Heilbutt Endstück geräuchert

Heilbutt Endstück geräuchert – Edle Meeresdelikatesse mit feiner Rauchnote

Zart, aromatisch und reich an Omega-3 – ein Genuss für Kenner.
Unser **geräuchertes Heilbutt-Endstück** ist eine echte Feinkostspezialität. Hergestellt aus sorgfältig ausgewähltem, frischem Heilbutt, wird dieses edle Fischstück in traditioneller Handarbeit **schonend geräuchert**. Das Ergebnis: ein **cremig-zartes Filet** mit **mildem, fein-würzigem Geschmack** und einer angenehmen **Rauchnote**, die sich perfekt mit dem natürlichen Aroma des Heilbutts verbindet.

Was das Heilbutt-Endstück so besonders macht:

Sanfte Räucherung für authentischen Geschmack
Das Endstück vom Heilbutt wird über ausgesuchten Holzspänen geräuchert. So entsteht ein Produkt mit **saftiger Textur**, goldener Farbe und einem **unverwechselbaren Aroma**, das Feinschmecker begeistert.

Reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren
Neben dem außergewöhnlichen Geschmack ist Heilbutt auch ein Beitrag zur gesunden Ernährung – **reich an ungesättigten Fettsäuren**, die gut für Herz, Kreislauf und Entzündungshemmung sind.

Vielseitig einsetzbar
Ob als **edle Vorspeise**, auf frischem Brot mit Meerrettich, als Bestandteil von **Fischplatten**, oder fein angerichtet mit **Kräutern und Zitrone** – dieses Produkt bietet vielfältige Genussmöglichkeiten.

Produktdetails:

- **Produktart**: Geräuchertes Endstück vom Heilbutt
- **Verarbeitung**: Schonend geräuchert, aromafrisch **vakuumverpackt**
- **Konsistenz**: Zart-cremig, feinfaserig
- **Besonderheit**: Nur **ganze Stücke**, **kein Verschnitt**
- **Gewicht**: Das angegebene Gewicht ist ein **garantiertes Mindestgewicht**
- **Nährwertvorteil**: Reich an **Omega-3-Fettsäuren**

Jetzt online bestellen bei greetfish.de – Ihrem Spezialisten für frische Räucherfisch-Delikatessen.
Erleben Sie die feine Textur und den mild-rauchigen Geschmack des geräucherten Heilbutts – ein echtes Highlight für Genießer.

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	920 kj
Brennwert in kcal	210 kcal
Fett	16,59 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,54 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,7 g
Salz	1,23 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Inverkehrbringer

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