

# Alaska Wildlachs



ALASKA A LA CARTE AG

## Alaska Wildlachs

Dank einem nachhaltigen Fischerei- Management, sind die verschiedenen Lachsarten in Alaska nicht gefährdet.

Der Alaska Wildlachs kann somit seine Reife in seinem natürlichen Rythmus und in seinem natürlichen Lebensraum erreichen.



## Unsere Bezugsquelle und Qualität

Unsere Bezugsquelle in Alaska ist die renommierte Lachsräucherei

### **Trapper's Creek Smoking Company in Anchorage.**

Sie verwenden ausschliesslich nur MSC-zertifizierter Lachs und verarbeiten ihn nach den strengen KSA Regeln.



## «Sockeye»/Red/Rotlachs

Wegen seinem idealen Fettgehalt (Omega 3 Fettsäuren) und seiner unverkennbaren, natürlichen Farbe ist der «Sockeye» der begehrteste Wildlachs.

## Rotlachs «Sockeye» geräuchert

Der geräucherte Wildlachs «Sockeye» ist das beliebteste Produkt und wird häufig als «Brötli-lachs» verwendet. Dieser ist in verschiedenen, geschnittenen und vakuierten Grössen erhältlich.





**ALASKA A LA CARTE AG**

Anja Plüss / Samy Gugger  
Nächstenacher 5

3615 Heimenschwand  
Tel. +41 (0)33 453 11 86  
Fax +41 (0)33 453 11 26  
info@alaska-widlachs.ch

Oder im Online Shop  
[www.alaska-widlachs.ch](http://www.alaska-widlachs.ch)

### **Wildlachs «Sockeye» Royal Filet**

Unsere Feinschmecker-Delikatesse,  
für Ihren besonderen Anlass.  
Gerätefrei, nicht geschnitten.  
Ein Muss für jeden Feinschmecker.



### **Wildlachs «Sockeye» Roh**

Der rohe Wildlachs eignet sich  
ausgezeichnet zum Grillieren. Der  
graved Wildlachs ist eine Spezialität  
für Liebhaber von rohem Fisch.



### **Wildlachs «Sockeye» geräuchert, luftgetrocknet**

Unser beliebter Apéro-Hit in kleinen  
Würfel/Streifen geschnitten oder  
fein gehackt über den Salat.



### **Verbraucherhinweis**

Von der Verarbeitung bis zur  
Auslieferung ist die Tiefkühlkette  
garantiert. Ab Abpackdatum ist der  
Wildlachs ein Jahr im Tiefkühler  
haltbar. In aufgetautem Zustand  
sollte er im Kühlschrank gelagert  
und innerhalb 10 bis 14 Tagen  
aufgebraucht werden.