



Klosterhörn 2 | 27419 Klein Meckelsen

Sebastian Peick

Phone: 04282 911190

Mail: info@die-raeucherei.com

www.die-raeucherei.com/en



Superior Handmade Seafood

Über uns

Seid 1988 steht DIE RÄUCHEREI für Genuss aus Leidenschaft. In unserer Manufaktur verarbeiten wir Rohware bester Qualität zu einer Vielfalt von Fisch- und Feinkostspezialitäten. Die Kombination aus handwerklichem Fachwissen und modernster Technik erlaubt uns eine flexible Produktion auf höchstem Qualitätsniveau. Neben klassischen Räucherwaren setzen wir in unserer Manufaktur alle gängigen Garmethoden der gehobenen Gastronomie ein. Das Ergebnis sind kreative und zeitgemäße Produkte, die wir für Sie nach Ihren Wünschen entwickeln und fertigen.

Nähere Informationen finden Sie unter: www.die-raeucherei.com/en

Unser Portfolio für Ihren Erfolg

„Klasse statt Masse“, dieser Anspruch ist der Schlüssel unseres Erfolgs- und der unserer Kunden. Wir veredeln nur ausgesuchte Fischfeinkost in bester Frische-Qualität für die exclusive Küche. Egal ob in der Spitzengastronomie, der First Class bekannter Airlines, den besten Kreuzfahrtschiffen der Welt oder dem gehobenen Einzelhandel. Was für uns daher in erster Line zählt, ist erstklassige, ökologisch möglichst unbedenkliche Rohware, die wir schonend mit modernen Methoden verarbeiten. Genauso wichtig wie die Qualität unserer Fischspezialitäten sind uns die Anliegen und Wünsche unserer Kunden. Aus diesem Grund gibt es bei uns auch keine beliebige Standardware, sondern Spitzenprodukte, die auf ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten sind.

- Buttermakrele
- Heilbutt
- Räucherlachs Gourmet

- Lachs und Heilbutt Pralinen
- Thunfisch

