

Lachsforellenfilet geräuchert

Lachsforellenfilet geräuchert – Handgefiletiert & veredelt über Buchenholz

Zart, saftig und voller Aroma – unsere **geräucherten Lachsforellenfilets** verbinden traditionelle Räucherkunst mit handwerklicher Sorgfalt. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Lachsforellen und **schonend über Buchenholz geräuchert**, überzeugen sie mit einer feinen Rauchnote, zarter Konsistenz und einem angenehm milden Geschmack.

Traditionelle Räucherung für vollen Geschmack

Unsere Filets werden mit viel Hingabe und Erfahrung in der **hauseigenen Räucherei** veredelt. Der milde Buchenrauch verleiht dem zarten Fischfleisch eine **dezent** **Rauchnote**, die den natürlichen Eigengeschmack perfekt unterstreicht.

Handfiletiert für höchste Qualität

Nach dem Räuchern werden die Lachsforellen **in Handarbeit filetiert** – sauber, grätenarm und formstabil. So erhalten Sie **dickfleischige, saftige Filets**, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch überzeugen.

Vielseitiger Genuss für Feinschmecker

Ob als **edle Vorspeise**, auf einer **Fischplatte**, in **Salaten**, auf frischem Brot oder als **Raffinesse in Hauptgerichten** – das Lachsforellenfilet ist ein kulinarischer Allrounder mit echtem Feinkostcharakter.

Produktdetails:

- **Produktart:** Geräuchertes Lachsforellenfilet
 - **Verarbeitung:** Schonend geräuchert über Buchenholz, anschließend **handgefiletiert**
 - **Verpackung:** Aromafrisch **vakuumiert**
 - **Qualität:** Mindestgewicht garantiert – **nur ganze Filets**, keine Abschnitte
 - **Herkunft:** Lachsforelle aus kontrollierter Aquakultur
-

Jetzt online bestellen bei greetfish.de – Ihrem Spezialisten für feine Räucherfisch-Spezialitäten.
Erleben Sie den puren Geschmack der Natur – traditionell geräuchert, sorgfältig verarbeitet, einzigartig im Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	425 kj
Brennwert in kcal	106 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,7 g
Salz	1,6 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Lachsforelle, Salz, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur

Inverkehrbringer

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