Dill-Happen

Dill-Happen – Bismarckheringe in cremiger Dill-Mayonnaise, nach Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert von der „ de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich über den Onlineshop GreetFish

Erleben Sie norddeutsche Feinkostkultur in ihrer reinsten Form: Die **Dill-Happen** sind ein kulinarisches Highlight für alle Liebhaber fein abgeschmeckter Fischspezialitäten. Hergestellt nach dem traditionellen und bewährten Rezept von Fisch Feinkost Klaassen, entfalten sie ein harmonisches Zusammenspiel aus zartem Fisch und frischer Kräuternote. Die tagesfrische Produktion erfolgt in Handarbeit durch die **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** in Greetsiel – ein Unternehmen, das für höchste Qualität, echte Handwerkskunst und authentischen Geschmack steht. Vertrieben werden diese Spezialitäten ausschließlich über den Online-Shop GreetFish – bequem und direkt zu Ihnen nach Hause.

Im Mittelpunkt stehen ausgesuchte Bismarckheringe – mild-sauer eingelegt und von besonders zarter Konsistenz. Diese traditionellen Heringsfilets überzeugen durch ihren ausgewogenen Geschmack und ihren hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, die für eine gesunde Ernährung unverzichtbar sind. Die fein eingelegten Heringe werden großzügig mit einer cremigen Dill-Mayonnaise umhüllt, die dem Gericht eine frische, leicht herzhafte Note verleiht. Der verwendete Dill entfaltet dabei ein angenehm grünes, krautiges Aroma, das nicht dominiert, sondern die feinen Nuancen des Fisches sanft unterstützt.

Das Besondere an den Dill-Happen ist die exakte Abstimmung der Aromen: Der säuerliche Biss des Bismarckherings trifft auf die milde Würze und Cremigkeit der Mayonnaise, verfeinert mit der natürlichen Frische von Dill. Diese Komposition macht jeden Happen zu einem echten Geschmackserlebnis – intensiv, rund und dennoch angenehm leicht.

Handwerkliche Qualität aus Ostfriesland

Die **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** setzt bei der Herstellung ausschließlich auf tagesfrische Verarbeitung, sorgfältige Handarbeit und die unveränderte Originalrezeptur von Fisch Feinkost Klaassen. Die Happen werden direkt in Greetsiel hergestellt – einem Ort, der für seine Fischereitradition und maritimen Genuss bekannt ist. Die Kombination aus handwerklichem Können, regionaler Verbundenheit und erstklassigen Zutaten garantiert Ihnen ein Produkt, das seinesgleichen sucht.

Serviervorschlag: Dill-Happen raffiniert genießen

Ob als feine Vorspeise, auf dem Buffet oder als kleiner Leckerbissen zum Abendbrot – die Dill-Happen bieten vielfältige Möglichkeiten zur stilvollen Präsentation. Servieren Sie die Filets auf einem Bett aus jungem Feldsalat oder Rucola. Frisch gehobelte Radieschen und ein paar feine Zwiebelringe sorgen für zusätzlichen Biss und Frische. Ein Hauch frisch gemahlener schwarzer Pfeffer sowie ein Spritzer Zitronensaft heben das Aroma der Dill-Mayonnaise besonders hervor.

Als Beilage empfehlen wir geröstetes Schwarzbrot oder Vollkornbaguette – gerne auch leicht mit Butter bestrichen. Wer es etwas feiner mag, kann die Dill-Happen in kleinen Gläsern oder auf Blätterteig-Crêpes anrichten und mit frischen Kräutern garnieren – ideal auch für Fingerfood-Buffets oder elegante Empfänge.

Für ein nordisch-inspiriertes Abendessen passen die Dill-Happen hervorragend zu einem Glas trockenem Weißwein, etwa einem Riesling oder einem Sauvignon Blanc. Auch ein kühles, mildes Pilsener aus der Region rundet den Genuss stilvoll ab.

Fazit: Nordische Frische mit Kräuter-Charme

Mit den Dill-Happen genießen Sie ein Produkt, das für echte Frische, traditionellen Geschmack und kompromisslose Qualität steht. Die Verbindung aus zartem Bismarckhering und aromatischer Dill-Mayonnaise macht diese Spezialität zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Dank der täglichen Produktion bei der **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** in Greetsiel und dem exklusiven Vertrieb über **GreetFish** ist Ihnen maximale Frische und erstklassiger Genuss garantiert.

Lassen Sie sich diesen norddeutschen Klassiker nicht entgehen und holen Sie sich ein Stück maritime Lebensfreude direkt auf den Teller – ob als Gaumenfreude für Gäste, als liebevolle Vorspeise oder als delikate Überraschung für zwischendurch. Die Dill-Happen sind ein Muss für Fischliebhaber – fein, frisch und einfach köstlich.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1610 kj
Brennwert in kcal	390 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,26 g
Kohlenhydrate	13,06 g
davon Zucker	11,03 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,65 g
Salz	2,11 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

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), Zwiebeln, Gewürze, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin) , Trockendill, Dillessenz

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

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

GreetFish GmbH
Inverkehrbringer
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

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