

Butterfisch geräuchert Natur

Geräucherter Butterfisch ist ein köstlicher und vielseitiger Speisefisch, der durch seinen reichen Geschmack und seine zarte Textur besticht.

Der geräucherte Butterfisch, auch bekannt als "Smoked Butterfish" oder "Butterfischrücken", wird aus dem Fleisch der Buttermakrele gewonnen, einer Art, die in den Gewässern des Nordatlantiks und des Nordpazifiks vorkommt. Die Buttermakrele zeichnet sich durch sein silbernes Schuppenkleid und seinen schlanken Körper aus. Das Fleisch des Butterfisches ist von Natur aus fettreich und besitzt eine butterähnliche Textur.

Der geräucherte Butterfisch wird sorgfältig in der hauseigenen Räucherei über Buchenrauch geräuchert, um seinen Geschmack zu intensivieren und ihm eine angenehme Rauchnote zu verleihen. Durch das Räuchern wird der natürliche Geschmack des Fisches hervorgehoben und das Fleisch wird zart und saftig. Der geräucherte Butterfisch hat einen reichhaltigen, aber dennoch subtilen Geschmack, der Liebhaber von geräuchertem Fisch begeistert.

In der Küche ist der geräucherte Butterfisch äußerst vielseitig einsetzbar. Er kann in Salaten verwendet, zu Vorspeisen verarbeitet oder als Hauptgericht serviert werden. Der geräucherte Butterfisch lässt sich leicht in Sandwiches oder Wraps einbauen und verleiht ihnen eine besondere Geschmacksnote. Er kann auch als Belag für Pizzen oder in Pasta-Gerichten verwendet werden.

Der geräucherte Butterfisch ist nicht nur köstlich, sondern auch reich an Nährstoffen. Er enthält Omega-3-Fettsäuren, die gut für das Herz-Kreislauf-System sind, sowie Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin D und Selen.

Insgesamt ist der geräucherte Butterfisch ein delikater Speisefisch mit einem reichen Geschmack und einer zarten Textur. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder als Bestandteil anderer Gerichte, der geräucherte Butterfisch verleiht Ihren Speisen eine besondere Note. Entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten, die der geräucherte Butterfisch bietet, und genießen Sie das unverwechselbare Aroma dieses köstlichen Fisches.

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.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	800 kj
Brennwert kcal	160 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,8 g

Fisch-Feinkost Klassen
IdNr.: 58/122702059
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Butterfisch, Salz, Wasser, Rauch

Herkunftsart

Lat. Name: *Lepidocybium flavobrunneum* Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Norwegische See Fangmethode: Umschließungs und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden