

Seelachsschnitzel

Produktinformation: Seelachsschnitzel – Originalrezept der Firma Klaassen, exklusiv bei GreetFish

Erleben Sie **Feinkostgenuss mit Charakter**: Unsere **Seelachsschnitzel nach originaler Klaassen-Rezeptur** vereinen traditionelles Räucherhandwerk mit modernem Geschmack – sorgfältig hergestellt von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel aus hochwertigem Alaska-Seelachs (Köhler oder Pazifischer Pollack) und exklusiv erhältlich über den Online-Shop **GreetFish**.

Diese kalt geräucherten Fischspezialitäten sind die ideale Alternative zu Räucherlachs – optisch täuschend ähnlich, geschmacklich raffiniert, und ernährungsphysiologisch wertvoll.

Feinkost in Lachsoptik – meisterhaft veredelt

Die charakteristische **Lachsfarbe** der Seelachsschnitzel entsteht durch eine **schonende, lebensmittelkonforme Färbung**, die sich perfekt mit dem **feinen Raucharoma** der Kalträucherung verbindet. Dabei bleibt der Biss angenehm zart und saftig – wie es Liebhaber nordischer Feinkost erwarten dürfen.

Die Rezeptur stammt direkt aus der **Küchenwerkstatt von Klaassen**, wo jahrzehntelange Erfahrung in Fischverarbeitung auf das Beste aus dem Meer trifft.

Vielseitig & kreativ einsetzbar – Ihre Inspiration mit Seelachsschnitzeln

Unsere Seelachsspezialität überzeugt nicht nur im Geschmack, sondern ist auch ein **echter Verwandlungskünstler** auf dem Teller:

- **Fischsalate**: In feine Streifen geschnitten, verleiht das Schnitzel knackigen Salaten eine feine Räuchernote.
- **Sushi mit Twist**: Statt klassischem Lachs – Seelachsschnitzel als aromatische Alternative.
- **Fisch-Burger**: Auf Brötchen, mit frischen Kräutern und Sauce – ein leichtes, köstliches Hauptgericht.

Ob als Snack, Beilage oder Hauptbestandteil – die **Seelachsschnitzel** sind ein echtes Highlight in Ihrer kreativen Küche.

Genuss mit Verantwortung – Fisch aus nachhaltiger Herkunft

Die verwendeten Rohwaren stammen aus kontrollierten Quellen und stehen für **Ressourcenschonung und Umweltbewusstsein**. So genießen Sie nicht nur hochwertig verarbeiteten Fisch, sondern auch mit gutem Gewissen.

Fazit: Seelachsschnitzel – Feinkostgenuss mit nordischem Flair, erhältlich bei GreetFish

Mit den **Seelachsschnitzeln nach Klaassen-Rezept** holen Sie sich eine traditionsreiche Delikatesse nach Hause – raffiniert im Geschmack, vielseitig in der Küche und leicht in der Zubereitung.

Jetzt bei GreetFish bestellen – entdecken Sie die moderne Seite klassischer Fischfeinkost!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	560 kj
Brennwert in kcal	135 kcal
Fett	7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	17,2 g
Salz	7,6 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Seelachs 75% (Seelachs, Speisesalz, Reifer: Säureregulator, Citronensäure und deren Salze, Dextrose, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Farbstoffe: E110, E124, Konservierungsstoff: Natrium Benzoat, Rauchextrakt), Rapsöl

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

Lat. Name: Theragra chalcogramma Fanggebiet: Nordostpazifik FAO67 Fangmethode: Ringwaden und Schleppnetz hergestellt von Heinrich Abelmann GmbH Am Lunedeich 22 27572 Bremerhaven

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden