

Matjesfilets "Schwedenart"

Matjes nach Schwedenart: Nordischer Genuss mit handverlesenen Zutaten

Tauchen Sie ein in die Welt des nordischen Geschmacks mit unserem Matjes nach Schwedenart. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Matjesfilets, bietet diese delikate Kreation eine perfekte Kombination von mildsaurer Marinade und einer einzigartigen schwedischen Gewürzmischung mit Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeerblättern. Erfahren Sie mehr über dieses kulinarische Meisterwerk und lassen Sie sich von der nordischen Gaumenfreude verführen.

Qualität aus Handverlesenen Matjesfilets

Unser Matjes nach Schwedenart wird ausschließlich aus handverlesenen Matjesfilets höchster Qualität hergestellt. Die sorgfältige Auswahl garantiert nicht nur zarte und saftige Filets, sondern auch einen unverfälschten Geschmack, der die nordische Tradition widerspiegelt.

Mildsaure Marinade für den perfekten Geschmack

Die milde Säure in der Marinade verleiht dem Matjes nach Schwedenart eine ausgewogene Geschmacksnote. Die Marinade wird sorgfältig zubereitet, um die natürliche Frische der Matjesfilets zu bewahren und gleichzeitig eine harmonische Verbindung mit den nordischen Gewürzen herzustellen.

Schwedische Gewürzmischung für den unverwechselbaren Touch

Unsere einzigartige schwedische Gewürzmischung macht den Matjes nach Schwedenart zu einem kulinarischen Erlebnis. Die Kombination von Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeerblättern verleiht diesem Gericht eine charakteristische nordische Würze, die Liebhaber der skandinavischen Küche zu schätzen wissen.

Vielseitig genießen: Matjes nach Schwedenart

Ob als delikate Vorspeise, auf knusprigem Brot oder als Bestandteil eines nordischen Buffets – der Matjes nach Schwedenart ist äußerst vielseitig in der Verwendung. Sein erfrischender Geschmack und die fein abgestimmten Gewürze machen ihn zu einer geschätzten Köstlichkeit auf jedem Speiseplan.

Bestellen Sie jetzt und erleben Sie nordische Gaumenfreuden

Entdecken Sie den nordischen Geschmack mit unserem Matjes nach Schwedenart. Bestellen Sie noch heute und lassen Sie sich von der Qualität handverlesener Matjesfilets und der aromatischen schwedischen Gewürzmischung überzeugen. Ein Genuss, der die kulinarische Tradition Skandinaviens zu Ihnen nach Hause bringt.

Fazit: Matjes nach Schwedenart – Eine nordische Delikatesse für Genießer

Genießen Sie die nordische Küche mit unserem Matjes nach Schwedenart. Feinste Zutaten, sorgfältige Zubereitung und eine unverwechselbare Gewürzmischung machen dieses Gericht zu einem Highlight für alle Liebhaber hochwertiger Fischspezialitäten. Gönnen Sie sich einen Hauch von Schweden auf Ihrem Teller.

Packungsformen: Schale // Eimer

Haltbarkeit: 4 – 6 Wochen bei +2 bis 7°C

[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	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,1 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, Salz, Zwiebeln, Zucker, Gewürze, Branntweinessig, Pfefferkörner Lorbeerblätter

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