

schwarzer Heilbutt, im Anschnitt gesalzen

Gesalzener Heilbutt: Perfekte Vorbereitung für Selbstgemachtes Räucher Vergnügen

Gesalzener Heilbutt ist nicht nur ein geschätzter Genuss für Fischliebhaber, sondern auch eine ideale Basis für alle, die gerne selbst räuchern. Die bereits vorgesalzene Variante erleichtert die Zubereitung erheblich und ermöglicht es Ihnen, Ihr eigenes Räuchererlebnis ohne großen Aufwand zu genießen. In diesem Artikel erfahren Sie, warum gesalzener Heilbutt die perfekte Wahl für alle Heimräucherer ist und wie einfach Sie damit zu Hause köstliche Räucherdelikatessen zaubern können.

Die Leichte Handhabung von Gesalzenem Heilbutt:

1. **Optimale Vorbereitung:** Der gesalzene Heilbutt wird von uns sorgfältig in schöne Stücke geschnitten und gesalzen, um den perfekten Geschmack zu gewährleisten. Sie sparen Zeit und Mühe, da der Fisch bereits den idealen Salzgehalt besitzt.
2. **Gleichmäßiges Aroma:** Durch die professionelle Salzung ist das Aroma des Heilbutts gleichmäßig und ausgewogen. Beim Räuchern entwickelt der Fisch ein reiches, rauchiges Aroma, das perfekt mit dem natürlichen Meeresschmack des Heilbutts harmonisiert.
3. **Vielseitige Räuchermöglichkeiten:** Gesalzener Heilbutt eignet sich für verschiedene Räucherarten, von kaltem bis hin zu heißem Räuchern. Sie haben die Freiheit, Ihr bevorzugtes Räucherverfahren auszuwählen und Ihr Räucherprojekt nach Ihren Vorlieben zu gestalten.

Gesalzener Heilbutt ist die ideale Lösung für alle, die das Räuchern selbst ausprobieren möchten, ohne sich mit dem Salzen und Vorbereiten des Fisches befassen zu müssen. Mit seiner einfachen Handhabung und dem gleichmäßigen Aroma ist gesalzener Heilbutt die perfekte Grundlage für selbstgemachte Räucherdelikatessen. Erleben Sie das Vergnügen des Heimräucherns und genießen Sie köstliche, selbstgemachte geräucherte Fischspezialitäten, die Ihren Gaumen verwöhnen werden. Entdecken Sie die Welt des Räucherns mit gesalzenem Heilbutt und lassen Sie sich von den Aromen des Meeres verführen.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 595 kj |
| Brennwert kcal | 123 kcal |
| Fett | 11 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,6 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 20 g |
| Salz | 12,5 g |
| Natrium | 0 g |

Allergene

| | |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

Zusätzliche Informationen

Zutaten

schwarzer Heilbutt, Salz

Herkunftsart

Lat. Name: Reinhardtius hippoglossus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Nördliche Nordsee) Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden