

## Sommerlich leicht: FRIEDRICHS Limetten-Lachs



Erfrischend anders schmeckt der Limetten-Lachs von FRIEDRICHS. Nur auserlesene Lachse aus den kalten, klaren Fjorden Norwegens werden für diese Spezialität verarbeitet. Gesunder Genuss für den heißen Sommer.

Copyright: Life-style.at

Was den FRIEDRICHS Limetten-Lachs zu einer besonderen Delikatesse macht, ist die milde Limetten-Marinade, in der er nach einem einzigartigen Herstellungsverfahren mehrere Tage reift. Dass der Lachs während der Veredelung nur per Hand gewendet wird, ist selbstverständlich. Feine, handverlesene Kräuter und eine spezielle Limettenjulienne geben ihm die entsprechend leichte Note.

Limetten-Lachs und frische Küche passen perfekt zusammen. Da reichen Baguette, frischer Salat, Kartoffel-, Reis- oder Nudelgerichte – und das Essen wird ein voller Erfolg. Einfach, aber raffiniert kann man Limetten-Lachs auch mit einer Avocado-Mousse servieren. Dazu schmeckt z.B. ein trockener Riesling, etwa der aktuellen Wein der Woche.

Die Packung enthält 125g vakuiert für beste Frische - 100g Lachs haben dabei schlanke 208 kcal und enthalten 1,8g der wertvollen Omega-3 Fettsäuren. Zu beziehen im guten Lebensmittelhandel, z.B. bei Billa und Merkur für 7 Euro.

(kjz)

Erste hanseatische Feinfischmanufaktur Friedrichs {<http://www.gottfried-friedrichs.de>}

Copyright: Life-style.at