



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.