



ALASKA SEAFOOD



..ERSTE WAHL FÜR
RÄUCHEREIEN



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

DIE KUNST DES RÄUCHERNS



Das Räuchern von Fisch und Meeresfrüchten ist ein Handwerk, das ein Höchstmaß an Wissen, Können und Erfahrung erfordert. Die Wahl des passenden Holzes, der geeigneten Temperatur und der optimalen Verarbeitungszeit sowie die perfekte Abstimmung der Gewürzmischung für jede einzelne Fischart ist eine Kunst, die es ermöglicht, durch präzise Technik aus hochwertigem Rohmaterial feinste Delikatessen zu erschaffen.

Die Fischer in Alaska streben nach bestmöglicher Qualität. Stetige Prozessoptimierung und ein strenges Qualitätsmanagement garantieren Räucherfisch der Extraklasse.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

GESUND & NÄHRSTOFFREICH

Mit seinem hohen Gehalt an Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren sowie wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen bei geringem Kaloriengehalt entspricht Fisch aus Alaska den Anforderungen moderner Verbraucher.

GARANTIERTE QUALITÄT

Die Fischereiindustrie in Alaska hat sich höchsten Qualitätsstandards verschrieben, um Kunden weltweit Premiumrohware zu bieten. Räuchereien, die sich für Alaska Seafood entscheiden, können sich auf strenge Kontrollen jedes einzelnen Produktionsschrittes vom Fang bis zur Auslieferung verlassen.



WILD & NATÜRLICH

Fisch und Meeresfrüchte aus Alaska wachsen in ihrem angestammten Lebensraum ohne Einfluss des Menschen heran. Natürliche Nahrungsquellen sorgen für einen unverfälschten, reinen Geschmack. Bei der Verarbeitung bleiben sowohl Fleischfarbe als auch Textur erhalten, sodass hochwertige Endprodukte hergestellt werden können.

DIE ZUKUNFT IM BLICK

Verbraucher interessieren sich zunehmend für das Thema Nachhaltigkeit. Zertifiziert nachhaltig gefischt und verantwortungsvoll bewirtschaftet, liegt Fisch aus Alaska im Trend und ist die richtige Wahl für die Zukunft.



ALASKA - WILDLACHS



Alaska ist die Heimat von fünf Wildlachsspezies: **Königs-, Silber-, Sockeye-, Keta- und Buckel-lachs**. Jede Art zeichnet sich durch individuelle Produkteigenschaften aus und unterscheidet sich von den Anderen in Größe, Farbe, Textur und Aroma. Allen gemein ist die hohe Qualität, die sie zur perfekten Rohware für Räuchereien weltweit macht.



Bei der Weiterverarbeitung von **Königs-** und **Silberlachs** kann, aufgrund des hohen Fettgehalts und intensiven Aromas, mit höheren Temperaturen und kräftigeren Gewürzmischungen gearbeitet werden. Beim Räuchern von **Sockeye-, Buckel-** und **Ketalachs** empfehlen sich niedrigere Temperaturen und milde Gewürzmischungen, um den feinen Geschmack des Fisches nicht zu überdecken.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

SPEZIES



KETALACHS

FAKTEN:

Länge: bis zu 65 cm • Gewicht: 2,5 bis 5 kg

NÄHRWERTE PRO 100 G:

22 g Protein • 4 g Fett • 130 kcal
683 mg Omega-3

CHARAKTERISTIKA:

Leicht orange, pinke oder rote Färbung, kleine bis mittelgroße Filets mit zartem Fleisch und niedrigem Fettgehalt

VERFÜGBARKEIT:

Ganzjährig gefroren - ganz, ohne Kopf & ausgenommen oder als Filet

KETALACHS RÄUCHERN:

Das zarte Fleisch des Ketalachses eignet sich am besten für das Kalträuchern, um ein Austrocknen zu vermeiden. Aufgrund seines feinen Aromas empfiehlt sich die Wahl von milden Gewürzmischungen und helleren Holzarten.



SOCKEYELACHS

FAKTEN:

Länge: 63 bis 90 cm • Gewicht: 3 bis 4 kg

NÄHRWERTE PRO 100 G:

23 g Protein • 5 g Fett • 130 kcal • 730 mg Omega-3

CHARAKTERISTIKA:

Tiefrote Färbung, mittelgroße Filets mit festem Fleisch und moderatem Fettgehalt

VERFÜGBARKEIT:

Ganzjährig gefroren - ganz, ohne Kopf & ausgenommen oder als Filet

SOCKEYELACHS RÄUCHERN:

Sockeye eignet sich sowohl für das Kalt- als auch das Warmräuchern. Sein ausgeprägtes Aroma lässt sich mit kräftigen Gewürzen kombinieren, ohne dass der einzigartige Geschmack des Fisches überdeckt wird. Milde Harthölzer wie Buche oder Apfel eignen sich besonders.



SILBERLACHS

FAKTEN:

Länge: 63 bis 88 cm
Gewicht: 3,5 bis 13 kg

NÄHRWERTE PRO 100 G:

20 g Protein • 4 g Fett • 120 kcal
900 mg Omega-3

CHARAKTERISTIKA:

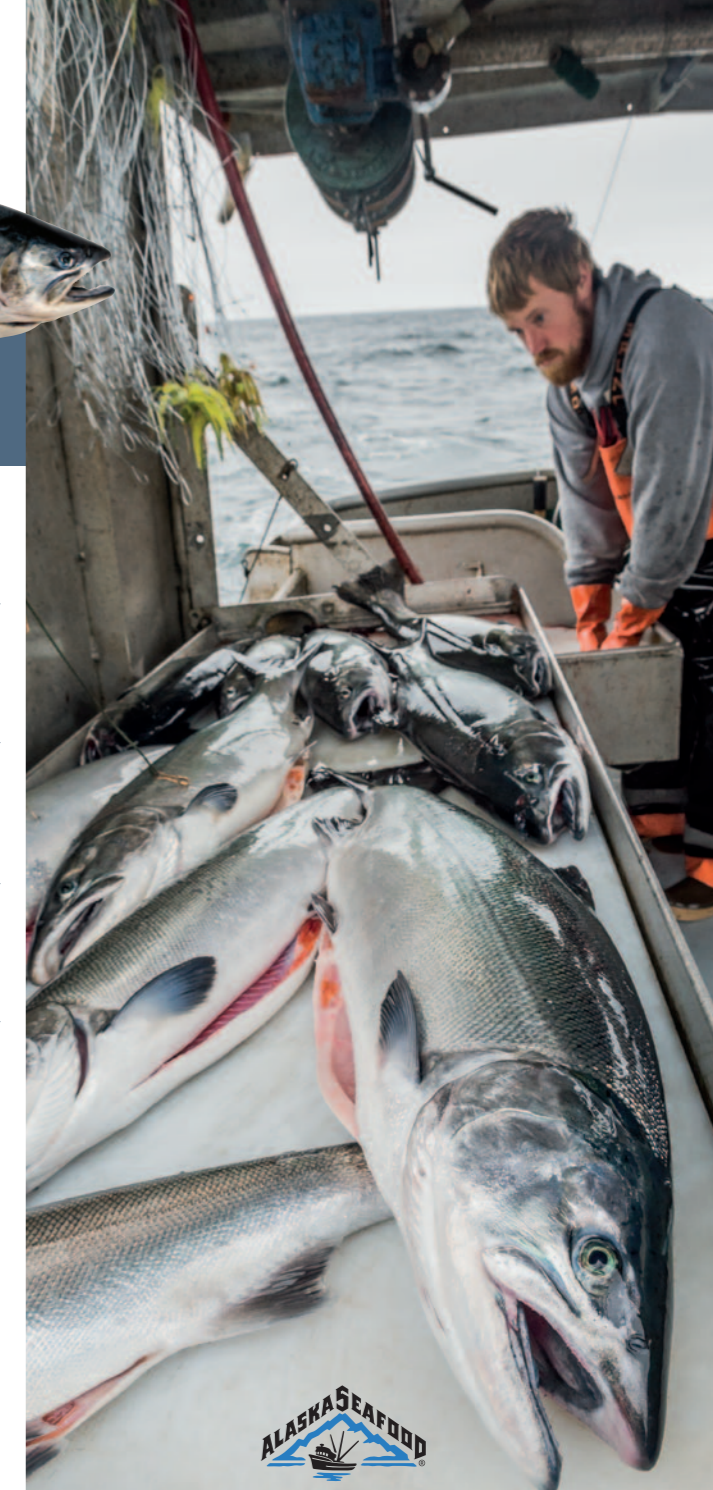
Rot-orange Färbung, große Filets mit festem Fleisch und höherem Fettgehalt

VERFÜGBARKEIT:

Ganzjährig gefroren - ganz, ohne Kopf & ausgenommen oder als Filet

SILBERLACHS RÄUCHERN:

Der Fisch zeichnet sich durch sein zartes Fleisch sowie seinen feinen Geschmack aus und eignet sich für Kalt-, Warm- und Heißräuchern. Sein kräftiges Aroma lässt sich gut mit starken Gewürznoten kombinieren.



Wild, Natürlich & Nachhaltig



KÖNIGSLACHS

FAKTEN:

Länge: 61 bis 91 cm • Gewicht: 4,5 bis 23 kg

NÄHRWERTE PRO 100 G:

22 g Protein • 11 g Fett • 200 kcal
1476 mg Omega-3

CHARAKTERISTIKA:

Intensive rot-orange Farbe, große Filets mit festem Fleisch und hohem Fettgehalt

VERFÜGBARKEIT:

Ganzjährig gefroren - ganz, ohne Kopf & ausgenommen oder als Filet

KÖNIGSLACHS RÄUCHERN:

Der Königslachs hat einen vergleichsweise hohen Fettgehalt und eignet sich dadurch hervorragend für jegliche Art des Räucherns. Als Premiumprodukt ist er vielseitig einsetzbar und lässt sich mit milden sowie kräftigen Gewürzen veredeln.



BUCKELLACHS

FAKTEN:

Länge: 60 bis 65 cm
Gewicht: ungefähr 2 kg

NÄHRWERTE PRO 100 G:

21 g Protein • 4 g Fett • 130 kcal
524 mg Omega-3

CHARAKTERISTIKA:

Helle, pinke Färbung, kleine Filets mit zartem Fleisch und geringem Fettgehalt

VERFÜGBARKEIT:

Ganzjährig gefroren - ganz, ohne Kopf & ausgenommen oder als Filet

BUCKELLACHS RÄUCHERN:

Der Buckellachs hat den niedrigsten Fettgehalt aller in Alaska heimischen Lachse, weshalb eine besonders schonende Verarbeitung und niedrige Temperaturen beim Räuchern empfohlen werden. Aufgrund seines feinen Geschmacks eignen sich mildere Gewürzmischungen.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

KOHLNFISCH



ALASKA KOHLNFISCH

FAKTEN:

Länge: 70 bis 83 cm • Gewicht: 3 bis 6 kg

NÄHRWERTE PRO 100 G:

15 g Protein • 17 g Fett • 210 kcal • 1476 mg Omega-3

CHARAKTERISTIKA:

Weißer Farbe, sehr hoher Fettgehalt, große Filets mit festem Fleisch

VERFÜGBARKEIT:

Ganzjährig gefroren - ganz, ohne Kopf & ausgenommen

ALASKA KOHLNFISCH RÄUCHERN:

Aufgrund seines außergewöhnlich hohen Fettgehalts und seines intensiven Geschmacks eignet sich der Kohlenfisch sowohl für das Heiß- als auch das Kalträuchern. Sein leicht süßliches Aroma passt gut zu milderer Gewürzmischungen und Hölzern, die seinen einzigartigen Geschmack nicht überdecken.

ALASKAS WEISSFISCHARTEN RÄUCHERN



Durch ihr delikates Fleisch können aus Alaskas Weißfischarten erstklassige geräucherte Produkte hergestellt werden. Dafür werden insbesondere hellere Hölzer und mildere Gewürzmischungen empfohlen. Fruchtbige, würzige und süße Noten eignen sich sehr gut, um den natürlichen Geschmack des Fisches zu unterstreichen. Wegen ihrem geringen Fettgehalt sollten Seelachs, Kabeljau und Rotbarsch schonend und bei niedrigen Temperaturen geräuchert werden.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

QUALITÄT AUS ALASKA

Alaska ist bei Verbrauchern und Händlern als vertrauenswürdiger Produzent für hochwertige Meeresfrüchte bekannt. Profitieren Sie von diesem positiven Ruf und nutzen Sie das ASMI Logo als zusätzliches Qualitätssiegel. Kontaktieren Sie das Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI), um das Logo und die Nutzungsrechte zu erhalten.

www.alaskaseafood.eu
Facebook: [alaskaseafoodde](https://www.facebook.com/alaskaseafoodde)
Instagram: [alaskaSeafood_de](https://www.instagram.com/alaskaSeafood_de)



Wild, Natürlich & Nachhaltig®



**IHR ANSPRECHPARTNER FÜR
MEERESFRÜCHTE MIT QUALITÄT:**

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE



Vertreten durch: mk² gmbh
Oxfordstraße 24



53111 Bonn
Tel: +49 228-94 37 87-0