

# Störtebeker-Box

## Störtebeker-Box – Räucherfischvielfalt für echte Entdecker

**Echte Seefahrtsromantik für den Gaumen!** Die **Störtebeker-Box** ist eine exklusive Zusammenstellung hochwertiger Räucherfischspezialitäten – traditionell veredelt und mit viel Sorgfalt geräuchert. Inspiriert vom legendären Freibeuter Klaus Störtebeker, bringt diese Auswahl maritimes Flair und norddeutsche Genusskultur auf Ihren Teller.

Ob zum rustikalen Abendessen, als Geschenkbox oder für ein Fischbuffet mit Freunden – mit dieser Box genießen Sie eine geschmacklich ausgewogene Vielfalt aus Meer und Rauch.

---

### Inhalt der Störtebeker-Box:

- **250 g Räucheraal**  
Edel, goldbraun geräuchert, kräftig und zart zugleich – ein Klassiker der norddeutschen Räucherkunst.
- **1 ganze geräucherte Makrele**  
Saftig, würzig, proteinreich – ein vollmundiger Genuss direkt aus dem Rauch.
- **250 g Butterfisch**  
Weich und cremig im Biss, besonders beliebt für sein mildes, feines Aroma.
- **250 g Heilbutt**  
Hochwertiger Räucherfisch mit zartem, fettarmem Fleisch – eine echte Delikatesse.
- **1 geräucherter Rollmops**  
Der kultige Happen: säuerlich eingelegt, gerollt um Gurke und Zwiebel, dezent geräuchert.
- **200 g Stremellachs „Natur“**  
Heißgeräuchert mit zarter Struktur, herrlich saftig – perfekt auf Brot oder pur.
- **1 ganze geräucherte Forelle**  
Klassisch in Erle oder Buche geräuchert, mit festem Fleisch und feinem Aroma.

---

### Qualität & Herkunft

Alle Produkte in der Störtebeker-Box stammen aus handwerklicher Herstellung bei **de Beer Fischfeinkost in Greetsiel** – einem Traditionsbetrieb mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Veredelung nordischer Fischspezialitäten. Die Fische stammen aus nachhaltigem Wildfang oder zertifizierter Aquakultur. Geräuchert wird über ausgesuchtem Erlen- oder Buchenholz – schonend, aromatisch und immer frisch.

---

### Serviervorschläge

Die Störtebeker-Box ist mehr als nur ein Räucherfischpaket – sie ist ein echtes Fest für die Sinne. Hier einige Ideen:

- **Norddeutscher Abendtisch:** Räucheraal auf Schwarzbrot mit Meerrettich, dazu Pellkartoffeln und Gurkensalat.
- **Fischplatte de luxe:** Forelle, Makrele und Heilbutt angerichtet auf Rucola mit Zitronenspalten & Dips.
- **Brunch-Highlight:** Stremellachs „Natur“ auf warmem Baguette mit Honig-Senf-Sauce.
- **Rustikaler Snack:** Rollmops als Beilage zu Bier und Gewürzgurken.

---

### Hinweis:

**Für detaillierte Angaben zu Nährwerten, Zutaten oder Allergenen** schauen Sie bitte direkt auf die jeweiligen Einzelartikel im Shop. Dort finden Sie alle Informationen zu Herkunft, Zubereitung und Inhaltsstoffen.

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Verpackung & Lieferung

Jedes Produkt wird frisch vakuumiert, gekühlt und sorgfältig verpackt. Der Versand erfolgt gut isoliert – für einwandfreie Frische bei Ankunft.

### Perfekt als Geschenk für:

- Genießer norddeutscher Räucherküche
- Fans von Fischspezialitäten & Buffetplatten
- Geburtstage, Feiertage oder Firmenpräsente
- Liebhaber traditioneller Handwerkskunst

### Fazit:

Die **Störtebeker-Box** ist der Inbegriff maritimer Vielfalt. Mit sieben hochwertigen Räucherfischspezialitäten ist sie das perfekte Gesamtpaket für alle, die echte norddeutsche Fischkultur zu schätzen wissen. Exklusiv erhältlich über **GreetFish** – Deinem Online-Shop für feinste Fischfeinkost.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert in kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

## Zusätzliche Informationen

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

## Hinweis:

**Für detaillierte Angaben zu Nährwerten, Zutaten oder Allergenen** schauen Sie bitte direkt auf die jeweiligen Einzelartikel im Shop. Dort finden Sie alle Informationen zu Herkunft, Zubereitung und Inhaltsstoffen.

## Inverkehrbringer

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