



# Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

Artikel	geräucherte Makrele / Filetmakrele
Rohware	Makrelen (Scomber scombrus) TK., wegen des höheren Fettgehaltes aus Herbstfang
Herkunft	Norwegen und Schottland aus Seefischerei gefangen im NO-Atlantik
Verarbeitung	geräucherte Makrele, ganze Fische, ausgenommen ohne Kiemen kalibriert, heiß geräuchert
Kühlung/MHD	frisch, 10 Tage bei 4°C
Zutaten	Rauch in der Lake Salz und Fruchtsäuren
Hersteller ID-Nr.	DE-NI 10261-EG
Vorrangige Benutzer	Fachhandel
Abpackungen	4,5 kg Kisten, Styropor oder Holz
Nährwert pro 100 g	<b>kcal: 180, kj: 751</b> <b>Eiweiß: 18,1 g</b> <b>Fett: 11,7 g</b> <b>Jod: 190</b> <b>Omega-3-Fettsäuren: 4;17 g</b>

Unsere Makrelen kaufen wir im Herbst aus Oktoberfang ein. Dann haben die Fische den Sommer über Gelegenheit gehabt, sich einen Fettvorrat für den Winter anzufressen. Wir bevorzugen Rohware mit einem Fettgehalt von ca. 23 – 24 %. Zu dieser Zeit sind die Schwärme weiter nördlich, so dass die Anlandungen in der Regel über Norwegen und Dänemark abgewickelt werden. Im Januar und Februar sind die Schwärme im Bereich Schottland und Irland. Dann haben die Fische noch einen Fettgehalt von ca. 20 %. Das kann man auch sehen: Die dickste Stelle ist dann der Kopf und nicht der Bauch, wie bei unseren.