

Weißer Heringssalat

Weißer Heringssalat

Frisch, fruchtig und typisch norddeutsch. Hergestellt von de Beer, exklusiv erhältlich bei GreetFish.

Der **weiße Heringssalat** vereint das Beste aus Nordseeküche und Feinkost-Tradition. Hergestellt von **de Beer Fischfeinkost** in Greetsiel und vertrieben über den Onlineshop **GreetFish**, überzeugt dieser Salat durch seine feine Balance aus mildem Bismarckhering, fruchtiger Frische und cremiger Würze.

Die hochwertige Rezeptur kombiniert **zarten Bismarckhering** mit **Apfelstückchen, Gurken, Crème fraîche**, einer fein abgestimmten **Gewürzmischung** und einem Hauch **Zucker**, der dem Salat seine leichte Süße verleiht – perfekt ausbalanciert zwischen mild, fruchtig und herzhaft.

Serviertvorschlag:

- **Klassisch norddeutsch:** Zu warmen Pellkartoffeln mit Butter oder auf Schwarzbrot
- **Als Vorspeise:** In kleinen Gläsern angerichtet, garniert mit frischem Dill
- **Für Buffets & Fischplatten:** Zusammen mit Krabbensalat, Matjesfilets und Ei
- **Tipp:** Mit einem Spritzer Zitrone und etwas frisch gemahlenem Pfeffer servieren

Ein kühles Bier oder ein trockener Weißwein passt ideal zu diesem norddeutschen Genuss.

Erhältlich im Onlineshop: www.greetfish.de

Frisch hergestellt von de Beer Fischfeinkost, Greetsiel

Mit feinem Bismarckhering
Fruchtig-cremig mit Apfel & Gurke
Ohne künstliche Zusätze
Ideal für Alltag & Gäste

Echte Fischfeinkost von der Küste – probieren Sie den Geschmack Greetsiels!

[Zum Produkt](#)

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
Fisch	Ja
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit	Ja

Zutaten

Bismarckheringfilets (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze), Sahne, Milch, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin), Gurkensaft, Zucker, Zwiebeln gekibbelt, Äpfel geschwefelt.

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart:

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

GreetFish GmbH
Inverkehrbringer

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

