

Graved Matjesfilets

Emders Matjesfilets mit feinen Dillspitzen nach Graved Art: Ein norddeutscher Genuss

Willkommen in der Welt der Emders Matjesfilets mit feinen Dillspitzen nach Graved Art! Dieser norddeutsche Leckerbissen erfreut sich nicht nur in der Region um Emden großer Beliebtheit, sondern hat auch über die Landesgrenzen hinweg viele Feinschmecker begeistert. Lassen Sie sich von diesem delikaten Fisch verführen und tauchen Sie ein in ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Die Emders Matjesfilets mit feinen Dillspitzen nach Graved Art sind ein wahrer kulinarischer Hochgenuss. Der zarte Fisch schmilzt förmlich auf der Zunge und die Aromen des Dills und der Marinade entfalten sich harmonisch im Mund. Ob als Vorspeise, auf einem frischen Brötchen oder als Bestandteil einer feinen Fischplatte – die Matjesfilets sind vielseitig einsetzbar und bereichern jede Mahlzeit.

Probieren Sie die Emders Matjesfilets mit feinen Dillspitzen nach Graved Art und lassen Sie sich von ihrem einzigartigen Geschmack verzaubern. Ob als Liebhaber norddeutscher Küche oder als neugieriger Genießer auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen – diese Matjesfilets werden Sie nicht enttäuschen.

Kaufen Sie Emders Matjesfilets mit feinen Dillspitzen nach Graved Art und genießen Sie den norddeutschen Geschmack in höchster Qualität. Erfreuen Sie sich an einem Stück norddeutscher Tradition und lassen Sie sich von der Faszination dieses delikaten Fischgerichts mitreißen. Guten Appetit!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	205 kcal
Fett	15,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,70 g
Salz	3,10 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, Dillkraut

Herkunftsort

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