

Forellenfilet geräuchert

Forellenfilets: Traditionell Geräuchert und Handgefiletiert für Unvergleichlichen Genuss

Tauchen Sie ein in die Welt des delikatsten Genusses mit unseren Forellenfilets, die aus sorgfältig ausgewählten Forellen hergestellt werden. Diese werden nach traditioneller Art über Buchenrauch schonend geräuchert und anschließend von Hand filetiert, um wunderbar schmackhafte und dickfleischige Filets zu erhalten. Genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack und die Qualität unserer Forellenfilets, die die Essenz traditioneller Räucherkunst einfangen.

Traditionelle Räucherung für Authentischen Geschmack

Unsere Forellenfilets werden mit Liebe zum Handwerk und Respekt vor der Tradition geräuchert. Durch den sanften Buchenrauch erhalten die Forellen ein unverwechselbares Raucharoma, das ihre natürliche Frische betont und gleichzeitig eine köstliche, leicht rauchige Note hinzufügt. Dieser Prozess bewahrt nicht nur den Geschmack des Meeres, sondern verleiht den Filets auch eine ansprechende goldene Farbe.

Handgefiletiert für Perfekte Qualität

Nach dem Räuchern werden unsere Forellen von erfahrenen Händen behutsam filetiert, um Filets von höchster Qualität zu erhalten. Diese Filets sind reich an Geschmack, fest in der Textur und vollmundig im Aroma. Die sorgfältige Handfertigung sorgt dafür, dass Sie jedes Filet in seiner besten Form genießen können.

Vielseitiger Genuss für Gourmet-Liebhaber

Unsere Forellenfilets eignen sich perfekt für verschiedenste kulinarische Kreationen. Ob als elegant präsentierte Vorspeise, Bestandteil einer hochwertigen Fischplatte oder als Zutat in kreativen Hauptgerichten – diese Filets sind vielseitig einsetzbar und verleihen jedem Gericht eine unverwechselbare Note.

Jetzt Probieren und Den Reinen Geschmack der Natur Entdecken

Entdecken Sie den reinen Geschmack der Natur mit unseren handgefertigten Forellenfilets. Bestellen Sie jetzt und erleben Sie den unverfälschten Genuss von Fisch, der nach alten Traditionen geräuchert und von Hand veredelt wurde. Genießen Sie die köstliche Fusion von Tradition und Qualität in jedem Bissen.

Erleben Sie unvergleichlichen Genuss mit unseren Forellenfilets – ein Gaumenschmaus für Feinschmecker, der die Essenz der traditionellen Räucherkunst einfängt.

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

Das beschriebene Gewicht, meint immer das Mindestgewicht welches Sie von uns erhalten.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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