



## Ahumadería de Macher

### Salmón ahumado y mucho más

**D**esde hace seis años Lina Rademacher lleva la pequeña ahumadería de Macher y desde sus modestos comienzos la ahumadería se ha convertido en la primera referencia para pescado ahumado de la isla. Alrededor de 600 kilos de salmón ahumado se preparan aquí cada semana y entre sus clientes se encuentran prácticamente todos los hoteles de cinco estrellas de la isla, los mejores restaurantes y muchos residentes, que vienen directamente a Macher para comprar esta delicia en la tienda de Lina.

El salmón fresco llega por avión desde Noruega, hasta tres veces por semana y después comienza el proceso de preparación en la isla. La familia de Lina es de París y se dedica desde hace tres generaciones a la preparación de pescado ahumado. Muchas de las recetas y la forma casera de preparación, son fruto de muchos años de experiencia



que se heredaron de generación en generación. Hasta 48 horas pasan hasta que el pescado crudo se convierte en el producto final. Primero se limpia el pescado, después le sacan las espinas una por una con pinzas, se introduce en una mezcla de sal especial y luego pasa al horno de ahumado, hasta conseguir este sabor que hace el salmón de Macher tan especial. "Para nosotros la calidad es lo más importante", dice Lina Rademacher. "Estamos encantados con cada cliente que nos visita, pero aún más con los clientes que vuelven una y otra vez porque están convencidos de nuestro producto."

Además del clásico salmón ahumado la Ahumadería de Macher también ofrece atún y pez espada ahumados. Novedosa es la oferta de pulpo ahumado que, una vez cocido hasta su punto perfecto, consigue en el horno un sabor muy especial. "Nos gusta probar nuevas recetas e intentamos utilizar pescado fresco de la isla cuando posible. Pero para garantizar la calidad y la frescura estamos pendientes de los envíos Noruegos."

Una visita a la Ahumadería de Macher siempre merece la pena. Puede conseguir salmón ahumado para prepararse un plato de cinco estrellas en su apartamento o casa de vacaciones y al mismo tiempo degustar las demás especialidades en la tienda. Lina Rademacher siempre invita a sus clientes a una degustación de sus productos además la terraza de la tienda es un lugar idóneo para quedarse un ratito más, degustando, charlando o

intercambiando las mejores recetas de salmón con toda una experta en el tema tal vez hasta llegar al punto en que Lina les hable de una exquisita tarta francesa de salmón, momento sin duda en que la boca ya se habrá hecho agua.



Ahumadería de Macher  
Ctra. Principal Tías - Macher, 69  
Macher  
Tfí: 928-512 285  
Mail: ahumaderiamacher@hotmail.com

