

Makrelenfilet gesalzen zum selber Räuchern

Wir bieten Ihnen hier den Service des fix und fertig gesalzenen Makrelenfilets an. Durch unsere langjährige Erfahrung können Sie sich ganz und gar auf den Prozess des Selbsträucherns konzentrieren. Sie erhalten hier exakt die gleichen Makrelenfilets 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.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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 | 2,20 g |
| Natrium | 0,95 g |

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Makrele, Salz

Herkunftsnummer: DE117201530

Lat. Name: Scomber scombrus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs- und Hebenetze

Finanzamt: Emden
Inverkehrbringer

Fisch Klassen