Forelle geräuchert

Forelle geräuchert - Hausgeräucherte Delikatesse über Buchenholz

Zart. Aromatisch. Handgemacht.

Unsere **geräucherte Forelle** ist eine wahre Spezialität aus der hauseigenen Räucherei – veredelt mit fein-aromatischem **Buchenrauch** und hergestellt in traditioneller Handarbeit. Das Ergebnis: ein besonders mild-rauchiger Geschmack und eine **zart-saftige Textur**, die Kenner wie Genießer begeistert.

Was unsere geräucherte Forelle so besonders macht:

Veredelt über Buchenholz

Sorgfältig ausgewähltes **Buchenholz** sorgt für ein mildes, klares Raucharoma, das die Forelle geschmacklich perfekt unterstreicht – **nicht zu dominant, aber unverwechselbar fein**.

Herkunft & Qualität

Wir verwenden ausschließlich **Forellen aus kontrollierter Aquakultur**, die für ihre Qualität und Frische bekannt sind. In Kombination mit handwerklicher Räuchertradition entsteht ein Fischprodukt, das seinesgleichen sucht.

Raucherung mit Leidenschaft

Von der Vorbereitung bis zum perfekten Räuchermoment steckt in jeder Forelle echte Handwerkskunst. Mit viel Fingerspitzengefühl wird jede Forelle schonend über Buchenholzspänen geräuchert, um Geschmack, Struktur und Frische zu bewahren.

Genuss-Empfehlung:

- Als Vorspeise mit Meerrettich-Crème oder Kräuterquark
- Auf Salaten oder Fischplatten
- Warm serviert als edles Hauptgericht mit Ofenkartoffeln oder Gemüse
- Auch ideal zum Brunch oder Buffet

Produktdetails:

- Produktart: Geräucherte Forelle
- Räucherung: Über Buchenholz, hausgeräuchert
- Stückgewicht: ca. 210 g (Mindestgewicht garantiert)
- · Verpackung: Aromafrisch vakuumiert
- Lieferung: Nur ganze Fische, keine Abschnitte oder Verschnitt

Jetzt online erhältlich bei greetfish.de – Ihrem Spezialisten für traditionelle Fisch-Feinkost. Erleben Sie echten Räucher-Genuss – natürlich, handgemacht und voller Geschmack.

Zum Produkt

Nährwerte

GreetFish GmbH IdNr.: 58/200/11321 USt-IdNr.: DE454426134 Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	425 kj
Brennwert in kcal	106 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,7 g
Salz	1,6 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	la
FISCII	Ja

Zutaten

Forelle, Salz, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

IdNr.: 58/200/11321 USt-IdNr.: DE454426134 Finanzamt: Emden