



Aufzucht in schottischen Lochs

Die jungen Lachse entwickeln sich in Süßwasser-Brutanlagen prächtig. Nach dem Übergang ins Meerwasser wachsen sie in eigenen Buchten mit einer sehr geringen Besatzdichte so natürlich wie möglich weiter.

Der viele Platz und die Möglichkeit gegen die natürliche Strömung schwimmen zu können, sind die besten Voraussetzungen für mageren, gesunden Fisch!



Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil

Mackay Salmon



FRISCHE PARADIES



Nachhaltigkeit als Erfolgsgarantie

Bei den Aquakulturen wird eine strenge Brachflächenpflege betrieben. Der Seegrund kann «ruhen», damit sich das Wasser regenerieren kann und die Auswirkungen auf die Umwelt auf ein Mindestmass reduziert werden.

Aussergewöhnliche Innovation

Die Lieferanten unseres Mackay Salmon sind kleine Lachsfarmen die sich der Innovation und der kontinuierlichen Verbesserung der Zuchtbedingungen verschrieben haben. Dank ihrer relativ bescheidenen Grösse, der Dynamik und ihrer Mitarbeiter zählt der Drang nach Optimierung inzwischen zu deren DNA.



Alles rund um den Lachs

Bei uns finden Sie nicht nur ganze Fische und verarbeitete Filets, sondern auch verschiedene vorverarbeitete Produkte für den täglichen Bedarf. Ob Tatar oder Burger – entdecken Sie die ganze Breite unseres Lachssortiments.

Rückenfilet, gravé



Rückenfilet, geräucht



Rückenfilet, im Noriblatt



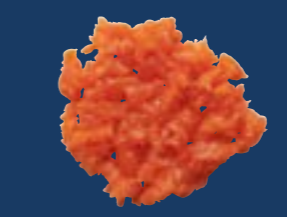
«crafted» Mackay Salmon Burger



Lachsrogen



Lachstatar



Mackay Salmon – preisgekrönt, nachhaltig, aussergewöhnlich

Ihre Vorteile

- Nachhaltige Aquakultur
- Bewegungsfreiheit durch geringe Besatzdichte
- Aus Meeres- und pflanzlichen Produkten zusammengesetzte Nahrung

Nur das Beste für unsere Kunden heisst auch: Nur das Beste für unseren Lachs. Unser Mackay Salmon wird in der zauberhaften Umgebung von Sutherland und auf den Äusseren Hebriden, im Nordwesten Schottlands, gezüchtet. Intern vergeben wir diesem Lachs das QSFP-Siegel. Als Zeichen besonderer Exzellenz.





Foodwaste ist bei uns kein Thema.

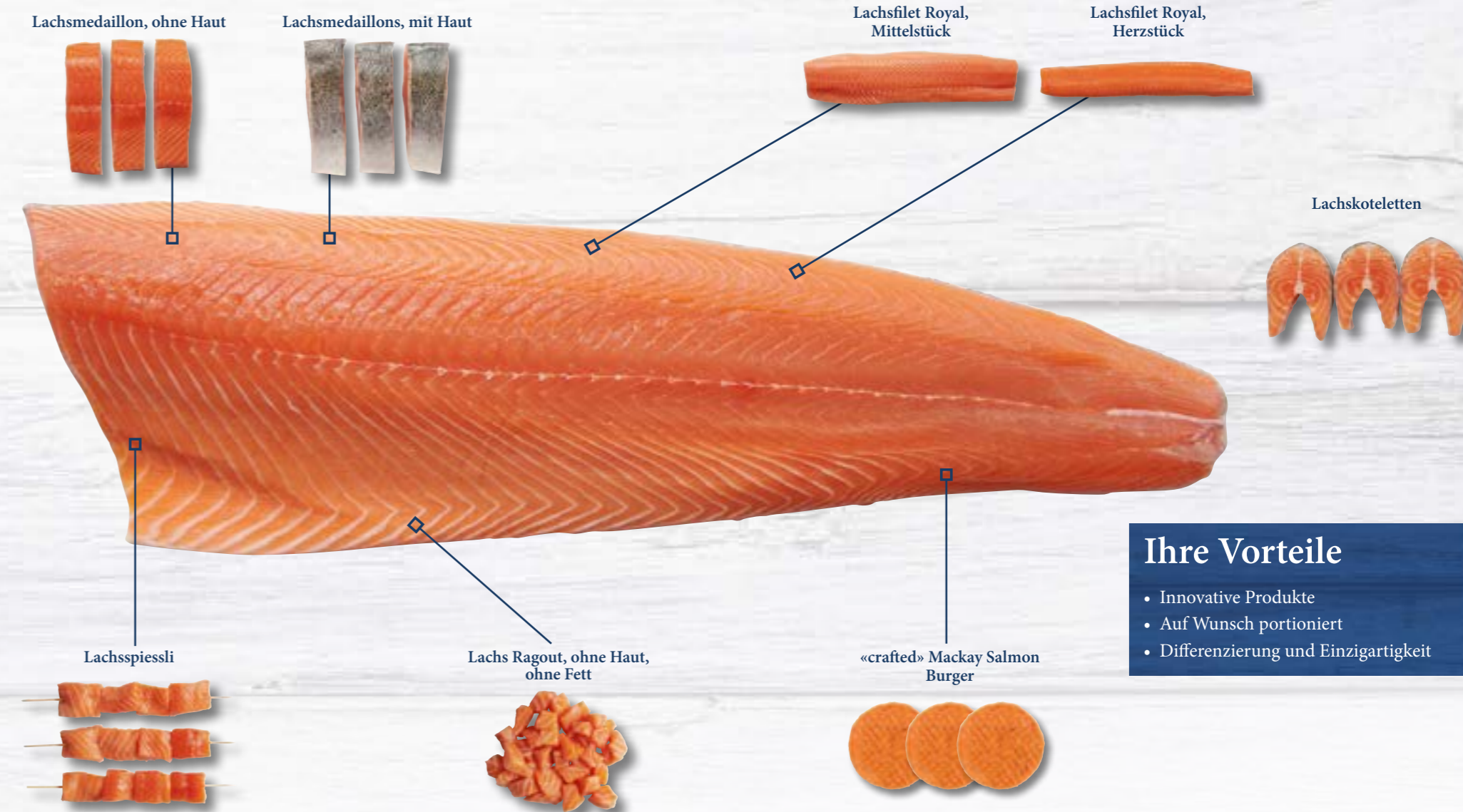
In unserer Manufaktur werden nicht nur Filetstücke produziert, wir stellen auch sämtliche Convenience-Produkte inhouse her. Kennen Sie unser umfangreiches Angebot?

Mackay Salmon – von Hand zugeschnitten

Ihre Vorteile

- Einzigartig in der Farbe
- Erstklassig im Geschmack
- Konstante Qualität
- Kein zusätzliches Handling oder Rüstabfälle

Unsere Manufaktur filetiert jeden Lachs von Hand. Für Sie bedeutet das eine garantiert konstant hohe Qualität und eine Flexibilität die sich nach Ihren Bedürfnissen richtet.



Ihre Vorteile

- Innovative Produkte
- Auf Wunsch portioniert
- Differenzierung und Einzigartigkeit