

FISCH & mehr

— **V-MARKT** —

Angebote
gültig vom
15.10. –
28.10.2026

Wolfsbarsch
"Loup de mer"
(Dicentrarchus labrax)

100 g
1.79



Regenbogenforelle
rotfleischig
(Oncorhynchus mykiss)
aus Aquakultur

100 g
1.59



Eismeer-
Lachsforelle
(Oncorhynchus mykiss)

100 g
2.49



100 g
1.69

Dorade
(Sparus aurata)
grätenarmes,
mageres und
festes Fleisch



Bismarck-
hering
(Clupea harengus)
mild-würzig in
Zwiebelmarinade
eingelegt

100 g
1.39



100 g
1.59

Garnelen-
Cocktail "Italia"
Garnelensalat mit
Spinatnudeln in
Tomaten-Joghurt-
Dressing



Eismeer- Lachsforelle

Genuss aus den klaren
Gewässern des Nordens

Die Die Eismeer-Lachsforelle ist eine besondere Delikatesse für Fischliebhaber. Sie vereint die feine Textur einer Forelle mit dem charakteristischen, leicht kräftigen Aroma eines Lachses. Ihr festes, zart-rosa Fleisch überzeugt durch einen hohen Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren und einen angenehm milden Geschmack.



Aufgewachsen in den kalten, klaren Gewässern des Nordatlantiks und der arktischen Regionen, profitiert die Eismeer-Lachsforelle von besonders naturnahen Bedingungen. Die niedrigen Wassertemperaturen sorgen für ein langsames Wachstum, wodurch das Fleisch seine feste Struktur und seine ausgezeichnete Qualität entwickelt. Die Fische stammen überwiegend aus nachhaltigen Aquakulturen in den Küstenregionen Norwegens, wo sauberes Wasser und strenge Qualitätsstandards optimale Aufzuchtbedingungen bieten.

Besonders geschätzt wird die Eismeer-Lachsforelle für ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Ob frisch gebraten, schonend gegrillt, geräuchert oder als hochwertiges Filet im Ofen zubereitet – sie überzeugt stets mit ihrem feinen Geschmack und ihrer saftigen Konsistenz.

Wer auf Qualität, Nachhaltigkeit und erstklassigen Fischgenuss Wert legt, findet in der Eismeer-Lachsforelle eine ausgezeichnete Wahl. Sie bringt ein Stück nordische Frische auf den Teller und macht jede Mahlzeit zu einem besonderen Genussmoment.

Firmensitz:

Georg Jos. Kaes GmbH, Am Ring 15, 87665 Mauerstetten, Telefon (08341) 8070

Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Irrtum vorbehalten. Angebote solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel in allen Märkten erhältlich. Abbildungen = Modellbeispiel. Alle Artikel ohne Dekoration. *Verglichen mit dem UVP (Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers). Wir verwenden den UVP als Vergleichspunkt für unseren aktuellen Verkaufspreis.

