

RAUCHFISCHE (KALTGERÄUCHERT)

**REGIONAL &
EINZIGARTIG**



Holzofenlachs kaltgeräuchert

DYHR Rauchlachs Zucht Norwegen

Art.-Nr. 30698

700 g



Art.-Nr. 32478

1,1 kg



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, ungeschnitten
Pariert, ohne Gräten, Vacuum-verpackt

DYHR Rauchlachs Zucht Norwegen

Art.-Nr. 32479

1,4 kg



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, ungeschnitten
Pariert, ohne Gräten, Vacuum-verpackt

DYHR Rauchlachs Pfeffer Zucht Norwegen

Art.-Nr. 32477

1,4 kg



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, ungeschnitten
Pariert, ohne Gräten, Vacuum-verpackt

DYHR Rauchlachs Wild Pazifik MSC

Art.-Nr. 32481

700 g



Art.-Nr. 31630

1,4 kg



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, ungeschnitten
Pariert, ohne Gräten, Vacuum-verpackt



DYHR Rauchlachs Wild Alaska MSC

Art.-Nr. 32483

700 g



Art.-Nr. 32402

1,4 kg



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, ungeschnitten
Pariert, ohne Gräten, Vacuum-verpackt



DYHR Rauchlachs Zucht Norwegen geschn.

Art.-Nr. 30705

500 g, Toastschnitt
8 cm lang



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, geschnitten in Traiteur-Tranchen
Vacuum-verpackt, ohne Gräten, ohne Haut, in Fischform, mit Trennfolie

DYHR Rauchlachs Zucht Norwegen geschn.

Art.-Nr. 30701

400–600 g, Seite



Art.-Nr. 32490

500 g, Schale

Art.-Nr. 30699

1 kg, Seite



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, geschnitten in Traiteur-Tranchen
Vacuum-verpackt, ohne Gräten, ohne Haut, in Fischform, mit Trennfolie

DYHR Rauchlachs Wild Pazifik MSC

Art.-Nr. 32496

500 g, Toastschnitt
8 cm lang



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, geschnitten in Traiteur-Tranchen
Vacuum-verpackt, ohne Gräten, ohne Haut, in Fischform, mit Trennfolie



Holzofenlachs kaltgeräuchert

DYHR Rauchlachs Pazifik MSC

Art.-Nr. 30702

500 g, Seite



Art.-Nr. 30700

1 kg, Seite



Lachs in Seiten, geschnitten in Traiteur-Tranchen
Vacuum-verpackt, ohne Gräten, ohne Haut, in Fischform,
mit Trennfolie



Di, Do, Fr

DYHR Heilbutt geräuchert

Art.-Nr. 30707

1 kg, Traiteurschnitt,
in Schalen



Art.-Nr. 30706

1,3 kg,
Traiteurschnitt



Di, Do, Fr

Spezialität aus dem Holzofen

DYHR Rauchlachs Pazifik MSC

Art.-Nr. 32492

250 g, Schale



Lachs in Seiten, geschnitten in Traiteur-Tranchen
Vacuum-verpackt, ohne Gräten, ohne Haut, in Fischform,
mit Trennfolie



Di, Do, Fr

DYHR TK Heilbutt geräuchert

Art.-Nr. 205085

500 g,
Seite, pariert



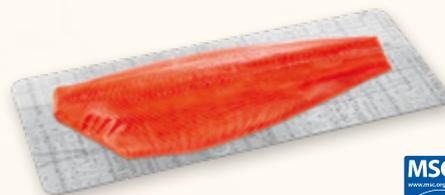
Di, Do, Fr

Spezialität aus dem Holzofen, ungeschnitten, gefroren

DYHR Rauchlachs Alaska gesch. MSC

Art.-Nr. 32404

1,1 kg, Seite



Lachs in Seiten, geschnitten in Traiteur-Tranchen
Vacuum-verpackt, ohne Gräten, ohne Haut, in Fischform,
mit Trennfolie



Di, Do, Fr

DYHR Rauchlachs mariniert

Art.-Nr. 30704

250 g



Art.-Nr. 32494

150 g, Schale



Di, Do, Fr

Mit Schweizer Alpenkräutern

DYHR Brunch Zuchtlachs geräu. geschn.

Art.-Nr. 31632

800 g



Di, Do, Fr

Geräuchert, geschnitten, ohne Trennfolie

DYHR Lachsrücken Filet mariniert

Art.-Nr. 32488

150 g



Di, Do, Fr

Mit Schweizer Alpenkräutern

DYHR Graved Lachs geschn. Norwegen

Art.-Nr. 30717

1 kg,
Traiteurschnitt



Di, Do, Fr

Lachs in Seiten, geschnitten in Traiteur-Tranchen
Vacuum-verpackt, ohne Gräten, ohne Haut, in Fischform, mit Trennfolie

Holzofenlachs kaltgeräuchert

Wir unterstützen das MSC- und ASC-Programm



MSC-C-52511-BE
Bitte achten Sie auf den Produktbeschreibung.



ASC-C-00495-AH
Bitte achten Sie auf den Produktbeschreibung.

DYHR Rauchlachs Silber Wild Pazifik MSC

Art.-Nr. 32487

ca. 150 g



Di, Do, Fr



Lachsrückenfilet «Le Filet»
ohne Gräten, ohne Haut, Vacuum-verpackt

DYHR Rauchlachs Silber Wild Pazifik MSC

Art.-Nr. 32485

ca. 300 g



Di, Do, Fr



Lachsrückenfilet «Le Filet»
ohne Gräten, ohne Haut, Vacuum-verpackt

DYHR Chum Rauchlachs Pazifik MSC

Art.-Nr. 32484

ca. 300 g



Di, Do, Fr



Lachsrückenfilet «Le Filet»
ohne Gräten, ohne Haut, Vacuum-verpackt

DYHR Rauchlachs Zucht geschn. Norwegen

Art.-Nr. 32495

50 g,
Beutel



Art.-Nr. 32493

125 g,
Beutel



Di, Do, Fr

Lachs geschnitten in Traiteur-Tranchen, attraktive
Detailhandels-Verpackungen

A close-up photograph of several pieces of smoked salmon hanging vertically from a dark wooden rack. The fish are arranged in a row, with their heads pointing downwards. The skin of the salmon is a deep, glossy orange-brown color, and the flesh is a lighter, golden-brown hue. The background is dark and out of focus, showing the intricate pattern of the wooden rack. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the fish and the grain of the wood.

RAUCHFISCHE (HEISSGERÄUCHERT)

**REGIONAL &
EINZIGARTIG**

Heissgeräucherte Fische und Lachs

DYHR Felchenfilet geräu.



Art.-Nr. 30713

2 × 150 g / Beutel, Filets



Di, Do, Fr

DYHR Forellenfilet geräu. BIO



Art.-Nr. 30712

2 × 150 g / Beutel



Di, Do, Fr



Herkunft: Schweiz, Zucht

DYHR Forellen geräu.



Art.-Nr. 32498

1 × 60 g / Beutel, Filet mit Thymian

Art.-Nr. 30710

2 × 150 g / Beutel, Filets ASC

Art.-Nr. 32497

2 × 150 g / Beutel, Filets (CH) ASC

Art.-Nr. 30711

8 × 560 g / Beutel, Filets

Art.-Nr. 30709

220 g Forelle ganz



Di, Do, Fr

DYHR Thunfisch geräu.



Art.-Nr. 30716

ca. 150 g, vorgeschnitten

Art.-Nr. 32506

1 kg, tiefgekühlt, am Stück



Di, Do, Fr

DYHR Lachsbäggli geräu.



Art.-Nr. 32508

ca. 160 g



Di, Do, Fr

DYHR Makrelen



Art.-Nr. 30714

2 × 230 g / Beutel, Filets, geräuchert

Art.-Nr. 30715

2 × 240 g / Beutel, Filets, mit Pfeffer

Art.-Nr. 32503

2 × 240 g / Beutel, Filets, Provençales

Art.-Nr. 32502

330 g Makrelen ganz geräuchert



Di, Do, Fr

DYHR Riesencrevetten geräu. FOS



Art.-Nr. 32515

200 g, Beutel

Art.-Nr. 32516

1 kg, Beutel



Di, Do, Fr



Traiteur frisch



Regional & Saisonal

Lernen Sie unseren regionalen Lieferanten und Produzenten kennen:



Dyhrberg, Klus / Balsthal: Fisch / Meeresfrüchte / Rauchlachs / Rauchfisch

**Dyhrberg AG, erste Lachsräucherei der Schweiz
Eine einzigartige Erfolgsgeschichte des Holzofenlachs, dem vielleicht
besten Rauchlachs der Welt**

Pioniergeist und viel Engagement zeichnete die jungen Unternehmer aus, als sie im Jahre 1965 begannen, Lachs nach alter nordischer Tradition in der Schweiz zu räuchern. Der Erfolg hat ihnen Recht gegeben: das hochstehende Produkt fand Anklang. Schon bald wollten Fachleute nicht mehr auf Dyhrberg – Delikatessen verzichten. Über den Detailhandel sind diese nun auch dem grossen Konsumentenkreis und nicht nur der Gastronomie zugänglich. Dyhrberg steht für höchste Qualität bei Lachs- und weiteren Fischprodukten, sowie Meeresfrüchte und Krustentiere. Gourmets haben die Vorzüge längst erkannt: z.B. der Rauchlachs – ausschliesslich von Hand filetiert und trocken mit Meersalz bestreut, danach traditionell und einzigartig im Holzofen veredelt – wie vor 100 Jahren, aber unter Berücksichtigung von modernsten Hygienestandards. Das schonende Produktionsverfahren unterscheidet sich deutlich von der weit verbreiteten industriellen Räucherung. Während mehreren Tagen setzt der Räuchermeister all sein Wissen ein, um die aussergewöhnlichen Leckerbissen herzustellen. Beste Qualität und keine Massenware – das sind die Kernpunkte und Philosophie von Dyhrberg. Lassen Sie sich verwöhnen von dieser einzigartigen Gaumenfreude.

Heissgeräucherte Fische und Lachs

Wir unterstützen das MSC- und ASC-Programm



MSC-C-52511-BE
Bitte achten Sie auf den Produktbeschreibung.



ASC-C-00495-AH
Bitte achten Sie auf den Produktbeschreibung.

DYHR Weisser Stör geräu.



Art.-Nr. 32467

ca. 150 g, ca. 2 Tran-
chen, 1 cm Dicke

Art.-Nr. 32509

1 – 2 kg, Stücke



Di, Do, Fr

DYHR Aal geräu.



Art.-Nr. 32500

180 g, Stücke

Art.-Nr. 32501

2 x 140 g/Beutel,
Filets

Art.-Nr. 32499

900 g Aal ganz



Di, Do, Fr

DYHR Hering Filet geräu. MSC



Art.-Nr. 32505

300 g/Beutel



Di, Do, Fr



Holzofenlachs heissgeräuchert



DYHR Rauchlachs heiss Zucht Norwegen

Art.-Nr. 32476

ca. 1,3 kg,
Seite



Di, Do, Fr

Vacuum-verpackt, auch offen erhältlich, mit Mohn

DYHR Rauchlachs heiss Zucht Norwegen

Art.-Nr. 32475

230 g,
Beutel 1 Stück



Di, Do, Fr

Vacuum-verpackt, auch offen erhältlich

DYHR Rauchlachs heiss Zucht Norwegen

Art.-Nr. 32466

6 x 80 g
Nature



Di, Do, Fr

Vacuum-verpackt, auch offen erhältlich

DYHR Rauchlachs heiss Zucht Norwegen

Art.-Nr. 32401

6 x 50 g
mit Mohn



Art.-Nr. 32474

6 x 50 g
Provençale



Di, Do, Fr

Vacuum-verpackt, auch offen erhältlich

Traiteur
frisch