

Salzheringe im Eimer ausgenommen und ohne Kopf 1750g

Salzheringe ohne Kopf: Traditioneller Meeresgenuss für Kulinarische Vielseitigkeit

Salzheringe ohne Kopf sind ein kostbares Stück nordischer Tradition, das nicht nur den Geschmack der Meere in die Küche bringt, sondern auch eine Fülle von kulinarischen Möglichkeiten bietet. In diesem Artikel tauchen wir ein in die Welt dieser küchenfertigen Salzheringe, die nach dem Einweichen zu einem delikaten Genuss werden, perfekt für eine Vielzahl von Gerichten.

Entsalzen leicht gemacht:

Die Küchenfertigkeit dieser Salzheringe bedeutet, dass sie ausgenommen und kopflos sind, bereit für die Zubereitung. Um ihren intensiven Salzgeschmack zu mildern, müssen die Heringe je nach Wassermenge für 12-24 Stunden gewässert werden. Dieser Schritt ist entscheidend, um ihre Zartheit und den vollen Meeresgeschmack zu enthüllen.

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten:

Die Einsatzmöglichkeiten von Salzheringen sind schier endlos. Sie können in traditionellen nordischen Gerichten wie Heringssalat, Rollmops oder Bratheringen verwendet werden. Aber auch in modernen Kreationen wie Sushi, Fischpasteten oder herzhaften Aufläufen bringen sie eine tiefe, salzige Note mit sich. Ihre Vielseitigkeit macht sie zu einer unverzichtbaren Zutat für Gourmets und Köche, die nach authentischem Geschmack und kulinarischer Kreativität suchen.

Tradition und Frische vereint:

Diese küchenfertigen Salzheringe ohne Kopf verkörpern die Essenz nordischer Meeresfrische und die Wertschätzung für Tradition in der Küche. Ihre Verwendungsmöglichkeiten spiegeln die Vielfalt der nordischen Kochkunst wider und eröffnen kulinarische Horizonte für Liebhaber von Meeresdelikatessen.

Fazit:

Salzheringe ohne Kopf sind nicht nur ein traditionelles Produkt, sondern auch eine Einladung zu einer kulinarischen Reise durch die nordischen Gewässer. Ihre vielseitige Anwendbarkeit und der authentische Geschmack machen sie zu einem Highlight in der Küche. Ob in klassischen Rezepten oder innovativen Kreationen, diese Salzheringe bringen die salzige Frische des Meeres direkt auf den Teller. Entdecken Sie die kulinarische Faszination dieser küchenfertigen Delikatesse und verwandeln Sie Ihre Gerichte in wahre Meeresgenüsse. Willkommen zu einer kulinarischen Erfahrung, die Tradition und Vielfalt vereint!

Stückgewicht ca. 100-120g

Inhalt ca. 15 Stück

Gesamtgewicht ca. 2800g // Fischeinwaage: min. 1750g

Die Heringe werden im Eimer mit Flüssigkeit geliefert.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 830 kj |
| Brennwert kcal | 205 kcal |
| Fett | 15,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 7,8 g |
| Kohlenhydrate | 0,15 g |
| davon Zucker | 0,09 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 13,7 g |
| Salz | 16,5 g |
| Natrium | 0 g |

Allergene

| | |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Hering, Salz, Wasser

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