

# Brados 280g (Lachsheringsfilet)

Geräucherter Lachshering ist eine herrliche norddeutsche Delikatesse, die mit ihrem einzigartigen Geschmack und Aroma begeistert.

Geräucherter Lachshering, auch als geräucherter Matjeshering bekannt, wird aus frischem Hering hergestellt, der trocken gesalzen wird. Anschließend wird der Matjeshering über Buchenholz geräuchert (kalt geräuchert), was ihm seinen charakteristischen rauchigen Geschmack verleiht. Die Kombination aus der feinen Textur des Herings und dem intensiven Raucharoma macht den geräucherten Lachshering zu einer kulinarischen Köstlichkeit.

Der Geschmack des geräucherten Lachsherings ist ein wunderbarer Mix aus salzig, rauchig und leicht süßlich. Die Räucherung verleiht dem Hering einen reichhaltigen und ausgeprägten Geschmack, der sowohl Fischliebhaber als auch Feinschmecker anspricht. Die rauchige Note ergänzt perfekt den natürlichen Geschmack des Herings und sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis.

Geräucherter Lachshering kann auf verschiedene Arten genossen werden. Er eignet sich ideal als Belag für frisches Brot oder Brötchen und ist ein Klassiker in norddeutschen Fischbrötchen. Zudem lässt er sich wunderbar in Salaten verwenden oder als Topping für herzhafte Gerichte wie Kartoffelsalat oder Rührei. Die Vielseitigkeit des geräucherten Lachsherings ermöglicht es, ihn in verschiedenen kulinarischen Kreationen einzusetzen.

Insgesamt ist geräucherter Lachshering eine wahre Delikatesse, die den Gaumen verwöhnt. Mit seinem rauchigen Geschmack und seiner feinen Textur bietet er ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Genießen Sie geräucherten Lachshering auf frischem Brot, in Salaten oder in anderen kreativen Rezepten und entdecken Sie die köstlichen Möglichkeiten dieser norddeutschen Spezialität.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1013 kj
Brennwert kcal	244 kcal
Fett	18,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,5 g
Salz	3 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

### Fisch-Feinkost Klassen

## Zusätzliche Informationen

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

### Zutaten

Hering, Salz, Rauch, Natriumlactat, Natriumacetat

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen // hergestellt von FishPartners B.V. Haringweg 39, 3751 BG Bunschoten-Spakenburg, Niederlande

**Fisch-Feinkost Klassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden