

# Rogen Salzherings-Rogen 500g

## Salzheringsrogen: Eine Tradition der Meeresküsten im Genuss erleben

Salzheringsrogen, eine köstliche Delikatesse, die sowohl die Seele der Meeresküsten als auch den kulinarischen Reichtum des Meeres verkörpert. Dieses Produkt hat eine lange Geschichte, die von Generation zu Generation weitergegeben wird und die Werte von Tradition und Geschmack in sich vereint.

### Herkunft und Tradition:

Der Ursprung von Salzheringsrogen liegt tief in den Traditionen der Fischereigemeinschaften entlang der Meeresküsten. Durch sorgfältige Zubereitung und traditionelle Handwerkskunst wird der Rogen von frischen Heringen gesalzen und konserviert, um seinen authentischen Geschmack zu bewahren. Diese Methode der Konservierung ist seit Jahrhunderten bewährt und verleiht dem Salzheringsrogen seinen einzigartigen Charakter.

### Zubereitungsmöglichkeiten:

Salzheringsrogen kann auf vielfältige Weise genossen werden:

1. **Klassisch:** Der Salzheringsrogen wird häufig als Aufstrich auf frischem Brot serviert. Sein intensiver Meeresgeschmack harmoniert perfekt mit knusprigem Brot und verleiht jedem Bissen eine aromatische Note.
2. **Salate:** Salzheringsrogen kann eine besondere Zutat in verschiedenen Salatrezepten sein. Er verleiht Salaten eine unverwechselbare Meeresfrische und macht sie zu einem echten Gaumenschmaus.
3. **Kreative Gerichte:** Von Pasta bis zu Sushi - Salzheringsrogen kann als überraschende Zutat in verschiedenen Gerichten verwendet werden, um ihnen eine einzigartige Note zu verleihen. Kreative Köche schätzen seine Vielseitigkeit.
4. **Marinaden:** Salzheringsrogen kann in hausgemachten Marinaden verwendet werden, um Fisch- oder Gemüsegerichten einen besonderen Twist zu verleihen. Sein intensiver Geschmack macht jede Marinade zu einem kulinarischen Erlebnis.

Die Vielfältigkeit von Salzheringsrogen macht ihn zu einer beliebten Wahl für Feinschmecker und Kochliebhaber, die nach neuen kulinarischen Abenteuern suchen.

### Fazit:

Entdecken Sie den authentischen Geschmack und die Tradition der Meeresküsten mit Salzheringsrogen. Von klassischen Rezepten bis zu innovativen kulinarischen Kreationen bietet diese Spezialität endlose Möglichkeiten für Feinschmecker. Bestellen Sie noch heute hochwertigen Salzheringsrogen und erleben Sie die aromatische Tiefe des Meeres in jedem Bissen.

Ihre Suche nach einer kulinarischen Entdeckung endet hier – probieren Sie Salzheringsrogen und genießen Sie die Tradition der Meeresküsten auf Ihrem Teller.

Vor dem Verzehr bzw. der Weiterverarbeitung 12 bis 24 Stunden wässern (das Wasser mehrmals tauschen).

**Packungsformen:** Schale

**Haltbarkeit:** 4 – 6 Wochen bei +2 bis 7°C

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	582 kj
Brennwert kcal	139 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	10 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Heringsrogen, Salz, Wasser

Inverkehrbringer

Fisch Klassen