

# Lachsforellenfilet geräuchert

## Lachsforellenfilets: Traditionell Geräuchert und Handfiletiert für Exquisite Gaumenfreuden

Willkommen in der Welt des erstklassigen Geschmacks – unsere Lachsforellenfilets, sorgfältig hergestellt aus erlesenen Lachsforellen, werden nach alter Tradition über Buchenrauch schonend geräuchert und anschließend von Hand filetiert. Das Ergebnis? Schmackhafte, dickfleischige Filets, die den puren Genuss der Natur auf den Teller bringen. Tauchen Sie ein in die Welt des traditionellen Handwerks und erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack unserer Lachsforellenfilets.

## Traditionelle Räucherung für Perfekten Geschmack

Unsere Lachsforellenfilets werden mit größter Hingabe und Respekt vor der Tradition geräuchert. Der sanfte Buchenrauch verleiht den Forellen ein delikates Raucharoma und betont gleichzeitig ihre natürliche Frische. Das Ergebnis ist ein Filet von unvergleichlichem Geschmack und zarter Textur – ein wahres Meisterwerk der Räucherkunst.

## Handfiletiert für Höchste Qualität

Nach dem schonenden Räuchern werden unsere Lachsforellen von erfahrenen Händen behutsam filetiert. Dabei wird jedes Filet auf Perfektion geprüft, um sicherzustellen, dass nur die besten Stücke auf den Teller kommen. Unsere Handfertigung garantiert nicht nur die Schönheit der Filets, sondern auch ihre Qualität und Frische, die jeden Bissen zu einem Genusserebnis machen.

## Kulinarische Vielseitigkeit für Gourmet-Liebhaber

Unsere Lachsforellenfilets sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch äußerst vielseitig in der Küche. Sie eignen sich perfekt als elegante Vorspeise, als Highlight in einer Fischplatte oder als Hauptakteur in raffinierten Hauptgerichten. Die Kombination aus zartem Fleisch und delikatem Rauchgeschmack macht unsere Lachsforellenfilets zu einem kulinarischen Highlight für Feinschmecker.

## Jetzt Probieren und Den Reinen Geschmack der Natur Erleben

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dem puren Geschmack der Natur. Bestellen Sie jetzt unsere exquisiten Lachsforellenfilets und erleben Sie den unverfälschten Genuss von Fisch, der nach alten Traditionen geräuchert und von Hand veredelt wurde. Entdecken Sie die Finesse der traditionellen Räucherkunst in jedem zarten Bissen.

Genießen Sie unvergleichlichen Geschmack mit unseren Lachsforellenfilets – 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

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	425 kj
Brennwert kcal	106 kcal
Fett	2,30 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,30 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,70 g
Salz	1,60 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Lachsforelle, 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