

Rostocker Heringstopf

Produktinformationen "Rostocker Heringstopf"

Rostocker Heringstopf: Eine nordische Delikatesse mit maritimen Aromen

Der Rostocker Heringstopf ist ein echtes Highlight in unserem Sortiment, das Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten gleichermaßen begeistert. Diese köstliche Komposition vereint den unverwechselbaren Geschmack von Bismarckhering und Eismeergarnelen in einer verlockenden Kombination mit sahniger Mayonnaise, knackigen Gurken, frischen Äpfeln, würzigen roten Zwiebeln, kalorienarmem Stangensellerie und feinen Dillspitzen. Lassen Sie sich von den maritimen Aromen und der raffinierten Mischung der Zutaten verführen!

Die Perfektion nordischer Aromen

Der Rostocker Heringstopf zeichnet sich durch eine harmonische Balance der nordischen Aromen aus. Der Bismarckhering, bekannt für seinen reichen Geschmack und die zarte Textur, trifft auf die delikatsten Eismeergarnelen, die eine frische Meeresbrise mit sich bringen. Gemeinsam entfalten sie eine geschmackliche Synergie, die Ihren Gaumen erfreuen wird.

Die Magie der Zutaten

Die Kombination von sahniger Mayonnaise, frischen Gurken, knackigen Äpfeln, würzigen roten Zwiebeln, kalorienarmem Stangensellerie und feinen Dillspitzen verleiht dem Rostocker Heringstopf eine außergewöhnliche Geschmackstiefe. Die Sahne verbindet alle Zutaten auf sanfte Weise und verleiht dem Salat eine cremige Textur.

Vielseitigkeit auf dem Teller

Der Rostocker Heringstopf ist ein wahres Multitalent auf dem Teller. Genießen Sie ihn als eigenständige Vorspeise, als köstliche Beilage zu frischem Brot oder als leichte Hauptspeise. Dieser Salat ist eine perfekte Wahl für festliche Anlässe oder gemütliche Abende im Kreise Ihrer Lieben.

Qualität und Frische

Um den vollen Geschmack des Rostocker Heringstopfes zu entdecken, ist die Qualität der Zutaten entscheidend. Natürlich verwenden wir Bismarckheringe aus der eigenen Herstellung und Eismeergarnelen aus nachhaltigem Fang, um die authentische nordische Note zu bewahren. Knackige Gurken, saftige Äpfel und feine Dillspitzen sollten ebenfalls von bester Qualität sein, um den Salat perfekt abzurunden.

Fazit

Der Rostocker Heringstopf ist eine nordische Gaumenfreude, die Sie in die Welt der maritimen Aromen entführt. Mit Bismarckhering, Eismeergarnelen, sahniger Mayonnaise, Gurken, Äpfeln, roten Zwiebeln, Stangensellerie und Dillspitzen bietet dieser Salat ein Fest für die Sinne. Genießen Sie ihn in vielseitigen Variationen und lassen Sie sich von der norddeutschen Küche verzaubern. Entdecken Sie die Magie des Rostocker Heringstopfes und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dieser kulinarischen Köstlichkeit!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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 |

Inverkehrbringer

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