

QSFP Glen Douglas Lachsloin

An das feste, gehaltvolle Fleisch unserer Glen Douglas Lachse kommt bei weitem nichts heran. Überzeugen Sie sich vom kräftigsten und nahezu grätenfreien premium Zuschnitt aus dem oberen Rücken. Der große Bewegungsfreiraum während der sensibel angepassten Aufzucht spiegelt sich im unvergleichlichen Geschmack und der einmaligen Textur wider. Darüber hinaus werden Sie schnell feststellen, dass die Loins beim Braten nur einen Bruchteil der Flüssigkeit verlieren, wie Sie es vom herkömmlichen Lachs gewohnt sind. Auch das verdanken wir dem perfekt ausgebildeten Gewebe.

Glen Douglas-Lachs, ein echter Highlander mit QSFP Siegel:

- Als erstes Produkt außerhalb Frankreichs mit dem Label Rouge ausgezeichnet
- Drei Jahre in den schottischen Lochs aufgewachsen
- Max. 15-20 kg Lachs je m³ im Aufzuchtbecken
- Ernährung mit nachhaltig gefangenem, gentechnikfreiem Pflanzen- und Fischfutter
- Saftiges, festes Fleisch dank starker natürlicher Strömung
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit durch ein strenges Identifikationssystem
- Aufzucht ohne Antibiotika

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Zertifizierung	QSFP, g.g.A.
Herkunft	Schottland
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland