

# Fischangebot KW 19

06.05. – 10.05.2019

Bestellschluss Do. 25.04.2019



Im Naturpark Oberpfälzer Wald (zwischen Lindau und Schönsee) liegt in Alleinlage die biologische Fischzucht der **Familie Kraus**. Die vier Fisch-Teiche, umgeben von Wald und Wiesen, wurden bereits 1960 von Johann Kraus' Vater in Form von Terrassen angelegt, die Quelle liegt drei Kilometer bachaufwärts im Naturschutzgebiet. In den Teichen leben Bach- und Regenbogenforellen sowie Saiblinge.

Als Bio-Fische haben die Tiere viel Platz zum Schwimmen und genug Zeit zum Wachsen. Zwei bis zweieinhalb Jahre brauchen die Fische bis zur Schlachtreife.

Familie Kraus räuchert nur Frischfisch (keinen eingefrorenen) ohne Lake! Zur Würze verwenden sie Meersalz, schwarzen Pfeffer, Ingwer und Chili. Geräuchert werden die Fische mit Buchenholzrauch.

			Menge
<b>Räucherforelle ganz</b>	ca.300g	<b>24,90 €/kg</b>	
<b>Räucherforelle handfiletiert</b>	ca.250g	<b>39,90 €/kg</b>	
<b>Saibling ganz geräuchert</b>	ca.250g	<b>38,90 €/kg</b>	

<b>Name und Anschrift:</b>	<b>Kunden-Nr.</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>