

Makrele geräuchert

Geräucherte Makrele: Ein delikater Genuss aus dem Meer

Die geräucherte Makrele ist ein wahrer Gaumenschmaus für alle Liebhaber von geräucherten Fischspezialitäten. Mit ihrem intensiven Geschmack, der zarten Textur und dem unverwechselbaren Raucharoma ist die geräucherte Makrele eine wahre Delikatesse, die auf keiner Speisekarte fehlen sollte.

Die Makrele ist ein Fisch, der in den kühlen Gewässern des Nordatlantiks und der Nordsee beheimatet ist. Ihr fettreicher Charakter macht sie besonders geeignet für die Räucherung. Beim Räuchern wird die Makrele bei uns im Haus über Buchenholz langsam und schonend geräuchert, wodurch sich das typische Raucharoma entwickelt und dem Fisch eine besondere Note verleiht.

Die geräucherte Makrele eignet sich sowohl als eigenständiges Gericht als auch als Zutat für verschiedene kulinarische Kreationen. Sie kann als Vorspeise auf einer rustikalen Brotzeitplatte serviert werden, begleitet von frischem Baguette, Butter und einer Prise Zitronensaft. Ihr intensiver Geschmack harmoniert perfekt mit einem Glas Weißwein oder einem kühlen Bier.

Darüber hinaus kann die geräucherte Makrele auch als Zutat in Salaten, Pasta-Gerichten oder Aufstrichen verwendet werden. Zerkleinert und mit einer leichten Mayonnaise, frischen Kräutern und Gewürzen vermischt, entsteht ein köstlicher Räucherfisch-Aufstrich, der auf Brot oder Crackern genossen werden kann.

Die geräucherte Makrele ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine gesunde Wahl. Sie ist reich an Omega-3-Fettsäuren, die wichtige Vorteile für die Herzgesundheit und das Wohlbefinden bieten. Der Verzehr von geräuchertem Makrelenfisch kann daher zur Förderung einer ausgewogenen Ernährung beitragen.

Wenn Sie die köstliche geräucherte Makrele probieren möchten, sollten Sie auf Qualität und Frische achten. Wählen Sie hochwertige Produkte aus vertrauenswürdigen Quellen, um den besten Geschmack und die bestmöglichen gesundheitlichen Vorteile zu erzielen.

Insgesamt ist die geräucherte Makrele eine exquisite Wahl für Fischliebhaber, die nach einem einzigartigen Geschmackserlebnis suchen. Ihr intensives Aroma, ihre zarte Textur und ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften machen sie zu einer begehrten Delikatesse. Lassen Sie sich von der köstlichen geräucherten Makrele verführen und genießen Sie den einzigartigen Genuss aus dem Meer.

Geräuchert natürlich in der hauseigenen Räucherei.

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 755 kj |
| Brennwert 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 |

Allergene

| | |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Makrele, Salz, Wasser, Rauch

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

UST-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden