



NORGE LACHS
natürlich genießen



*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele gerne darin wohnt“*

Wir über uns

Die Firma NORGELACHS wurde 1996 gegründet und ist seither ein Familienbetrieb. Durch zahlreiche Norwegen-Aufenthalte in unserer Hütte lernten wir viele Lachsräuchereien kennen. Wir haben dann eine kleine, aber exzellente norwegische Räucherei gefunden, die uns das liefert, was wir unter Qualität verstehen.

Aufmerksam wurden wir auf diese Räucherei durch eine Empfehlung von Charles Tjessem – dem Kochweltmeister 2003. Dass der Lachs nicht nur uns schmeckt, zeigen viele Medaillen der “Norwegischen Meisterschaft” in Gold, Silber und Bronze.

Wir erweiterten unser Angebot mit Räucherlachs aus Irland. Besonderen Wert legten wir darauf, auch einen Biolachs anbieten zu können. Auszeichnungen wie der “Great Taste Award” in Gold und der “National Irish Food Award” bestätigten uns, dass wir auch hier einen guten Partner an unserer Seite gefunden haben. Seit 2011 sind wir auch biozertifiziert.

Wichtig ist uns, dass die Firmenphilosophie der Räuchereien mit der unseren übereinstimmt. Keine Massenware und handwerklich orientierte Abläufe sowie absolute Frische gewährleisten unsere gute Qualität. Die Lachse werden unter natürlichen Bedingungen gezüchtet und aufgezogen.

Wir haben keinen Lagerbestand, d. h. die Lachse werden anhand der Kundenbestellungen zu bestimmten festgelegten Terminen in Auftrag gegeben. Eine Anlieferung per Luftfracht und Expressversand an Sie garantieren die Frische unserer Produkte.

Bedenken Sie auch, dass neben dem guten Geschmack der Lachs von Natur aus gesunde Eigenschaften besitzt. So enthält er verschiedene Vitamine, Mineralstoffe und die besonders wichtige Omega-3-Fettsäure.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Auswählen.

Ihr NORGELACHS – Team

NORGELACHS **blueseas**

Frische Lachsspezialitäten aus den Fjorden Norwegens

Unsere „blueseas“-Lachse kommen aus den Fjorden Norwegens.

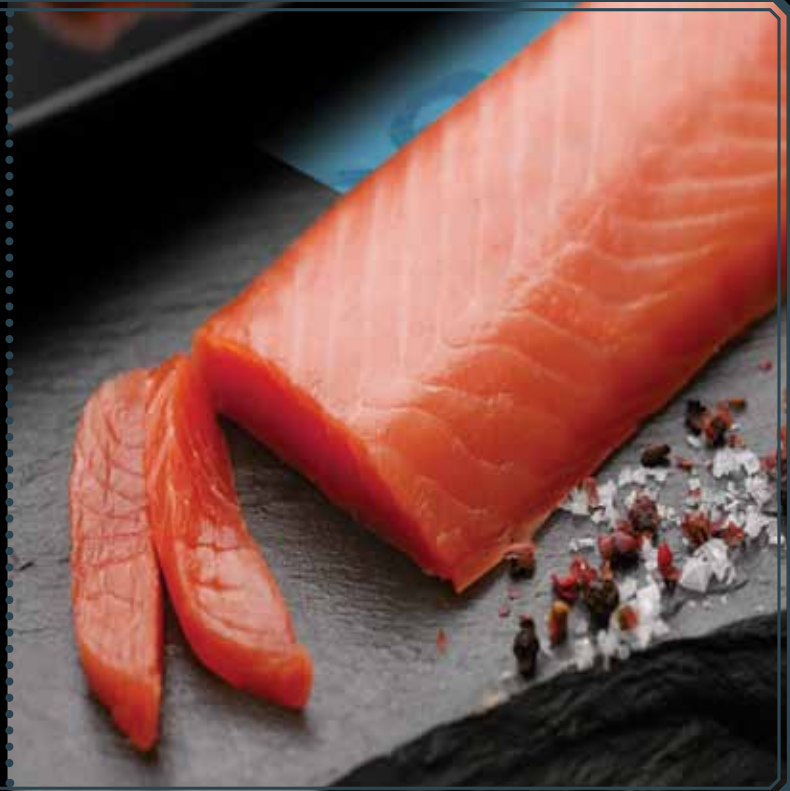
Die Fische sind handgesalzen und mit Buchen- und Wacholderrauch behutsam geräuchert. Sie werden nach traditionel-

lem Handwerk verarbeitet und haben ein kräftiges Aroma und festes Fleisch.

Die vielen Auszeichnungen bestätigen den guten Geschmack.

BLUESEA Kaltgeräucherter Lachs

- **Ganze Seite ungeschnitten** ca. 1,0 - 1,3 kg
zum Preis von **58,00 EUR** pro kg
- **Ganze Seite geschnitten** 1,1 kg
zum Preis von **67,10 EUR** pro Packung
- **500 g geschnitten**
zum Preis von **31,50 EUR** pro Packung
- **200 g geschnitten**
zum Preis von **13,00 EUR** pro Packung
- **Loin (Rückenfilet) ungeschnitten** ca. 250 g
zum Preis von **104,00 EUR** pro kg
(= ca. **26,00 EUR**)



Pfefferlachs

BLUESEA Kaltgeräucherter Pfefferlachs

- **Ganze Seite ungeschnitten** ca. 1,0 - 1,3 kg
zum Preis von **58,00 EUR** pro kg
- **Ganze Seite geschnitten** 1,1 kg
zum Preis von **67,10 EUR** pro Packung
- **500 g geschnitten**
zum Preis von **31,50 EUR** pro Packung
- **200 g geschnitten**
zum Preis von **13,00 EUR** pro Packung



Kaltgeräucherter Lachs
mit milder Pfefferwürzung.

Gravedlachs

BLUESEA Gravedlachs

- **Ganze Seite ungeschnitten** ca. 0,9 - 1,2 kg
zum Preis von **58,00 EUR** pro kg
- **Ganze Seite geschnitten** 1,2 kg
zum Preis von **73,20 EUR** pro Packung
- **500 g geschnitten**
zum Preis von **31,50 EUR** pro Packung
- **200 g geschnitten**
zum Preis von **13,00 EUR** pro Packung



Gravedlachs ist ein in Salz, Zucker
und Kräutern marinierter Lachs.

BLUESEA Warmgeräucherter Lachs

- **Ganze Seite ungeschnitten** ca. 1,0 - 1,3 kg
zum Preis von **58,00 EUR** pro kg
- **ca. 350 - 600 g ungeschnitten**
zum Preis von **61,00 EUR** pro kg
- **250 g Stremellachs (2 Streifen) ungeschnitten**
zum Preis von **15,00 EUR** pro Packung
Stremellachs ist ein warmgeräucherter Lachs
„natur“, der in Streifen (Stremel) geschnitten ist
- **Lachspralinen 200 g (ca. 15 Stück)**
zum Preis von **13,00 EUR** pro Packung
(Sorten: Bruschetta, Curry-Frucht, Knoblauch,
Pfeffer, Schnittlauch)



Der warmgeräucherte Lachs ist mit einer kräftigen Kräuter-Gewürz-Mischung verfeinert. Man kann ihn nicht in Scheiben schneiden, sondern er wird kalt oder warm in Stücken gegessen.

NORGELACHS greensea

Lebendige, natürliche See – die Garantie für beste Lachse

Unsere „greensea“-Lachse wachsen in Irland unter natürlichen Bedingungen in einwandfreiem klarem Meerwasser auf. Der Golfstrom sowie Ebbe und Flut sorgen für einen laufenden Austausch des Wassers und halten gleichzeitig die Lachse in ständiger Bewegung.

Dies trägt zu einer optimalen Entwicklung bei. Ein zartes Aroma und milde Salzungen kennzeichnen diese Lachse. Sie gewannen in den letzten Jahren u. a. mehrmals den „Great Taste Award“ in Gold.

GREENSEA Räucherlachs mild

- **Ganze Seite ungeschnitten** ca. 1,1 - 1,4 kg
zum Preis von **60,00 EUR** pro kg
- **Ganze Seite geschnitten** 1,2 kg
zum Preis von **76,80 EUR** pro Packung
- **500 g geschnitten**
zum Preis von **35,50 EUR** pro Packung
- **150 g geschnitten**
zum Preis von **12,50 EUR** pro Packung
- **Herrliches Rückenfilet ungeschnitten** ca. 250 g
zum Preis von **96,00 EUR** pro kg (= ca. **24,00 EUR**)
- **Herrliches Rückenfilet ungeschnitten** ca. 500 g
zum Preis von **90,00 EUR** pro kg (= ca. **45,00 EUR**)





GREENSEA Gravedlachs geräuchert

- **Ganze Seite ungeschnitten** ca. 1,1 - 1,4 kg
zum Preis von **60,00 EUR** pro kg
- **Ganze Seite geschnitten** 1,2 kg
zum Preis von **76,80 EUR** pro Packung
- **500 g geschnitten**
zum Preis von **35,50 EUR** pro Packung
- **150 g geschnitten**
zum Preis von **12,50 EUR** pro Packung

Dies ist ein mariniertes Lachs,
der zusätzlich geräucherter ist.



BIO-Räucherlachs

Unser Biolachs „greensea“ kommt ebenfalls aus Irland. Als Bio-Produkt wird hier die natürliche Aufzucht streng überwacht. Alles, was für den Lachs benötigt wird, darf nur von bio-

zertifizierten Betrieben kommen. Auch wir sind deshalb biozertifiziert und werden von der Kontrollstelle DE-ÖKO-007 überwacht.



DE-ÖKO-007
irische Landwirtschaft



GREENSEA BIO-Räucherlachs

- **Ganze Seite ungeschnitten (Sashimi Trim)**
(ohne Haut, wird in Tranchen geschnitten)
ca. 1 kg zum Preis von **67,00 EUR** pro kg
- **Ganze Seite ungeschnitten (mit Haut)**
ca. 1,1 - 1,4 kg zum Preis von **64,00 EUR** pro kg
- **Ganze Seite geschnitten 1,2 kg**
zum Preis von **84,00 EUR** pro Packung
- **500 g geschnitten**
zum Preis von **39,00 EUR** pro Packung
- **150 g geschnitten**
zum Preis von **13,00 EUR** pro Packung



NORGELACHS arcticsea

Wildlachs aus den arktischen Gewässern vor Alaska

Unser „arcticsea“-Wildlachs (Sockeye oder Rotlachs) wird im Pazifik vor der Küste von Alaska gefangen. Dort wird sehr auf die Nachhaltigkeit der Lachsvorkommen geachtet. Diesen Lachs kann man mit gutem Gewissen genie-

ßen. Ein besonders niedriger Fettgehalt sowie eine zarte Konsistenz zeichnen diesen Wildlachs aus. Wir haben lange nach einer solchen Qualität gesucht.

ARCTICSEA Wildlachs

- **Ganze Seite ungeschnitten ca. 600 - 850 g**
zum Preis von **72,50 EUR** pro kg
- **500 g geschnitten**
zum Preis von **37,25 EUR** pro Packung
- **150 g geschnitten**
zum Preis von **13,50 EUR** pro Packung



NORGELACHS **Probierpakete**

- **Probierpaket bluesea**

je 1 x 500 g Räucher-, Pfeffer-, Gravedlachs (geschnitten) und ca. 500 g Warmrauchlachs (ungeschnitten), 4 Packungen (mind. 1,9 kg) zum Preis von **120,00 EUR**

- **Probierpaket greensea**

je 1 x 500 g Bio-Räucherlachs, Räucherlachs mild und Gravedlachs geräuchert (3 Packungen, geschnitten) zum Preis von **108,00 EUR**

- **Probierpaket Räucherlachs**

2 x 200 g bluesea, 2 x 150 g greensea mild, 2 x 150 g greensea Bio und 2 x 150 g arcticsea Wildlachs (8 Packungen, geschnitten) zum Preis von **102,00 EUR**

- **Triologie vom Loin**

1 x 200 g natur, 1 x 200 g Rotholz und 1 x 200 g im Noriblatt mit Wasabi (3 Packungen, ungeschnitten) zum Preis von **56,00 EUR**

Lachsvariationen

Lachsvariationen

NORGELACHS Mini-Packs

- Mini-Pack **blueseas**

je 2 x 200 g Räucher-, Pfeffer-, Gravedlachs
(6 Packungen, geschnitten)

zum Preis von **78,00 EUR**

- Mini-Pack **greensea**

je 2 x 150 g Bio-Räucherlachs,
Räucherlachs mild, Gravedlachs geräuchert
(6 Packungen, geschnitten)

zum Preis von **73,00 EUR**

Giesser Lachsmesser
zum Preis von **20,00 EUR**



Laguiole Lachsmesser (in Holzschatulle)
zum Preis von **105,00 EUR**



Liefertermine

NORGELACHS Liefertermine

Bestellung bis spätestens:		Lieferung am:
10.10.2016	→	25.10.2016
24.10.2016 *	→	08.11.2016
07.11.2016	→	22.11.2016
14.11.2016	→	29.11.2016
21.11.2016	→	06.12.2016
28.11.2016	→	13.12.2016
05.12.2016	→	20.12.2016
<hr/>		
16.01.2017	→	31.01.2017
06.02.2017 *	→	21.02.2017
06.03.2017	→	21.03.2017
27.03.2017	→	11.04.2017

* an diesen Terminen liefern wir zusätzlich Bio-Frischlachs (Details s. Bestellblatt)

Versandinformation

NORGELACHS Versandinformation

Unsere Lachse sind vakuumverpackt und grätenfrei. Damit die Frische erhalten bleibt, bekommen wir die wertvolle Fracht per Flug innerhalb von 24 Stunden geliefert, meist donnerstags oder freitags.

Über das Wochenende wird bei uns der Lachs "reifefertig" gemacht. Wir verschicken die Lachse mit „Crushed Ice“ in einer dicken Thermobox. Montags werden die Pakete von UPS abgeholt und Sie erhalten die Ware am Dienstag bis 12.00 Uhr.

Info zur Haltbarkeit: alle Lachssorten haben eine Haltbarkeit von ca. 4 Wochen mit Ausnahme von Wildlachs, Gravedlachs und warmgeräuchertem Lachs (ca. 2 Wochen haltbar).

NORGELACHS **Versandinformation**

Bitte stellen Sie sicher, dass am Vormittag bis 12.00 Uhr der gekühlte Lachs auch entgegengenommen werden kann und sofort im Kühlschrank seinen Platz findet. Falls die Sendung bis 13.00 Uhr nicht eingetroffen ist, dann rufen Sie bitte bei uns an!

Der Expressversand beträgt **12,00 EUR**

Mindestbestellwert: 40,00 EUR

Guten Appetit wünscht

Ihr NORGELACHS - Team





NORGELACHS

Inh. Sandra Gläser
Waldhornstraße 16
69259 Wilhelmsfeld

Fon: 0 62 20 / 14 84
Fax: 0 62 20 / 80 67

www.norgelachs.de
info@norgelachs.de

