

BRANDNEU für Sie getestet !

**NEU IM LACHS-SORTIMENT:
STREMEL-LACHS**

*Für **Schenkel's Stremel-Lachs** wird nur beste Rohware verwendet und nach traditionellen Rezepten weiterverarbeitet*

Bei dieser traditionellen Art der Zubereitung wird der Lachs in Stücke, die sogenannten „Stremel“ geschnitten, durch die anschließende Heißbräucherung erhalten sie ihr charakteristisches Aussehen und den typischen Geschmack. 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

