

Emder-Matjes-Stipp

Wenn es um norddeutsche Fischspezialitäten geht, ist Emders Matjesstipp eine wahrhaft köstliche Delikatesse.

Emder Matjesstipp ist eine besondere Art von Matjeshering, der in Emden, einer Stadt in Ostfriesland, hergestellt wird. Matjeshering sind junge, frische Heringe, die in einer speziellen Salzlake gereift sind. Der Emders Matjesstipp zeichnet sich durch seine milde, feine und leicht süßliche Note aus.

Der Geschmack von Emders Matjesstipp ist eine Kombination aus der zarten Textur des Matjesherings und der verfeinerten leichter Salatmayonnaise, die aus Zwiebeln, Gurken, Äpfeln und Gewürzen besteht. Die Mayonnaise verleiht dem Matjesstipp einen einzigartigen Geschmack, der angenehm süßlich und leicht würzig ist. Dieser harmonische Geschmack macht den Emders Matjesstipp zu einem beliebten Genuss für Fischliebhaber.

Emder Matjesstipp kann auf verschiedene Arten serviert und genossen werden. Er eignet sich hervorragend als Vorspeise und wird oft mit frischem Brot oder Brötchen serviert. Die feinen Filetstücke können auch in Salaten verwendet werden, um diesen eine besondere Note zu verleihen. Der Emders Matjesstipp passt gut zu noch leicht warmen Pellkartoffeln.

Insgesamt ist Emders Matjesstipp eine exquisite Delikatesse, die den Gaumen erfreut. Mit seinem milden und feinen Geschmack bietet er eine köstliche Option für Fischliebhaber. Genießen Sie Emders Matjesstipp als Vorspeise, in Salaten oder auf frischem Brot und entdecken Sie den unverwechselbaren Geschmack dieser norddeutschen Spezialität.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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

Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Zutaten: Heringsfilets (*Clupea harengus*), Wasser, Branntweinessig, Salz, Zwiebeln, Sahne, Mayonnaise, Milch, Creme-Fraiche, Gurken, Äpfel, Zucker, Säureregulator: E575, Geschmacksverstärker: E321, Rote Beete Saft, Dextrose, Konservierungsstoffe: E211, E200, Glucosesirup, natürliche Aromastoffe, natürliche Enzyme

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen