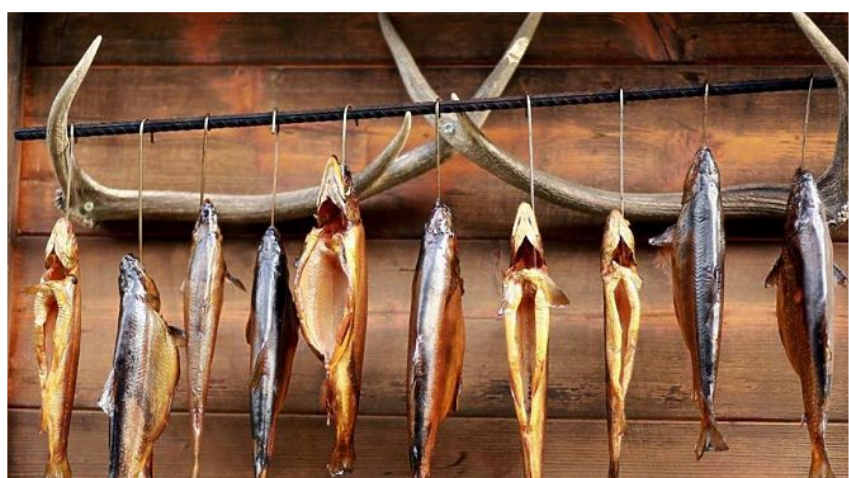




Mentz Fischwirtschaft GmbH
+43 664 2506585
office@mentz.at



Räucherfisch frisch aus unserer Räucherammer

Räuchern diente einst dazu Fisch länger haltbar zu machen. Heute ist Räucherfisch vor allem aufgrund seines Geschmacks in den verschiedensten Varianten beliebt.

Wir räuchern unseren Fisch mit viel Liebe und Handarbeit in unserer hauseigenen Räucherammer. Zum Einsatz kommt dabei vor allem heimisches Buchenholz, welches dem Fisch ein würziges Aroma verleiht.

Räucherfisch ist vielseitig einsetzbar und schmeckt beispielsweise super in Eintöpfen, zu einem herzhaften Frühstück oder natürlich auch zur Jause mit Brot, Butter und frischem Gemüse.

Unseren Räucherfisch bekommst Du bei uns im Alles Wild Geschäft, im Hofladen Eppenstein, an unserem Stand beim Judenburger Bauernmarkt oder auf Bestellung unter <http://www.mentz.at/de/verkauf/oeffnungszeiten-verkauf/>

