

Heringsfilet fangfrisch

Frisches Heringsfilet aus zertifiziertem Fang: Geschmack und Nachhaltigkeit vereint

Frisches Heringsfilet aus zertifiziertem Fang ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch ein Zeichen für verantwortungsvolle Fischereipraktiken. In diesem Artikel tauchen wir ein in die Welt dieses köstlichen Fisches und erfahren, warum er bei Feinschmeckern und Umweltbewussten gleichermaßen beliebt ist.

Herkunft und Qualität

Unser frisches Heringsfilet stammt aus zertifiziertem Fang, was bedeutet, dass es nach strengen Umweltauflagen und Nachhaltigkeitsstandards gefischt wurde. Die Heringsbestände werden sorgfältig überwacht, um sicherzustellen, dass sie gesund und nachhaltig bewirtschaftet werden. Dies garantiert nicht nur die Frische des Herings, sondern auch seine hohe Qualität und seinen natürlichen Geschmack.

Geschmackliche Vielfalt

Heringsfilet ist nicht nur lecker, sondern auch äußerst vielseitig in der Zubereitung. Es kann auf verschiedene Arten genossen werden:

1. **Eingelegt:** Eingelegtes Heringsfilet in einer Essigmarinade (Bismarckhering) ist eine beliebte Vorspeise, die eine ausgewogene Mischung aus Süße und Säure bietet.
2. **Geräuchert:** Geräuchertes Heringsfilet (Brados) hat eine rauchige Note, die ihm eine ganz besondere Geschmacksdimension verleiht.
3. **Gebraten:** Gebratenes Heringsfilet mit einer knusprigen Haut ist eine köstliche Option, bei der der Fisch zart und saftig bleibt.

Gesunde Ernährung

Heringsfilet ist nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund. Es ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen, die zur Förderung der Herzgesundheit und zur Stärkung des Immunsystems beitragen. Eine Portion Heringsfilet liefert wichtige Nährstoffe und Fettsäuren, die für den Körper von großem Nutzen sind.

Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit

Der Kauf von Heringsfilet aus zertifiziertem Fang unterstützt umweltfreundliche Fischereipraktiken und den Schutz der Meeresumwelt. Durch die Unterstützung von nachhaltiger Fischerei tragen Sie dazu bei, die Bestände zu erhalten und die Zukunft der Fischereiindustrie zu sichern.

Fazit: Frisches Heringsfilet aus zertifiziertem Fang - Geschmack und Nachhaltigkeit vereint

Frisches Heringsfilet aus zertifiziertem Fang ist ein Symbol für verantwortungsvolle Fischerei und eine köstliche Delikatesse. Sein natürlicher Geschmack und seine Vielseitigkeit in der Zubereitung machen ihn zu einer beliebten Wahl für Feinschmecker und Gesundheitsbewusste gleichermaßen. Probieren Sie dieses schmackhafte und nachhaltige Lebensmittel und genießen Sie die Vorzüge von Qualität und Verantwortung in einem Bissen. Ihr Gaumen und die Umwelt werden es Ihnen danken.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	850 kj
Brennwert kcal	210 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,10 g
Salz	0,10 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Hering

Herkunftsart

Lat. Name: Clupea harengus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs- und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

UST-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden