

by Mowi

GERÄUCHERT



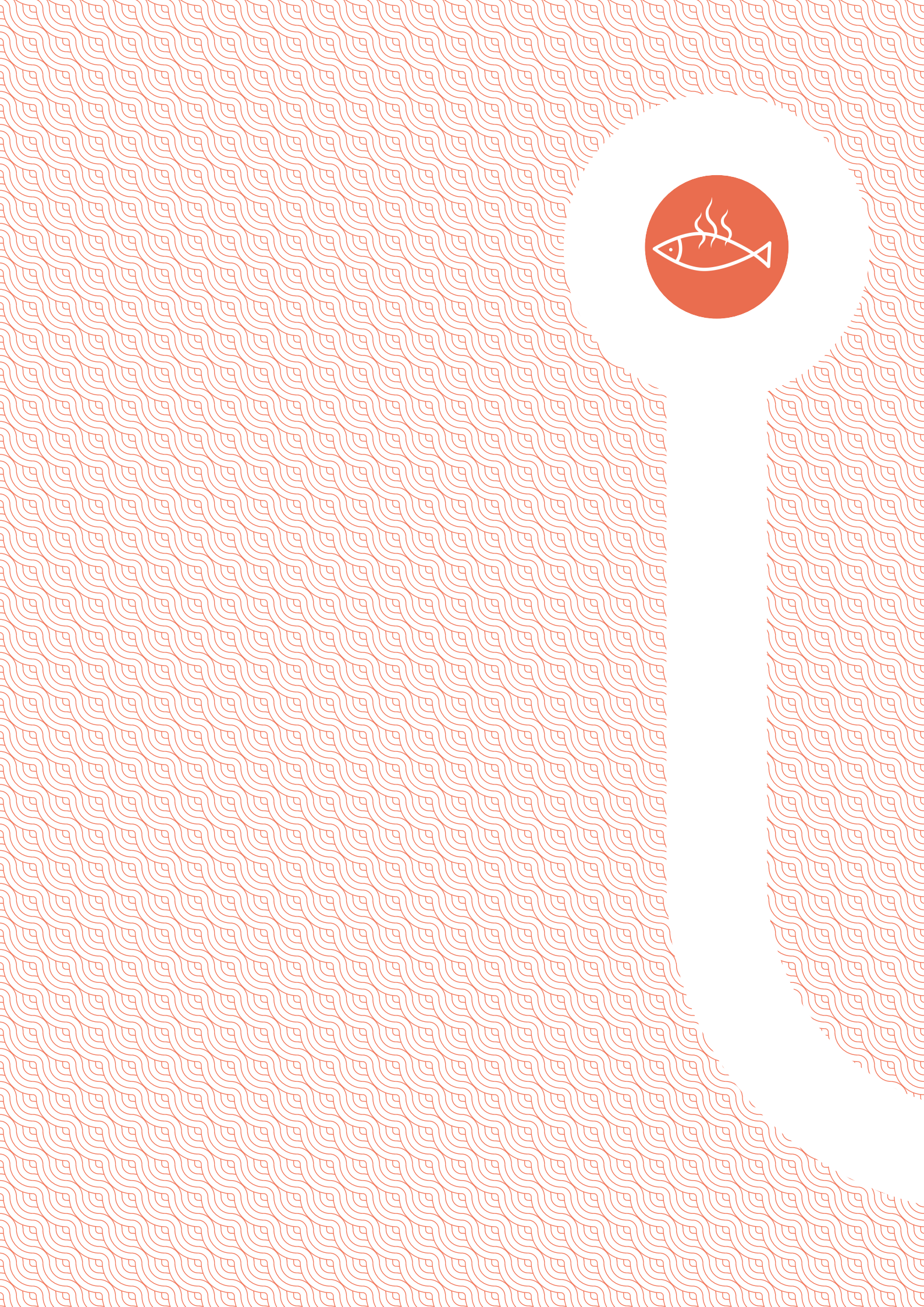
Geräucherter Fisch by Mowi

Über nahezu ein Jahrhundert hinweg hat Mowi Know-how und Expertise in der edlen Kunst des Fischräucherns angesammelt. Diese lange Tradition von handwerklichem Können und Hingabe ermöglicht es uns, unseren Kunden ein Sortiment von kalt- und heißgeräucherten Fischprodukten höchster Qualität und einen ausgezeichneten Kundenservice anzubieten.

Die Fertigkeiten unserer Produktionsteams bei der Vorbereitung zum Räuchern, der Kontrolle der Räucherprozesse und der Verpackung der Produkte nach Kundenspezifikationen gewährleisten eine zuverlässige Versorgung mit Produkten von gleichbleibend hoher Qualität.

Unsere qualitativ hochwertigen Räucherlachs und Heilbutt sowie unsere Lachsspezialitäten erhalten die Verbraucher über den Einzelhandel, die Gastronomie und das Catering. Sie eignen sich ideal für Canapés oder in Sandwiches, in Wraps, in Nudelgerichten, für Sushi und Sashimi, als Aperitif oder Vorspeise. Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt!

by Mowi



Kaltgeräuchert.

Unser Angebot an kaltgeräuchertem Fisch umfasst geräucherten Lachs norwegischer, schottischer und irischer (biologischer) Herkunft sowie geräucherten Schwarzen Heilbutt.

Der Fisch wird traditionell trockengesalzen und für einen milden Rauchgeschmack über Buchenholz geräuchert. Nach dem Räucherprozess lässt man den Fisch einige Tage reifen; so können die Produkte ihren intensiven, raffinierten Rauchgeschmack entwickeln. Der geräucherte Fisch kann auf verschiedene Arten in Scheiben geschnitten werden.





Neben geschnittenem/ungeschnittenem Räucherlachs und Räucherlachswürfeln mit oder ohne Belag bieten wir auch Räucherlachsstreifen an, eine vielseitige Zutat für kalte und warme Gerichte wie Salate und Nudeln.

by Mowi



Atlantisches Räucherlachsfilet

Diese Lachsfilets mit Haut werden mit Meersalz trockengesalzen und traditionell über Buchenholz geräuchert. Der Reifeprozess trägt zur Entfaltung des rauchigen Geschmacks bei. Norwegischer Räucherlachs hat einen weichen Rauchgeschmack, Schottischer einen etwas mildereren und Bio-Räucherlachs einen leichten Rauchgeschmack. Das Produkt ist sowohl in Scheiben geschnitten, als auch ungeschnitten und ohne Haut erhältlich.

-  *Trockengesalzen*
-  *Traditionell geräuchert*
-  *Höchste gastronomische Qualität*
-  *Vorgeschnitten*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Trockengesalzen, geräuchert, gereift, vorgeschnitten, vakuumverpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

1.1/1.4 kg

VERPACKUNG

Foodservice :
1.1/1.4 kg, vac
1.4/1.7 kg, vac
Variables Gewicht

GESCHMACKSVARIANTEN

Norwegisch
mit weichem Rauchgeschmack
Schottisch
mit mildem Rauchgeschmack
Irish

HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C



ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





Atlantischer Räucherlachs

Diese Lachsfilets werden mit Meersalz trockengesalzen und traditionell über Buchenholz geräuchert. Der Reifeprozess trägt zur Entfaltung des rauchigen Geschmacks bei. Norwegischer Räucherlachs hat einen weichen Rauchgeschmack, Schottischer einen etwas milderen und Bio-Räucherlachs einen leichten Rauchgeschmack. Das Produkt ist in verschiedenen Grammaturen erhältlich sowie vollständig oder 3 cm tiefenthütet.

-  *Trockengesalzen*
-  *Traditionell geräuchert*
-  *Tiefenthütet*
-  *Vorgeschnitten*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Trockengesalzen, geräuchert, gereift, vorgeschnitten, vakuumverpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

200g

VERPACKUNG

LEH :
100g, vac
140g, vac
200g, vac
Fixgewicht

GESCHMACKSVARIANTEN

Norwegisch
mit weichem Rauchgeschmack
Schottisch
mit mildem Rauchgeschmack
Irish

HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C



ZUBEREITUNGSVORSCHLAG







SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





Atlantisches Räucherlachsfilet, in langen Scheiben geschnitten

Diese Lachsfilets werden mit Meersalz trockengesalzen und traditionell über Buchenholz geräuchert. Der Reifeprozess trägt zur Entfaltung des rauchigen Geschmacks bei. Die Filets werden vom Kopf bis zum Schwanz horizontal in lange Scheiben geschnitten. Norwegischer Räucherlachs hat einen weichen Rauchgeschmack, Schottischer einen etwas milderen und Bio-Räucherlachs einen leichten Rauchgeschmack. Filets ohne Haut sind auf Anfrage erhältlich.

-  *Trockengesalzen*
-  *Traditionell geräuchert*
-  *Lange Scheiben*
-  *Höchste gastronomische Qualität*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Trockengesalzen, geräuchert, gereift, in lange Scheiben geschnitten, vakuumverpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

0.8/1.1 kg

VERPACKUNG

Foodservice :
1.1/1.4 kg, vac
1.4/1.7 kg, vac
Variables Gewicht

GESCHMACKSVARIANTEN

Norwegisch
mit weichem Rauchgeschmack
Schottisch
mit mildem Rauchgeschmack
Irish

HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C



ZUBEREITUNGSVORSCHLAG







SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





Atlantische Räucherlachsstreifen

Diese Lachsfilets werden mit Meersalz trockengesalzen und traditionell über Buchenholz geräuchert. Der Reifeprozess trägt zur Entfaltung des rauchigen Geschmacks bei. Nach dem Räuchern werden sie in Scheiben geschnitten. Norwegischer Räucherlachs hat einen weichen Rauchgeschmack, Schottischer einen etwas mildereren und Bio-Räucherlachs einen leichten Rauchgeschmack. Ein vielseitiges Produkt sowohl als in kalten als in warmen Gerichten.

-  *Trockengesalzen*
-  *Traditionell geräuchert*
-  *Streifen*
-  *Vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Trockengesalzen, geräuchert, gereift, vorgeschnitten, MAP-verpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

150g

VERPACKUNG

LEH :
100g, MAP
125g, MAP
150g, MAP
Fixgewicht

GESCHMACKSVARIANTEN

Norwegisch
mit weichem Rauchgeschmack
Schottisch
mit mildem Rauchgeschmack
Irish

HALTBARKEIT AB PRODUKTION

16 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C



ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
Bereit für den sofortigen Verzehr





Geräucherter Heilbutt

Diese Heilbuttfillets werden gesalzen, traditionell über Buchenholz geräuchert und anschließend gereift, damit sich der rauchige Geschmack entwickeln kann. Die Filets werden dann in Scheiben geschnitten.

 Traditionelle Rezeptur

 Traditionell geräuchert

 Vorgeschnitten

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Schwarzer Heilbutt (Reinhardtius hippoglossoides)

HERKUNFT

Nordwestatlantischer Ozean

ZUSAMMENSETZUNG

Gesalzen, geräuchert, gereift, vorgeschnitten, vakuumverpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

200g

VERPACKUNG

LEH :
100g, vac
150g, vac
200g, vac
Fixgewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

16 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG





SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen



Geräuchertes Heilbuttfilet

Diese Heilbuttfilets werden gesalzen, traditionell über Buchenholz geräuchert und anschließend gereift, damit sich der rauchige Geschmack entwickeln kann. Die Filets sind geschnitten und ungeschnitten und mit oder ohne Haut erhältlich.

-  *Traditionell geräuchert*
-  *Vorgeschnitten*
-  *Höchste gastronomische Qualität*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Schwarzer Heilbutt (Reinhardtius hippoglossoides)

HERKUNFT

Nordwestatlantischer Ozean

ZUSAMMENSETZUNG

Gesalzen, geräuchert, gereift, vorgeschnitten, vakuumverpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

0.6/1.3 kg

VERPACKUNG

Foodservice :
0.6/1.3 kg, vac
1.3 kg+, vac
Variables Gewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

16 Tage

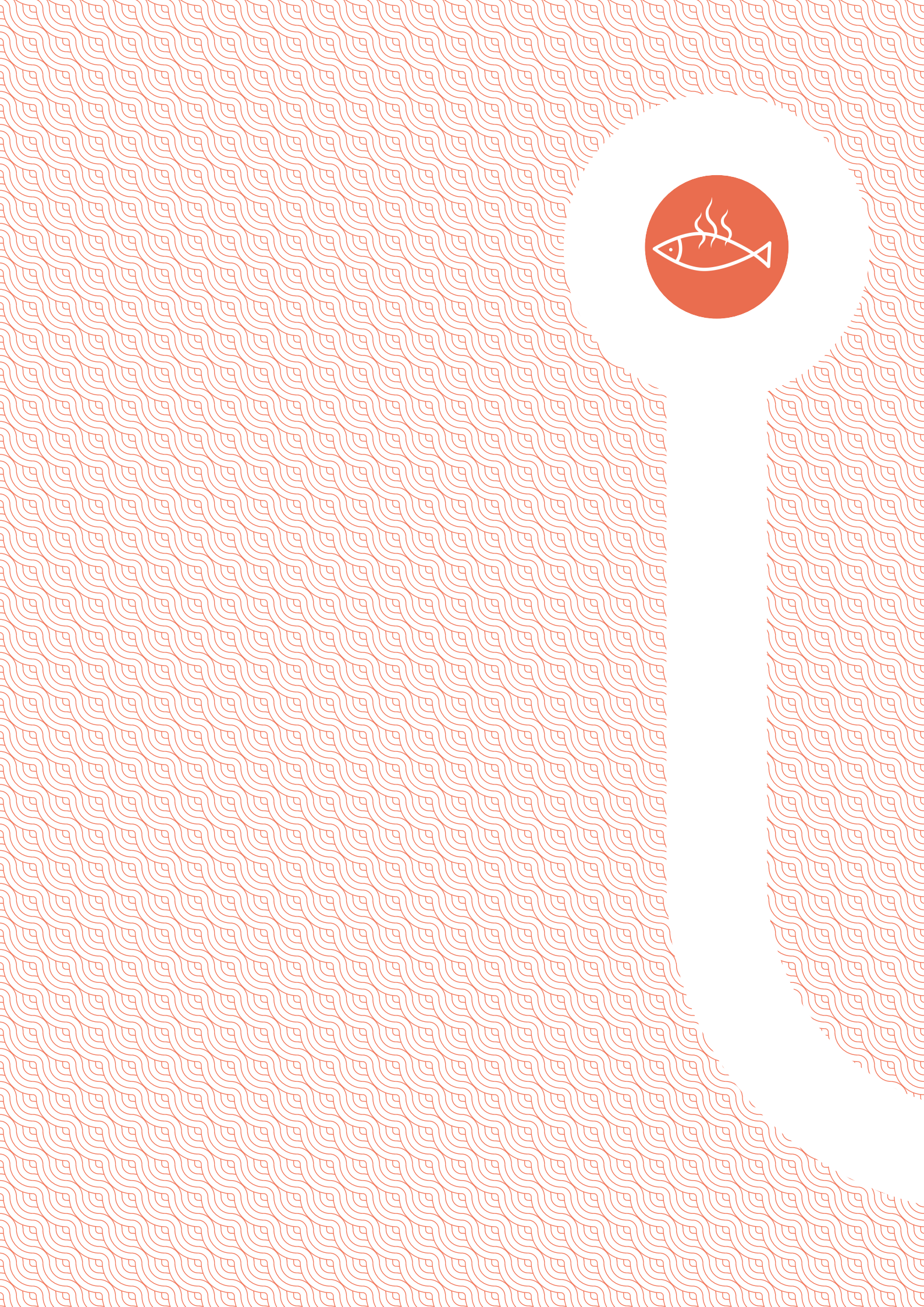
LAGERUNG

0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen



Heißgeräuchert.

Unsere heißgeräucherten Lachsportionen mit Haut sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. Der Lachs wird traditionell trockengesalzen und über Buchenholz geräuchert. Dank der Verarbeitung des Lachses bei hoher Temperatur wird das Produkt sowohl geräuchert als auch gekocht. Dadurch erhält das Produkt eine längere Haltbarkeit, was für unsere Kunden interessant und für die Verbraucher bequem ist.

Unser heißgeräucherter Lachs ist verzehrfertig und ideal für kalte Vorspeisen oder Aperitifs. Darüber hinaus kann er auch kurz in einem Ofen oder in der Mikrowelle erhitzt werden, um ihn z.B. als warme Mahlzeit zu genießen.

by Mowi



Stremellachsportion mit Topping aus Petersilie und Zitrone

Diese Lachsportionen mit Haut, werden mild gesalzen und traditionell über Buchenholz heißgeräuchert. Dadurch erhält der Lachs die Struktur eines gekochten Lachses. Eine wahre Delikatesse! Auf Wunsch können verschiedene Kräutertoppings sowie unterschiedliche Grammaturen entwickelt werden.

-  *Mild gesalzen*
-  *Traditionell geräuchert*
-  *Längeres Haltbarkeitsdatum*
-  *Höchste gastronomische Qualität*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Gesalzen, heißgeräuchert, skin-verpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

250g

VERPACKUNG

LEH :
125g, skin
250g, skin
Variables Gewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

20 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





Stremellachsfilet mit Topping aus Petersilie und Zitrone

Diese Lachsfilets mit Haut werden mild gesalzen und traditionell über Buchenholz heißgeräuchert. Dadurch erhält der Lachs die Struktur eines gekochten Lachses. Eine wahre Delikatesse! Auf Wunsch können verschiedene Kräutertoppings sowie unterschiedliche Grammaturen entwickelt werden.

-  *Mild gesalzen*
-  *Traditionell geräuchert*
-  *Längeres Haltbarkeitsdatum*
-  *Höchste gastronomische Qualität*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (Salmo salar)

HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Gesalzen, heißgeräuchert,
vakuumverpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

1.2/1.5 kg

VERPACKUNG

Foodservice :
1.2/1.5 kg, vac
Variables Gewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

20 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





NEW

Mariniert.

Lachsfilets, mariniert und mit einer exquisiten Kräutermischung belegt und nach einem traditionellen skandinavischen Rezept gereift, werden zu köstlichem Gravadlachs. Unser Gravadlachs, in feine Scheiben geschnitten, ist in verschiedenen Packungsgrößen und Gewichten erhältlich.

by Mowi



NEW

Gravadlachs

Lachsfilets ohne Haut werden nach einem traditionellen skandinavischen Rezept mit einem exquisiten Kräutertopping mariniert und zur weiteren Geschmacksentwicklung gereift. Andere Grammaturen sind auf Anfrage möglich.

- 🔗 *Traditionelles skandinavisches Rezept*
- 🔗 *Höchste gastronomische Qualität*
- 🔗 *Vorgeschnitten*
- 🔗 *Ohne Haut*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen

ZUSAMMENSETZUNG

Mariniert, vorgeschnitten,
vakuumverpackt
Fischanteil : 94%

PRODUKTGEWICHT

500g

VERPACKUNG

Foodservice :
100g, vac
500g, vac
Fixgewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

14 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





NEW

Gravadlachs

Lachsfilets ohne Haut werden nach einem traditionellen skandinavischen Rezept mit einem exquisiten Kräutertopping mariniert und zur weiteren Geschmacksentwicklung gereift. Andere Grammaturen sind auf Anfrage möglich.

- 🔗 Traditionelles skandinavisches Rezept
- 🔗 Höchste gastronomische Qualität
- 🔗 Vorgeschnitten
- 🔗 Ohne Haut

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen

ZUSAMMENSETZUNG

Mariniert, vorgeschnitten,
vakuumverpackt
Fischanteil : 94%

PRODUKTGEWICHT

1.1/1.3 kg

VERPACKUNG

Foodservice :
0.7/1.1 kg, vac
1.1/1.3 kg, vac
Variables Gewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

14 Tage

LAGERUNG

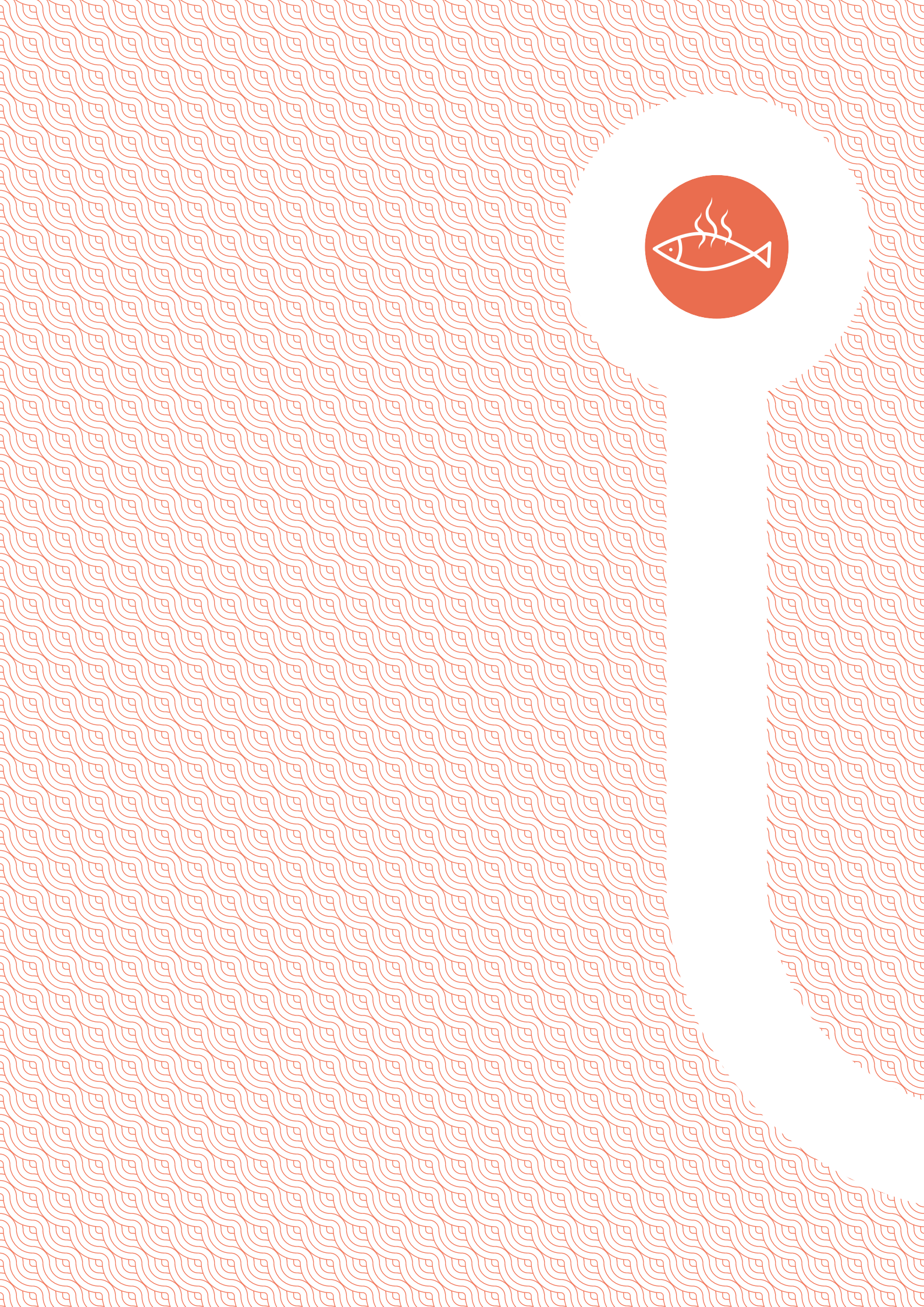
0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





Spezialitäten.

Das Spezialitätensortiment umfasst u.a. Lachsportionen und Lachsfilets, die leicht mit Meersalz gepökelt und gedämpft werden. Das Ergebnis sind köstliche, saftige Produkte mit der Textur von gekochtem Lachs.

Diese Produkte sind verzehrfertig und ideal für kalte Appetithäppchen oder Vorspeisen, sie können aber auch kurz im Ofen oder in der Mikrowelle erhitzt und als köstliche warme Mahlzeiten serviert werden.

by Mowi



Pochierter Atlantischer Lachs

Diese Lachsportionen mit Haut, werden mild gesalzen und gedünstet, was dem Lachs die Struktur eines zart und saftig gekochten Lachses verleiht. Auf Anfrage ist ein Fixgewicht, verschiedene Grammaturen und andere Kräutertoppings erhältlich.

-  *Längeres Haltbarkeitsdatum*
-  *Höchste gastronomische Qualität*
-  *Mild gesalzen*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Gesalzen, gedünstet, skin-verpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

150g

VERPACKUNG

LEH :
125g, skin
150g, skin
250g, skin
Variables Gewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

20 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





Pochiertes Atlantisches Lachsfilet

Diese Lachsfilets mit Haut, werden mild gesalzen und gedünstet, was dem Lachs die Struktur eines zart und saftig gekochten Lachses verleiht. Auf Anfrage ist ein Fixgewicht, verschiedene Grammaturen und andere Kräutertoppings erhältlich.

-  *Längeres Haltbarkeitsdatum*
-  *Höchste gastronomische Qualität*
-  *Mild gesalzen*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen, Schottland, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Gesalzen, gedünstet, vakuumverpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

1.2/1.5 kg

VERPACKUNG

Foodservice :
0.8/1.2 kg, vac
1.2/1.5 kg, vac
Variables Gewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

20 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





Räucherlachsrückenfilet mit einem Topping aus Pfeffer, Zitrone und Petersilie

Die ganzen Lachsfilets ohne Haut werden trockengesalzen und traditionell über Buchenholz geräuchert. Der anschließende Reifeprozess trägt zur Entfaltung des rauchigen Geschmacks bei. Danach werden Rückenfiletts herausgeschnitten und mariniert. Auf Anfrage sind verschiedene Kräutertoppings erhältlich.

 *Trockengesalzen*

 *Traditionell geräuchert*

 *Festliches Produkt*

 *Ohne Haut*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen

ZUSAMMENSETZUNG

Trockengesalzen, geräuchert, gereift, gewürzt, vakuumverpackt
Fischanteil : 96%

PRODUKTGEWICHT

160g

VERPACKUNG

LEH :
160g, skin
Fixgewicht



HALTBARKEIT AB PRODUKTION

20 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C

ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen









NEW

Lachsrückenfilet, geräuchert

Diese vollständig tiefenthäuteten Lachsrückenfilets ohne Haut werden mit Meersalz trockengesalzen und traditionell über Buchenholz geräuchert. Der anschließende Reifeprozess trägt zur Entfaltung des rauchigen Geschmacks bei. Norwegischer Räucherlachs hat einen weichen Rauchgeschmack, Schottischer einen etwas milderen und Bio-Räucherlachs einen leichten Rauchgeschmack. Ein gastronomisches und vielseitiges Spitzenprodukt.

-  *Vollständig tiefenthäutet*
-  *Höchste gastronomische Qualität*
-  *Trockengesalzen*
-  *Traditionell geräuchert*

HANDELSNAME (WISSENSCHAFTLICHER NAME)

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

HERKUNFT

Norwegen, Irland

ZUSAMMENSETZUNG

Trockengesalzen, geräuchert, gereift, vorgeschnitten, vakuumverpackt
Fischanteil : 97%

PRODUKTGEWICHT

0.4/0.5 kg

VERPACKUNG

Foodservice :
0.3/ 0.4 kg, vac
0.4 / 0.5 kg, vac
Variables Gewicht

GESCHMACKSVARIANTEN

Norwegisch mit weichem Rauchgeschmack
Irish mit leichtem Rauchgeschmack

HALTBARKEIT AB PRODUKTION

18 Tage

LAGERUNG

0 - 4°C



ZUBEREITUNGSVORSCHLAG



SERVIERFERTIG
30 Min. vor Gebrauch öffnen





Index

Geräucherter Fisch by Mowi	3
Kaltgeräuchert.	5
Atlantisches Räucherlachsfilet	6
Atlantisches Räucherlachs	7
Atlantisches Räucherlachsfilet, in langen Scheiben geschnitten	8
Atlantische Räucherlachsstreifen	9
Geräucherter Heilbutt	10
Geräuchertes Heilbuttfilets	11
Heißgeräuchert.	13
'Stremellachsportion mit Topping aus Petersilie und Zitrone	14
Stremellachsfilet mit Topping aus Petersilie und Zitrone	15
Mariniert.	17
Gravadlachs	18
Filet vom Gravadlachs	19
Spezialitäten.	21
Pochierter Atlantischer Lachs	22
Pochierter Atlantischer Lachsfilet	23
Räucherlachsrückensfilet mit einem Topping aus Pfeffer, Zitrone und Petersilie	24
Lachsrückensfilet, geräuchert	25
Index	27

by Mowi