

Salzheringsfilets im Eimer 1500g

Salzheringsfilets: Authentischer Geschmack, Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

Salzheringsfilets, bekannt für ihren reichen und authentischen Geschmack, sind ein wahrer Schatz in der Welt der Meeresdelikatessen. Diese Doppelfilets mit Haut sind nicht nur ein traditionelles Produkt, sondern auch äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar. In diesem Artikel erfahren Sie mehr über die faszinierende Welt der Salzheringsfilets, von ihrer traditionellen Herstellung bis hin zu den zahlreichen kulinarischen Möglichkeiten, die sie bieten.

Entsalzen leicht gemacht:

Die Salzheringsfilets müssen vor dem Verzehr entsprechend gewässert werden, um das überschüssige Salz zu entfernen und ihren einzigartigen Geschmack zu betonen. Je nach Wassermenge sollten die Filets für 12-24 Stunden eingeweicht werden. Dieser einfache Schritt verwandelt sie von salzig zu delikats, bereit für die Verwendung in einer Vielzahl von Gerichten.

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten:

Salzheringsfilets sind äußerst vielseitig und können in vielen Rezepten eine wichtige Rolle spielen. Von klassischen nordischen Gerichten wie Matjes-Salat bis hin zu modernen Fusion-Kreationen wie Sushi-Rollen oder herzhaften Quiches - die salzige Intensität dieser Filets verleiht jedem Gericht eine besondere Note. Sie können sie auch zu Aufstrichen, Pizzen oder in Salaten verwenden, um einen Hauch von Meeresgeschmack hinzuzufügen.

Authentischer Geschmack und Tradition:

Salzheringsfilets sind nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch ein Fenster in die reiche kulinarische Tradition der Meeresküche. Ihr authentischer Geschmack erinnert an alte Handwerkskunst und traditionelle Zubereitungsmethoden, die seit Generationen weitergegeben werden.

Fazit:

Salzheringsfilets, als Doppelfilets mit Haut, sind nicht nur ein traditionelles Produkt, sondern auch ein kulinarischer Schatz. Ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten machen sie zu einem Must-have in jeder Küche. Von klassisch bis modern bieten diese Filets die Möglichkeit, authentische Meeresaromen in die verschiedensten Gerichte zu integrieren. Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt der Salzheringsfilets und lassen Sie sich von ihrem einzigartigen Geschmack verzaubern. Bringen Sie nordische Tradition und Meeresfrische auf Ihren Tisch!

Gesamtgewicht ca. 3000g // Fischeinwaage: min. 1500g

Die Filets werden im Eimer mit Flüssigkeit geliefert.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	205 kcal
Fett	15,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,80 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,09 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,70 g
Salz	16,50 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