



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

| Artikel | Bückling, rund |
|---------------------|--|
| Rohware | Heringe (Clupea harengus) TK |
| Herkunft | Norwegen aus Seefischerei gefangen im NO-Atlantik |
| Verarbeitung | geräucherter Hering, ganze Fische, nicht ausgenommen (in der Leibeshöhle können Nematoden enthalten sein – vorgeschriebener Hinweis), kalibriert, heißgeräuchert |
| Kühlung/MHD | frisch bei 4°C 10 Tage |
| Zutaten | Rauch, in der Lake Salz und Fruchtsäuren |
| Hersteller ID-Nr. | DE-NI 10261-EG |
| Vorrangige Benutzer | Fachhandel |
| Abpackungen | 2,5 kg Kisten, Styropor oder Holz |
| Nährwert pro 100 g | kcal: 165, kj: 693 Eiweiß: 18 g Fett: 14,9 g Jod: 52 Omega-3-Fettsäuren: 2,7 g |

Bücklinge werden traditionell mit Innereien geräuchert. Es gibt auch ausgenommen Ware, aber die ist so was von trocken, dass sie mit einem Bückling eigentlich nichts mehr zu tun hat. Gerade auf die Innereien (Milch und Rogen) kommt es an. Es gibt Fischliebhaber, die sich gezielt einen Rogner oder Milchner raussuchen lassen. Für uns heißt das, eine Partie zu ermitteln, die ausgeprägt Milch und Rogen hat. Um das hinzubekommen, testen wir mehrere Muster und treffen danach unsere Kaufentscheidung.