

Forelle geräuchert

Buchenrauch veredelt: Geschmacksexplosion durch hausgeräucherte Forelle

In unserer hauseigenen Räucherei entsteht wahre Gaumenfreude: Die kunstvolle Verbindung von erstklassiger Forelle und dem Aroma von Buchenrauch zaubert einen unvergleichlichen Geschmack auf Ihre Teller. Erfahren Sie mehr über die exquisite Kunst der Buchenrauch-Räucherung und die köstlichen Vorteile, die sie unserer geräucherten Forelle verleiht.

Buchenrauch - Das Geheimnis hinter dem Geschmack

Unsere Räucherei verwendet sorgfältig ausgewähltes Buchenholz, das für sein mildes und dennoch markantes Raucharoma bekannt ist. Die Forellen werden behutsam über Buchenholzspänen geräuchert, um die natürlichen Aromen des Fisches zu verstärken und gleichzeitig eine zarte Textur zu bewahren. Dieses Zusammenspiel von Forelle und Buchenrauch verleiht unserem Produkt eine einzigartige Note, die Feinschmecker weltweit begeistert.

Handwerkliche Perfektion für höchsten Genuss

In unserer Räucherei wird das Handwerk großgeschrieben. Von der Auswahl der Forellen aus kontrollierter Aquakultur bis hin zum genauen Timing des Räucherprozesses wird höchste Präzision angewandt. Dies garantiert, dass jede geräucherte Forelle aus unserer Räucherei eine Geschmacksexplosion bietet, die ihresgleichen sucht.

Die Vorteile von Buchenrauch-Räucherung

Die Verwendung von Buchenrauch bei der Räucherung unserer Forellen bringt nicht nur Geschmack, sondern auch gesundheitliche Vorzüge mit sich. Buchenholz verströmt eine milde Rauchnote, die den Eigengeschmack des Fisches subtil unterstreicht, ohne ihn zu überwältigen. Gleichzeitig enthält Buchenrauch keine schädlichen Substanzen und verleiht unserer Forelle ein naturreines Aroma.

Genussvielfalt für besondere Anlässe

Unsere hausgeräuchten Forellen sind vielseitig einsetzbar und perfekt für eine Vielzahl von Anlässen geeignet. Ob als raffinierte Vorspeise, Hauptgang oder Beilage, die geräucherte Forelle verleiht jedem Gericht eine besondere Note. Ihre zarte Konsistenz und der aromatische Geschmack machen sie zu einem Highlight auf jedem Teller.

Schmecken Sie den Unterschied

Tauchen Sie ein in die Welt der erlesenen Aromen, die durch die Verbindung von Buchenrauch und handwerklicher Räucherung entstehen. Unsere hausgeräucherte Forelle ist das Resultat von Tradition, Hingabe und höchster Qualität. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem einzigartigen Genusserlebnis, das die Kunst des Räucherns in Perfektion zelebriert. Erleben Sie den Geschmack von handwerklicher Meisterleistung in jedem Bissen unserer delikaten geräucherten Forelle.

Das Stückgewicht beträgt ca. 210g.

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

Das beschriebene Gewicht, meint immer das Mindestgewicht welches Sie von uns erhalten. Sie erhalten immer nur "ganze" Ware und KEINE beigelegten Stücke (Abschnitte) nur um das Gewicht zu erreichen.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 7-10 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	425 kj
Brennwert kcal	106 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,7 g
Salz	1,6 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Forelle, Salz, Rauch

Herkunftsart

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

UST-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden