

Lachsforelle geräuchert

Lachsforelle geräuchert – Hausgeräucherte Delikatesse über Buchenholz

Zart, saftig und fein-rauchig – ein Meisterstück norddeutscher Räucherkunst.

Unsere **geräucherte Lachsforelle** wird mit viel Sorgfalt und jahrzehntelanger Erfahrung in der **hauseigenen Räucherei** veredelt. Der feine **Buchenrauch** und die traditionelle Handwerkskunst verleihen ihr ein unvergleichlich mildes Raucharoma und eine **butterzarte Textur**, die bei Genießern und Feinschmeckern gleichermaßen beliebt ist.

Räucherkunst mit Charakter

- Ausgewählte **Lachsforellen aus kontrollierter Aquakultur**
 - Sorgfältig gesalzen und **schonend über Buchenholz geräuchert**
 - Ein **harmonisches Spiel aus Rauch und natürlichem Fischgeschmack**
-

Vielseitiger Genuss

Ob klassisch auf **frischem Brot**, als **Vorspeise mit Meerrettich**, auf einer **Fischplatte**, in **Salaten** oder als **feine Zutat in Pasta- oder Aufstrich-Kreationen** – unsere Lachsforelle bringt norddeutschen Räuchergenuss auf den Teller.

Qualität, die man schmeckt

- **Zartes, saftiges Fleisch mit feiner Rauchnote**
 - Ausschließlich **ganze, sorgfältig geräucherte Fische**
 - **Aromafrisch vakuumiert** für maximalen Geschmack
 - Garantiertes **Mindestgewicht: ca. 280 g pro Stück**
-

Jetzt online erhältlich bei greetfish.de – Ihrem Spezialisten für exklusive Fisch-Feinkost aus traditioneller Herstellung.
Probieren Sie echte Räucherkunst – handgemacht, ehrlich und voller Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	425 kj
Brennwert in kcal	106 kcal
Fett	2,3 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	Ja
-------	----

Zutaten

Lachsforelle, 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