

# Quellwasserforelle Familie Peraus

---

Bäuerliche Direktvermarktung von Quellwasserforellen, Edelbrände, Apfelsaft und Moste.

Mischlingsmost, der typische Most Oberösterreichs, aus einem Gemisch von Äpfeln und Birnen, erfrischend, fruchtig. Der ideale Durstlöscher.

Guten Most zu machen ist ein solides Handwerk. Optimale Reife und Gesundheit des Mostobstes, sowie die rasche und saubere Verarbeitung auf dem bäuerlichen Betrieb sind Voraussetzung für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Moste. Kontrollierte zügige Vergärung sowie ein rascher Ausbau tragen wesentlich zur Erhaltung der Fruchtigkeit und Natürlichkeit unserer Mostes bei. Apfelsaft und Schnaps nur aus dem eigenen Obst.

Quellwasserforellen frisch, geräuchert und gebeizt in ganzen oder filetiert, Aufstrich, Fischlaibchen. Forellen frisch und geräuchert (nur bis 80°C). Apfelsaft und Schnaps nur aus dem eigenen Obst.

## Kontakt

---

### Quellwasserforelle Familie Peraus

Anna und Richard Peraus  
Obereglsee 30  
4491 Niederneukirchen

Telefon: +43 7224 20075  
E-Mail: [office@peraus.at](mailto:office@peraus.at)  
Web: <http://www.peraus.at>



## Auszeichnungen

---

Wieselburg Fischkaiser 2011, geräuchertes Forellenfilet

# Gütesiegel & Marken

---



## Produktpalette

---

Apfelsaft (Produktkategorie: Säfte)

Edelbrände und Liköre (Produktkategorie: Edelbrände, Liköre)

Fischlaibchen (Produktkategorie: Spezialitäten vom Fisch)

Forelle frisch (Produktkategorie: Forellen)

Geräucherte Forellen, Filet (Produktkategorie: Forellen, Spezialitäten vom Fisch)

Lachsforelle frisch (Produktkategorie: Forellen)

Lachsforelle gebeizt (Produktkategorie: Forellen)

Lachsforellenfilet (Produktkategorie: Forellen)

Räucherforellenaufstrich (Produktkategorie: Aufstriche, Pasteten, Chutney, Pesto, Spezialitäten vom Fisch)