Räucheraal frisch geräuchert

Räucheraal – Frisch geräuchert über Buchenholz

Zart, aromatisch und unverwechselbar im Geschmack – eine Delikatesse für Genießer.
Unser **frisch geräucherter Aal** ist eine echte Spezialität der norddeutschen Räucherkunst. In unserer hauseigenen Räucherei wird ausschließlich **Aal aus kontrollierter deutscher Aquakultur** verwendet. Die Fische werden **von Hand gesäubert, trocken gesalzen und sorgfältig über Buchenrauch veredelt** – für ein edles Aroma, eine saftige Textur und den goldbraunen Glanz, der Räucheraal so besonders macht.

Tradition trifft Qualität

- Schonende **Räucherung über Buchenholz** für ein ausgewogenes, mildes Raucharoma
- **Handwerkliche Verarbeitung**: gesäubert, gesalzen, hängend geräuchert
- **Goldbraune Farbe**, zarter Biss und vollmundiger Geschmack

---

Gut für Körper & Geist

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – unterstützt Herz, Kreislauf & Gehirnfunktion
- **Proteinreich** & naturbelassen – ohne künstliche Zusätze

Vielseitig servierbar

- Pur genießen mit einem Spritzer Zitrone oder frischem Meerrettich
- Als **Vorspeise** oder edles Highlight auf der **Fischplatte**
- In **Salaten, Pasta, Sandwiches** oder auf warmem Kartoffelstampf
- Passt ideal zu Weißwein, Aquavit oder klassischem Schwarzbrot

---

Produktdetails:

- **Produktart**: Frisch geräucherter Aal
- **Herkunft**: Kontrollierte deutsche Aquakultur
- **Räucherung**: Hausgeräuchert über Buchenholz
- **Verpackung**: Aromafrisch **vakuumiert**
- **Gewicht**: Das angegebene Gewicht entspricht dem **Mindestgewicht**
- **Lieferung**: **Nur ganze Stücke**, keine Abschnitte oder Verschnitte

---

Jetzt online erhältlich bei greetfish.de – Ihrem Spezialisten für erstklassige Räucherfisch-Delikatessen.
Erleben Sie Räucheraal in seiner besten Form – traditionell veredelt, frisch verpackt und direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.

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

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1280 kj
Brennwert in kcal	298 kcal
Fett	33,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16,2 g
Salz	1,28 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

Aal, Salz, Wasser, Rauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

Lat. Name: Anguilla anguilla Fanggebiet: Deutschland aus Aquakultur

Inverkehrbringer

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