Sylter - Heringstopf Bismarck in Joghurtsauce

Sylter Heringstopf: Norddeutscher Genuss in Zartem Joghurt-Mantel

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack des Nordens mit unserem exquisiten Sylter Heringstopf. Feine Bismarckstücke werden hier in einer leichten Joghurtsauce mit Zwiebeln, Gurken, roten Zwiebeln und Kapern vereint, um einen delikaten Gaumenschmaus zu kreieren.

Der Geschmack des Nordens:

Unser Sylter Heringstopf ist eine Hommage an die norddeutsche Küche, die für ihre frischen, maritimen Aromen bekannt ist. Die feinen Bismarckstücke, sorgfältig ausgewählt und in zarter Joghurtsauce gebettet, präsentieren einen einzigartigen Kontrast aus salziger Frische und cremiger Leichtigkeit.

Zutaten von höchster Qualität:

Wir legen Wert auf höchste Qualität bei unseren Zutaten. Die Bismarckheringe werden mit Sorgfalt ausgewählt und die Joghurtsauce wird mit fein geschnittenen Zwiebeln, knusprigen Gurken, roten Zwiebeln und aromatischen Kapern verfeinert. Das Ergebnis ist eine Geschmackskomposition, die anspruchsvolle Genießer begeistert.

Vielfältige Genussmöglichkeiten:

Der Sylter Heringstopf ist äußerst vielseitig und kann auf verschiedene Arten genossen werden:

1. **Auf frischem Brot:** Verwöhnen Sie Ihren Gaumen, indem Sie den Heringstopf auf frischem, knusprigem Brot genießen. Die Kombination aus zartem Fisch und cremiger Joghurtsauce wird Sie begeistern.

2. **Als Vorspeise:** Servieren Sie unseren Heringstopf als erfrischende Vorspeise. Die leichte Joghurtsauce sorgt für eine angenehme Frische, ideal um den Gaumen auf weitere Genüsse vorzubereiten.

3. **Auf dem Buffet:** Unser Sylter Heringstopf ist eine elegante Ergänzung für festliche Buffets. Die bunten Zwiebeln und Kapern verleihen dem Gericht nicht nur eine visuelle Raffinesse, sondern auch eine geschmackliche Finesse.

Fazit:

Erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack des Nordens mit unserem Sylter Heringstopf. Feine Bismarckstücke in leichter Joghurtsauce, verfeinert mit Zwiebeln, Gurken, roten Zwiebeln und Kapern, machen dieses Gericht zu einem kulinarischen Höhepunkt. Bestellen Sie noch heute und tauchen Sie ein in eine Welt maritimer Genüsse.

Ihre Suche nach einem norddeutschen Geschmackserlebnis endet hier – probieren Sie unseren Sylter Heringstopf und lassen Sie sich von seinem delikaten Aroma verzaubern.

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1350 kj
Brennwert in kcal	345 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	5,5 g
davon Zucker	5,24 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10,75 g
Salz	0,7 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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