Makrele geräuchert

Makrele geräuchert – Intensiver Geschmack, zarte Textur, traditionell veredelt

Ein Klassiker aus dem Rauch – kräftig im Aroma, unverkennbar im Genuss.
Unsere **geräucherte Makrele** ist eine echte Delikatesse für Liebhaber von herzhaften Fischspezialitäten. In der **Räucherei** wird sie nach traditioneller Methode **über Buchenholz langsam und schonend geräuchert**. So entsteht ein Fisch mit **saftiger Textur**, **goldbrauner Farbe** und **vollmundigem Rauchgeschmack** – ein Genuss, der auf der Zunge zergeht.

Makrele – Naturbelassen und nährstoffreich

Die Makrele stammt aus den **kühlen Gewässern des Nordatlantiks und der Nordsee**. Ihr hoher Fettgehalt macht sie besonders **rauchfreundlich** – sie bleibt beim Räuchern **zart und saftig**, während sich das **aromatische Rauchprofil** perfekt entfaltet.

Vielseitiger Genuss

Unsere **geräucherte Makrele** ist sowohl pur als auch kreativ einsetzbar:

- Auf **Brotzeitplatten** mit Baguette, Butter und Zitrone
- Als **herzhafte Vorspeise** oder Beilage zu Salaten
- In **Pastagerichten** oder als Basis für **hausgemachte Aufstriche**
- Mit Frischkäse, Kräutern und Gewürzen zu einem köstlichen **Räucherfisch-Dip**

Gesund & natürlich gut

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – gut für Herz und Kreislauf
- **Proteinreich**, nährstoffhaltig und ohne künstliche Zusätze
- **Aromafrisch vakuumverpackt** für maximalen Geschmack und Haltbarkeit

---

Produktdetails:

- **Produktart**: Ganze geräucherte Makrele
- **Räucherung**: geräuchert über Buchenholz
- **Verpackung**: Aromafrisch **vakuumiert**
- **Verzehrfertig**: Kalt oder leicht temperiert genießen
- **Herkunft**: Nordatlantik / Nordsee

Jetzt online bestellen bei greetfish.de – Ihrem Experten für frische Fisch-Feinkost mit Tradition.
Entdecken Sie den ehrlichen Geschmack des Meeres – kräftig, nahrhaft und handwerklich geräuchert.

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	755 kj
Brennwert in kcal	186 kcal
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,62 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,7 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

Makrele, Salz, Wasser, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Scomber scombrus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs.- und Hebenetze

Inverkehrbringer

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