



## Wegelin Weine und Swiss Lachs

Die Swiss Alpine Fish Ag züchtet Lachsforellen und Atlantischen Lachs in einer top modernen Kreislaufanlage in Lostallo. Das Scadenagut in Malans liefert den passenden Wein dazu.

Wie beim Wein ist es auch beim Fisch, an erster Stelle steht deren Qualität.

Erfahren Sie mehr über die Betriebsphilosophie der Swiss Alpine Fish AG: "Die Fische wachsen im frischen Bündner Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Fisch, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Um den besten geräucherten Fisch zu entwickeln, ist die Qualität des Fisches sowie die Liefergeschwindigkeit entscheidend.

Im Gegensatz zu anderen Räuchereien verarbeiten wir unsere eigenen Fische. Die Verarbeitung erfolgt neben unserer Fischfarm. Wir verwenden die frischesten Fische und erreichen dadurch die beste Qualität.

Das Holz, welches wir verwenden ist hauptsächlich Eichenholz, wir fügen jedoch auch einige Harthölzer hinzu und räuchern mit einem Geheimrezept. Die drei Jahrzehnte Erfahrung von unserem schottischen Räuchermeister schmeckt man in der Delikatesse."

Infos unter: [www.swisslachs.ch](http://www.swisslachs.ch) >>

Haben wir Sie g'luschtig gemacht? Oder sind Sie noch auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Familie oder Geschäftspartner?

Wie wäre es mit einem Präsent bestehend aus dieser Delikatesse von Swiss Alpine Fish begleitet mit einem auserlesenen Wein aus dem Scadenagut?

### **Geschenckpackung Scampagna & Swiss Alpine Lachs**

**1 Flasche Malanser Scampagna**

**3 x 100gr zart geräucherte Lachsforellen von Swiss Alpine Lachs**

**CHF 50.- , mit Versandkosten CHF 60.-**

### **Geschenckpackung Blanc de Noir & Swiss Alpine Lachs**

**1 Flasche Malanser Blanc de Noir**

**3 x 100gr zart geräucherte Lachsforellen von Swiss Alpine Lachs**

**CHF 50.- , mit Versandkosten CHF 60.-**

Bestellungen >>[https://www.malanser-weine.ch/geschenke\\_de.htm](https://www.malanser-weine.ch/geschenke_de.htm)

Letzter möglicher Bestelltermin: Mittwoch, 6. Dezember 2017



  
**SWISS LACHS**  
smoked alpine salmon trout  


Um den besten geräucherten Fisch zu entwickeln, ist die Qualität des Fisches, die Frische sowie die Liefargeschwindigkeit ausschlaggebend. Im Gegensatz zu anderen Räuchereien verarbeiten wir unsere eigenen Fische. Die Verarbeitung erfolgt neben unserer Fischfarm, der wohl nachhaltigsten Fischzucht der Schweiz. Wir verwenden die beste Auswahl an Schweizer Rohstoffen, die frischesten Fische und erreichen dadurch die beste Qualität.

Bestellen Sie jetzt unsere zart geräucherten Lachsforellen auf [www.swisslachs.ch](http://www.swisslachs.ch)