Borkumer Heringstopf mit Krabben

Produktinformation: Borkumer Heringstopf mit Krabben

Ein Originalrezept der Firma Klaassen – exklusiv erhältlich bei GreetFish

Mit dem **Borkumer Heringstopf mit Nordseekrabben** serviert Ihnen GreetFish eine hauseigene Feinkostkreation, die Tradition und maritimen Genuss in Perfektion vereint. Liebevoll zubereitet und **exklusiv über den Online-Shop GreetFish vertrieben**, bringt dieser Klassiker der norddeutschen Küche authentischen Geschmack von der Küste direkt auf Ihren Teller.

Maritimer Hochgenuss – nach echter Klaassen-Tradition

Der **Borkumer Heringstopf** ist eine fein abgestimmte Komposition aus:

- **Mild eingelegtem Bismarckhering**, der mit seiner würzig-säuerlichen Note die Basis bildet
- **Zarten, original Nordseekrabben**, die dem Gericht eine feine, salzige Meeresnuance verleihen
- **Cremiger Spezial-Sauce**, hausgemacht und mit viel Feingefühl abgestimmt, um das Zusammenspiel beider Hauptzutaten perfekt zu unterstreichen

Diese harmonische Verbindung macht den Heringstopf zu einem echten Geschmackserlebnis – **ein Rezept, das in der Klaassen-Küche über viele Jahre hinweg verfeinert wurde.**

Serviervorschlag – einfach köstlich

Unser Tipp:

- Servieren Sie den Borkumer Heringstopf gekühlt zu frischem Schwarzbrot oder Bauernbrot
- Ideal als Vorspeise, herzhafte Beilage oder maritimer Teil eines Fisch-Buffets
- Auch als leichtes Abendessen oder Lunch ein Hochgenuss für Feinschmecker

Der Heringstopf passt hervorragend zu einem Glas trockenen Weißwein oder einem kühlen Pils – für echtes Nordsee-Feeling bei Ihnen zu Hause.

Feinkost mit Verantwortung – hergestellt in Handarbeit

Der Name Klaassen steht seit Jahrzehnten für **handwerklich hergestellte Fischfeinkost**, die mit frischen, hochwertigen Zutaten von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** täglich neu zubereitet wird. Auch beim Borkumer Heringstopf legen wir größten Wert auf:
✔ Regionale Rezeptur
✔ Sorgfältige Rohwarenauswahl
✔ Frischegarantie ab Werk

Erhältlich nur bei GreetFish, Ihrem Spezialshop für echte Feinkostprodukte.

Fazit: Nordseeküche pur – exklusiv von GreetFish

Der **Borkumer Heringstopf mit Krabben** ist ein echtes Stück kulinarische Küstentradition. Erleben Sie, wie fein marinierter Bismarckhering und fangfrische Nordseekrabben in einer cremigen Sauce zu einem unvergleichlich maritimen Genuss verschmelzen – **entwickelt von Klaassen, direkt bestellbar bei GreetFish.**

Jetzt probieren – norddeutscher Feinkostgenuss wartet auf Sie!

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1350 kj
Brennwert in kcal	345 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,25 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	5,63 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,8 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Bismarckheringe (Hering, Wasser, Branntweinessig, Zwiebeln, Gewürze, Salz, künstl. Süßstoff), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) , Nordseekrabben (Salz, Citronensäure, Natriumacetat, Benzoesäure), Cranberries, Zwiebeln, Sahne,Zitrone, Pfeffer,Salz, Dill (TK und Essenz)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze und Crangon crangon der Rohware Krabben: Nordostatlantik FAO27 (IVa,IVb,IVc Nördliche/Mittlere/Südliche Nordsee)

Inverkehrbringer

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

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