

Die Räucherei

Inhaber Hans-Joachim Kunkel

Klosterhörn 2

D-27419 Klein Meckelsen

Tel.: +49 4282 91119-0

Fax: +49 4282 91119-15

E-Mail: info@die-raeucherei.com

Internet: www.die-raeucherei.com

DIE RÄUCHEREI

SUPERIOR HANDMADE SEAFOOD

Firmenprofil / Our profile

Die Räucherei ist bekannt für ausgezeichnete, handgemachte Meeresdelikatessen. Die Manufaktur verarbeitet eine Vielfalt an internationalen Fischspezialitäten und erlesenen Meeresfrüchten zu exquisiter Feinkost auf höchstem Niveau. Berühmt sind die ausgefallenen Kreationen wie confierte Garnelen oder Fischpralinen. Wir veredeln nur ausgesuchte Fischfeinkost in bester Frische-Qualität für die gehobene Küche. Was für uns daher in erster Linie zählt, ist erstklassige, ökologisch möglichst unbedenkliche Rohware, die wir schonend mit modernen Methoden verarbeiten.

Die Räucherei is known for superior handmade seafood. Our factory processes a diversity of international specialties of fish and selected seafood into exquisite fine food on highest level. The extravagant creations such as confited shrimps or fish pralines are famous. We refine only selected fish in highest quality of freshness for the sophisticated cuisine. The first-class, ecological harmless raw material, which we gently process with modern methods, is very important for us.

Sortiment / Range

Fischfilets, geräucherter Fisch, Matjes, Kaviar, Meeresfrüchte, Fisch Convenience (z.B. Fischpralinen, Bratwurst), Dips

Fish filets, smoked fish, enzymaticallymatured herring, caviar, seafood, fish convenience (e.g. fish pralines, fish bratwurst), dips

