



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!



Artikel	Heilbutt, geräuchert / Heilbutt - Enden
Rohware	Heilbutt aus Grönland, Langleinenfang, 2 – 3 kg, ohne Kopf und Schwanz, ausgenommen
Herkunft	Dänemark/Grönland aus Seefischerei gefangen im NW-Atlantik
Verarbeitung	Heilbutt in Stücken, Heilbuttenden (Schwänze), Bauchstücke 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

Der Heilbutt stammt aus Grönland und wird dort von den einheimischen Fischern mit Langleinen gefangen. Wegen der niedrigeren Temperaturen wachsen die Fische langsamer als in anderen Regionen und sind daher von sehr guter Fleischqualität.