Friesischer-Sahnetopf

Friesischer Sahnetopf – Feinkost nach norddeutscher Art, frisch zubereitet nach Rezept von Fisch Feinkost Klaassen

Tauchen Sie ein in die geschmackvolle Welt der traditionellen norddeutschen Küche mit unserem **Friesischen Sahnetopf** – einer raffinierten Delikatesse, die auf einem Originalrezept von **Fisch Feinkost Klaassen** basiert. Mit Sorgfalt entwickelt, wird dieses Feinkostprodukt **tagesfrisch durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** in Greetsiel hergestellt und über den Onlineshop **GreetFish** exklusiv an Feinschmecker vertrieben. Diese exklusive Verbindung aus Handwerk, Qualität und Authentizität garantiert Ihnen einen echten friesischen Genussmoment.

Die Grundlage: Bismarckhering von höchster Qualität

Im Mittelpunkt des Friesischen Sahnetopfs steht feinster **Bismarckhering ohne Haut** – zart, leicht säuerlich und mit typisch nordischer Note gereift. Der Hering stammt aus nachhaltig befischten Beständen (FAO 27, Nordostatlantik) und wird im Hause Klaassen in eigener Rezeptur veredelt. Die filetierten Fischstücke behalten ihre angenehme Bissfestigkeit und geben diesem Salat seine maritime Seele.

Harmonisch abgestimmte Zutaten

Rund um den Hering entsteht eine fein ausbalancierte Geschmackskomposition, die durch folgende Zutaten besticht:

- **Knackige Zwiebeln** – sorgen für Frische und eine würzige Tiefe
- **Frische Gurken** – bringen Biss, Leichtigkeit und eine dezente Säure
- **Saftige Äpfel** – liefern eine fruchtige Süße und runden den Geschmack elegant ab
- **Feine Sahne-Mayonnaise** – leicht und cremig, für eine perfekt umhüllte Verbindung aller Komponenten

Diese ausgewogene Kombination aus salzig, süß und cremig macht den Friesischen Sahnetopf zu einer echten Gaumenfreude – sowohl für Fischliebhaber als auch für Freunde der traditionellen Feinkostküche.

Serviervorschlag – Vielseitig und stilvoll

Der Friesische Sahnetopf ist nicht nur ein Hochgenuss für den Alltag, sondern auch ein festlicher Begleiter für besondere Gelegenheiten:

- **Als Vorspeise** – angerichtet in kleinen Gläschen, dekoriert mit frischen Dillspitzen
- **Als Hauptgericht** – klassisch mit Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln
- **Für Buffets & Brunch** – hervorragend geeignet für Fischplatten, kalte Buffets oder nordische Feinkost-Teller
- **Im Brotteller** – serviert mit Schwarzbrot oder Roggenkrüstchen als norddeutsche Brotzeit

Tipp: Servieren Sie den Sahnetopf gut gekühlt mit einem fruchtig-trockenen Weißwein oder einem kühlen, norddeutschen Pils. Frische Kräuter wie Schnittlauch oder Dill geben dem Teller den letzten aromatischen Schliff.

Was macht diesen Sahnetopf so besonders?

✔ **Nach Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen**
✔ **Tagesfrisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel**
✔ **Nur erhältlich über GreetFish – exklusiv für Feinkostliebhaber**
✔ **Ohne künstliche Zusätze – mit handverlesenen Zutaten**
✔ **Traditionelles Rezept mit modernem Anspruch an Frische & Nachhaltigkeit**

Nährwert-Highlights (pro 100 g)*

- **Brennwert**: ca. 235 kcal

- **Fett**: ca. 15 g
- **Eiweiß**: ca. 7 g
- **Kohlenhydrate**: ca. 16 g
  (*Angaben können je nach Charge leicht variieren.)

Fazit: Authentischer Genuss aus Norddeutschland

Der **Friesische Sahnetopf** vereint alles, was einen großartigen Feinkostsalat ausmacht: exzellente Zutaten, eine harmonisch abgestimmte Rezeptur und die Liebe zum norddeutschen Küchenhandwerk. Ob für festliche Tafeln, besondere Momente oder einfach als Genuss im Alltag – dieser Salat bringt die Küste direkt auf Ihren Teller.

Jetzt exklusiv bei GreetFish bestellen – handgemacht in Greetsiel, nach der Rezeptur von Fisch Feinkost Klaassen. Ein Geschmack, der bleibt.

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

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Zutaten

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

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

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

Inverkehrbringer

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