

Rotwein-Matjesfilets

Genussvolle Versuchung: Entdecken Sie Unsere Rotwein-Matjes im Geschmackserlebnis

Erleben Sie eine kulinarische Offenbarung mit unseren unvergleichlichen Rotwein-Matjes. Veredelt in einem köstlichen Sud, der die herzhaften Aromen von Rotwein mit einer ausgewogenen Mischung aus süßen, sauren und herben Noten verbindet, bieten unsere Rotwein-Matjes eine Geschmacksexplosion, die Ihre Sinne in Entzücken versetzen wird.

Warum Unsere Rotwein-Matjes?

Unsere Rotwein-Matjes sind ein Beweis für unsere Hingabe zur Qualität und zur Kunst der Kreation. Sorgfältig ausgewählte Matjesfilets werden in einem Sud aus erlesenem Rotwein und einer erlesenen Auswahl an Gewürzen verfeinert, um einen Geschmack zu erzeugen, der Sie sprachlos machen wird.

Die Vorteile von Unseren Rotwein-Matjes:

1. **Erlesene Auswahl:** Wir wählen nur die zartesten Matjesfilets aus, um sicherzustellen, dass jeder Bissen ein Höhepunkt ist.
2. **Traditionelle Handwerkskunst:** Unsere Rotwein-Matjes werden nach bewährten Rezepturen und traditionellen Methoden zubereitet, um den authentischen Geschmack zu bewahren.
3. **Einzigartiger Geschmack:** Die Kombination von Rotwein und unserer ausgewogenen Süß-Sauer-Herb-Mischung verleiht den Matjesfilets eine unglaublich facettenreiche Geschmacksnote.
4. **Vielseitige Anwendung:** Unsere Rotwein-Matjes sind als Vorspeise, auf frischem Brot oder als raffinierter Bestandteil von Salaten eine wahre Bereicherung.
5. **Kulinarisches Meisterstück:** Die Verbindung von Matjes und Rotwein bietet Ihnen eine kulinarische Erfahrung, die den Geschmackssinn erobert.

Verkosten Sie Unseren Rotwein-Matjes:

Ordnen Sie die Rotwein-Matjes auf einem Teller an und tauchen Sie ein in die reichhaltigen Aromen des Rotweins, der feinen Süße, der angenehmen Säure und der belebenden Herbe. Jeder Bissen ist eine Reise durch die Vielfalt der Geschmacksnoten. Verleihen Sie Ihrem Gericht durch frische Kräuter oder eine Zitronenzeste den letzten Schliff.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

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

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl pflanz. Öl, Rotwein, Zwiebeln, Zucker, Essig

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