodiak Wildlachs.

Ein moderner Genießersnack, den Sie auch mit fertigem Teig aus dem Kühlregal zaubern können.

Der Lachs sollte unbedingt erst nach dem kurzen Backen auf die Flammkuchen gelegt werden.

Das detaillierte Rezept finden Sie auf unserer Homepage. Viel Genuss!

Geräucherter Wildlachs, in Scheiben, aufgetaut

Wildlachs (*Oncorhynchus kisutch*) gefangen im Nordostpazifik (Alaska, FAO 67) mit Haken und Leinen.

Zutaten: Wildlachs, Säureregulator: Natriumlactat, Speisesalz, Rauch

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g*

Brennwert	482 kJ/114 kcal
Fett	1,4 g
• davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	0 g
• davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	4,0 g

*Angaben unterliegen den natürlichen Schwankungsbreiten

Nach dem Öffnen gekühlt unter +7°C lagern und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen - jedenfalls vor Ablauf des Verbrauchsdatums

Chargen-Nr. auf Innenverpackung

Gottfried Friedrichs KG
Postfach 800220
21002 Hamburg
www.gottfried-friedrichs.de



Bei Lagerung unter +7°C
verbrauchen bis: **21.04.2016**



Einwaage: **100g e**

