

RÄUCHERFISCH SPEZIAL

SALATE MIT RÄUCHERWELS

SPEZIALITÄTEN AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN





SALATE MIT RÄUCHERWELS SPEZIALITÄTEN AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

DER AFRIKANISCHE RAUBWELS, EINE WELSART MIT BESONDERS WOHLSCHECKENDEM, GRÄTENARMEM ROTEN FLEISCH, WIRD IN SACHSEN NACH HÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARDS GEZÜCHTET. ER IST AUSGESPROCHEN ROBUST UND BRAUCHT BEI DER AUFGUHT KEINE ANTIBIOTIKA. DAHER EIGNET ER SICH HERVORRAGEND FÜR DIE NACHHALTIGE ÖKOLOGISCHE FISCHWIRTSCHAFT. EIN LECKERBISSEN!



IN ENGER ZUSAMMENARBEIT MIT DER TEICHWIRTSCHAFT SCHÖNFELD vor den Toren von Dresden hat unser Küchenchef leckere Salate mit frischem, geräuchertem Wels kreiert. Hier bei uns in Sachsen wächst der Fisch mit natürlichen Futtermitteln heran, wird nach dem Fangen sofort ausgenommen, in Salzlake eingelegt und dann schonend geräuchert ohne jeglichen Zusatz von Konservierungs-, Farb- oder Aromastoffen.

Maximal zwei Tage nach dem Fang kommt der frisch geräucherte Wels zu uns ins benachbarte Pulsnitz, wird sofort verarbeitet und kann schon am nächsten Tag Ihr Sortiment bereichern.

WELSSALAT „SCHÖNFELDER ART“

frischer, geräucherter Wels mit frischen roten Zwiebeln, Tomaten und Staudensellerie, in einer Vinaigrette, mit Dijon-Senf verfeinert

 180  12 Tage

WELSSALAT „PULSNITZER ART“

frischer, geräucherter Wels mit Pflaumenhälften und frischer Lauchzwiebel, in einer feinen Preiselbeercreme, mit Zimt verfeinert

 181  12 Tage

WELSSALAT „PAPRIKA MIX“

frischer, geräucherter Wels mit frischer grüner, gelber und roter Paprika in feiner Vinaigrette

 182  12 Tage

WELSSALAT IN QUITTENCREME

frischer, geräucherter Wels mit Kürbis- und Apfelwürfeln und frischer Lauchzwiebel, in unserer beliebten Quittencreme

 183  12 Tage

WELSSALAT „JOGHURT-MEERRETTICH“

frischer, geräucherter Wels mit frischer roter Paprika, Apfel und Zwiebel, in einer feinen Joghurt-Tomatencreme

 184  12 Tage



FEINKOST-MANUFAKTUR

frisch & lecker GmbH
Nordstraße 7, 01896 Pulsnitz
T: 035955-75857-7
F: 035955-75857-9
mail@diefeinkostmanufaktur.de

