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

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

Senf	Ja

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