

Salzheringe mit Kopf Vollheringe im Eimer

Die original holländischen runden Salz-Heringe werden auch Voll-Hering genannt.

Traditionelle Salzheringe: Authentischer Meeresgenuss mit Milch oder Rogen

Salzheringe mit Kopf sind nicht nur ein Stück nordischer Tradition, sondern auch ein köstlicher Meeresgenuss, der mit Milch oder Rogen in jedem Hering einhergeht. Diese traditionellen Köstlichkeiten bieten nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern auch eine Vielzahl von kulinarischen Möglichkeiten. In diesem Artikel erfahren Sie mehr über die Faszination dieser Salzheringe und wie sie nach dem Einweichen zu einem wahren Gaumenschmaus werden.

Entsalzen leicht gemacht:

Diese Salzheringe mit Kopf müssen vor dem Verzehr entsprechend gewässert werden, um ihren intensiven Salzgeschmack zu mildern. Je nach Wassermenge sollten die Heringe für 12-24 Stunden eingeweicht werden. Dieser Schritt ist entscheidend, um ihre Zartheit zu enthüllen und den Meeresgeschmack in seiner besten Form zu präsentieren.

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten:

Salzheringe mit Kopf bieten eine beeindruckende Bandbreite an Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. Von klassischen nordischen Gerichten wie Heringssalat, Rollmops oder Bratheringen bis hin zu modernen Sushi-Kreationen oder Fischpasteten - sie sind die perfekte Wahl für alle, die eine tiefe, salzige Note schätzen. Die Milch oder der Rogen in jedem Hering verleihen den Gerichten eine besondere Cremigkeit und einen Hauch von Luxus.

Tradition und Exklusivität vereint:

Die Kombination aus Tradition und Exklusivität macht diese Salzheringe zu einem echten Highlight in der Meeresküche. Ihr Geschmack erinnert an alte Handwerkskunst und die Wertschätzung für hochwertige Zutaten, die seit Generationen weitergegeben wird.

Fazit:

Salzheringe mit Kopf sind nicht nur ein traditionelles Produkt, sondern auch eine Reise in die Welt nordischer Meeresdelikatessen. Ihre vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und der authentische Geschmack machen sie zu einer unverzichtbaren Zutat für Gourmets und Feinschmecker. Entdecken Sie die kulinarische Faszination dieser Salzheringe und bringen Sie die Salzigkeit des Meeres in Ihre Küche. Willkommen zu einem kulinarischen Erlebnis, das Tradition und Vielfalt vereint!

Stückgewicht ca. 180g

Die Heringe werden standardmäßig vakuumiert geliefert, auf Wunsch auch abgepackt im Eimer (bei der 2000g Variante immer im Eimer)

Im Eimer sind die Fische in einer Lake eingelegt, die sich nach kurzer Zeit eintrübt und gelblich wird. Die Fische enthalten die Enzyme der Bauchspeicheldrüse und verleihen dem Fisch die milde und buttrige Konsistenz. Das ist völlig normal und mindert die Qualität nicht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen
IdNr.: 58/122702059
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Emden

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