

Bismarckfilets in Preiselbeercreme

Bismarckfilets in Preiselbeercreme – Zarte Heringsfilets in fruchtig-feiner Sauce, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen , täglich frisch zubereitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel, exklusiv erhältlich über **GreetFish**

Erleben Sie eine außergewöhnliche Fischdelikatesse, die mit ihrer besonderen Aromenvielfalt und geschmacklichen Raffinesse überzeugt: die **Bismarckfilets in Preiselbeercreme** . Hergestellt nach dem bewährten Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** , verbinden sie das Beste aus traditioneller Fischzubereitung mit einer fruchtigen, leicht säuerlichen Note – ein echter Geheimtipp für Liebhaber feiner Feinkost.

Die Herstellung erfolgt ausschließlich tagesfrisch durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel, wo Fischverarbeitung auf höchstem Niveau gelebt wird. In sorgfältiger Handarbeit werden ausgewählte Bismarckfilets – natürlich ohne Haut – mit einer herrlich cremigen Sauce aus fein abgestimmter Preiselbeercreme veredelt. Diese Kombination ist nicht nur optisch ein Genuss, sondern auch geschmacklich ein echtes Erlebnis.

Fruchtige Eleganz trifft norddeutsche Fischtradition

Die Grundlage dieses besonderen Gerichts bilden zarte Bismarckfilets, die mild-sauer eingelegt sind und durch ihre besonders feine Textur und ausgewogene Würzung überzeugen. Sie bilden den idealen Kontrast zur süß-säuerlichen Komposition der Preiselbeercreme, die mit ihrer samtigen Konsistenz, ihrer fruchtigen Frische und einer dezenten Säure für ein harmonisches Zusammenspiel sorgt.

Die Preiselbeere bringt eine ganz eigene Aromatik mit sich: leicht herbe Noten, angenehme Süße und eine belebende Fruchtsäure, die sich perfekt mit dem zarten Fisch verbindet. Das Ergebnis ist eine ausgewogene, geschmacklich vielschichtige Delikatesse, die sowohl traditionell als auch modern interpretiert werden kann. Jeder Bissen entfaltet eine elegante Balance zwischen maritimer Leichtigkeit und fruchtiger Frische.

Tagesfrisch aus Greetsiel – Qualität, die man schmeckt

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** steht seit Jahren für handwerkliche Verarbeitung, höchste Produktstandards und regionale Authentizität. Mit großer Sorgfalt wird jedes Filet verarbeitet, die Sauce frisch angerührt und die Delikatesse in kleinen Mengen täglich produziert – damit Sie jederzeit maximale Frische genießen können. Die Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** sorgt für gleichbleibend hohe Qualität und einen unverkennbaren Geschmack. Exklusiv erhältlich über **GreetFish**, dem Onlineshop für ausgesuchte Feinkost aus Norddeutschland, kommt diese Spezialität direkt zu Ihnen nach Hause – frisch, bequem und zuverlässig.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 782 kj |
| Brennwert in kcal | 193 kcal |
| Fett | 14,89 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,8 g |
| Kohlenhydrate | 6,12 g |
| davon Zucker | 5,56 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 6,71 g |
| Salz | 2,98 g |
| Natrium | 0 g |

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

| | |
|----------|----|
| 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), Preiselbeeren (Wildpreiselbeeren, Zucker, Wasser, Geliermittel: Pektine) Milch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

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

Inverkehrbringer

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