

# Heringsgewürz 60g

## Heringsgewürz – Aromatische Mischung für eingelegten und marinierten Hering

Unser **Heringsgewürz** ist eine **klassische Gewürzmischung**, die speziell für das **Einlegen und Marinieren von Heringen und Matjesfilets** entwickelt wurde. Es kombiniert **traditionelle Zutaten wie Senfkörner, Lorbeer, Piment, Dillspitzen, Wacholder, Pfefferkörner und Zwiebeln**, die dem Fisch ein **harmonisches, fein-würziges Aroma** verleihen und gleichzeitig für eine natürliche Konservierung sorgen.

Ob für **selbstgemachte Bismarckheringe, Rollmöpse, Bratheringe oder Heringssalate** – dieses Gewürz bringt echten, norddeutschen Geschmack in Ihre Küche und sorgt für **ein vollmundiges, ausgewogenes Geschmackserlebnis**.

### Eigenschaften unseres Heringsgewürzes:

- ✓ **Traditionell abgestimmte Mischung** – ideal für Hering, Matjes & Brathering
- ✓ **Mit ganzen Gewürzen** – für intensives, natürliches Aroma
- ✓ **Vielseitig einsetzbar** – für Marinaden, Sud, Einlegeflüssigkeit & Fischsalate
- ✓ **100 % natürliche Zutaten** – ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusätze
- ✓ **Erprobt in der Fischfeinkostküche**

### Tipp zur Anwendung:

1-2 EL Gewürz auf ca. 500 ml Sud (Essig-Wasser-Zucker-Mischung) aufkochen und abkühlen lassen.  
Hering oder Matjes darin einlegen und mindestens 24-48 Stunden ziehen lassen.  
Je länger die Ziehzeit, desto intensiver der Geschmack.

**Verleihen Sie Ihrem Hering den klassischen Feinkost-Geschmack – mit unserem Heringsgewürz nach traditioneller Art.**

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

#### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1720 kj
Brennwert in kcal	412 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	23 g
Ballaststoffe	15 g
Eiweiß	20 g
Salz	0,1 g
Natrium	0,04 g

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE54426134

Finanzamt: Emden

## Allergene

Senf

Ja

## Inverkehrbringer

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

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden