

Borkumer Heringstopf mit Krabben

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack des Borkumer Heringstopfs mit saftigem Bismarckhering und köstlichen Nordseekrabben!

Der Borkumer Heringstopf ist ein kulinarisches Highlight, das sich hervorragend als Vorspeise oder als Beilage zu frischem Brot eignet. Der würzige Geschmack des Bismarckherings und die delikate Textur der Nordseekrabben werden von der cremigen Sauce perfekt abgerundet.

Genießen Sie den Borkumer Heringstopf als Teil einer maritimen Speisekarte oder als besonderen Leckerbissen bei einem gemütlichen Abendessen. Tauchen Sie ein in den einzigartigen Geschmack der Nordsee und lassen Sie sich von dieser traditionellen Köstlichkeit verführen.

Probieren Sie den Borkumer Heringstopf mit Bismarckhering und Nordseekrabben und erleben Sie die perfekte Kombination aus herzhaften Aromen und cremiger Konsistenz. Ein Gericht, das Sie auf eine kulinarische Reise an die Nordseeküste entführt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1350 kj
Brennwert kcal	360 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,25 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	5,63 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,8 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Eisch-Feinkost Klassen

FNr.: 387122/02699

USt-IdNr.: DE117201530

Zutaten: Emden

Bismarckheringe (Hering, Wasser, Branntweinessig, Zwiebeln, Gewürze, Salz, künstl. Süßstoff), Mayonnaise (mit einer Zuckerart und Süßungsmittel), Nordseekrabben (Salz, Citronensäure, Natriumacetat, Benzoesäure), Cranberries, Zwiebeln, Sahne, Dill

Herkunftsort

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze und Crangon crangon der Rohware Krabben: Nordostatlantik FAO27 (IVa,IVb,IVc Nördliche/Mittlere/Südliche Nordsee)

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden