Räucheraal frisch geräuchert

Räucheraal ist eine köstliche Delikatesse, die durch ihr einzigartiges Aroma und den zarten Geschmack von geräuchertem Aal begeistert.

Für unseren Räucheraal verwenden wir nur Fische aus kontrollierter deutscher Aquakulur. Die Fische werden von Hand gesäubert und gesalzen, danach hängen wir diese in den hauseigenen Räucherofen wo der Aal schonend und mit viel Erfahrung über Buchenrauch veredelt wird. Während des Räucherprozesses nimmt der Aal das rauchige Aroma des Holzes auf und entwickelt seine charakteristische goldbraune Farbe.

Der Geschmack des Räucheraals ist einzigartig und vielschichtig. Die Kombination aus dem rauchigen Aroma, der zarten Textur des Aals und dem natürlichen Fischgeschmack sorgt für einen unvergleichlichen Genuss.

Räucheraal eignet sich hervorragend als Vorspeise oder als Hauptgericht. Er kann pur genossen oder zu verschiedenen Gerichten wie Salaten, Pastagerichten oder Sandwiches hinzugefügt werden. Sein intensiver Geschmack und die feine Konsistenz machen Räucheraal zu einer besonderen Gaumenfreude.

Neben seinem köstlichen Geschmack ist Räucheraal auch reich an Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken können. Diese Fettsäuren sind gut für das Herz-Kreislauf-System und unterstützen die Gehirnfunktion. Somit ist Räucheraal nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine gesunde Wahl.

Entdecken Sie den exquisiten Geschmack des Räucheraals und lassen Sie sich von seiner besonderen Note verführen. Sein intensives Aroma und die zarte Konsistenz machen ihn zu einer wahren Delikatesse. Genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack von Räucheraal und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dieser kulinarischen Spezialität.

Bestellen Sie noch heute Räucheraal und erleben Sie den einzigartigen Geschmack dieser exquisiten Fischspezialität. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder Teil einer Fischplatte, Räucheraal wird Ihren Gaumen verwöhnen und für unvergessliche Genussmomente sorgen.

Probieren Sie den köstlichen Räucheraal und lassen Sie sich von seinem einzigartigen Aroma begeistern. Sein rauchiger Geschmack und die zarte Textur machen ihn zu einer wahren Gaumenfreude. Genießen Sie den Räucheraal und erleben Sie Fischgenuss auf höchstem Niveau.

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

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1280 kj
Brennwert kcal	298 kcal
Fett	33,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16,2 g
Salz	1,28 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten
Aal, Salz, Wasser, Rauch
Herkunftsort
Lat. Name: Anguilla anguilla Fanggebiet: Deutschland aus Aquakultur Fangmethode: -----
Inverkehrbringer
Fisch Klaassen