

Butterfisch geräuchert Knoblauch

Butterfisch geräuchert mit Knoblauch – Zart, würzig und aromatisch

Mild trifft Würze: Unser **geräucherter Butterfisch mit Knoblauch** vereint die natürliche Zartheit und feine Textur des Butterfisches mit dem intensiven, würzigen Aroma von Knoblauch – eine Kombination, die Genießer überzeugt.

Der **Butterfisch** (aus dem Fleisch der Buttermakrele, auch bekannt als *Pomfret* oder *Butterfish*) stammt aus den klaren Gewässern des **Pazifiks und Indischen Ozeans**. Sein **helles, saftiges Fleisch** ist von Natur aus fettarm, zart und leicht süßlich im Geschmack. Durch die **schonende Räucherung über Buchenholz** und die **Verfeinerung mit Knoblauch** erhält der Fisch ein rundes, geschmacksintensives Profil – vollmundig, aromatisch und dennoch fein.

Genussideen & Verwendung:

- Als **Vorspeise** auf geröstetem Brot, Crackern oder einer Fischplatte
 - In **frischen Salaten** – fein geschnitten für einen würzigen Kick
 - Als **Belag für Sandwiches oder Wraps**
 - In **cremigen Pasta-Gerichten** mit einer feinen Knoblauch-Sahnesoße
 - Warm serviert als Highlight auf dem Teller
-

Produktdetails:

- **Produktart:** Geräucherter Butterfisch (Buttermakrele)
 - **Verfeinert mit:** Knoblauch
 - **Zubereitung:** Traditionell geräuchert über Buchenholz
 - **Geschmack:** Mild, saftig, mit kräftiger Knoblauchnote
 - **Verpackung:** Aromafrisch **vakuumiert**
 - **Lieferung:** Ausschließlich **ganze Ware** – keine Stückreste
 - **Gewicht:** Das angegebene Gewicht entspricht dem **Mindestgewicht**
-

Jetzt erhältlich bei greetfish.de – Ihrem Online-Shop für frische Fisch-Feinkost mit nordischer Note.

Entdecken Sie den raffinierten Geschmack von Butterfisch mit Knoblauch – natürlich, herzhaft und vielseitig einsetzbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	800 kj
Brennwert in kcal	160 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Butterfisch, Knoblauch, 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