Seelachs-Aufstrich

Produktinformationen „Seelachs-Aufstrich“

Original-Rezept von Klaassen – exklusiv bei GreetFish

Unser **Seelachs-Aufstrich nach Klaassen-Tradition** ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das ausschließlich über den Shop **GreetFish** vertrieben wird. Mit großer Sorgfalt und viel Erfahrung kombinieren wir feine, von Hand zerkleinerte Seelachsschnitzel mit cremiger Mayonnaise, süßem Mais und einer raffinierten Gewürznote zu einem besonders ausgewogenen Brotaufstrich.

Hergestellt mit Leidenschaft – das steckt drin

Für unseren Seelachs-Aufstrich verwenden wir ausschließlich **über Buchenrauch zart geräucherte Seelachsschnitzel**, die sorgfältig von Hand zerkleinert werden. Die feine Textur des Fischs wird in eine sanfte Mayonnaise eingebettet, die durch die Zugabe von **mildem Paprika, einer Prise Chili** und **süßem Mais** ein vielschichtiges Geschmackserlebnis bietet.

- **Geräucherter Seelachs**: Mild salzig, rauchig und zart im Biss – typisch Klaassen.
- **Cremige Mayonnaise**: Hausgemacht, fein abgeschmeckt und die perfekte Trägerin der Aromen.
- **Mais**: Sorgt für süßliche Akzente, Farbe und Biss – und liefert wichtige Ballaststoffe.
- **Paprika & Chili**: Verleihen dem Aufstrich eine dezente Würze mit angenehmer Tiefe.

Diese fein abgestimmte Komposition macht unseren Aufstrich nicht nur zum geschmacklichen Highlight, sondern auch zum Hingucker auf jedem Buffet.

Vielseitig einsetzbar – immer ein Genuss

Unser **Seelachs-Aufstrich à la Klaassen** lässt sich auf verschiedenste Weise genießen:

- Als Brotaufstrich auf frischem Baguette oder herzhaftem Vollkornbrot
- Als Dip zu Gemüsesticks oder Blätterteiggebäck
- Als feiner Belag für Sandwiches und Wraps
- Oder als cremiger Klecks auf gemischten Salaten oder Vorspeisenplatten

Besonders beliebt ist er bei Fischliebhabern, die cremige Raffinesse mit echter Handarbeit und Meeresaromen zu schätzen wissen.

Fazit: Ein hauseigenes Meisterstück – erhältlich nur bei GreetFish

Der **Seelachs-Aufstrich nach Klaassen-Rezeptur** ist ein echtes Feinkostprodukt – mit Liebe zum Detail hergestellt, täglich frisch in Greetsiel produziert und exklusiv über **GreetFish** erhältlich. Genießen Sie maritimen Geschmack in seiner besten Form – cremig, aromatisch, raffiniert.

Jetzt probieren und norddeutschen Genuss neu entdecken!

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	950 kj
Brennwert in kcal	245,6 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	2 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,37 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Alaska-Seelachsschnitzel 80% ALASKA-SEELACHS, Speisesalz, Säuerungsmittel: Weinsäure (L+),Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Farbstoffe Cochenillerot A*, Gelborange S*; Aroma, Raucharoma, Rapsöl; Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) , Zwiebel, Paprika, Dosenmais, Chilischote, Petersilie TK, Pfeffer
*kann die Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Gadus chalcogrammus

Fanggebiet: Nordostpazifik FAO67 oder Nordwestpazifik FAO 61

Fangmethode: Pelagische Scherbrettnetze

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

Inverkehrbringer

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