

Heilbutt Endstück

Geräucherter Heilbutt ist eine köstliche Delikatesse, die sich durch ihren einzigartigen Geschmack und ihre zarte fast schon cremige Konsistenz auszeichnet. Der geräucherte Heilbutt wird aus frischem Heilbutt hergestellt, der sorgfältig ausgewählt und anschließend schonend geräuchert wird.

Dabei entfaltet er sein charakteristisches Aroma und erhält eine saftige, leicht rauchige Note. Der Heilbutt ist ein Meeresfisch, der für seinen milden und dennoch würzigen Geschmack bekannt ist. Durch das Räuchern wird sein natürlicher Geschmack intensiviert und verleiht ihm eine besondere Note. Die zarte Konsistenz des Heilbutts sorgt für ein angenehmes Mundgefühl und macht ihn zu einem wahren Genuss. Geräucherter Heilbutt ist nicht nur geschmacklich herausragend, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Diese Fettsäuren sind wichtig für das Herz-Kreislauf-System und haben entzündungshemmende Eigenschaften. Damit ist geräucherter Heilbutt nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch eine gesunde Wahl.

Der geräucherte Heilbutt eignet sich hervorragend als Vorspeise, als Belag auf Brot oder Brötchen oder als Zutat in verschiedenen Gerichten. Sein vielseitiger Geschmack passt gut zu verschiedenen Aromen und kann mit Gewürzen, Kräutern oder einer leichten Sauce ergänzt werden. Genießen Sie den delikaten Geschmack des geräucherten Heilbutts und lassen Sie sich von seiner Qualität überzeugen. Er ist eine Bereicherung für jede Feinschmeckerküche und bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Kaufen Sie noch heute geräucherten Heilbutt und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dieser exquisiten Delikatesse. Sein reiches Aroma und seine hochwertigen Inhaltsstoffe machen ihn zu einem besonderen Genuss für Fischliebhaber. Entdecken Sie die unverwechselbare Qualität und den unvergleichlichen Geschmack des geräucherten Heilbutts. Gönnen Sie sich kulinarische Momente, die Sie nicht vergessen werden, und genießen Sie den feinen Geschmack dieses einzigartigen Fisches.

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	920 kj
Brennwert 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

Fisch-Feinkost Klassen

Zusätzliche Informationen

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Zutaten

schwarzer Heilbutt, Rauch, Salz, Wasser

Herkunftsort

Lat. Name: Reinhardtius hyppoglossus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Nördliche Nordsee) Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden