

Produktinformation
SELECT
Coho Salmon
Art.-Nr. 82847

Bezeichnung Coho Salmon

Beschreibung Silberlachs vor der Südküste Alaskas schonend mit der Schleppangel gefangen (troll caught), an Bord geköpft, ausgenommen und pre rigor tiefgefroren, glasiert – Sushi-Qualität



Charakteristika Der Coho Salmon heißt auch Silberlachs, da er eine intensiv silberne Haut mit dunklen, kleinen Punkten hat. Die Fische werden schonend von kleinen Booten aus mit der Schleppangel gefangen (troll caught). Dabei werden die Fische einzeln an Bord geholt. Die schonende Fangmethode und die schnelle und stressarme Schlachtung sowie die sorgfältige Reinigung des Fisches bedingen die besonders hohe Produktqualität, die von der "Deutsche See"-Qualitätssicherung nach detaillierten Analysen als „Sushi-Qualität“ bestätigt wurde :

- Lachse werden zu dem Zeitpunkt gefangen, an dem sie aufgrund ihres natürlichen Rhythmus' in der optimalen Konstitution sind
- Fisch wird beim Fang keinerlei Druck ausgesetzt
- Sorgfältige Verarbeitung sorgt für optimale Produktqualität und – sicherheit
- Sehr gute Konsistenz und Frische durch Frostung an Bord pre rigor (vor der Totenstarre)
- Kräftiges, festes Fleisch mit einer tief-roten Farbe
- mittlerer Fettgehalt und charaktervoller, leicht herber Geschmack.

Rohware Coho Salmon, Silberlachs (lat. Oncorhynchus kisutch)

Inhalt 3 Stck. à 2-4 kg pro Karton

Auftauhinweis: Um den Lachs optimal aufzutauen, beachten Sie bitte folgende Hinweise: Spülen Sie den tiefgefrorenen Lachs ab, um die Meerwasserglasur zu entfernen. Lassen Sie den Lachs auf einem Lochblech mit einem feuchten Tuch abgedeckt langsam im Kühlhaus auftauen
Filetieren Sie den Lachs erst, wenn er vollständig aufgetaut ist (Dauer ca. 48 Stunden)