



2014

Alaska, das Land der fischenden Bären



alaska
SAUSAGE
and seafood

SmokeMaster NEWS

Alaska • Frühjahr-Sommer • 2014

Seit 51 Jahren bereitet Alaska Sausage und Seafood den feinsten Räucherlachs Alaskas. Auch Ihren selbstgefangenen Lachse verarbeiten wir zu einem mildgesalzenen und sehr fein schmeckenden Räucherlachs.

Unsere Dienstleistung fängt beim Abholen Ihres Fanges beim Flughafen Anchorage, Lake Hood und Merrill Field an. Täglich fahren wir an den Kenai River und holen dort Ihre Lachse ab, damit diese zeitgerecht zu Ihrer Abreise fertiggestellt werden können. Kurz vor Ihrer Abreise liefern wir Ihren geräucherten Lachs zum Mitnehmen verpackt an den Flughafen. **Nachsenden bei Bedarf ist nur in die Schweiz möglich.**

Wie Sie sehen, bemühen wir uns, Ihren Angelurlaub so problemlos wie möglich zu gestalten.

Für die Schweizer Angler:

Bei mehr als 20 Kg muss das Übergewicht nachgeschickt werden. Das geht nur über einen Importeur. Herr Keller steht uns für die Einfuhr als Importeur in die Schweiz zur Verfügung.

Versandtransportkosten US \$10.00-\$11.00 pro Kg Nettogewicht (Treibstoffzuschlag liegt nicht fest)

Eingeschlossen sind Luftfrachtkosten, Speditionskosten, Veterinär, Zollgebühren, und Abholung durch Jürg Keller A.G. und Aufbewahrung bei Jürg Keller bis 2 Tage.

Minimum:

Die Kostenbasis ist immer auf 20 Kg Versandgewicht gerechnet, d.h. bei weniger als 20 Kg Versandgewicht lohnt es sich mit dazu gekauften Lachsen aufzufüllen.

Abholung:

Nach Ankunft in Zürich werden Sie benachrichtigt, dass Ihre Lachse abgeholt werden können. Die Abholung erfolgt nach Vereinbarung.

Jürg Keller A.G.,

Breitenstr. 11

CH-8910 Affoltern a.A.

Tel.: 41+(0)79 428 13 46

e-mail: keller-lachs@bluewin.ch

Sie können Ihre Sendung gegen Aufpreis auch direkt nach Hause geliefert bekommen. (Nur in der Schweiz möglich.)

Lagerung:

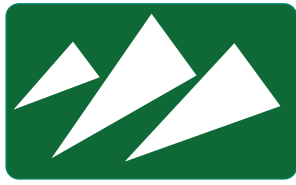
Nach 2 Tagen berechnet Ihnen Herr Keller CHF 15.00 pro Karton und pro Woche.

Für die EU (Deutsche, Österreichische, Französische, Italienische) Angler:

Jeder Fischer darf 20kg Nettogewicht Meeresfrüchte (dh geräucherter Lachs, geräucherter Heilbutt, Frische Lachs usw) ohne Formalitäten als Reisegepäck mitnehmen. Wenn Sie mehr als 20 Kg pro Person haben, dann müssen Sie es in die Schweiz schicken lassen und dort abholen.

Leider ist es nicht mehr möglich Gesundheitszeugnisse für Lachse zu bestellen, die als Reisegepäck mitgenommen werden.





**alaska
SAUSAGE
and seafood**

Alaska Sausage Company, Inc.

2914 Arctic Blvd.

Anchorage, AK 99503

Phone: (907) 562-3636

(800) 798-3636

e-mail: aks@ak.net

www.alaskasausage.com



Annahme – Zeiten

Montag – Freitag
8 – 18 Uhr

Samstag 9 – 17 Uhr

Ladenzeiten

Montag – Freitag
9.30 – 18 Uhr

Samstag
9.00 – 17 Uhr

Für Sonntag Morgen
nur nach Voranmeldung

Fischen Sie im Russian River oder Kenai River?

Alaska Sausage bietet täglich Abholung der Fische von der Kenai Halbinsel an. Den verarbeiteten Lachs können Sie dann vor der Rückreise auf dem Wege zum Flughafen bei uns abholen.

RUSSIAN RIVER

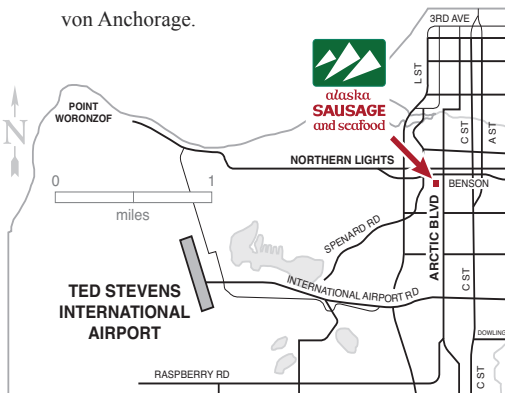
Kenai Cache, Cooper Landing, Mile 52 Sterling Highway (907) 595-1401: Kenai Cache bietet Angelgeräte, Lizenzen, Eis und Charterausflüge. www.kenaicache.com

KENAI / SOLDOTNA

Ken's Alaskan Tackle, 44792 Sterling Hwy., Soldotna. (907)262-6870. In Soldotna, kurz nach der Kenai River Brücke von Anchorage kommend. Ken's Alaskan Tackle bietet Angelgeräte, Lizenzen, Eis und Charterausflüge. www.kensalaskantackle.com

Wir sind leicht zu finden!

Alaska Sausage and Seafood liegt bequem erreichbar zwischen dem Ted Stevens International Airport und dem Zentrum der Innenstadt von Anchorage.



Coupon – 10% Räucherrabatt 2014

(nur für das Lachs und Kippered Räuchern,
kann nicht kombiniert werden)

Verfalldatum – May 31, 2015



Räucherungsarten:

Lachs Räuchern (Europäische Art)

Unter dieser Bezeichnung versteht man den am meist verbreiteten, kalt geräucherten Lachs. Der Fisch wird mit einer speziellen Würze mariniert und anschliessend im kalten Hartholzrauch geräuchert. Dadurch erhält er seinen charakteristischen, delikaten Geschmack. 10 lbs. Minimum

Kippered Räuchern

Der wesentliche Unterschied ist, dass der "Kippered" nicht kalt, sondern heiss geräuchert und dadurch vollständig durchgegart wird. Der Fisch bleibt feucht und erhält eine spezielle, sehr geschätzte geschmackliche Note. 10 lbs. Minimum

Strips Räuchern

Bei dieser Verarbeitungsart wird der marinierte und geräucherte Lachs anschliessend in Streifen getrocknet. Das Ergebnis ist eine wohlschmeckende und exklusive Spezialität, die sich ausgezeichnet als Snack eignet. 10 lbs. Minimum

Wir verarbeiten Ihren Fang

Alle Preise sind für Räuchern und Verpacken vom Eingangsgewicht berechnet.

Lachs Räuchern/Verpacken... \$6.45/lb.
Geschnitten..... \$3.50/lb

Kippered Räuchern/Verpacken \$5.45/lb.

Strips Räuchern/Verpacken.. \$6.95/lb.

Vakuumverpackung von Frischfisch

Vacuumverpackung/Einfrieren.. \$3.25/lb.