Makrelenfilet fangfrisch

Makrelenfilet frisch – Vielseitiger Genuss direkt aus dem Meer

Unsere **frischen Makrelenfilets** bieten **puren Fischgenuss** – reich an Geschmack, **gesunden Omega-3-Fettsäuren** und perfekt geeignet für eine Vielzahl an Zubereitungsarten. Ob **gebraten**, **gegrillt**, **mariniert** oder **mediterran kombiniert** – dieses hochwertige Filet überzeugt mit zartem Fleisch und aromatischer Tiefe.

Die **Makrele** zählt zu den **beliebtesten Speisefischen Europas** und begeistert durch ihren vollmundigen, leicht würzigen Geschmack. Ihre feste, saftige Textur macht sie zu einem idealen Kandidaten für kreative **Fischgerichte** – vom klassischen **Bratfilet** bis zur modernen **Mittelmeerküche**.

Warum unser Makrelenfilet überzeugt:

- **Fangfrisch verarbeitet** – für höchste Qualität & besten Geschmack
- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – gut für Herz & Gehirn
- **Vielseitig einsetzbar** – **gebraten**, **gegrillt** oder **mariniert**
- **Feines, aromatisches Fischfleisch** – **naturbelassen** & saftig
- **Praktisch vorbereitet & vakuumiert geliefert** – direkt bereit für Ihre Küche

---

Rezeptidee: Mediterrane Makrele auf Gemüsebett *(für 4 Personen)*

Zutaten:
4 Makrelenfilets | 2 EL Olivenöl | 2 Knoblauchzehen (gehackt)
1 Paprika | 1 Zucchini | 200 g Kirschtomaten | Oregano | Basilikum | Zitrone

Zubereitung:

1. **Makrelenfilets würzen** mit Salz, Pfeffer & Zitronensaft
2. Gemüse in Olivenöl anbraten, würzen & kurz schmoren
3. **Makrelenfilets braten** – zuerst auf der Hautseite, dann wenden
4. Alles anrichten, mit Basilikum bestreuen – fertig!

Tipp: Servieren Sie das Gericht mit **frischem Baguette** oder **Rosmarinkartoffeln**.

ℹ Gut zu wissen:

- *Die Filets können einzelne, natürliche **Gräten** enthalten*
- *Gewicht je nach Fanggröße variabel (ca. 20–30 cm Fischlänge)*
- *Schonend **vakuumverpackt** für maximale Frische*

Herkunft & Vertrieb:

- **Produktion:** *de Beer Fisch-Feinkost GmbH*
- **Exklusiv im Online-Vertrieb durch:** *GreetFish Onlineshop – www.greetfish.de*

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/10520
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Fazit:

Mit unseren **frischen Makrelenfilets** holen Sie sich echten **Küstengeschmack** in die Küche. Ob klassisch nordisch oder **mediterran zubereitet** – dieser Fisch ist ein echter Allrounder für alle, die Wert auf **Qualität**, **Geschmack** und **gesunde Ernährung** legen.

Jetzt entdecken & echten **Makrelengenuss** erleben!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	760 kj
Brennwert in kcal	180 kcal
Fett	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,75 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,2 g
Salz	0,08 g
Natrium	0,95 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

Makrele

Zusätzliche Informationen

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

Inverkehrbringer

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

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden