

Hamburger Heringstopf mit Bismarckhering und Matjes

Hamburger Heringstopf: Norddeutscher Genuss ohne Kompromisse

Tauchen Sie ein in die köstliche Welt des Nordens mit unserem einzigartigen Hamburger Heringstopf. Diese delikate Kreation vereint feinen Bismarckhering und zarte Matjes mit einer erlesenen Auswahl an Zutaten, darunter Rote Bete, Sellerie, Gurken, Äpfel, Zwiebeln und Preiselbeeren. Was diesen Heringstopf besonders macht: Die Aromen entfalten sich ohne Joghurt oder Mayonaisedressing, um ein authentisches Geschmackserlebnis zu gewährleisten.

Die Zutaten im Fokus:

Unser Hamburger Heringstopf ist eine sorgfältige Zusammenstellung hochwertigster Zutaten. Feinster Bismarckhering und delikate Matjes werden von Hand ausgewählt und harmonieren perfekt mit den frischen Aromen von Rote Bete, Sellerie, Gurken, Äpfeln, Zwiebeln und Preiselbeeren.

Aromenvielfalt ohne Dressing:

Im Hamburger Heringstopf verzichten wir bewusst auf Joghurt oder Mayonaisedressing, um sicherzustellen, dass sich jede Zutat in ihrer reinen, unverfälschten Form entfalten kann. Diese besondere Zubereitung ermöglicht es Ihnen, die Komplexität der Aromen in jedem Bissen zu genießen.

Vielseitige Genussmöglichkeiten:

Unser Hamburger Heringstopf bietet vielfältige Genussmöglichkeiten:

1. **Klassisch auf Brot:** Genießen Sie die herzhaften Aromen des Hamburger Heringstopfs auf frischem Brot für einen norddeutschen Snack der Extraklasse.
2. **Als Vorspeise:** Servieren Sie unseren Heringstopf als erfrischende Vorspeise bei festlichen Anlässen. Die Vielfalt der Zutaten macht jede Gabel zu einem kulinarischen Erlebnis.
3. **Teil eines Buffets:** Der Hamburger Heringstopf ist eine elegante Ergänzung für Buffets. Die Farben und Geschmacksnuancen setzen einen besonderen Akzent auf Ihrer festlichen Tafel.

Fazit:

Entdecken Sie den authentischen Geschmack Norddeutschlands mit unserem Hamburger Heringstopf. Die Kombination aus Bismarckhering, Matjes und einer Vielzahl erlesener Zutaten verspricht einen kulinarischen Hochgenuss. Bestellen Sie noch heute und lassen Sie sich von der Aromenvielfalt ohne Dressing verführen.

Ihre Suche nach einem norddeutschen Geschmackserlebnis ohne Kompromisse endet hier – probieren Sie unseren Hamburger Heringstopf und genießen Sie die unverwechselbare Aromenvielfalt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	900 kj
Brennwert in kcal	220 kcal
Fett	15,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	8,5 g
davon Zucker	8,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10,4 g
Salz	6 g
Natrium	0 g

Allergene

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit	Ja

Inverkehrbringer

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