

Forelle geräuchert

Forelle geräuchert – Hausgeräucherte Delikatesse über Buchenholz

Zart. Aromatisch. Handgemacht.

Unsere **geräucherte Forelle** ist eine wahre Spezialität aus der hauseigenen Räucherei – veredelt mit fein-aromatischem **Buchenrauch** und hergestellt in traditioneller Handarbeit. Das Ergebnis: ein besonders mild-rauchiger Geschmack und eine **zart-saftige Textur**, die Kenner wie Genießer begeistert.

Was unsere geräucherte Forelle so besonders macht:

Veredelt über Buchenholz

Sorgfältig ausgewähltes **Buchenholz** sorgt für ein mildes, klares Raucharoma, das die Forelle geschmacklich perfekt unterstreicht – **nicht zu dominant, aber unverwechselbar fein**.

Herkunft & Qualität

Wir verwenden ausschließlich **Forellen aus kontrollierter Aquakultur**, die für ihre Qualität und Frische bekannt sind. In Kombination mit handwerklicher Räuchertradition entsteht ein Fischprodukt, das seinesgleichen sucht.

Räucherung mit Leidenschaft

Von der Vorbereitung bis zum perfekten Räuchermoment steckt in jeder Forelle echte Handwerkskunst. Mit viel Fingerspitzengefühl wird jede Forelle **schonend über Buchenholzspänen** geräuchert, um Geschmack, Struktur und Frische zu bewahren.

Genuss-Empfehlung:

- Als **Vorspeise** mit Meerrettich-Crème oder Kräuterquark
 - Auf **Salaten** oder Fischplatten
 - Warm serviert als **edles Hauptgericht** mit Ofenkartoffeln oder Gemüse
 - Auch ideal zum **Brunch oder Buffet**
-

Produktdetails:

- **Produktart:** Geräucherte Forelle
 - **Räucherung:** Über Buchenholz, hausgeräuchert
 - **Stückgewicht:** ca. **210 g** (Mindestgewicht garantiert)
 - **Verpackung:** Aromafrisch vakuumiert
 - **Lieferung:** Nur ganze Fische, keine Abschnitte oder Verschnitt
-

Jetzt online erhältlich bei greetfish.de – Ihrem Spezialisten für traditionelle Fisch-Feinkost.
Erleben Sie echten Räucher-Genuss – natürlich, handgemacht und voller Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	425 kj
	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