

Presseinformation

+++ Hawesta Heringsbällchen – drei Varianten +++

Heringsbällchen – klein und fein in den drei Geschmacksrichtungen „Curry-Exotisch“, „Fruchtig-Tomatig und „Scharf-Pikant“

Ein Klassiker für´s Abendbrot ist das Heringsfilet in leckeren Saucen – Dose auf, auf´s Brot und ab in den Mund! Um den schnellen Genuss nun noch schneller und runder werden zu lassen, bietet Hawesta kleine, feine Heringsbällchen. Ideal auch um sie direkt aus der Dose zu fischen. Oder auch zu Nudeln, Reis und Kartoffeln.

Hochwertiges Heringsfilet, zerkleinert und zu kleinen Heringsbällchen geformt – verpackt in unserer beliebter Dose. Die 200g Dosen bieten bis zu 10 kleine Bällchen Platz, alle in ausreichend Sauce getunkt. Jedes Bällchen ein Genuss.



Heringsbällchen „Fruchtig-Tomatig“

Was wäre ein Hering ohne Tomate? Die beliebteste Variante bei den Saucen zu Hering in der Dose ist und bleibt die klassische Tomaten-Variante. Die kleinen Heringsbällchen werden umhüllt von fruchtiger, tomatiger Sauce – einfach gut.

Heringsbällchen „Scharf-Pikant“

Oder doch ein bisschen mehr Schärfe im Spiel mit den Heringsbällchen? Dann ist die Variante „Scharf-Pikant“ genau die richtige Alternative. Für verwegene Heringesser ist dieses die Variante der Wahl – sie reizt die Geschmacksnerven ein wenig an – ohne, dass es brennt. Genau so wie es in einem guten Spiel sein darf!

Heringsbällchen „Curry-Exotisch“

Diese Heringsbällchen tummeln sich in einer Sauce, die neben Curry und Tomate auch noch eine leichte Fruchtnote ins Spiel bringt. Klingt erstmal wie ein ungewohntes Auswärtsspiel? Aber auch hier spielen die Heringsbällchen souverän ihr Potential aus – kleine, feine Heringsbällchen in leckerer Sauce. Einfach lecker.

Heringsprodukte von Hawesta

Seit 1909 steht Hawesta für vielfältigen und leckeren Genuss von Fisch und Fischspezialitäten. Der Hering in unterschiedlichen Saucen und Darreichungsformen ist fest mit der Marke Hawesta verbunden. Hawesta verarbeitet ausschließlich Hering aus nachhaltigen Fischerei und ist MSC-zertifiziert.

Hering (lat. *Clupea harengus*) ist einer der beliebtesten und bedeutendsten Fische für die Ernährung. Je nach Jahreszeit schwankt der Fettgehalt des Herings – so wird der Matjes (oder auch Fetthering) nur im Frühjahr gefangen. Der normale Hering kann das ganze Jahr gefangen und verarbeitet werden. Meist wird der Hering fangfrisch filetiert und schockgefrostet. So ist sichergestellt, dass er seine wertvollen Inhaltsstoffe nicht verliert.

Hering zeichnet sich durch zahlreiche gesunde Inhaltsstoffe aus: Omega-3 Fettsäuren, Vitamin A, B & D, hochwertiges Eiweiß. Der Anteil an Kohlenhydrate ist gering – perfekt für den Sportler oder der low-carb-Ernährung.

Marke	Hawesta
Sortiment	Heringsbällchen
Varianten	Heringsbällchen „Tomatig-Fruchtig“ Heringsbällchen „Scharf-Pikant“ Heringsbällchen „Curry-Exotisch“
Größe	200g
Unverb. LVP	2,29€ je 200g-Packung

Lübeck, 16.11.2021

Hawesta GmbH
Mecklenburger Str. 140-142,
23568 Lübeck
Postfach 160261, 23519 Lübeck

Tel.: (0451) 69 35 – 0
E-Mail: presse@hawesta.de