

# Zwiebel-Makrele geräuchertes Makrelenfilet

## Produktinformationen „Zwiebel-Makrele – Geräuchertes Makrelenfilet“

### Würzige Zwiebel trifft rauchige Makrele – ein echter Klassiker mit Charakter

Unser **geräuchertes Zwiebel-Makrelenfilet** ist eine herzhaft-würzige Spezialität, die das intensive Aroma von Makrele mit der feinen Süße und leichten Schärfe geräucherter Zwiebeln vereint. In sorgfältiger Handarbeit und mit viel Erfahrung hergestellt, entsteht eine Delikatesse, die sich durch ihren kräftigen Geschmack und ihre zarte Textur auszeichnet.

---

### Traditionell geräuchert mit feiner Zwiebelwürzung

- **Handgeschnittene Filets** aus frischer Makrele
- **Schonend heißgeräuchert** über Buchenholz
- Mit **würziger Zwiebelmischung**, die beim Räuchern ihr volles Aroma entfaltet

Die Kombination aus dem natürlichen Fettgehalt der Makrele, dem Rauch und der Zwiebelwürze schafft ein harmonisches und intensives Geschmackserlebnis.

---

### Vielseitiger Genuss

- Pur als herzhafter Snack
- Auf dunklem Brot oder Brötchen mit frischem Schnittlauch
- Als Topping für Salate oder rustikale Fischplatten

Die **würzige Rauchnote mit Zwiebelaroma** macht dieses Filet zum Highlight auf jeder Tafel – von der Vesperplatte bis zum Feinschmecker-Buffer.

---

### Qualität mit Verantwortung

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – gut für Herz & Kreislauf
  - **Schonend verarbeitet** für besten Geschmack
  - Hergestellt von **de Beer Fischfeinkost GmbH**
  - **Exklusiv erhältlich über den Onlineshop GreetFish**
- 

### Produktdetails

- **Bezeichnung:** Geräuchertes Zwiebel-Makrelenfilet
- **Stückgewicht:** ca. 120 g
- **Verpackung:** Aromafrisch vakuumiert
- **Hinweis:** Nur **ganze Filetstücke**, keine zugeschnittenen Abschnitte.

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

- Mindestgewicht garantiert

**Fazit: Herzhaft. Rauchig. Echt norddeutsch.**

Das **Zwiebel-Makrelenfilet** begeistert durch seine kräftige Würze, seine zarte Konsistenz und die feine Rauchigkeit. Ein Muss für Liebhaber klassischer Fischspezialitäten mit dem gewissen Etwas.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	755 kj
Brennwert in kcal	186 kcal
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,62 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,7 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Makrele, Zwiebeln, Salz, Wasser, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Scomber scombrus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs.- und Hebenetze

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Inverkehrbringer

