

Produktinformation
Basel, November 2016

Fine Food Hot Smoked Salmon mit Mohn

Der fangfrische, norwegische Fjordlachs wird von Hand filetiert und während mehrerer Tage mit Meersalz mariniert. Anschliessend werden die Lachsstücke mit Mohn bestreut und im Steinofen über Buchen- und Eichenholz geräuchert. Die Raucharomen und der nussige Geschmack des Mohns passen ideal zum saftigen Fleisch des Lachses.

Genuss-Info

Der Lachs kann kalt oder warm gegessen werden. Besonders aromatisch schmeckt er warm serviert. Dafür den Lachs ohne Verpackung im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen 5 bis 10 Minuten erwärmen. Haut abziehen, graue Fettschicht entfernen, den Lachs wenden und anschliessend servieren.

Der Lachs im Mohnmantel von Fine Food ist in grösseren Coop-Supermärkten erhältlich.



Fine Food Hot Smoked Salmon mit Mohn
120 g

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie auch unter www.coop.ch/produktnews

Kontaktpersonen

Urs Meier, Leiter Medienstelle
Ramón Gander, Mediensprecher
Andrea Bergmann, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 10
Tel. +41 61 336 71 67
Tel. +41 61 336 67 37