



Klosterhörn 2 | 27419 Klein Meckelsen

Sebastian Peick

Phone: 04282 9111993

Mail: s.peick@die-raeucherei.com

www.die-raeucherei.com/en



Superior Handmade Seafood

Über uns

Gegründet im Jahre 1988 verarbeitet DIE RÄUCHEREI heute eine Vielfalt an Fischspezialitäten aus aller Welt zu exklusiver Feinkost auf höchstem Niveau. Das Familienunternehmen verbindet klassisch handwerkliches Können mit innovativen und kreativen Rezeptideen und produziert neben der Eigenmarke „Die Räucherei“ auch „Tailor Made“ für verschiedenste Kundengruppen.

Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Das mittelständische Familienunternehmen ist zertifiziert nach IFS, MSC, ASC, Halal, Kosher und BIO. Zum Produktportfolio gehören kalt & heiß geräucherte, gebratene, marinierte, portionierte, sous vide und confierte Produkte, Rohverzehr/Sashimi, Biowaren und Trendprodukte, wie z.B Lachsbratwurst, Lachs-Steaks, Buttermakrelensteaks, Grillspieße mit Thunfisch, Tilapia, Lachs zur Grillsaison.

- Lachs-Bratwurst
- Pralinen Lachsfilet mit Orange, Pfeffer und Blüten
- Garnelen confiert in Ingwer-Lemmonnegras Öl
- Thunfischfilet „Sesam s/w - Bestform“
- Carpaccio Lachs und Heilbutt Nori
- Alaska Wildlachsfilet Coho

