Rostocker Heringstopf

Rostocker Heringstopf – Nordischer Genuss mit Tradition und Raffinesse

Nach Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen – tagesfrisch hergestellt von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel – exklusiv erhältlich im Onlineshop GreetFish

Der **Rostocker Heringstopf** ist eine traditionsreiche Delikatesse aus dem hohen Norden – neu interpretiert nach dem Originalrezept von **Fisch Feinkost Klaassen**. Diese besondere Spezialität verbindet fein marinierte Bismarckheringe mit zarten Eismeergarnelen und einer perfekt abgestimmten Mischung aus sahniger Mayonnaise, frischem Obst und Gemüse sowie aromatischen Kräutern. **Täglich frisch produziert durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** in Greetsiel, steht der Rostocker Heringstopf für **handwerkliche Qualität, authentischen Geschmack und kompromisslose Frische** – ein echtes Highlight im Sortiment von **GreetFish**.

Eine Rezeptur mit Geschichte – modern interpretiert

Die Rezeptur dieses Produkts stammt aus dem Hause **Fisch Feinkost Klaassen**, das für seine feinen Fischspezialitäten mit regionalem Bezug bekannt ist. Dabei vereint der Rostocker Heringstopf klassische Zutaten der norddeutschen Küche mit einer frischen, modernen Leichtigkeit. Die Basis: **handgelegte Bismarckheringsfilets**, eingelegt nach hauseigener Rezeptur. Dazu kommen **zart gegarte Eismeergarnelen**, die durch ihre saftige Konsistenz und ihren milden Geschmack punkten.

Abgerundet wird diese Komposition durch eine **cremige, aber leichte Mayonnaise**, die als geschmackliche Brücke zwischen den Meeresaromen und den frischen Zutaten fungiert. **Knackige Gurken, süß-säuerliche Apfelstücke, rote Zwiebeln und kalorienarmer Stangensellerie** sorgen für Biss, Frische und ein harmonisches Mundgefühl. Den letzten Schliff geben feine **Dillspitzen**, die dem Ganzen eine typisch norddeutsche Kräuternote verleihen.

Tagesfrisch aus Greetsiel – Qualität, die man schmeckt

Hergestellt wird der Rostocker Heringstopf **ausschließlich bei der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“**, einem renommierten Familienunternehmen in Greetsiel, das sich durch regionale Verwurzelung, Handarbeit und hohe Qualitätsstandards auszeichnet. Alle Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, täglich verarbeitet und direkt nach der Produktion gekühlt verpackt. **Kurze Wege, schonende Verarbeitung und absolute Frische** garantieren ein authentisches Geschmackserlebnis.

Vielseitig genießen – Ihr nordisches Highlight auf dem Teller

Der **Rostocker Heringstopf** ist nicht nur eine Delikatesse, sondern auch ein echter Allrounder für Ihre Küche. Genießen Sie ihn:

- **Als Vorspeise** auf einem Bett aus Blattsalaten mit frischem Dill und einem Spritzer Zitronensaft
- **Als Hauptgericht** mit noch warmen Pellkartoffeln, Butter und einem Hauch Schnittlauch
- **Als Brotzeit-Highlight** mit dunklem Bauernbrot, Roggenbrötchen oder knusprigem Baguette
- **Als Teil eines Fischbuffets** neben Matjes, Räucherlachs und Krabbensalat – perfekt für Feste und Familienfeiern

Dank seiner ausgewogenen Zutaten ist der Rostocker Heringstopf gleichermaßen frisch, deftig, cremig und aromatisch. **Ein echtes Geschmacksfeuerwerk – und dabei wunderbar leicht.**

Fazit: Maritimer Hochgenuss mit Tradition

Der **Rostocker Heringstopf**, entwickelt nach klassischem Rezept von **Fisch Feinkost Klaassen**, steht für die gelungene Verbindung aus Tradition und Moderne. Die **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** setzt diese Rezeptur mit viel Liebe zum Detail täglich frisch um – für den exklusiven Vertrieb über den Feinkost-Onlineshop **GreetFish**.

Ob zum Sonntagsbrunch, auf dem festlichen Buffet oder als nordische Brotzeit – **dieser Salat bringt maritimen Charakter, handwerkliche Sorgfalt und kulinarischen Anspruch auf Ihren Teller**. Probieren Sie die Frische der Küste – mit dem Rostocker Heringstopf, wie ihn nur Klaassen konzipieren konnte und nur **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** tagesfrisch herstellt.

Jetzt im GreetFish-Shop bestellen und den Norden genießen!

Zum Produkt

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
Ust-IdNr.: DE 34
Finanzamt: Emden

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,8 g
davon Zucker	16,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Bismarckhering,(Hering,Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze), Eismeerkrabben (Garnelen 90%, Trinkwasser 9%, Antioxidationsmittel E450, Säureregulator E451), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Sahne, Trockenäpfel, Zucker, Salz, Dillspitzen TK, Zwiebeln, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin), Salatgurke, rote Zwiebeln, Sellerie

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:
Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze
Eismeergarnelen: Lat. Name: Pandalus Borealis Fanggebiet: Grönland, Nordwestatlantik FAO27 Fangmethode: Schleppnetze

Inverkehrbringer

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