

Rostocker Heringstopf

Rostocker Heringstopf: Eine nordische Delikatesse mit maritimen Aromen

Der Rostocker Heringstopf ist ein echtes Highlight in unserem Sortiment, das Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten gleichermaßen begeistert. Diese köstliche Komposition vereint den unverwechselbaren Geschmack von Bismarckhering und Eismeergarnelen in einer verlockenden Kombination mit sahniger Mayonnaise, knackigen Gurken, frischen Äpfeln, würzigen roten Zwiebeln, kalorienarmem Stangensellerie und feinen Dillspitzen. Lassen Sie sich von den maritimen Aromen und der raffinierten Mischung der Zutaten verführen!

Die Perfektion nordischer Aromen

Der Rostocker Heringstopf zeichnet sich durch eine harmonische Balance der nordischen Aromen aus. Der Bismarckhering, bekannt für seinen reichen Geschmack und die zarte Textur, trifft auf die delikatsten Eismeergarnelen, die eine frische Meeresbrise mit sich bringen. Gemeinsam entfalten sie eine geschmackliche Synergie, die Ihren Gaumen erfreuen wird.

Die Magie der Zutaten

Die Kombination von sahniger Mayonnaise, frischen Gurken, knackigen Äpfeln, würzigen roten Zwiebeln, kalorienarmem Stangensellerie und feinen Dillspitzen verleiht dem Rostocker Heringstopf eine außergewöhnliche Geschmackstiefe. Die Sahne verbindet alle Zutaten auf sanfte Weise und verleiht dem Salat eine cremige Textur.

Vielseitigkeit auf dem Teller

Der Rostocker Heringstopf ist ein wahres Multitalent auf dem Teller. Genießen Sie ihn als eigenständige Vorspeise, als köstliche Beilage zu frischem Brot oder als leichte Hauptspeise. Dieser Salat ist eine perfekte Wahl für festliche Anlässe oder gemütliche Abende im Kreise Ihrer Lieben.

Qualität und Frische

Um den vollen Geschmack des Rostocker Heringstopfes zu entdecken, ist die Qualität der Zutaten entscheidend. Natürlich verwenden wir Bismarckheringe aus der eigenen Herstellung und Eismeergarnelen aus nachhaltigem Fang, um die authentische nordische Note zu bewahren. Knackige Gurken, saftige Äpfel und feine Dillspitzen sollten ebenfalls von bester Qualität sein, um den Salat perfekt abzurunden.

Fazit

Der Rostocker Heringstopf ist eine nordische Gaumenfreude, die Sie in die Welt der maritimen Aromen entführt. Mit Bismarckhering, Eismeergarnelen, sahniger Mayonnaise, Gurken, Äpfeln, roten Zwiebeln, Stangensellerie und Dillspitzen bietet dieser Salat ein Fest für die Sinne. Genießen Sie ihn in vielseitigen Variationen und lassen Sie sich von der norddeutschen Küche verzaubern. Entdecken Sie die Magie des Rostocker Heringstopfes und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dieser kulinarischen Köstlichkeit!

Verpackungseinheit:

Schale

Haltbarkeit: 10 Tage

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,5 g
davon Zucker	16,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Heringsfilets (*Clupea harengus*), Wasser, Branntweinessig, Salz, Gewürze, künstl. Süßstoff, Mayonnaise, Eismeerkrabben (Konservierungsmittel: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat), Gurke, Zwiebeln, Selleri, Äpfel, Sahne, Dill, Säureregulator: E575, Geschmacksverstärker: E321, Rote Beete Saft, Dextrose, Konservierungsstoffe: E211, E200, Glucosesirup, natürliche Aromastoffe, natürliche Enzyme

Herkunftsort

Lat. Name: *Clupea Harengus* Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klaassen

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden