

# Friesentopf

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt der Nordseeregion mit unserem verlockenden Friesentopf. Zarte Bismarckheringsstücke, köstlich süß-sauer mariniert, werden in diesem einzigartigen Salat mit roten Zwiebeln, knackigen Äpfeln, grünem Pfeffer und feinen Gewürzgurkenstreifen veredelt. Frische Dillspitzen runden dieses nordische Geschmackserlebnis ab und lassen Sie den salzigen Duft des Meeres genießen.

Eine Delikatesse aus dem Norden: Unser Friesentopf ist eine authentische Nordseespezialität, die die traditionelle Zubereitung und den frischen Geschmack des Meeres in sich vereint. Die süß-sauren Bismarckheringsstücke bilden die Basis dieses herzhaften Gerichts und verleihen ihm eine unverwechselbare Note, die Liebhaber der Nordseeküche begeistern wird.

Die perfekte Balance aus Geschmack und Textur: Die Kombination aus roten Zwiebeln, Äpfeln, grünem Pfeffer und Gewürzgurkenstreifen verleiht unserem Friesentopf eine vielschichtige Geschmackspalette. Die fruchtigen Aromen der Äpfel harmonieren perfekt mit der milden Schärfe des grünen Pfeffers und der leichten Säure der Gewürzgurken. Die zarten Bismarckheringsstücke sorgen für eine angenehme Textur und eine salzige Nuance, die Ihren Gaumen verwöhnt. Alles das wird vereint und umschlossen in einer leichten mit Creme-Fraich veredelten Mayonnaise.

Qualität und Frische: Für unseren Friesentopf verwenden wir nur erstklassige Zutaten aus nachhaltiger Herkunft. Die im Hause selbst hergestellten Bismarckheringwerden sorgfältig ausgewählt, von Hand geschnitten. Die frischen Äpfel, knackigen Gewürzgurken und aromatischen Dillspitzen garantieren eine kulinarische Erfahrung auf höchstem Niveau.

Vielseitiger Genuss: Unser Friesentopf ist nicht nur als delikate Vorspeise oder Teil eines Buffets ein Highlight, sondern eignet sich auch hervorragend als leichtes Hauptgericht. Servieren Sie ihn zu frischem Brot oder knusprigen Bratkartoffeln und lassen Sie sich von der nordischen Frische und Vielfalt verführen.

Fazit: Erleben Sie den einzigartigen Geschmack der Nordseeregion mit unserem Friesentopf. Süß-saure Bismarckheringsstücke, kombiniert mit roten Zwiebeln, fruchtigen Äpfeln, grünem Pfeffer und feinen Gewürzgurkenstreifen, ergeben eine unvergessliche Geschmackskomposition. Die frischen Dillspitzen verleihen diesem nordischen Meisterwerk den letzten Schliff.

## Verpackungseinheit:

Schale

**Haltbarkeit:** 10 Tage

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

**Fisch-Feinkost Klaassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,5 g
davon Zucker	16,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

## Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Heringsfilets (*Clupea harengus*), Wasser, Branntweinessig, Salz, Sahne, Mayonnaise, Milch, Creme-Fraiche, Gurken, Äpfel, Zucker, Gewürze, rote Zwiebeln, Dill, grüner Pfeffer, Säureregulator: E575, Geschmacksverstärker: E321, Rote Beete Saft, Dextrose, Konservierungsstoffe: E211, E200, Glucosesirup, natürliche Aromastoffe, natürliche Enzyme

### Herkunftsart

Lat. Name: *Clupea Harengus* Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

### Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden