Rohware zum Räuchern

FISCHGENUSS MIT TRADITION –
PERFEKT ZUM RÄUCHERN

Artikelnummer: 401567
Artikelbezeichnung: BUTTERMAKRELENFILET MIT HAUT TK 3-5 kg
Verpackungseinheit: 22,5 kg Karton

Preis: 9,99 €/kg

Artikelnummer: 404493
Artikelbezeichnung: GRENADIER, MIT HAUT UND GRÄTEN, TK,100-400g
Verpackungseinheit: 2 x 12 kg Karton

Preis: 2,89 €/kg

Artikelnummer: 403652
Artikelbezeichnung: LACHS GANZ AMK 1-3 kg TK AQUAKULTUR NORWEGEN
Verpackungseinheit: ca.22 kg Karton

Preis: 6,99 €/kg

Artikelnummer: 403912
Artikelbezeichnung: ROTBARSCH, MIT HAUT UND GRÄTEN 300-500g , J CUT, TK
Verpackungseinheit: 3 x 7 kg Karton

Preis: 4,59 €/kg

Artikelnummer: 404496
Artikelbezeichnung: GRÖNLAND SCHWARZER HEILBUTT 1-2KG TIERE, JCUT, TK
Verpackungseinheit: 25 kg Karton

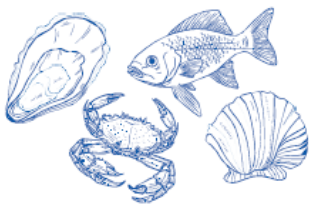
Preis: 9,59 €/kg

Artikelnummer: 403790
Artikelbezeichnung: TK NORW.LACHSSEITEN GANZ, MIT HAUT TRIM C 1,8-2,2 kg
Verpackungseinheit: ca. 12kg

Preis: 13,99 €/kg

Angebot gültig bis 26.09.2025 - nur solange der Vorrat reicht.
Alle Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Herrmann Fachgrosshandel GmbH
Schieferstr. 1 17036 Neubrandenburg info@herrmann- tk.de www.herrmann-tk.de
Tel.:+49 (0) 3 95 76 15 50



Rohware zum Räuchern

FISCHGENUSS MIT TRADITION –
PERFEKT ZUM RÄUCHERN

FAKTEN ÜBER DAS RÄUCHERN VON LEBENSMITTELN

Definition und Zweck
- Verfahren zur Konservierung und Aromatisierung von Lebensmitteln.
- Hauptsächlich angewendet bei Fisch,Fleisch und mittlerweile auch Käse.

Vorgang
- Lebensmittel werden eingesalzen oder gepökelt.
- Anschließend werden sie über längere Zeit dem Holzrauch ausgesetzt.

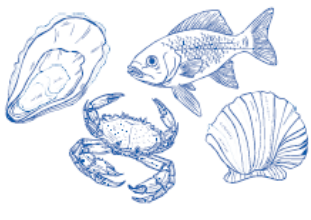
Effekte des Räucherns
- Trocknung: Reduktion des Wassergehalts um 10–40 %.
- Haltbarkeit: Rauch enthält chemische Verbindungen mit antimikrobieller Wirkung, die das Verderben verlangsamen.
- Aromabildung: Entwicklung von einzigartigem Geruch, Geschmack und Farbe.
- Textur: Oberfläche wird durch den Rauch gehärtet, was einen zusätzlichen Schutz vor Mikroorganismen bietet.

Zusätzliche Vorteile
- Entfernen von Feuchtigkeit, wodurch das Lebensmittel länger genießbar bleibt.
- Verbesserung der sensorischen Eigenschaften (Aroma, Optik, Mundgefühl).

Warenkunde
- Räuchern ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und wurde schon früh als Methode entdeckt, um Lebensmittel für längere Reisen oder Wintermonate haltbar zu machen.

Unterschiedliche Holzarten beeinflussen das Aroma
- Buche: Mild und universell einsetzbar.
- Eiche: Kräftiger Geschmack, ideal für Fleisch.
- Obsthölzer (z. B. Kirsche, Apfel): Süßlich-fruchtiges Aroma.

Fun Fact
Räuchern ist nicht nur für die Haltbarkeit wichtig, sondern verleiht Lebensmitteln eine unverwechselbare kulinarische Qualität, die weltweit geschätzt wird.

Angebot gültig bis 26.09.2025 - nur solange der Vorrat reicht.
Alle Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Herrmann Fachgrosshandel GmbH
Schieferstr. 1 17036 Neubrandenburg info@herrmann- tk.de www.herrmann-tk.de
Tel.:+49 (0) 3 95 76 15 50