

Heilbutt schwarz ohne Haut (geschnitten)

Nettogewicht: 500g

Produktbeschreibung:

Schwarzer Heilbutt, kalt geräuchert und fein geschnitten, ist eine echte Delikatesse für Genießer. Dieser edle Fisch zeichnet sich durch sein besonders zartes, saftiges Fleisch und seinen mild-aromatischen Geschmack aus. Durch das schonende Kalträucherverfahren erhält der Heilbutt eine feine Rauchnote, die seinen natürlichen Geschmack unterstreicht, ohne ihn zu überdecken.

Die gleichmäßig geschnittenen Scheiben sind sofort servierbereit und eignen sich ideal für Vorspeisen, feine Fischplatten oder als raffinierte Zutat in Salaten und Canapés. Dank seiner hochwertigen Qualität und seines hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren ist schwarzer Heilbutt nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch eine wertvolle Ergänzung für eine ausgewogene Ernährung.

Ob pur auf frischem Brot, mit einem Spritzer Zitrone oder als Bestandteil kreativer Gerichte – kalt geräucherter schwarzer Heilbutt sorgt stets für einen besonderen Genussmoment.

Zutaten: Schwarzer Heilbutt 98%, Speisesalz, Rauch.

Allergenhinweise: Fisch

Nährwerte je 100g

Brennwert:	778 kJ / 186 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Proteine	14 g
Salz:	1,7 g

Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort: Deutschland

MHD: siehe Etikett