



MEDIENINFORMATION

Schweizer Delikatesse aus dem Toggenburg:

Lachs à l'Orange zum Muttertag

Ebersol, 3. Mai 2010 – Liebe geht durch den Magen, sagt der Volksmund. Deshalb empfiehlt die Schweizer Lachsräucherei Balik zum Muttertag ein besonderes Gourmet-Erlebnis: den „Sjomga Orange“. Ein kulinarischer Leckerbissen ohne aufwändige Zubereitung: Auspacken, tranchieren, servieren. Einfacher geht's nicht.

Die Balik Manufaktur räuchert in reiner Handarbeit ausgewählte Edellachse nach dem Geheimrezept des letzten russischen Zaren Nikolaj II. Mariniert mit Blütenhonig, Ingwer und Orangen ist der „Sjomga Orange“ das perfekte Dankeschön und ein Zeichen der Anerkennung für die Mutter. Bestellt im Internet, wird der Sjomga-Lachs innert 24 Stunden gekühlt nach Hause geliefert. Der «Sjomga-Orange» kostet CHF 13.30 pro 100 g (inkl. MwSt.).

Die Balik Räucherei im Toggenburg AG wurde 1978 vom Schauspieler, Theaterdirektor und Gourmet Hans Gerd Kübel in einem 300-jährigen Bauernhaus in Ebersol im Toggenburg gegründet. 1993 übernimmt der Geschäftsführer von Caviar House (heute Caviar House & Prunier), Peter G. Rebeiz, die Lachsmanufaktur und etabliert den Balik-Lachs in der internationalen Feinschmeckerszene als Luxusprodukt.

Weitere Auskünfte

Balik Räucherei im Toggenburg AG
Hanspeter Vochezer
Events & Public Relations
Im Moos
9122 Ebersol-Mogelsberg
071 375 60 60
info@balik.ch
www.balik.ch