

Natur-Aale

gefüttert



1. Aal Ursprung / Qualität

Nur aus erstklassigen Aalen können wir "wirklich leckeren" Räucher-Aal räuchern.

Das sind ursprüngliche Wild-Aale, die als Glas-Aale an die französische Atlantik-Küste geschwemmt worden sind, dort von Franzosen gesammelt und dann tatsächlich vorwiegend von Italienern in sogenannten Aalfarmen großgezogen worden sind, weil die Farm-Bedingungen in Italien besonders günstig waren. Inzwischen kann dies auch in Deutschland erfolgen. Wir bevorzugen diese sogenannten „Farm-Aale“ weil wir wissen, dass diese besonders lecker und darüber hinaus zuverlässig gleichbleibend gut schmecken. Ganz im Gegensatz zu „Wild“-Aalen, die sich das Futter in der Wildnis suchen.

Aale lassen sich im Gegensatz zu anderen Tieren z.B.: Lachse nicht erbrüten also nicht in der Fütterungsanstalt vermehren. Der Mensch weiß nämlich nichts über die Fortpflanzung, somit erhalten Sie **Natur-Aale** die der Mensch nicht verändern konnte.

Diese Aale wachsen ca. 3-5 Jahre auf, in saubersten Farm-Gewässern und werden regelmäßig gefüttert. Die Schlachtreife bzw. die ideale Räucherfähigkeit besteht, wenn dieser Aal ca. 22% Fettgehalt erreicht hat. Dann ist dieser Aal besonders zart & lecker. Ein größerer Fettgehalt, wie oft anzutreffen z.B. bei Kanada-Wild-Aalen, ist weniger gut verträglich. Übrigens kosten gefütterte Natur-Aale 3mal mehr als kanadische oder australische Wildaale. Wegen der erstklassigen Wasser-Qualität und der regelmäßigen Fütterung bieten Natur-Aale, gefüttert aus Aal-Farmen Gewähr für immer gleichbleibenden Hochgenuß.

2. Entwicklung der Glas-Aale:

Um mehr Wild-Aale auch in der Natur zu erzeugen, wird von unserem Lieferanten auch das **Glas-Aal-Projekt** unterstützt.

3. Mit der Zeit schwindet der Genuß:

Räucheraal schmeckt viel, viel leckerer innerhalb der ersten 5 Tage nach der Räucherung. Daher sollte für die Angebotsprüfung das Herstellungsdatum und nicht allein das Verfalldatum bekannt sein ! Wir räuchern 2 x wöchentlich und liegen daher garantiert im Hochgenußbereich.

4. Handwerkliche Räucherung.

Die Art und Weise der Räucherung ist mitbestimmend für den Hochgenuß. Eine schonende längerdauernde Räucherung ist zwar teurer, weckt aber erst das volle und liebliche Aroma im Räucheraal. Mit beeinflussend für den Hochgenuß ist eine milde Salzung sowie handwerklich sauber geputzte Aale.

5. Hier bei uns finden Sie Spitzenqualität die einen Namen hat:

	EURO
Feingeräucherte Spitzkopf-Aale 100 g im ganzen Stück	5,90
Feingeräucherte Spitzkopf-Aale 100 g im Anschnitt	6,10
Feingeräucherte Spitzkopf-Aale 100 g im Filet	8,50



Frisch geräuchert
schmeckt's doch viel, viel leckerer

