Butterfisch geräuchert Natur

Butterfisch geräuchert Natur – Zart, aromatisch und reich an Geschmack

Feinster Butterfisch, schonend über **Buchenholz geräuchert** – ein Genuss für Liebhaber hochwertiger Räucherfisch-Spezialitäten. Unser **geräucherter Butterfisch** wird aus dem festen, saftigen Fleisch der **Buttermakrele** (auch bekannt als *Smoked Butterfish* oder *Butterfischrücken*) gewonnen, einer Delikatesse aus den klaren Gewässern des **Nordatlantiks und Nordpazifiks**.

Durch seinen hohen Fettgehalt hat der Butterfisch von Natur aus eine **zart-buttrige Textur**, die durch das behutsame **Räuchern in unserer hauseigenen Räucherei** veredelt wird. Das Ergebnis: **ein mild-rauchiger Geschmack**, eine cremige Konsistenz und ein **kulinarisches Erlebnis**, das begeistert.

Verwendung & Genuss:

- Als edler Aufschnitt auf Brot oder Canapés
- In **Salaten, Wraps oder Sandwiches**
- Als Highlight auf **Fischplatten, Vorspeisentellern oder zu Pasta**
- Warm serviert als **Hauptgericht** mit Gemüse oder Kartoffeln

---

Gesund genießen:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren**
- Quelle für **Vitamin D, Selen und hochwertige Proteine**
- Frei von zugesetzten Konservierungsstoffen

Produktdetails:

- **Inhalt**: nach Auswahl, Mindestgewicht garantiert
- **Zubereitung**: Sorgfältig **über Buchenholz geräuchert**
- **Verpackung**: **Aromafrisch vakuumiert**
- **Lieferung**: Ausschließlich **ganze Ware** – keine Abschnitte oder zugeschnittene Stücke
- **Herkunft**: Buttermakrele aus Nordatlantik/Nordpazifik

Jetzt online bestellen bei greetfish.de – Ihrem Spezialisten für feine Räucherfisch-Delikatessen aus dem Norden.
Genießen Sie die unverwechselbare Qualität unseres **geräucherten Butterfischs – naturbelassen und voller Geschmack** .

Zum Produkt

Nährwerte

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	800 kj
Brennwert in kcal	160 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

Butterfisch, Salz, Wasser, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Lepidocybium flavobrunneum Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Norwegische See Fangmethode: Umschließungs und Hebenetze

Inverkehrbringer

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