

# Milch Salzherings-Milch 500g

## Salzheringsmilch: Tradition und Geschmack im Einklang

Salzheringsmilch ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch ein Stück traditionsreicher Geschichte auf Ihrem Teller. Diese Delikatesse, die ihren Ursprung in nordischen und baltischen Regionen hat, zeichnet sich durch ihre einzigartige Zubereitungsweise und den markanten Geschmack aus. Lassen Sie uns einen Blick auf die Herkunft, die Tradition und die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten dieser köstlichen Spezialität werfen.

### Herkunft und Tradition:

Salzheringsmilch hat ihre Wurzeln in den nordischen Fischereigemeinschaften, wo Salzen und Einlegen eine weit verbreitete Methode war, um Fisch lange haltbar zu machen. Der milchige, salzige Sud, der bei dieser Prozedur entsteht, wird als Salzheringsmilch bezeichnet und birgt den vollen Geschmack des Meeres in sich. Diese Tradition der Heringseinlegung hat sich im Laufe der Jahrhunderte bewahrt und wird heute noch von Feinschmeckern geschätzt.

### Zubereitungsmöglichkeiten:

Salzheringsmilch kann auf verschiedene Arten genossen werden:

1. **Klassisch:** Die Salzheringsmilch wird oft als erfrischende Sauce zu frischem Brot serviert. Der leicht salzige Geschmack passt perfekt zu knusprigem Brot und verleiht jedem Bissen eine besondere Note.
2. **Salate:** Salzheringsmilch kann auch als Zutat in Salaten verwendet werden. Sie verleiht grünen Blattsalaten, Kartoffelsalat oder Gemüsesalaten eine würzige und unverwechselbare Note.
3. **Warmgerichte:** Einige Rezepte nutzen die Salzheringsmilch als Basis für Suppen oder Saucen. Sie verleiht warmen Gerichten eine einzigartige Meeresnote und sorgt für einen kulinarischen Höhepunkt.
4. **Kreative Variationen:** Kreative Köche nutzen die Salzheringsmilch als Ausgangspunkt für Dips, Dressings oder Marinaden. Durch das Hinzufügen von Kräutern, Gewürzen und anderen Zutaten können unzählige Geschmackskombinationen kreiert werden.

Die Vielseitigkeit von Salzheringsmilch macht sie zu einer beliebten Wahl in der Küche für diejenigen, die nach neuen kulinarischen Erfahrungen suchen.

### Fazit:

Tauchen Sie ein in die Welt der nordischen Tradition und des intensiven Geschmacks mit Salzheringsmilch. Von klassischen Zubereitungen bis zu kreativen kulinarischen Experimenten bietet diese Spezialität endlose Möglichkeiten für Genießer. Bestellen Sie noch heute hochwertige Salzheringsmilch und entdecken Sie den authentischen Geschmack der Meeresküste in jedem Bissen.

Ihre Suche nach einem kulinarischen Abenteuer endet hier – probieren Sie Salzheringsmilch und erleben Sie den Geschmack der Tradition auf Ihrem Teller.

Vor dem Verzehr bzw. der Weiterverarbeitung 12 bis 24 Stunden wässern (das Wasser mehrmals tauschen).

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	582 kj
Brennwert in kcal	139 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	10 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

## Inverkehrbringer

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