

## Zwiebel-Makrele geräuchertes Makrelenfilet

Geräuchertes Zwiebel-Makrelenfilet ist eine köstliche Delikatesse, die durch ihr einzigartiges Aroma und den Geschmack von geräucherten Zwiebeln besticht.

Das Zwiebel-Makrelenfilet wird aus handgeschnittenen Filets hergestellt, die zunächst sorgfältig vorbereitet und dann schonend geräuchert wird. Während des Räucherprozesses nehmen die Makrelenfilets das rauchige Aroma des Holzes auf und gerade die Zwiebel-Mischung welche wir miträucherne bekommen einen unverwechselbaren Geschmack.

Der Geschmack des geräucherten Zwiebel-Makrelenfilets ist intensiv und würzig. Die Kombination aus dem rauchigen Aroma, dem delikaten Makrelenfisch und dem einzigartigen Geschmack der geräucherten Zwiebeln sorgt für eine geschmackliche Explosion im Mund.

Geräuchertes Zwiebel-Makrelenfilet eignet sich hervorragend als Snack oder als Zutat in verschiedenen Gerichten. Es kann pur genossen oder als Beilage zu Salaten, auf Brot oder Brötchen serviert werden. Sein intensiver Geschmack macht es zu einem Highlight auf jeder Fischplatte.

Neben seinem köstlichen Geschmack ist geräuchertes Zwiebel-Makrelenfilet auch reich an Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken können. Diese Fettsäuren sind gut für das Herz-Kreislauf-System und haben entzündungshemmende Eigenschaften. Damit ist geräuchertes Zwiebel-Makrelenfilet nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch eine gesunde Wahl.

Probieren Sie das köstliche geräucherte Zwiebel-Makrelenfilet und lassen Sie sich von seinem einzigartigen Geschmack und seiner Vielseitigkeit begeistern. Sein intensives Aroma und der Geschmack der geräucherten Zwiebeln werden Ihren Gaumen verwöhnen und für unvergessliche Genussmomente sorgen.

Bestellen Sie noch heute geräuchertes Zwiebel-Makrelenfilet und erleben Sie den besonderen Geschmack dieser exquisiten Fischspezialität. Ob als Snack, in Salaten oder auf Brot, das geräucherte Zwiebel-Makrelenfilet wird Ihren Geschmackssinn verzaubern. Genießen Sie die perfekte Kombination aus Rauch und Zwiebel und lassen Sie sich von geräuchertem Zwiebel-Makrelenfilet verwöhnen.

Das Stückgewicht liegt bei 120g.

***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

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	755 kj
Brennwert kcal	186 kcal
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,62 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,7 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Makrele, Zwiebeln, Salz, Wasser, Rauch

### 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