

Wikinger-Box – Räucherfisch-Vielfalt für echte Genießer

Tauchen Sie ein in die herzhafte Welt nordischer Räuchertradition! Unsere **Wikinger-Box** vereint eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an edelsten Räucherfischspezialitäten – frisch geräuchert in Ostfriesland nach traditionellen Verfahren. Ob für den eigenen Genuss, als kulinarisches Geschenk oder für das Buffet mit Freunden und Familie: Diese Box ist ein echtes Geschmackserlebnis.

Der Inhalt der Wikinger-Box:

- **250 g Räucheraal** – fein geräuchert, goldbraun, kräftig im Geschmack
- **1 ganze geräucherte Makrele** – saftig und würzig, ideal zum Filetieren
- **250 g Butterfisch** – besonders zart mit feiner Räuchernote
- **250 g Heilbutt** – aromatisch, fettarm und edel im Biss
- **1 geräucherter Rollmops** – saurer Hering um Gurke und Zwiebel, geräuchert veredelt
- **250 g Stremellachs "Natur"** – heißgeräuchert, saftig & mild
- **250 g Stremellachs "Knoblauch"** – mit würziger Knoblinote
- **1 ganze Forelle** – traditionell über Erlenholz geräuchert
- **200 g Räucherlachs** – fein aufgeschnitten, ideal für Canapés
- **1 ganze Lachsforelle** – festes Fleisch, mild geräuchert
- **250 g Pfeffer-Makrelenfilet** – würzig-pikant, mit grobem Pfeffermantel

Herkunft & Qualität

Alle Produkte werden von **de Beer Fischfeinkost** in **Greetsiel** handwerklich hergestellt und über den Online-Shop **GreetFish** vertrieben. Die Fische stammen aus nachhaltigem Wildfang oder zertifizierter Aquakultur und werden in traditioneller Räucherei mit Buchen- oder Erlenholz veredelt. Jede Charge wird frisch verarbeitet und vakuumiert verpackt – für maximale Qualität und Geschmack.

Serviertvorschläge & Ideen

Die Wikinger-Box ist vielseitig einsetzbar – von rustikal bis festlich:

Vorspeise & Fingerfood:

- Stremellachs auf geröstetem Baguette mit Honig-Dill-Senf
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme auf Pumpernickel
- Pfeffer-Makrele auf Blattsalat mit roten Zwiebeln & Senfdressing

Hauptgericht:

- Forelle mit Petersilienkartoffeln & Zitronen-Butter

- Lachsforelle lauwarm mit Wildkräutern & Ofengemüse

Buffet & Brunch:

- Fischplatte mit Heilbutt, Butterfisch, Stremel-Varianten
- Rollmops als würziger Begleiter zu kalten Platten
- Makrelenfilet zu Pellkartoffeln mit Quark

Tipp: Die **Wikinger-Box** lässt sich ideal mit **Meerrettich, Remoulade, Sahnemeerrettich oder Kräuterbutter** sowie einem **gut gekühlten Weißwein** oder **norddeutschem Bier** kombinieren.

Ideal für:

- Fischliebhaber & Räucherfischfans
 - Kulinarische Geschenkidee für Genießer
 - Familienfeiern, Geburtstage, Feste
 - Brunch-Buffets, Fischplatten & kalte Küche
 - Ostfriesen-Fans & Nordlichter
-

Verpackung & Versand

Die Produkte werden frisch vakuumiert, gut gekühlt und sicher verpackt zu Dir nach Hause geliefert – für 100 % Frische und besten Geschmack.

Fazit

Mit der **Wikinger-Box** holst Du Dir ein echtes Stück norddeutscher Genusskultur auf den Tisch. Die harmonisch abgestimmte Auswahl an fein geräucherten Fischdelikatessen bietet Abwechslung, Qualität und authentischen Geschmack für jeden Anlass. Jetzt bequem online bestellen bei **GreetFish** – Deiner Feinkost-Adresse für Fisch aus Tradition.

[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

i 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