



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

| | |
|----------------------------|---|
| Artikel | Makrelenfilet a. Pfeffer b. Zwiebel c. Knoblauch d. Natur |
| Rohware | Makrelenfilet (Scomber scombrus) TK |
| Herkunft | Norwegen aus Seefischerei gefangen im NO-Atlantik |
| Verarbeitung | Makrelenfilets, heißgeräuchert, div. Würzauflagen |
| Kühlung/MHD | frisch bei 4°C 10 Tage |
| Zutaten | a. Pfeffermischung (Pfeffer, Paprikagranulat grün und rot, Zwiebeln minced, Kümmel b. Zwiebeln, Paprikapulver c. Knoblauchgewürz a. – d. Rauch in der Lake Salz und Fruchtsäure |
| Hersteller ID-Nr. | DE-NI 10261-EG |
| Vorrangige Benutzer | Fachhandel |
| Abpackungen | 1,5 kg Kisten, Styropor oder Holz |

Wir bemühen uns, ein möglichst groß fallendes Filet einzukaufen, Sortierungen ab 150 g+ pro Stck., damit die Stücke schön fleischig und saftig sind. Die größeren Makrelen werden im Herbst gefangen, dann müssen wir uns eindecken.