

# Heilbutt Mittelstück geräuchert

## Heilbutt Mittelstück geräuchert – Edle Fischdelikatesse mit feinem Raucharoma

**Zart, saftig und besonders aromatisch** – unser **geräuchertes Mittelstück vom Heilbutt** ist eine echte Feinkostspezialität für Genießer. Hergestellt aus hochwertigem, frischem Heilbutt und traditionell über ausgesuchtem Holz **schonend geräuchert**, überzeugt dieses Produkt mit einer **cremigen Konsistenz**, einem **milden, würzigen Geschmack** und einer **angenehmen Rauchnote**.

---

### Feine Räucherfischqualität aus dem Meer

Der **Heilbutt**, ein beliebter Meeresfisch, ist bekannt für sein zartes, weißes Fleisch mit hohem Fettanteil – ideal zum Räuchern. Durch die behutsame Veredelung entsteht ein **Mittelstück** von gleichmäßiger Struktur, saftigem Biss und voller Geschmacksintensität.

---

### Gesund genießen

Neben dem aromatischen Profil punktet geräucherter Heilbutt auch gesundheitlich:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren**
  - Unterstützt das **Herz-Kreislauf-System**
  - Hat **entzündungshemmende Eigenschaften**
- 

### Vielseitig in der Küche einsetzbar

Das **Mittelstück vom Heilbutt** ist besonders beliebt als:

- Edle **Vorspeise**, z. B. mit Zitrone und Dill
  - Belag auf frischem Brot, **mit Meerrettich oder Kräuterdip**
  - Zutat in **Fischsalaten, leichten Hauptgerichten** oder auf **kalten Platten**
- 

### Produktdetails:

- **Produktart:** Mittelstück vom Heilbutt, geräuchert
  - **Verarbeitung:** Schonend geräuchert für volles Aroma
  - **Konsistenz:** Zart, leicht cremig, saftig
  - **Verpackung:** Aromafrisch vakuumiert
  - **Lieferung:** Ausschließlich **ganze Stücke**, kein Verschnitt
  - **Gewicht:** Das angegebene Gewicht ist ein **garantiertes Mindestgewicht**
- 

**Jetzt online erhältlich bei greetfish.de** – Ihrem Experten für hochwertige Räucherfisch-Spezialitäten.  
**Gönnen Sie sich ein echtes Feinkosterlebnis – mild geräucherter Heilbutt in Top-Qualität, direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.**

---

[Zum Produkt](#)

GreetFish GmbH  
**Nährwerte**  
USt-IdNr.: DE454426134  
Finanzamt: Emden

**Unzubereitet pro 100 g**

Brennwert kj	920 kj
Brennwert in kcal	210 kcal
Fett	16,59 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,54 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,7 g
Salz	1,23 g
Natrium	0 g

**Allergene**

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

**Zutaten**

schwarzer Heilbutt, Rauch, Salz, Wasser

**Zusätzliche Informationen**

**Herkunftsort**

Lat. Name: Reinhardtius hyppoglossus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Nördliche Nordsee) Fangmethode: Haken und Langleinen

**Inverkehrbringer**

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