



*Fisch
Räucherei
Atlantik*

Fisch Räucherei Atlantik e.K.

Max - Planckstr. 1
52249 Eschweiler
Tel: 02403/555581 Fax: 02403/555583
Fisch_Raeucherei_Atlantik@yahoo.de

Produktbeschreibung

Die Exklusivität der Produkte beginnt schon mit dem Einkauf. Regelmäßig werden wir 2 - 3 mal wöchentlich aus verschiedenen Ländern mit rohem fangfrischem Fisch beliefert. Wir legen großen Wert auf die Herkunft der Fische (beste Umweltbedingungen) . Das Rohprodukt wird sorgfältig ausgewählt wir achten besonders auf :

- Farbe : auf der Skala so hoch wie möglich
- Fettgehalt (niedrigstwerte mit 3 Omega Fettsäuren)
- Fleischfestigkeit usw.

Wir Räuchern nach einem altem Rezept Verfahren und wir verwenden nur ausgewählte Holzarten. Es werden keinerlei Konservierstoffe sowie sonstige Chemische Zusätze verwändert. Unsere Fische kommen nur mit Salz in Berührung, was den Geschmack so einmalig macht. Nach jedem Räucherprozess wird eine Probe entnommen und von mindestens 1 Mitarbeiter mit Langjähriger Erfahrung beurteilt. Obwohl wir verschiedene Fischschneidemaschinen haben, wird noch sehr viel von Hand gemacht z.B. Säuberung der Fische Salzen den Räucherprozess usw.

Zutaten :

Salz und Rauch

Keine Verwendung von Zusatzstoffe.

Mindesthaltbar bei Anlieferung : 14 Tage

Art der Verpackung : auf beschichtetem Karton in Folie Verschweißt.

Lagerungsbedingungen : bei + 1 grad bis + 6 Grad.

Bestätigung dass das Produkt den Lebensmittelgerechten Anforderungen entspricht .

