

Makrelen gesalzen zum selber Räuchern

Als einer der bekanntesten Speisefische, ist die Makrele aus der Küche nicht mehr weg zu denken. Die Tiere werden nicht besonders groß, ein etwa 10 Jahre altes Tier hat eine Länge von nur ca. 60cm, im Handel findet man meistens Tiere von ca. 20-30cm Länge.

In der Küche werden die Tiere entweder getrocknet, mariniert oder gebraten, mit der Makrele ist fast alles möglich.

Die Makrelen werden noch auf See gefrostet (Seefrost) und dann von uns nach Bedarf aufgetaut, das bedeutet eine absolut gleichbleibend gute Qualität.

Wir bieten Ihnen hier den Service der fix und fertig ausgenommenen und gesalzenen Makrelen an. Durch unsere langjährige Erfahrung können Sie sich ganz und gar auf den Prozess des Selbsträucherns konzentrieren. Sie erhalten hier exakt die gleichen Makrelen welche wir auch zur Herstellung unserer Räucherspezialitäten verwenden.

Sie benötigen den Fisch bereits portioniert? Kein Problem, hinterlassen Sie uns im Bestellvorgang eine Nachricht wie wir Ihre Ware zuschneiden dürfen.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.

Lat. Name: Scomber scombrus

Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See)

Fangmethode: Umschließungs- und Hebenetze

Nährwert pro 100g

| | |
|----------------------|----------------|
| Kilo-Kalorien | 180kcal |
| Brennwert | 760kJ |
| Natrium | 95mg |
| Fett | 11,9g |
| Jod | 48µg |
| Kalium | 396mg |
| Calcium | 12mg |
| Eiweiß | 19,2g |
| Magnesium | 30mg |

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 760 kj |
| Brennwert kcal | 180 kcal |
| Fett | 11,90 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,75 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 19,20 g |
| Salz | 0,08 g |
| Natrium | 0,95 g |

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Makrele

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