Pfeffer-Makrele geräuchertes Makrelenfilet

Pfeffer-Makrele – Geräuchertes Makrelenfilet mit würziger Note

Rauch trifft Würze – eine echte Delikatesse für Fischliebhaber.

Unser **geräuchertes Pfeffer-Makrelenfilet** vereint den **kräftigen Geschmack von Buchenrauch** mit einer fein abgestimmten **Pfeffermischung**. Hergestellt in unserer hauseigenen Räucherei, besticht dieses Filet durch seinen **intensiven, vollmundigen Geschmack** und eine angenehm **würzige Schärfe**, die perfekt mit der saftigen Textur des Fisches harmoniert.

Traditionell geräuchert, würzig verfeinert

Die **Makrelenfilets werden von Hand filetiert**, schonend über **Buchenholz geräuchert** und anschließend mit **aromatischem Pfeffer** bestreut. Diese Kombination sorgt für ein Geschmackserlebnis, das gleichermaßen **rauchig, pikant und ausgewogen** ist.

Vielseitiger Genuss

Ob pur oder als Teil einer Mahlzeit – das **Pfeffer-Makrelenfilet** ist ideal:

- Als **herzhafter Snack** oder auf frischem Brot
 - In **Salaten** oder auf **Fischplatten**
 - In Kombination mit **Frischkäse, Kräutern oder Dips**
 - Als würzige Komponente in **Pasta- oder Kartoffelgerichten**
-

Gut für den Geschmack – und für die Gesundheit

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren**
 - **Herzfreundlich und entzündungshemmend**
 - Ohne künstliche Zusätze, naturbelassen veredelt
 - **Aromafrisch vakuumiert**
-

Produktdetails:

- **Produktart:** Geräuchertes Makrelenfilet mit Pfeffer
 - **Verarbeitung:** Hausgeräuchert, handfiletiert, mit Gewürzen verfeinert
 - **Gewicht:** ca. **120 g Mindestgewicht**
 - **Verpackung:** **Vakuumverpackt**, aromageschützt
 - **Lieferung:** **Nur ganze Filets**, keine Abschnitte oder Verschnitt
-

Jetzt online bestellen bei greetfish.de – Ihrem Experten für Fisch-Feinkost mit norddeutscher Tradition.
Erleben Sie die perfekte Balance aus rauchigem Aroma und pfeffriger Würze – ein Muss für Genießer.

[Zum Produkt](#)

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

Nährwerte

Finanzamt: Emden

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, Pfeffer, Salz, Wasser, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

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