

# Friesischer-Sahnetopf

## Friesischer Sahnetopf – Hausgemachte Delikatesse

Entdecken Sie unseren köstlichen Friesischen Sahnetopf, eine hausgemachte Spezialität, die Ihre Geschmacksknospen verwöhnt. Wie jeder unser Salate wird auch diese Kreation mit Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Hergestellt aus hochwertigem Bismarckhering ohne Haut, wird dieser delikate Fisch mit knackigen Zwiebeln, frischen Gurken und saftigen Äpfeln kombiniert. Diese ausgewählten Zutaten harmonieren perfekt und sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Unsere leichte Sauce aus feinsten Mayonnaise und Sahne rundet den Friesischen Sahnetopf ab und verleiht ihm eine cremige Konsistenz, die Sie begeistern wird. Jeder Bissen bietet eine perfekte Balance aus zarten Fischstücken und knackigem Gemüse, begleitet von einem Hauch süßer Frische durch die Äpfel.

Perfekt als Vorspeise, Hauptgericht oder als besonderer Genuss auf jedem Buffet – unser Friesischer Sahnetopf ist vielseitig und passt zu jeder Gelegenheit. Genießen Sie die hausgemachte Qualität und den authentischen Geschmack dieser friesischen Spezialität.

Probieren Sie unseren Friesischen Sahnetopf und lassen Sie sich von dieser einzigartigen Kreation verführen. Frische, Qualität und traditioneller Genuss in jedem Löffel – das ist unser Versprechen an Sie.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### 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
<b>Fisch-Feinkost Klaassen</b>	
IdNr.: 58/122702059	
USt-IdNr.: DE117201530	Ja
Finanzamt: Emden	

Fisch	Ja
Senf	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Heringsfilets (*Clupea harengus*), Wasser, Branntweinessig, Salz, Zwiebeln, Gewürze, künstl. Süßstoff, Mayonnaise, Gurken, Aromen, Senfkörner, Schmand, Äpfel, Zucker, 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