



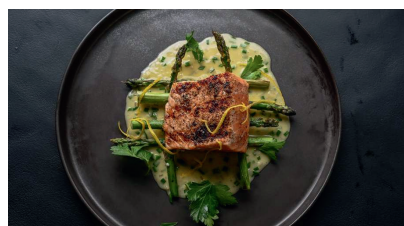
Lachs aus Norwegen



Frøya kombiniert Spitzenqualität und Bequemlichkeit für ein garantiert kulinarisches Erlebnis. Nur die allerbesten Filets des Lachses werden zu Loins verarbeitet und können direkt roh aus der Packung oder zubereitet genossen werden. Die Fische werden bei **Frøya** so filetiert, dass immer eine gleichmäßige Größe gewährleistet ist. Dies erleichtert sowohl die Kalkulation als auch die Zubereitung. Zudem reduziert sich im Gegensatz zum Einkauf eines ganzen Lachses der Wareneinsatz erheblich, da keinerlei Abfall anfällt. Egal ob Sie glatte Sashimi-Scheiben schneiden oder das perfekte Bratergebnis wünschen – Lachs von **Frøya** bringt pure Freude und null Verschwendung!

Harmonie zwischen Natur und fachmännischem Handwerk

Frøyas einzigartige Qualität liegt in seiner Herkunft verwurzelt. Gezüchtet werden die Lachse in den westlichen Gewässern, nahe der Insel Frøya. Hier wird die Grundlage dieser einzigartigen Qualität geschaffen. Die Meeresumgebung rund um die Insel ist eine der großartigsten der Welt. Gezeiten und starke Strömungen sichern die Versorgung des nährhaften und sauberen Meerwassers zweimal täglich und liefern ideale Wachstumsbedingungen für Lachse. Nur die besten Fische werden von erfahrenen Mitarbeitern per Hand selektiert, bevor sie fachmännisch filetiert und noch am selben Tag, unter Schutzatmosphäre verpackt und versandfertig gemacht werden. Dies gewährleistet das ultimative Erlebnis von ultrafrischem Lachs während der gesamten Haltbarkeitsdauer.





Back Loin oder Mid Loin?

Alle Lachsfilets von Frøya haben Sushi-Qualität und ermöglichen daher den rohen Genuss direkt aus der Verpackung. Sushi-Liebhaber bevorzugen Back Loins. Diese sind etwas schlanker als die Mid Loins und lassen sich einfach in zarte, gleichmäßige Scheiben schneiden. Mid Loins haben einen etwas höheren Fettgehalt und sind etwas dicker als Back Loins. Zubereitet ein wahrhaft saftiger Geschmack, ob auf den Punkt gebacken, gebraten oder gegrillt.



Frøya PRO Back Loins

aus ultrafrischem (pre-rigor) Lachs
ohne braunes Muskelfleisch
tiefenenthäutet

Perfekt für:

- Sashimi und Sushi jeglicher Art
- Leichte Zubereitungen wie zum Beispiel Braten, Tatar, Sous-Vide Garen etc.

Frøya Pro Mid Loins

aus ultrafrischem (pre-rigor) Lachs
mit minimalem braunem Muskelfleisch
tiefenenthäutet

Perfekt für:

- Sashimi und Sushi jeglicher Art z.B. Maki
- Tartar
- Leichtes Braten

Zutaten: Frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten (Salmo salar). Gezüchtet in Norwegen.

Ernährung pro 100 g: Energie 932 kJ / 224 kcal, Fett 16 g (davon gesättigtes Fett 3 g), Kohlenhydrate 0 g (davon Zucker 0 g), Protein 20 g, Salz 0,1 g

Haltbarkeit: 11 Tage ab Produktion bei 0 bis 4° C. Innerhalb von 2 Tagen nach dem Öffnen zu verbrauchen.