

Logger-Matjesfilets

Logger Matjes von Klaassen: Norddeutsche Tradition im Geschmackserlebnis

Entdecken Sie den unverwechselbaren Geschmack Norddeutschlands mit dem delikaten Logger Matjes von Klaassen. In einem einzigartigen Sud aus Apfelsaft, Senf, Senfkörnern und Gewürzgurkenwürfeln verfeinert mit einem Hauch von rosa Pfeffer, bietet diese Kreation eine harmonische Verbindung aus zartem Matjes und einer Vielfalt von Aromen, die Ihre Sinne verzaubern.

Warum Logger Matjes von Klaassen?

Unsere Logger Matjes stehen für Qualität und norddeutsche Tradition. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und die Kunst der Zubereitung machen jeden Bissen zu einem authentischen Geschmackserlebnis. Der einzigartige Sud, abgerundet mit Rosa Pfeffer, hebt diese Kreation auf eine neue Ebene des Genusses.

Die Vorteile von Logger Matjes von Klaassen im Apfelsaft-Senf Sud mit SENfkörnern und Rosa Pfeffer:

1. **Erliesene Zutaten:** Unsere Matjes werden mit Sorgfalt ausgewählt, um nur die besten Filets zu verwenden.
2. **Traditionelle Zubereitung:** Klaassen setzt auf norddeutsche Tradition und Qualität, um den authentischen Geschmack zu bewahren.
3. **Aromatische Vielfalt:** Der Sud aus Apfelsaft, Senf, Senfkörnern und Gewürzgurkenwürfeln verleiht den Matjes ein vielschichtiges Aroma.
4. **Rosa Pfeffer Akzent:** Der zarte Geschmack von Rosa Pfeffer setzt eine subtile Note, die die Aromen perfekt abrundet.
5. **Kulinarische Vielseitigkeit:** Die Logger Matjes eignen sich perfekt als Vorspeise, auf Brötchen oder als Akzent in Salaten.

Genussvoller Verzehr der Logger Matjes im Apfelsaft-Senf Sud mit SENfkörnern und Rosa Pfeffer:

Richten Sie die Matjes auf einem Teller mit leckeren Kartoffeln an und beträufeln Sie sie großzügig mit dem einzigartigen Sud. Bei jedem Bissen werden Sie die zarte Textur des Matjes und die Kombination der Aromen von Apfelsaft, Senf, Senfkörnern, Gewürzgurkenwürfeln und Rosa Pfeffer genießen. Eine Garnitur aus frischen Kräutern oder ein Hauch von Zitronensaft verleiht Ihrem Gericht eine frische Note.

Erleben Sie die norddeutsche Küchentradition mit einem Hauch von Raffinesse dank unserem Logger-Matjes.

[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 |

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl Salz, Essig, Apfelsaft, Zucker, Senf, Senfkörner, Zwiebeln, Dill, Gurken

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