

Preisliste



Sockeye Wildlachs, geräuchert



Der delikate Sockeye Wildlachs ist mild geräuchert und in Tranchen geschnitten. Er ist qualitativ äusserst hochwertig und fettarm und deshalb ohne Trangeschmack. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monaten haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Lachs einen Tag im Kühlschrank lagern. Vor dem Verzehr ca. eine Stunden öffnen und leicht zugedeckt lassen (lüften wie beim Wein)

Paket 227g geräuchert, geschnitten

Fr. 24.-/Paket

Paket 454g geräuchert, geschnitten, mit Trennfolien

Fr. 45.-/Paket

Ganze Seite, geräuchert, mit Haut

Fr. 66.-/kg

Sockeye Wildlachs, roh



Der delikate Sockeye Rohlachs ist äusserst fettarm und deshalb ohne Trangeschmack. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monaten haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Lachs einen Tag im Kühlschrank lagern. Vor dem Verzehr ca. eine Stunden öffnen und leicht zugedeckt lassen (lüften wie beim Wein) Im Detailhandel kostet diese hervorragende Qualität ca. Fr. 130.00 pro kg.

Sockeye Rohlachs Einzelportionen von 160 – 200 Gramm,

1 Paket à 8 Einzelportionen, 1.5kg,

Fr. 80.- /Paket

(Fr. 54.- pro kg)

Weisser Heilbutt (Halibut) Wildfang mit Langleinen, roh



Der Kanadische Halibut zeichnet sich durch eine hervorragende Qualität und Geschmack aus. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monaten haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Halibut einen Tag im Kühlschrank lagern.

Halibut roh, Einzelportionen von 160 – 200 Gramm,

1 Paket à 8 Einzelportionen, 1.5kg,

Fr. 150.-/ Paket

(Fr. 100.- pro kg)

Direktverkauf und Lieferung:

[www.eventundwerken.ch/ Türten 8/ 8915 Hausen am Albis](http://www.eventundwerken.ch/)

Tel. 079 305 44 84/ e-mail eventundwerken@gmail.com