

Two pieces of hot-smoked salmon are presented on a piece of crumpled, aged paper. The salmon has a vibrant orange-gold color and a glossy, slightly charred skin. The background is a dark, textured wooden surface.

HEISSGERÄUCHERT EINZELHANDEL



NORLAX

PURELY DELICIOUS
EST. 1918

HEIßGERÄUCHERTER LACHS

Norlax bietet eine große Auswahl an heißgeräuchertem Lachs und Forellen. Sie sind in vielen Geschmacksvarianten erhältlich, von den traditionellen Natur- und Pfeffervarianten bis hin zu den schärferen Varianten wie Teriyaki, Cajun, Tomate und Knoblauch, Zitrone und Chili und Bärlauch. Alle unsere heißgeräucherten Produkte sind Skin-verpackt, was in einer guten Produktpräsentation resultiert und es vereinfacht, die Struktur und Qualität des heißgeräucherten Fisches zu erkennen.

BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherter, norwegischer Lachs, ohne Stehgräten und mit Haut.

8 Stück per Displaykarton.

- ASC-zertifiziert
- GMO-frei
- Keine Zusätze
- Zum Verzehr bereit
- Unterschiedliche Packungsgrößen und -formate

Siehe ausführliche Produktbeschreibung auf Seite 3.



BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherter norwegischer Lachs, ohne Stehgräten und mit Haut. Der Fisch ist gewürzt.

8 Stück per Displaykarton.

- ASC-zertifiziert
- GMO-frei
- Keine Zusätze
- Zum Verzehr bereit
- Gewürze: Pfeffer, Cajun, Zitronen-Chili und Tomaten-Knoblauch



BEISPIEL DER PRODUKTBESCHREIBUNG – HEISSGERÄUCHERTER LACHS

| | | | |
|------------------------|---|---------------------------------|---|
| Produkt: | Heiß Norwegischer Räucherlachs (salmo salar) | Zusatzstoffe: | |
| Marke: | Norlax | Färbung: | Keine |
| Netto Gewicht: | 100g, 125g, 150g, 180g, 200g | Konservierungsmittel: | Keine |
| Empfohlen Haltbarkeit: | 30 Tage bei < + 5 °C ab Verpackungsdatum Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C | Antioxidantien: | Keine |
| Verpackung: | Skin-verpackt in kartons, auf Holz-palette | Organoleptische analyse: | |
| Kode System: | Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum | Farbe: | Goldorange |
| Allergene: | Fisch | Geschmack: | Echter geräucherter Geschmack |
| Ursprungsland: | Norwegen | Geruch: | Echter geräucherter |
| Aquakultur zone: | FAO 27 | Textur: | Medium Festigkeit mit etwas Feuchtigkeit - nicht trocken oder fest |
| Verwendungszweck: | Essfertig | | |
| GMO: | Frei | | |

DURCHSCHNITTliche WERTE DER ZUTATEN (%):

| | |
|---------------------|--------|
| Lachs (salmo salar) | 97,9 % |
| Meersalz | 2,1 % |
| TOTAL | 100 % |

TYPISCHE CHEMISCHE NÄHRWERTANGABEN DER ZUSAMMENSETZUNG (DURCHSCHNITTlichen) - VON JAHREZEIT ABHÄNGIG:

| Nährwerte: | Pr. 100 g: | Berechnungsgrundlagen: |
|--|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Joule: (kJ) : | 896 kJ | Berechnung |
| Kalorien (kcal): | 215 kcal | Berechnung |
| Eiweiß: | 22 g | NMLK Nr. 63 |
| Kohlenhydrate: | 0,5 g | Berechnung |
| Fett: (Gesättigte Fettsäure): (Mono-Ungesättigte Fettsäure): (Poly-Ungesättigte Fettsäure): | 14 g (1,6 g) (6,3 g) (3,6 g) | NMKL Nr. 160 AOCS AOCS AOCS |
| Natürliche Wassergehalt: | 65 g | NMKL Nr. 23 |
| Asche: | 3,7 g | NMKL Nr. 23 |
| NaCl (salz): | 2,1 g | Salz - Berechner |

MIKROBIOLOGISCHE BEURTEILUNG AUF VERPACKUNGSDATUM:

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------|--------------|
| Gesamtkeime: (30°C) | < 1000 /g | NMKL Nr. 86 |
| Lactobacillus: (25°C) | < 1000 /g | NMKL Nr. 140 |
| Hefen und Schimmeln: (25°C) | < 100 /g | NMKL Nr. 98 |
| Staphylococcus aureus: (37°C) | < 10 /g | NMKL Nr. 66 |
| Coliforme Keime: (37°C) | < 100 /g | NMKL Nr. 144 |
| Hitze-tolerante Coliforme: (44°C) | < 10 /g | NMKL Nr. 125 |
| Enterococcus: (44°C) | < 10 /g | NMKL Nr. 68 |
| Listeria Monocytogenes: | < 10 /g | NMKL Nr. 136 |
| Listeria Monocytogenes: | In 25 /g nicht nachweisbar | NMKL Nr. 136 |
| Salmonellen: | In 25 /g nicht nachweisbar | NMKL Nr. 71 |

HEIßGERÄUCHERTE MAKRELE

Norlax bietet neben dem Standardsortiment an heißgeräuchertem Lachs und Forellen auch heißgeräucherte Makrelen an. Die heißgeräucherten Makrelen sind in zwei beliebten Geschmacksvarianten erhältlich: Neutral und Pfeffer.

BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherte Makrele ohne Stehgräten und mit Haut.

8 Stück per Displaykarton.

- MSC-zertifiziert
- Keine Zusätze

Siehe ausführliche Produktbeschreibung auf Seite 5.



BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherte Makrele ohne Stehgräten, mit Haut und Pfefferkörnern gewürzt.

8 Stück per Displaykarton.

- MSC-zertifiziert
- Keine Zusätze
- Gewürze: Pfeffer

BEISPIEL DER PRODUKTBESCHREIBUNG – HEISSGERÄUCHERTE MAKRELE

| | | | |
|------------------------|---|---------------------------------|---|
| Produkt: | Ecgter Wild Räuchermakrele (scomber scombrus) | Zusatzstoffe: | |
| Marke: | Norlax | Färbung: | Keine |
| Netto Gewicht: | 105g | Konservierungsmittel: | Keine |
| Empfohlen Haltbarkeit: | 47 Tage bei < + 5 °C ab Verpackungsdatum Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C | Antioxidantien: | Keine |
| Verpackung: | Skin-verpackt in kartons, auf Holz-palette | Organoleptische analyse: | |
| Kode System: | Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum | Farbe: | Lust zu hellbraunes Fleisch |
| Allergene: | Fisch | Geschmack: | Frisch Räuchermakrele, leicht gesalzen |
| Ursprungsland: | Dänemark | Geruch: | Leicht geräucherter Fisch |
| Aquakultur zone: | FAO 27 | Textur: | Medium Festigkeit mit etwas Feuchtigkeit - nicht trocken oder fest |
| Verwendungszweck: | Essfertig | | |
| GMO: | Frei | | |

DURCHSCHNITTliche WERTE DER ZUTATEN (%):

| | |
|----------------------------|--------|
| Makrele (scomber scombrus) | 97,9 % |
| Meerssalz | 2,1 % |
| TOTAL | 100 % |

TYPISCHE CHEMISCHE NÄHRWERTANGAGEN DER ZUSAMMENSETZUNG (DURCHSCHNITTlichen) - VON JAHREZEIT ABHÄNGIG:

| Nährwerte: | Pr. 100 g: | Berechnungsgrundlagen: |
|--|--|--------------------------------------|
| Joule: (kJ) : | 1379 kJ ± 86 kJ | Berechnung |
| Kalorien (kcal): | 330 kcal ± 21 kcal | Berechnung |
| Eiweiß: | 19,3 g ± 0,7 g | NMKL Nr. 63 |
| Kohlenhydrate: (zucker): | < 0 g 0 g | Berechnung |
| Fett: (Gesättigte Fettsäure): (Mono-Ungesättigte Fettsäure): (Poly-Ungesättigte Fettsäure): | 28,4 g ± 1,0 g (7,0 g) (7,7 g) (12,5 g) | NMKL Nr. 160 AOCS AOCS AOCS |
| Natürliche Wassergehalt: | 0 g | NMKL Nr. 23 |
| Salz im Wasser: | 0 g | Berechnung |
| Asche: | 0 g ± 0,17g | NMKL Nr. 23 |
| NaCl (salz): | 2,1 g ± 0,5 g | Salz - Berechner |

MIKROBIOLOGISCHE BEURTEILUNG AUF VERPACKUNGSDATUM:

| | | |
|-----------------------------------|--|--------------|
| Gesamtkeime: (30°C) | < 10000 /g | NMKL Nr. 86 |
| Lactobacillus: (25°C) | < 8000 /g | NMKL Nr. 140 |
| Hefen und Schimmeln: (25°C) | < 100 /g | NMKL Nr. 98 |
| Staphylococcus aureus: (37°C) | < 100 /g | NMKL Nr. 66 |
| Coliforme Keime: (37°C) | < 100 /g | NMKL Nr. 144 |
| Hitze-tolerante Coliforme: (44°C) | < 10 /g | NMKL Nr. 125 |
| Enterococcus: (44°C) | < 100 /g | NMKL Nr. 68 |
| Listeria Monocytogenes: | < 10 /g | NMKL Nr. 136 |
| Listeria Monocytogenes: | < 100 cfu/g Am Ende der Haltbarkeit | NMKL Nr. 136 |
| Salmonellen: | In 25 /g nicht nachweisbar | NMKL Nr. 71 |