

Räucheraalfilet Aalfilet (Ohne Haut)

Aalfilet: Handgefiletiert und Traditionell Geräuchert für Exquisiten Genuss

Entdecken Sie unsere exklusiven Aalfilets, von Hand filetiert und nach traditioneller Art über Buchenrauch schonend geräuchert. Unsere Rohware durchläuft einen sorgfältigen Prozess, der höchste Qualität und authentischen Geschmack garantiert. Die Handfertigung und die traditionelle Räucherung verleihen unserem Aalfilet eine einzigartige Note, die Feinschmecker auf der Suche nach unvergleichlichem Genuss begeistert.

Handarbeit für Perfektion

Unsere erfahrenen Fachkräfte filetieren jede einzelne Rohware von Hand, um sicherzustellen, dass jedes Aalfilet höchsten Ansprüchen gerecht wird. Diese traditionelle Methode bewahrt die Struktur und Textur des Fisches, was zu einem zarten und saftigen Ergebnis führt. Jedes Filet wird dann von Hand vom Fisch und aus der Haut gelöst, wodurch Sie schöne dicke saftige Filetstücke erhalten.

Traditionelle Räucherung für Authentischen Geschmack

Unsere Aale und damit dann auch die Filets werden nach althergebrachter Tradition über Buchenrauch geräuchert. Dieser Prozess verleiht dem Fisch nicht nur einen unverwechselbaren Rauchgeschmack, sondern bewahrt auch seine natürliche Frische und Qualität. Das Ergebnis ist ein Aalfilet, das nicht nur visuell ansprechend ist, sondern auch einen authentischen und intensiven Geschmack bietet.

Exquisiter Genuss in Jeder Biss: Aalfilet von Hand Gefertigt

Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit unserem handgefertigten Aalfilet, das die Perfektion des Handwerks und den unverfälschten Geschmack des Meeres vereint. Ob als delikate Vorspeise, als Bestandteil einer feinen Fischplatte oder als Hauptgericht – unser Aalfilet ist die ideale Wahl für anspruchsvolle Genießer.

Jetzt Bestellen und Den Unvergleichlichen Geschmack Erleben

Entdecken Sie den Unterschied, den handgefertigte Qualität und traditionelle Räucherung ausmachen. Bestellen Sie noch heute unser exklusives Aalfilet und erleben Sie einen unvergleichlichen Genussmoment. Vertrauen Sie auf unsere Expertise und lassen Sie sich von der unverwechselbaren Qualität unserer Räucheraalfilets überzeugen.

Genießen Sie den authentischen Geschmack des Meeres mit unserem handgefertigten Aalfilet – ein Fest für Ihre Sinne und Gaumen.

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	1.280 kj
Brennwert kcal	298 kcal
Fett	25,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,50 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16,20 g
Salz	1,27 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Aal, Salz, Wasser, Rauch

Herkunftsart

Lat. Name: Anguilla anguilla Fanggebiet: Deutschland aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klasse

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden