

# Makrelenfilet geräuchert Natur ungewürzt

## Geräuchertes Makrelenfilet – Natur

### Premium-Räucherfisch aus traditioneller Herstellung

Unser geräuchertes Makrelenfilet Natur steht für unverfälschten Fischgenuss und beste Qualität. Sorgfältig ausgewählte Makrelen werden nach traditioneller Art schonend über Buchenholz geräuchert. Dadurch erhält das Filet sein feines Raucharoma, eine saftige Konsistenz und den charakteristisch kräftigen Geschmack – ganz ohne zusätzliche Gewürze.

Der natürliche Eigengeschmack der Makrele bleibt vollständig erhalten und macht dieses Produkt zu einer besonderen Delikatesse für alle, die hochwertigen Räucherfisch schätzen.

Die Herstellung erfolgt durch die **de Beer Fisch Feinkost GmbH**. Der exklusive Vertrieb erfolgt ausschließlich über den Onlineshop **Greetfish**.

### Serviervorschläge

- Pur mit frischem Bauernbrot oder kräftigem Schwarzbrot
- Mit Meerrettich, Zwiebelringen und Gewürzgurken
- Als feine Zutat für Fischplatten oder kalte Buffets
- Mit einem frischen Salat und einem Spritzer Zitrone
- Ideal auch als proteinreicher Snack oder für die leichte Küche

### Natürlich. Traditionell. Genussvoll.

Durch die schonende Räucherung und den Verzicht auf zusätzliche Gewürze überzeugt das Makrelenfilet mit seinem authentischen Geschmack und seiner zarten, saftigen Struktur. Eine norddeutsche Fischspezialität für alle, die Qualität, Natürlichkeit und traditionellen Räucherfisch lieben.

**Exklusiv erhältlich bei Greetfish – Ihrem Onlineshop für hochwertige Fisch- und Feinkostspezialitäten aus dem Norden.**

[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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Fischzahn GmbH

Allegene

## Zutaten

Makrele, Salz, Wasser, Rauch

## Zusätzliche Informationen

### **Herkunftsort**

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

Inverkehrbringer

de Beer Fischfeinkost GmbH

## Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH

An den Darren 1 // 26736 Greetsiel