Friesentopf

Friesentopf – Eine norddeutsche Feinkost-Komposition nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen

Erleben Sie mit dem **Friesentopf** eine kulinarische Hommage an die Nordsee – eine Spezialität, wie sie ursprünglicher und authentischer kaum sein könnte. Diese außergewöhnliche Feinkostkreation stammt aus dem Traditionshaus **Fisch Feinkost Klaassen**, das seit jeher für raffinierte Rezepte und höchste Qualität in der maritimen Delikatessküche steht. Hergestellt wird der Friesentopf tagesfrisch und mit handwerklicher Sorgfalt durch die **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** in Greetsiel – und über den Onlineshop **GreetFish** exklusiv an Feinschmecker in ganz Deutschland geliefert.

Norddeutschlands Klassiker in seiner feinsten Form

Im Mittelpunkt dieser norddeutschen Spezialität stehen **zarte Bismarckheringsstücke**, hergestellt nach hauseigener Rezeptur im Hause Klaassen. In einer harmonisch abgeschmeckten süß-sauren Marinade entfalten die Filets ihren typischen, fein-salzigen Geschmack – ein aromatischer Ankerpunkt in einem fein komponierten Meer aus weiteren Zutaten.

Frisch geschnittene **rote Zwiebeln**, knackige **Äpfel**, **grüner Pfeffer**, feinste **Gewürzgurkenstreifen** und **frische Dillspitzen** sorgen für ein geschmackliches Wechselspiel aus Fruchtigkeit, leichter Schärfe, Frische und Würze. Die Besonderheit: Das Ganze wird behutsam eingebettet in eine feine Mayonnaise-Crème, die durch die Zugabe von Crème fraîche besonders leicht und rund schmeckt – ohne die klassischen Aromen zu überdecken.

Qualität, die man schmeckt

- **Nur nach Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen**
- **Frisch hergestellt durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel**
- **Exklusiv erhältlich im Onlineshop GreetFish**
- **Bismarckhering aus nachhaltiger Fischerei (FAO 27, Norwegische See)**
- **Schonende Herstellung & von Hand geschnitten**

Alle Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und verarbeitet – vom Heringsfilet über die regionaltypischen Gemüsezutaten bis zu den feinen Gewürzen. Der Friesentopf ist frei von künstlichen Aromen und steht für ehrliche, handwerklich hergestellte Feinkost.

Serviervorschlag: Vielseitigkeit trifft Tradition

Der Friesentopf ist ein echtes Multitalent auf dem Teller:

- **Als klassische Vorspeise** – serviert mit einer Scheibe Roggen- oder Bauernbrot
- **Zum Brunch oder Buffet** – als kalte Platte mit Bratkartoffeln, Roter Bete und Gewürzgurken
- **Als leichtes Hauptgericht** – ideal an heißen Tagen, begleitet von Salat und knusprigem Baguette
- **Zum Mitnehmen** – ein Highlight im Picknickkorb oder als Büro-Lunch

Tipp: Reichen Sie den Friesentopf mit einem kühlen Pils oder einem trockenen Riesling – die frische Säure des Weins bringt die nordischen Aromen besonders gut zur Geltung.

Fazit: Nordsee-Genuss pur

Der Friesentopf bringt die Aromen des Nordens direkt auf Ihren Teller – traditionell, frisch und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Ob als festlicher Genuss, leichtes Alltagsgericht oder Spezialität auf Ihrem Buffet: Diese Kreation nach dem Originalrezept von **Fisch Feinkost Klaassen** wird Sie mit ihrer feinen Balance aus Süße, Säure, Frische und Würze überzeugen.

Jetzt bei GreetFish bestellen und echten Friesengenuss erleben – direkt aus Greetsiel, handgemacht von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“.

GreetFish GmbH
IdNr.: 38/266/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt Emden

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,8 g
davon Zucker	16,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze, , Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Sahne, Schmand, Milch, Äpfel, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin)rote Zwiebeln, Zucker, grüne Pfefferkörner, Dill TK

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

GreetFish GmbH
IdNr.: 56/260/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel