

# Schillerlocke geräuchert

## Produktinformationen „Schillerlocke geräuchert“

### Feinster Rauchgenuss aus dem Bauchlappen des Dornhais

Unsere **geräucherten Schillerlocken** sind eine echte Delikatesse für Liebhaber kräftig-aromatischer Räucherfischspezialitäten. Hergestellt aus dem zarten Bauchlappen des Dornhais und in unserer hauseigenen Räucherei **schonend über Buchenholz veredelt**, entfalten sie ein intensives Raucharoma und eine cremige Textur – ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

---

### Was sind Schillerlocken?

Schillerlocken stammen vom Dornhai und erhalten ihre typische Form erst beim Räuchern: **Die vorher glatten Streifen rollen sich durch den Räuchervorgang ein – wie Locken!** Der Name ist eine charmante Hommage an den „lockigen“ Haarschopf von Friedrich Schiller – ein echter Fun-Fact für Genießer.

---

### Geschmack & Textur

- **Kräftiger Rauchgeschmack** mit salziger Meer-Note
  - **Cremige Konsistenz** innen, leicht fester Biss außen
  - Goldbraun, aromatisch, unverwechselbar
  - Perfekt **pur, auf Brot**, als Snack oder in Salaten
- 

### Natürlich nachhaltig

Wir verwenden **ausschließlich Dornhai-Rohware aus nachhaltiger Fischerei**. Für uns steht der verantwortungsvolle Umgang mit marinen Ressourcen an erster Stelle – alles andere kommt nicht in Frage.

---

### Gesund genießen

Schillerlocken sind **reich an Omega-3-Fettsäuren und Eiweiß**, enthalten wenig Kohlenhydrate und sind somit ideal für eine bewusste, ausgewogene Ernährung.

---

### Produktdetails

- **Bezeichnung:** Schillerlocke geräuchert (Dornhai-Bauchlappen)
  - **Zubereitung:** Heiß über Buchenholz geräuchert
  - **Verpackung:** Aromafrisch vakuumiert
  - **Hinweis:** Verkauf nur als **ganze Stücke** – keine zugeschnittenen Abschnitte
  - **Gewicht:** Mindestgewicht garantiert
- 

### Genusstipp

Genießen Sie Schillerlocken auf geröstetem Roggenbrot mit einem Klecks Meerrettich oder auf einem herbstlichen Salat mit Rote Bete und Apfelscheiben – eine echte Geschmacksexplosion!

---

**Ein Klassiker der Räucherkunst – kräftig, cremig, charaktervoll. Nur bei GreetFish, produziert von de Beer Fischfeinkost GmbH.**

IdNr.: 58/200/11321

[Zurück zum Produkt](#)

IdNr.: 014/14/26134

Finanzamt: Emden

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1240 kj
Brennwert in kcal	289 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,55 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zutaten

Schillerlocken, Salz, Wasser, Rauch

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsort

Lat. Name: Squalus acantias Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Haken und Langleinen

## Inverkehrbringer

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