

**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 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 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 Brunch Zuchtlachs geräu. geschn.

Art.-Nr. 31632

800 g



Di, Do, Fr

Geräuchert, geschnitten, ohne Trennfolie

## 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

## 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 TK Heilbutt geräuchert

Art.-Nr. 205085

500 g,  
Seite, pariert



Di, Do, Fr

Spezialität aus dem Holzofen, ungeschnitten, gefroren

## DYHR Rauchlachs mariniert

Art.-Nr. 30704

250 g



Art.-Nr. 32494

150 g, Schale



Di, Do, Fr

Mit Schweizer Alpenkräutern

## DYHR Lachsrücken Filet mariniert

Art.-Nr. 32488

150 g



Di, Do, Fr

Mit Schweizer Alpenkräutern

# 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 on a dark metal 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, silvery-pink hue. The background is dark and filled with the intricate pattern of the metal rack, which is covered in small, light-colored, possibly dried, ingredients. The lighting is dramatic, highlighting the texture and sheen of the fish.

**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

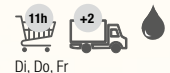


**Art.-Nr. 32515**

200 g, Beutel

**Art.-Nr. 32516**

1 kg, Beutel



Di, Do, Fr





## 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 × 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 × 80 g  
Nature



Di, Do, Fr

Vacuum-verpackt, auch offen erhältlich

## DYHR Rauchlachs heiss Zucht Norwegen

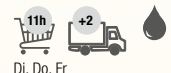
Art.-Nr. 32401

6 × 50 g  
mit Mohn



Art.-Nr. 32474

6 × 50 g  
Provençale



Di, Do, Fr

Vacuum-verpackt, auch offen erhältlich

Traiteur  
frisch