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
USt-Id-Nr.: DE345482134
Finanzamt: Emden

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, Pfeffer, Salz, Wasser, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
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