

# Schillerlocke geräuchert

Geräucherte Schillerlocken sind eine köstliche Fischspezialität, die durch ihr einzigartiges Aroma und ihre zart cremige Textur besticht.

Die geräucherten Schillerlocken werden aus dem Bauchlappen des Dornhais hergestellt. Der Fisch wird sorgfältig vorbereitet und anschließend schonend geräuchert, um sein delikates Aroma zu entfalten. Das Ergebnis sind goldbraune und herrlich weiche Schillerlocken, die einen intensiven Rauchgeschmack haben.

Der Geschmack der geräucherten Schillerlocken ist einzigartig und unverwechselbar. Sie vereinen den salzigen und rauchigen Geschmack des geräucherten Fisches mit einer angenehmen Note von Meer und Frische. Die weiche Konsistenz sorgt für ein besonderes Mundgefühl und macht sie zu einem wahren Genuss.

Geräucherte Schillerlocken eignen sich perfekt als Snack oder als Zutat in verschiedenen Gerichten. Sie können pur genossen werden oder als Belag auf Brot oder Brötchen dienen. Auch in Salaten oder als Topping auf Pasta oder Pizza geben sie den Gerichten eine besondere Note.

Neben ihrem einzigartigen Geschmack sind geräucherte Schillerlocken auch reich an Omega-3-Fettsäuren und Proteinen, die wichtige Nährstoffe für den Körper sind. Sie sind eine gesunde Wahl und können eine Bereicherung für eine ausgewogene Ernährung sein.

Probieren Sie die köstlichen geräucherten Schillerlocken und lassen Sie sich von ihrem einzigartigen Geschmack und ihrer Vielseitigkeit begeistern. Sie sind eine Delikatesse für Fischliebhaber und bieten ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Bestellen Sie noch heute geräucherte Schillerlocken und genießen Sie diesen besonderen Fischgenuss. Ihr knuspriges Äußeres und ihr delikates Inneres werden Sie begeistern und Ihre Geschmacksknospen verwöhnen.

Entdecken Sie die Welt der geräucherten Schillerlocken und lassen Sie sich von ihrem unverwechselbaren Geschmack überzeugen. Gönnen Sie sich kulinarische Genussmomente, die Sie nicht vergessen werden, und erleben Sie den einzigartigen Geschmack dieser feinen Fischspezialität.

Wir achten sehr darauf nur Rorware aus nachhaltiger Fischerei zu verwenden, alles andere kommt für uns nicht in Frage.

Fun-Fact: Erst beim Räuchern rollen sich die im Rohzustand "glatten" Locken auf und ließen die Namensgeber an die Friseur Friedrich Schillers denken -> so entstand die Handelsbezeichnung.

***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

**Fisch-Feinkost Klaassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1240 kj
Brennwert kcal	289 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,55 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Schillerlocken, Salz, Wasser, Rauch

### Herkunftsart

Lat. Name: *Squalus acantias* Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

### Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

UST-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden