Greetsieler Hausfrauensauce

Greetsieler Hausfrauensoße - Der Klassiker zur Nordsee-Küche

Die **Greetsieler Hausfrauensoße** ist eine traditionsreiche Spezialität aus dem Hause **de Beer**, ideal für alle, die den authentischen Geschmack der Küste lieben. Die fein abgestimmte Mischung aus Sahne, Milch und Mayonnaise sorgt für eine angenehm cremige Konsistenz. Fruchtige Apfelstückchen, knackige Gurken, fein gehackte Zwiebeln und ein Hauch Gurkensaft verleihen der Soße ihre typische Frische – ein Klassiker, wie ihn norddeutsche Hausfrauen schon seit Generationen zubereiten.

Zutaten:

Sahne, Milch, Gurken, Äpfel, Zwiebeln, Gurkensaft, Mayonnaise

Serviervorschlag:

Traditionell wird die Hausfrauensoße als Begleiter zu Matjes serviert – einfach über die Filets geben und mit Pellkartoffeln oder Schwarzbrot genießen. Auch zu Bratkartoffeln, kaltem Fisch oder als Dip zu Gemüsesticks ist sie eine köstliche Ergänzung. Ein Spritzer frischer Zitrone oder ein paar Schnittlauchröllchen setzen zusätzlich feine Akzente.

Greetsieler Hausfrauensoße – norddeutsch, ehrlich, lecker. Jetzt online bei GreetFish bestellen!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2000 kj
Brennwert in kcal	480 kcal
Fett	51,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g
Kohlenhydrate	9,63 g
davon Zucker	8,9 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	1,36 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja

GreetFish GmbH

ым & **Билообе labio** xid und Sulfit

USt-IdNr.: DE454426134 Finanzamt: Emden

Zutaten

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

-

Inverkehrbringer

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