

Räucheraalfilet Aalfilet (Ohne Haut)

Räucheraalfilet ohne Haut – Handfiletiert & traditionell veredelt

Zart, rauchig und exklusiv – feinste Fischkultur in ihrer edelsten Form.

Unser **Räucheraalfilet ohne Haut** ist eine erlesene Delikatesse für echte Genießer. Aus besten Aalen von Hand filetiert, sorgfältig enthäutet und nach **traditioneller Art über Buchenholz geräuchert**, entsteht ein Filet, das durch **zarte Textur, intensiven Geschmack** und höchste Handwerkskunst überzeugt.

Handarbeit für höchste Qualität

- Jedes Filet wird **von Hand aus dem ganzen Aal gelöst**
- **Ohne Haut** – für reinen, klaren Fischgenuss
- **Dicke, saftige Filetstücke** mit feinem Biss und schönem Schnittbild

Buchenholz-Räucherung für authentisches Aroma

Unsere Aale werden **schonend über Buchenrauch geräuchert**, was dem Filet seine **goldene Farbe**, das **würzig-milde Raucharoma** und die **natürliche Frische** verleiht – ganz ohne künstliche Zusätze.

Perfekt für besondere Genussmomente

- Als **feine Vorspeise** mit Zitrone oder Sahnemeerrettich
- Auf **edlen Fischplatten** oder als Beilage zu Salat & Ei
- Als Hauptgericht mit **Kartoffeln, Gemüse oder frischem Brot**

Produktdetails:

- **Produktart:** Geräuchertes Aalfilet (ohne Haut)
- **Verarbeitung:** Handfiletiert, enthäutet, geräuchert über Buchenholz
- **Verpackung:** Aromafrisch **vakuumverpackt**
- **Gewicht:** Das angegebene Gewicht entspricht dem **Mindestgewicht**
- **Besonderheit:** **Nur ganze Filets**, keine zugeschnittenen Abschnitte

Jetzt online bestellen bei greetfish.de – Ihrem Experten für exklusive Räucherfischspezialitäten.
Genießen Sie Räucheraal auf höchstem Niveau – handgefertigt, natürlich, voll im Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1280 kj
Brennwert in kcal	298 kcal
Fett	25,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16,20 g
Salz	1,27 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Aal, Salz, Wasser, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Anguilla anguilla Fanggebiet: Deutschland aus Aquakultur

Inverkehrbringer

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