

Echte Emdener Räucherstörchfilets

Die Herstellung unserer echten Emdener Räucherstörchfilets ist ein sorgfältiger Prozess, der traditionelle Methoden mit moderner Handwerkskunst vereint. Frischer Störch wird zunächst filetiert und anschließend in Salzlake eingelegt, um ihn zu konservieren und seinen typischen Geschmack zu entwickeln. Dabei ist es entscheidend, qualitativ hochwertigen Hering zu verwenden, um einen erstklassigen Räucherstörch zu erhalten. Nach der Salzung wird der Störch schonend geräuchert, um ihm sein charakteristisches Räucheraroma zu verleihen. Das Echte bezieht sich auf den Vorgang des echten Räucherns über Buchenrauch.

Wir legen großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit bei der Herstellung von Emdener Räucherstörch. Die Verwendung von handverlesenen Heringsfischen aus nachhaltigem Fischfang garantiert nicht nur den hohen Geschmack, sondern auch den verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen des Meeres. Die sorgfältige Verarbeitung und die Einhaltung strenger Qualitätsstandards stellen sicher, dass der Räucherstörch von Klaassen stets frisch und von bester Güte ist.

Unser echter Emdener Räucherstörch ist nicht nur eine norddeutsche Spezialität, sondern auch äußerst vielseitig in der Verwendung. Ob als klassische Beilage zu Pellkartoffeln und Zwiebelringen oder als Zutat in kreativen Fischgerichten - der Räucherstörch verleiht jedem Gericht eine besondere Note. Sein zarter Geschmack und die angenehme Rauchnote machen ihn zu einer beliebten Wahl für Feinschmecker und Gourmets.

Emdener Räucherstörch von Klaassen ist mehr als nur ein Fischprodukt - er verkörpert eine jahrhundertealte Tradition und die Liebe zum Handwerk. Die sorgfältige Herstellung und die Verwendung erstklassiger Zutaten machen ihn zu einem Genuss für alle Sinne. Ob als Snack zwischendurch, in einer leckeren Störchbrötchen-Variation oder als raffinierte Vorspeise - der Räucherstörch von Klaassen sorgt für norddeutschen Flair auf dem Teller.

Die Variante Klar meint das die Filets nicht in Rapsöl liegen sondern in einem Aufguss auf Wasserbasis. Der Geschmack der Filets selbst ist identisch. Es entfallen für uns bei dieser Variante die hohen Einkaufspreise des Rapsöls, diese geringeren Kosten geben wir in Form eines geringeren Verkaufspreises an Sie weiter.

Packungsformen: Schale // Eimer

Haltbarkeit: 4 – 6 Wochen bei +2 bis 7°C

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,28 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,45 g

Fisch-Feinkost Klaassen

IdN 58/122702059 0 g

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Allergene

Fisch

Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, echter Buchenrauch

Variante Klar:

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Buchenrauch, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen), Säuerungsmittel: E270, E296, E330 // Konservierungsstoff: E211, E202

Herkunftsort

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen