



Wieder da ab Freitag!

„**Schlemmerelle**“ – so verbindet die gelernte Köchin Michaela Hey ihre Passion zum Schlemmen mit ihrer eigenen Forellenzucht. Sie räuchert viermal pro Woche mit Buchenspänen nach traditioneller Rezeptur, um Frische und Qualität zu garantieren. Vor mehr als 5 Jahren hat sie ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht und die Forellenzucht im Biosphärenreservat Pfälzer Wald – Nordvogesen von ihrem Vater übernommen. Die 13 Weiher liegen im idyllischen Tal der Wieslauter bei Bobenthal, nahe der Grenze zum Elsass. Die Teiche werden mit frischem Quellwasser gespeist.

Forelle ganz (geräuchert) 230 g



Solange der Vorrat reicht!!!

shop.adam-theis.de

Aktuelle Informationen auch auf: www.adam-theis.de  