

Bratheringfilets hausgemacht

Handgearbeitete Bratheringsfilets nach Tradition: Genuss aus Meisterhand

Entdecken Sie den exquisiten Geschmack handgefertigter Bratheringsfilets, eingebettet in einen süß-sauren Aufguss nach alter Familienrezeptur von Klaassen. Unsere Bratheringsfilets sind das Ergebnis sorgfältiger Handarbeit und jahrzehntelanger Expertise. Bei uns wird Qualität großgeschrieben, und das schmecken Sie in jedem Bissen.

Die Kunst der Handwerkskunst

Unsere Bratheringsfilets werden von Hand ausgewählt und fachmännisch verarbeitet, um Ihnen höchsten Genuss zu bieten. Jeder Fisch wird mit Liebe und Hingabe behandelt, um seine zarte Textur und seinen unverwechselbaren Geschmack zu bewahren. In einem süß-sauren Aufguss, der nach einer überlieferten Familienrezeptur hergestellt wird, entfaltet der Brathering sein volles Aroma. Dieser traditionelle Prozess garantiert einen unvergleichlichen Geschmack, der selbst Feinschmecker überzeugt.

Ein Fest für die Sinne: Süß-saurer Genuss aus Meisterhand

Unsere Bratheringsfilets in süß-saurem Aufguss sind nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch ein Fest für die Sinne. Der zarte Fisch trifft auf die perfekte Balance von Süße und Säure, die Ihre Geschmacksknospen verzaubern wird. Ob als Snack, Vorspeise oder Teil einer delikaten Mahlzeit – diese handgefertigten Bratheringsfilets sind ein kulinarisches Highlight für jede Gelegenheit.

Tradition trifft Genuss: Bestellen Sie jetzt Ihre Bratheringsfilets

Erleben Sie die Perfektion handgefertigter Bratheringsfilets, eingebettet in den süß-sauren Aufguss nach alter Rezeptur von Klaassen. Bestellen Sie jetzt und tauchen Sie ein in die Welt des traditionellen Genusses. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem delikaten Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht.

Genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack von Klaassen – Ihrem Experten für handgefertigte Bratheringsfilets seit Generationen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	980 kj
Brennwert kcal	244 kcal
Fett	14,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,50 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	2,40 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Fisch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Hering, Panade (Weizenmehl, Vollei), pflanzl. Öl, Salz, Wasser, Zwiebeln, Gewürze, Branntweinessig, Geschmacksverstärker: E621, Säuerungsmittel: E330, Dextrose, künstl. Süßungsmittel, natürlicher Farbstoff

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