

Heringsfilet fangfrisch

Frisches Heringsfilet aus zertifiziertem Fang – Geschmack & Verantwortung im Einklang

Zertifiziert. Nachhaltig. Genussvoll.

Unser frisches Heringsfilet stammt aus **zertifizierter nachhaltiger Fischerei** und steht für höchste Qualität, Frische und Umweltbewusstsein. Fangfrisch verarbeitet, überzeugt es durch zartes Fleisch, einen kräftigen Geschmack und vielseitige Einsatzmöglichkeiten – ein echtes Naturprodukt für alle, die bewusst genießen möchten.

Zertifizierter nachhaltiger Fang – Umweltschonend & verantwortungsvoll

Reich an Omega-3 & Vitaminen – Herzgesund & nährstoffreich

Vielseitig einsetzbar – Ob eingekocht, gebraten oder geräuchert

Zart & saftig – Für puren Genuss in Top-Qualität

Vakuumverpackt – Für maximale Frische & längere Haltbarkeit

Vakuumverpackt und küchenfertig geliefert

Ideal für Kühlschrank & Tiefkühltruhe

Herkunft & Qualität

Unsere Heringsfilets stammen aus zertifizierten, streng überwachten Fanggebieten. Die nachhaltige Bewirtschaftung der Heringsbestände garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität, eine verantwortungsvolle Fischerei – und schützt gleichzeitig das empfindliche Gleichgewicht der Meeresökosysteme.

Geschmackliche Vielfalt

Heringsfilet begeistert mit feiner Textur und kräftigem Aroma – und lässt sich auf viele Arten zubereiten:

- **Eingelegt:** z. B. als Bismarckhering oder Matjes – mild, säuerlich & aromatisch
- **Gebraten:** goldbraun in der Pfanne – außen knusprig, innen zart
- **Geräuchert (Brados):** mit intensivem Rauchgeschmack – ideal für Brotzeit, Salat oder Vorspeisen

Gesund & Nährstoffreich

Hering zählt zu den nährstoffreichsten Meeresfischen Europas. Er liefert:

- **Omega-3-Fettsäuren:** gut fürs Herz & Gehirn
- **Eiweiß:** wichtig für Muskelaufbau & Sättigung
- **Vitamin D & B12:** für Immunabwehr & Stoffwechsel
- **Jod & Selen:** für Schilddrüse & Zellschutz

Bereits **eine Portion deckt einen großen Teil des Tagesbedarfs** an essentiellen Nährstoffen ab – ideal für eine gesunde Ernährung!

Jetzt bei GreetFish.de bestellen:

Entdecken Sie den Geschmack nordischer Frische und tun Sie gleichzeitig etwas Gutes für die Umwelt:

Frisches Heringsfilet aus zertifiziertem Fang – vakuumverpackt & bereit für Ihre Küche!

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-ID-Nr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	850 kj
Brennwert in kcal	210 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,1 g
Salz	0,1 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zutaten

Hering

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

Lat. Name: Clupea harengus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs- und Hebenetze

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

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