



Norgelachs

Innovationen zum Thema Fische & Meeresfrüchte

Norgelachs, der Spezialist für hochwertige Fische & Meeresfrüchte, hält für seine Stammkunden und alle, die das noch werden wollen, einige Überraschungen bereit. Denn Norgelachs hat zum einen den Firmenauftritt aktualisiert und nun noch übersichtlicher gestaltet. So werden die Räucherlachs und Lachse zum Kochen und Braten in drei unterschiedlichen Kategorien präsentiert. NORGELACHS bluesea stammt aus den Fjorden Norwegens, NORGELACHS greensea ist die Bezeichnung für Lachse in einer preisgekrönten Qualität. Diese Fische stammen aus den irischen Gewässern. Eine ganz besondere Delikatesse für die wahren Kenner ist hingegen der NORGELACHS greensea Biolachs.

Im Rahmen ihrer Erkundungsreisen stellten die engagierten Mitarbeiter von Norgelachs fest, dass Lachs eben nicht einfach Lachs ist. Das erklärte Unternehmensziel von Norgelachs liegt darin, dem anspruchsvollen Kunden nur wirklich erstklassige Qualität zu liefern, die absolut frisch ist. Die zweite Überraschung ist, dass Norgelachs in Zukunft seinen Räucherlachs zu einem großen Teil von der renommierten irischen Räucherei Kenmare bezieht. Die für ihren ausgezeichneten Räucherlachs bekannte Räucherei Kenmare erhielt im Laufe der Jahre zahlreiche begehrte Auszeichnungen, unter anderem in den Jahren 2010 und 2011 den "Great Taste Award" in Gold für den milden Räucherlachs und für den Biolachs. Der geräucherte Gravedlachs wurde als bestes irisches Produkt mit dem "National Irish Food Award" geehrt.

In puncto Räucherlachs haben jedoch nicht nur die irischen Fische & Meeresfrüchte die Nase vorne. Der norwegische Räucherlachs wurde bei den Meisterschaften in den Jahren 2009 und 2011 mit Gold ausgezeichnet. Der Räucherlachs von Norgelachs stammt aus einer kleinen Lachsraucherei, die sich voll und ganz der Qualität verpflichtet fühlt. Die Fische werden in den offenen, freien Meeresarmen und Fjorden gefangen. Mit den Fischen & Meeresfrüchten von Norgelachs wird das Kochen mit Lachs zum reinsten Vergnügen.

Pressekontakt

INTRAG Internet Regional AG

Herr Tobias Gleue
Sophienblatt 82-86
24114 Kiel

intrag.de/
pressestelle@intrag.de

Firmenkontakt

Norgelachs

Herr Wolfgang Gläser
Waldhornstr. 16
59259 Wilhelmsfeld

norgelachs.de
info@norgelachs.de

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele gerne darin wohnt." Nach diesem Motto eignen sich unsere preisgekrönten milden Räucherlachspezialitäten aus Irland zu einer Verwöhnkur für Leib und Seele.