

Pfeffer-Makrele geräuchertes Makrelenfilet

Geräuchertes Pfeffer-Makrelenfilet ist eine delikate Fischspezialität, die durch ihr intensives Raucharoma und den würzigen Pfeffergeschmack besticht.

Das Pfeffer-Makrelenfilet wird aus im eigenen Haus geschnittenen Makrelenfilets frisch hergestellt, die zunächst sorgfältig vorbereitet und dann schonend geräuchert werden. Während des Räucherprozesses nimmt das Makrelenfilet das rauchige Aroma des Buchenholzes auf und entwickelt seinen charakteristischen Geschmack. Anschließend wird es mit einer fein abgestimmten Pfeffermischung veredelt, die dem Fisch eine würzige Note verleiht.

Der Geschmack des geräucherten Pfeffer-Makrelenfilets ist intensiv und vollmundig. Die Kombination aus dem rauchigen Aroma und dem würzigen Pfeffer sorgt für eine geschmackliche Explosion im Mund. Die zarte und saftige Textur des Filets macht den Genuss perfekt.

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

Neben seinem einzigartigen Geschmack ist geräuchertes Pfeffer-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 Pfeffer-Makrelenfilet nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch eine gesunde Wahl.

Probieren Sie das köstliche geräucherte Pfeffer-Makrelenfilet und lassen Sie sich von seinem einzigartigen Geschmack und seiner Vielseitigkeit begeistern. Sein intensives Aroma und die würzige Note werden Ihren Gaumen verwöhnen und für unvergessliche Genussmomente sorgen.

Bestellen Sie noch heute geräuchertes Pfeffer-Makrelenfilet und erleben Sie den besonderen Geschmack dieser exquisiten Fischspezialität. Ihre Gäste und Sie selbst werden von seiner Qualität und seinem einzigartigen Geschmack begeistert sein. Genießen Sie die perfekte Kombination aus Rauch und Pfeffer und lassen Sie sich von geräuchertem Pfeffer-Makrelenfilet verwöhnen.

Das Stückgewicht beträgt ca. 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

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Makrele, Pfeffer, 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