

BRANDNEU für Sie getestet!

STREMEL-LACHS

Fisch ist jetzt in der Fastenzeit ganz besonders beliebt! Köstliches findet sich hier jetzt auch unter den Neuheiten des **Importhauses Schenkel**: Heißgeräucherter **Stremel-Lachs**. Bei dieser traditionellen Art der Zubereitung wird der Lachs in Stücke, die sogenannten „Stremel“ geschnitten. Durch die anschließende Heißgeräucherung erhalten die Stücke ihr charakteristisches Aussehen und den typischen Geschmack. Für Schenkel's Stremel-Lachs wird nur beste Rohware verwendet und nach traditionellen Rezepten weiterverarbeitet. Dadurch entsteht eine Delikatesse in Premium-Qualität.

Schenkel's Stremel-Lachs ist in den Sorten „**Naturell**“ und „**Pfeffer**“ zu jeweils 125 g im guten Feinkosthandel erhältlich.

Note: ausgezeichnet!

