



PREMIUM-LACHS FÜR PROFIS

Mit Skagen Salmon bieten wir einen **Premium-Lachs**, der optisch sofort aus dem Massenmarkt sticht, der geschmacklich überzeugt und sensorisch neue Maßstäbe setzt. Feste Struktur, natürliche Farbe, **25 % weniger Fettgehalt** – das ist das Ergebnis von idealen, bewegungsfokussierten Wachstumsbedingungen und moderner Technik in Verbindung mit echter Handwerkskunst.

Die Anlage ist so konzipiert, dass sie vom Ei an die Vitalität der Tiere optimal fördert. Kein „im Kreis Schwimmen“ in überfüllter Netzhaltung. Keine Ablagerungen und Schlick, die den Geschmack negativ beein-

flussen. Für die eigene Zucht wird streng selektiert, um den **bestmöglichen Genpool** für gesunde, widerstandsfähige Fische zu gewährleisten. Gefüttert wird nur mit regionalem **Biofutter**, das perfekt auf die Bedürfnisse der Tiere abgestimmt ist.

Dadurch entsteht ein Lachs, der in geschlossenen, kontrollierten Systemen aufwächst. Er ist **frei von unerwünschten Parasiten und Antibiotika**, was durch unabhängige Laboranalysen bestätigt wird. So muss er **nicht tiefgefroren** werden und behält seine natürliche Textur, seinen frischen Geschmack. Ein Lachs, der in seiner Sashimi-Qualität neue Maßstäbe setzt.

KONVENTIONELLER LACHS

Nahezu
antibiotikafrei



Erst nach min. 24 h
einfrieren parasitenfrei



MHD 10 – 12 Tage



Transportweg Seeweg,
Straße & Flugzeug



höherer Fettgehalt



SKAGEN SALMON

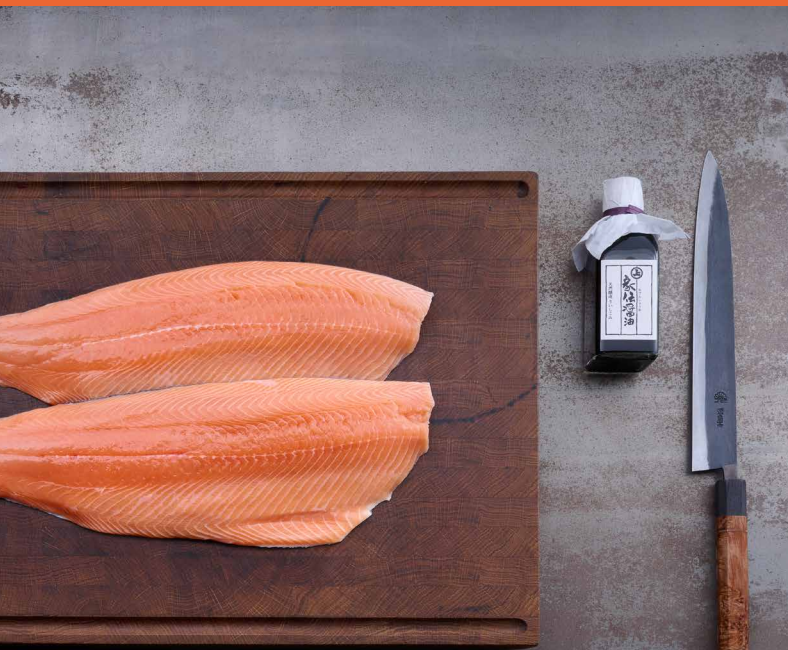
100 % antibiotikafrei
(laborbelegt)

Parasitenfrei
ohne einfrieren

MHD 12 – 14 Tage

Transport nur über Land
ca. 1.170 km weniger

25 % weniger Fett



DAS SORTIMENT

GANZER LACHS



2,00 – 3,00 kg
3,00 – 4,00 kg
4,00 – 5,00 kg



20 kg/Box



MHD 12 – 14 Tage



ASC zertifiziert

LACHSFILET



0,98 – 1,30 kg
1,30 – 1,63 kg
1,63 – 1,95 kg



10 kg/Box



MHD 12 – 14 Tage



ASC zertifiziert

KONTAKT & WEITERE INFOS

MEISTERWERKE GMBH · WWW.PETER-NIEMANN.COM

Schlossbergstraße 21 · 37293 Herleshausen

contact@peter-niemann.com · Telefon +49 5659 5539 9999

DER GESUNDE LACHS