



DER VIELLEICHT BESTE RAUHLACHS DER WELT.

PRODUKTEÜBERSICHT

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz


Dyhrberg



VOM LACHS ZUM SAUMON FUMÉ

SCHNEIDEN, SALZEN, RÄUCHERN, SCHÄLEN, TRIMMEN, FORMEN, SCHÜTZEN, VERPACKEN ...

Durch das von Generationen überlieferte Verfahren von Salzen und Räuchern gelingt Dyhrberg ein kulinarisches Meisterstück. Im Gegensatz zu der üblichen maschinellen Kurzräucherung vertraut Dyhrberg der traditionellen Methode im Holzofen. Während mehreren Tagen wendet der Räuchermeister all sein Wissen an, um die aussergewöhnlichen Leckerbissen herzustellen. Nach dem Auskühlen der Lachsseiten, die nun Saumon fumé heissen, wird der Lachs pariert. Die Zuschauer staunen, wie die restlichen Gräte mit chirurgisch feinen Pinzetten sehr präzise und schnell entfernt werden. Fettreserven und unschöne Hautstücke werden weggeschnitten, die Seiten auf Wunsch tranchiert, und die einzelnen Stücke mit Cellophan Papier getrennt verpackt. Dem ausserordentlichen Genuss steht nichts mehr im Weg!



INHALT




Dyhrberg
 Erste Lachsräucherei
 der Schweiz

UNSERE ATTRAKTIVEN RETAILVERPACKUNGEN	4
DÄNEMARK ATLANTIK-LACHS	5
NORWEGEN ATLANTIK-LACHS	6–7
IRLAND ATLANTIK-LACHS	7
ALASKA PAZIFIK-WILDLACHS SILBER	9
KANADA PAZIFIK-WILDLACHS CHUM	10
ALASKA PAZIFIK-WILDLACHS SOCKEYE	11
SCHWEIZER LACHSFORELLE	11
SPEZIALITÄTEN	13–17
DIE GESCHENKSETS VON DYHRBERG	18
DYHRBERG FÖRDERT NACHHALTIG DIE FISCHEREI	19

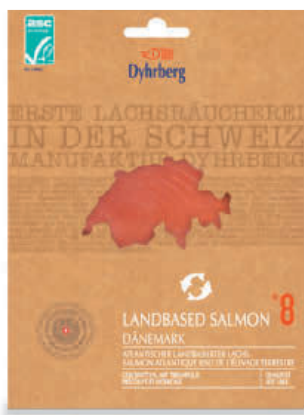
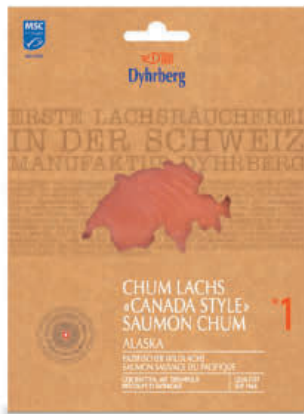
**DER VIELLEICHT BESTE
RAUHLACHS DER WELT.**



UNSERE ATTRAKTIVEN RETAILVERPACKUNGEN

Im Sinne unserer Philosophie, die nachhaltige Fischerei zu fördern, unternimmt Dyhrberg alles, das Sortiment den WWF-Richtlinien anzupassen. Die Kunden profitieren von einem

angepassten und ökologischen Angebot, welches auch unseren Nachkommen den Genuss von köstlichen Fischen ermöglicht. Unsere umweltfreundlichen Verpackungen:



HOLZOFENLACHS KALTGERÄUCHERT

DÄNEMARK ATLANTIK-LACHS

Die landbasierte Zucht ist ein geschlossenes Biotop in Dänemark, in welchem die Lachse vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch begleitet werden. In diesem geschlossenen Kreislauf werden Faktoren wie das Fischwohl, die Wasserqualität sowie die Temperatur und der Salzgehalt zu 100% kontrolliert. Somit garantiert frei von Mikroplastik, Parasiten, Medikamenten usw.

Sein Futter ist zertifiziert nachhaltig. Futterrückstände wie auch Lachsausscheidungen werden gesammelt und in einer angeschlossenen Biogasanlage zur Stromgewinnung genutzt. Das Wasser wird zu 99% recycelt. Unser Landbasierter-Lachs ist ASC zertifiziert. (Salmo Salar)



ATLANTIK | DÄNEMARK LANDBASIERT | GANZE SEITE | ASC
12107 – 600 g bis 700 g / Seite



ATLANTIK | DÄNEMARK LANDBASIERT | GESCHNITTEN | ASC
14107 – 400 g bis 700 g / Traiteurschnitt



DAS BESTE VOM LACHS



ATLANTIK | DÄNEMARK LANDBASIERT
ASC
13207 – ca. 150 g / Le Filet



ATLANTIK | DÄNEMARK LANDBASIERT
ASC
13107 – ca. 300 g / Le Filet



ATLANTIK | DÄNEMARK LANDBASIERT
ASC
16107 – ca. 130 g / Beutel





HOLZOFENLACHS KALTGERÄUCHERT

NORWEGEN ATLANTIK-LACHS

Dyhrberg verarbeitet nur «Bömlo» Premium-Qualitätslachs. Die Tiere sind während ihrer gesamten Wachstumszeit der rohen Natur des hohen Nordens ausgesetzt. Die naturnahe Aufzucht sowie die geringe Anzahl Tiere in den Gehegen tragen

wesentlich zur ausserordentlichen Qualität bei. Nachhaltigkeit ist oberstes Gebot dieser Aquakultur. Bömlo ist «natural Food» und hat die DNA von gesundem, atlantischem Lachs. (Salmo Salar)



ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT | GANZE SEITE

- 12003 – 600 g bis 700 g / Seite
- 11003 – 900 g bis 1,1 kg / Seite
- 11103 – 1,2 kg bis 1,6 kg / Seite



ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT | GESCHNITTEN

- 14003 – 900 g bis 1,2 kg / Traiteurschnitt
- 14103 – 400 g bis 700 g / Traiteurschnitt
- 15003 – 500 g / Schale
- 18003 – 500 g / Toastschnitt 8 cm lang



ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT

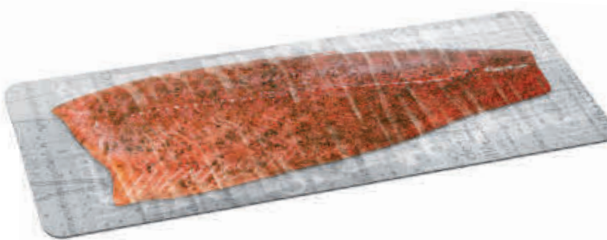
- 12203 – 600 g bis 700 g / Seite mit Orangenzesten / ganz
- 14613 – 200 g bis 300 g / Seite mit Orangenzesten / Traiteurschnitt



ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT | MARINIERT GESCHNITTEN

- 14203 – 200 g bis 300 g / Seite mit Schweizer Alpenkräutern / Traiteurschnitt
- 14513 – 200 g bis 300 g / Seite mit Rosenblättern / Traiteurschnitt

DAS BESTE VOM LACHS



ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT | GRAVED LACHS NACH HAUSREZEPT

- 26000 – ca. 1,0 kg / Seite (auf Vorbestellung) / ganz
- 26100 – 900 g bis 1,1 kg / Traiteurschnitt



ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT

- 13203 – ca. 150 g / Le Filet
- 13313 – ca. 150 g / Le Filet mit Trüffel

ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT

- 13103 – ca. 300 g / Le Filet
- 13213 – ca. 300 g / Le Filet mit Trüffel



ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT | GESCHNITTEN

- 20913 – ca. 800 g / Brunch / ohne Trennfolie / Traiteurschnitt



**LACHSRÜCKENFILET LE FILET
MARINIERT**

13513 – ca. 150 g / mit Schweizer Alpenkräutern



**ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT
MARINIERT**

16213 – ca. 100 g / mit Schweizer Alpenkräutern



ATLANTIK | NORWEGEN ZUCHT

17103 – ca. 60 g / **Beutel**
16103 – ca. 130 g / **Beutel**
15103 – 250 g / **Beutel**



**NORWEGEN ZUCHT
GRAVED LACHS
NACH HAUSREZEPT**

26200 – ca. 130 g / **Beutel**



HOLZOFENLACHS KALTGERÄUCHERT

IRLAND ATLANTIK-LACHS

Unser Bio-Lachs stammt aus erstklassigen, irischen Aquakulturen, die sich in den wilden Gewässern der Westküste Irlands befinden. Um genügend Bewegung und ausreichend Platz zu gewährleisten, wird die Menge der Lachse in den Kulturen beschränkt.

Die Zugabe von Hormonen oder chemischen Zusätzen bei der Fütterung ist verboten. Sie erfüllen die strengen Richtlinien von Bio Suisse, und übertreffen die Anforderungen für Bio-Produkte. (Salmo Salar)



ATLANTIK | IRLAND BIO ZUCHT | GANZE SEITE

11135 – 1,1 kg bis 1,3 kg / **Seite (auf Vorbestellung)**



ATLANTIK | IRLAND BIO ZUCHT | GESCHNITTEN

14135 – 400 g bis 700 g / **Traiteurschnitt**



ATLANTIK | IRLAND BIO ZUCHT

16135 – ca. 130 g / **Beutel**



**WILDFANG AUS DEM
NATÜRLICHEN LEBENSRAUM –
NATUR PUR.**

HOLZOFENLACHS KALTGERÄUCHERT

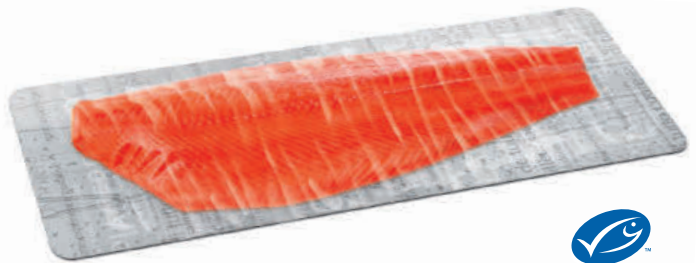
ALASKA PAZIFIK-WILDLACHS SILBER

Der Silberlachs, auch Coho genannt, gehört zu den qualitativ hochwertigsten Wildlachsen. Seinen Namen hat er von seiner Hautfarbe, welche am ganzen Körper durchwegs silbergrau ist. Das fettarme Fleisch hat eine mittelrote Farbe und zeichnet sich durch seine feine Textur aus. Die Lachse aus Alaska sind alle

aus Wildfang, denn Lachsfarmen gibt es in dieser Gegend keine. Anders als die Fischbestände in vielen Gebieten der Welt, ist der Lachsbestand in Alaska nicht bedroht oder gefährdet. Unser Alaska Silberlachs ist MSC zertifiziert. (Oncorhynchus kisutch)



PAZIFIK | ALASKA SILBERLACHS WILD MSC | GANZE SEITE
12006 – 600 g bis 800 g / Seite
11106 – 1,2 kg bis 1,6 kg / Seite



PAZIFIK | ALASKA SILBERLACHS WILD MSC | GESCHNITTEN
14006 – 900 g bis 1,2 kg / Traiteurschnitt
14106 – 400 g bis 700 g / Traiteurschnitt

DAS BESTE VOM LACHS



PAZIFIK | ALASKA SILBERLACHS WILD MSC
16106 – ca. 130 g / Beutel
15206 – 250 g / Beutel



PAZIFIK | SILBERLACHS WILD MSC
13626 – ca. 150 g / Le Filet



PAZIFIK | SILBERLACHS WILD MSC
13526 – ca. 300 g / Le Filet
13006 – ca. 500 g / Le Filet



HOLZOFENLACHS KALTGERÄUCHERT

KANADA PAZIFIK-WILDLACHS CHUM

Der Chum oder Keta-Lachs hat den tiefsten Fettgehalt der drei bei Dyhrberg veredelten Wildlachse aus dem Pazifik. Die sehr helle Farbe und der spezielle Geschmack sind typisch für diese Lachssorte. Die Fleischfarbe des Pazifik-Wildlachsers kann

je nach Fangplatz und Entwicklungsstadium deutlich unterschiedlich sein. Daran sieht man, dass Farbe kein Qualitätsmerkmal ist. Unser Kanada-Wildlachs ist MSC zertifiziert. (Oncorhynchus keta)



PAZIFIK | KANADA WILD MSC | GANZE SEITE
12004 – 500 g bis 800 g / Seite



PAZIFIK | KANADA WILD MSC | GESCHNITTEN
14004 – 900 g bis 1,2 kg / **Traiteurschnitt**
14104 – 400 g bis 700 g / **Traiteurschnitt**
18004 – 500 g / **Toastschnitt 8 cm lang**



DAS BESTE VOM LACHS



PAZIFIK | KANADA WILD MSC
16104 – ca. 130 g / **Beutel**
15104 – 250 g / **Beutel**



PAZIFIK | KANADA WILD MSC
17104 – ca. 60 g / **Beutel**



PAZIFIK | KANADA WILD MSC
13214 – ca. 300 g / **Le Filet**
13004 – ca. 500 g / **Le Filet**





HOLZOFENLACHS KALTGERÄUCHERT

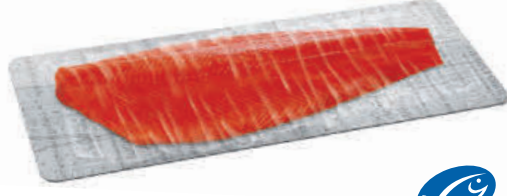
ALASKA PAZIFIK-WILDLACHS SOCKEYE

Kenner bewerten den Sockeye, oder Rotlachs, als den edelsten und feinsten Lachs überhaupt. Er gehört zu den fettarmen Wildlachsen aus dem Pazifik. Typisch für diese Lachssorte ist das tief dunkelrote Fleisch, welches sehr zart und feinfaserig ist und eine Vielfalt an wertvollen Nährstoffen und Omega 3 Fettsäuren enthält. Nach dem Filetieren werden die Seiten sorgfältig von Hand mit Himalaya Salz mariniert, was diesem Lachs seinen

unverkennbaren Geschmack verleiht. Um den Nachwuchs zu sichern, wird das Fischen von Wildlachs streng reguliert. Er darf erst gefangen werden, wenn die vorgeschriebene Anzahl Fische den Einstieg der Laichflüsse passiert haben (ca. 80%). Unser Sockeye-Wildlachs ist MSC zertifiziert. (Oncorhynchus nerka)



PAZIFIK | SOCKEYE WILD MSC | GANZE SEITE
12002 – 500 g bis 700 g / Seite



PAZIFIK | SOCKEYE WILD MSC | GESCHNITTEN
14102 – 400 g bis 700 g / Traiteurschnitt

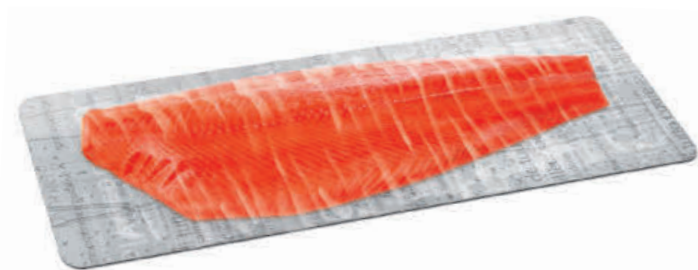


PAZIFIK | SOCKEYE WILD MSC
16102 – ca.130 g / Beutel

SCHWEIZER LACHSFORELLE

In einem intakten Ökosystem werden die Lachsforellen in Chamby sur Montreux gezüchtet. Frisches Quellwasser trägt

zur optimalen Qualität bei. Nachhaltigkeit und Tierwohl stehen an erster Stelle. (Oncorhynchus mykiss)



SCHWEIZ | LACHSFORELLE ZUCHT | GESCHNITTEN
20950 – 500 g bis 800 g / Traiteurschnitt



**VON HAND GEMACHT –
MIT LIEBE ZUM DETAIL.**



SPEZIALITÄTEN

HOLZOFENFISCH KALTGERÄUCHERT



GRÖNLAND | SCHWARZER HEILBUTT | GANZ MIT HAUT
20000 – 2,5 kg bis 3,0 kg / Seite, pariert



GRÖNLAND | SCHWARZER HEILBUTT | GESCHNITTEN
20100 – 1,0 kg bis 1,3 kg / Traiteurschnitt
20210 – 250 g / in Schalen

HOLZOFENLACHS HEISSGERÄUCHERT



RAUHLACHS | NORWEGEN ZUCHT BÖMLO QUALITÉ
10027 – ca. 1,3 kg / Seite, mit Mohn, auf Vorbestellung / ganz
10023 – Stk. 70 g bis 90 g / Schale à 6 Stk., Nature
10020 – Stk. 40 g bis 60 g / Schale à 8 Stk., mit Mohn
10022 – Stk. 40 g bis 60 g / Schale à 8 Stk., Provençale
10033 – ca. 120 g / Stück mit provenzalischen Gewürzen

RIESEN-CREVETTES ASC



VANNAMEI | ASC
36500 – 170 g / Schale



MADAGASKAR | ASC
36600 – 170 g / Schale



SPEZIALITÄTEN

FISCHE HEISSGERÄUCHERT

VACUUM-VERPACKT



FORELLEN-FILETS | SCHWEIZ 
21012 – 2 Stk. / Beutel



FORELLEN-FILETS ASC 
21002 – 2 Stk. / Beutel
21005 – 8 Stk. / Beutel



BIO FORELLEN-FILETS | SCHWEIZ 
21030 – 2 Stk. / Beutel



FELCHEN-FILETS | SCHWEIZ 
21404 – 2 Stk. / Beutel



AAL
21601 – ca. 900 g / ganz / mit Kopf (auf Vorbestellung)
21602 – 150 g bis 200 g / Stücke
21603 – 2 Stk. / Beutel / Filets



RIESEN-CREVETTEN ASC 
28800 – 31/40 / ca. 200 g / Beutel
28802 – 21/25 / ca. 1 kg / Beutel (auf Vorbestellung)



HERING-BÜCKLING-FILETS MSC 
22002 – 3 Stk. / Beutel



MAKRELEN | GANZ
21810 – 1 Stk. / Beutel



MAKRELEN-FILETS
21822 – 2 Stk. / Beutel / Nature
21824 – 2 Stk. / Beutel / mit Pfeffer
21827 – 2 Stk. / Beutel / Provençales



ZUCHTSTÖR (WEISSER STÖR)
24100 – 1 bis 2 kg / ganz (auf Vorbestellung)
24102 – ca. 150 g / ca. 2 Tranchen, 1cm Dicke / Beutel



LACHSBÄGGLI
24030 – ca. 150 g / Beutel



TIEFSEESCALLOPS MSC 
28810 – 150 g bis 200 g / Schale

SPEZIALITÄTEN

LAKE-PRODUKTE



**COCKTAIL-CREVETTEN
GEKOCHT, IN LAKE** | MSC, Eismeer
28000 – Eimer à 900 g
28100 – Eimer à 450 g
28200 – Eimer à 150 g



**COCKTAIL-CREVETTEN
GEKOCHT, IN LAKE** | MSC, CHILE
28300 – Eimer à 900 g
28301 – Eimer à 150 g



**FLUSSKREBS-SCHWÄNZE
GEKOCHT, IN LAKE**
28901 – Eimer à 900 g
28900 – Eimer à 150 g



**MEERFRÜCHTE-COCKTAIL
GEKOCHT, IN LAKE**
28500 – Eimer à 900 g



**GIGANTE CREVETTEN
GEKOCHT, IN LAKE**
28601 – Eimer à 450 g



**CREVETTEN, GEKOCHT
IN KNOBLAUCH-KRÄUTER ÖL**
28701 – Eimer à 450 g



**CREVETTEN-COCKTAIL, GEKOCHT
MIT SAUCE (40%)** | FIX-FERTIG
28050 – Eimer à 750 g
28051 – Eimer à 250 g

SAUCEN



**TARTAR-SAUCE
ZU FRITTIERTEM FISCH, FLEISCH-FONDUE ETC.**
30500 – Glas à 100 g
30510 – Becher à 500 g



**ORANGEN-SENF-SAUCE
DAS BESONDERE ZU FISCH, FLEISCH UND KÄSE**
30600 – Glas à 120 g
30700 – Becher à 650 g



**DILL-SENF-SAUCE
ZU LACHS UND GRAVED LACHS,
RÄUCHERFISCH, FLEISCH-FONDUE ETC.**
32000 – Glas à 100 g
33000 – Becher à 500 g



**COCKTAIL-SAUCE
KÖSTLICH ZU KRUSTENTIEREN**
30900 – Glas à 100 g
31000 – Becher à 500 g



SWEET-CHILI-SAUCE | ZU FRITTIERTEM FISCH,
FLEISCH-FONDUE ETC., HALBSCHARF/SÜSSLICH
31800 – Glas à 100 g
31900 – Becher à 600 g

**NATÜRLICH GERÄUCHERT –
HANDWERK MIT TRADITION.**



SPEZIALITÄTEN



**MEERRETTICH-MOUSSE
ZU LACHS, RÄUCHERFISCH, KALTEM FLEISCH**

- 31100 – Schale à 100 g
- 31300 – Spritzsack à 550 g
- 31600 – Bidon à 550 g



BIO-BLINIS

Zum Belegen der Blinis eignen sich hervorragend Räucherlachs, Kaviar, Crevetten, Gänseleber, warmer Ziegenkäse etc.

BIO-BLINIS, FRISCH

- 34000 – 4 Stk. à 50 g
- 34100 – 16 Stk. à 8,4 g / Mini-Blinis



SÉLECTION DYHRBERG | AUF VORBESTELLUNG

OSIETRA

- 29006 – 30 g
- 29106 – 50 g
- 29206 – 100 g
- 29306 – 200 g

SIBIRISCHER STÖR

- 29007 – 30 g
- 29107 – 50 g
- 29207 – 100 g
- 29307 – 200 g

AMUR A

- 29009 – 30 g
- 29109 – 50 g
- 29209 – 100 g
- 29309 – 200 g

AMUR IMPERIAL

- 29008 – 30 g
- 29108 – 50 g
- 29208 – 100 g
- 29308 – 200 g

BELUGA

- 29005 – 30 g
- 29105 – 50 g
- 29205 – 100 g
- 29305 – 200 g



OONA KAVIAR OSIETRA CARAT
29110 – Glas à 50 g | SCHWEIZ
29210 – Glas à 100 g | SCHWEIZ



OONA KAVIAR N°103 TRADITIONELL
29004 – Glas à 30 g | SCHWEIZ
29104 – Glas à 50 g | SCHWEIZ



KETA LACHSROGEN
10012 – Glas à 50 g

DIE GESCHENKSETS VON DYHRBERG

Schenken Sie zu besonderen Anlässen nur vom Besten. Sie können sicher sein: In unseren Geschenksets liegt nicht nur erlesenster Lachs, sondern auch viel Erfahrung, Handarbeit und Liebe zum Detail. Ob Partyseite ganz oder tranchiert, Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse, begleitet von prickelndem Champagner oder einem trockenen Weisswein.

Unsere edlen Geschenksets lassen Ihnen die Wahl und zugleich die Freude, auf die persönlichen Passionen und Vorlieben Ihrer Freunde und Partner einzugehen.



DIE SCHWEIZER-AUSFÜHRUNG
Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg» und einer Flasche Bouvier Brut, Schweizer Schaumwein



SET MIT SEITE UND PILGRIM BIER BLONDE
Lachsseite ganz oder geschnitten, mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg», dazu das Gourmet-Bier «Pilgrim», gebraut im Kloster Fischingen.



SET MIT FILET, OHNE WEIN
Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg»



SÉLECTION «DYHRBERG»
Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg» und Weisswein: Das zart pikante Trio für den königlichen Gourmet-Genuss



SET MIT SEITE, OHNE WEIN
Lachsseite ganz oder geschnitten, mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg»



GESCHENKSET MIT MESSER
Die Geschenkpackungen können auch mit passenden KAI Shun Messer kombiniert werden. Hergestellt nach traditioneller japanischer Schmiedekunst aus hochwertigem Damaststahl.

DYHRBERG FÖRDERT NACHHALTIG DIE FISCHEREI

Im Sinne unserer Philosophie, die nachhaltige Fischerei zu fördern, unternimmt Dyhrberg alles, das Sortiment den WWF-Richtlinien anzupassen. Die Kunden profitieren von einem angepassten und ökologischen Angebot, welches auch unseren Nachkommen den Genuss von köstlichen Fischen ermöglicht.

BIO-PRODUKTE (Knospe)

Der atlantische Bio-Lachs stammt aus bio-zertifizierten Farmen, welche nach biologischen Vorgaben geführt und überwacht werden. Die Manufaktur Dyhrberg ist nach den Vorgaben der Bio/Bio Suisse (Knospe) Organisation zertifiziert.

MSC Produkte

(Zertifizierungsnummer MSC-C-50931)

MSC zertifizierte Produkte stammen aus Fischereien, die von unabhängigen Gutachtern geprüft wurden und die Kriterien des Marine Stewardship Council für eine nachhaltige, umweltverträgliche Fischerei erfüllen.
www.msc.org/ch

ASC Produkte

(Zertifizierungsnummer ASC-C-00012)

Aquaculture Stewardship Council, die Organisation für verantwortungsvoll gezüchtete Fische und Meeresfrüchte. ASC zertifizierte Produkte stammen aus Betrieben, die umweltfreundlich und sozialverträglich handeln. ASC zertifizierte Produzenten setzen sich u.a. für den Erhalt der Tiergesundheit und des Ökosystems ein und nehmen gleichzeitig Rücksicht auf Anrainer, gewährleisten Arbeitsschutz und halten strikte Altersbeschränkungen für Arbeiter ein - Kinder- und Sklavenarbeit ist verboten.
www.asc-aqua.org



ASC-C-00012



MSC-C-50931



DYHRBERG.CH | HOLZOFENLACHS.CH



BESUCHEN SIE AUCH UNSERE MANUFAKTUR-OASE IN DER KLUS IN BALSTHAL ODER UNSEREN LADEN LACHS & MEER IN BERIKON, BAHNHOFSTRASSE 63, DIREKT NEBEN SCHÜWO GETRÄNKEHANDEL.

Unsere Ladenöffnungszeiten

Mo – Fr 9.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr, Sa 9.00 – 16.00 Uhr

Spezielle Öffnungszeiten an Festtagen. Infos unter holzofenlachs.ch

Manufaktur Dyhrberg AG, Erste Lachsräucherei der Schweiz, CH-4710 Klus/Balsthal
Telefon 062 386 80 00, Fax 062 386 80 19, admin@dyhrberg.ch, www.dyhrberg.ch



EIN GESCHMACKSERLEBNIS FÜR DEN ECHTEN GENUSS.



ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz



Dyhrberg