

# Matjes in Preiselbeercreme Lord Nelson

## Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“ – zart, fruchtig & cremig genießen

Unser **Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“** ist eine köstliche Kombination aus **zartem Matjesfilet** und einer fein abgestimmten **Preiselbeercreme**, die für ein harmonisches Zusammenspiel von herzhaft und fruchtig sorgt. Die milde Säure der Preiselbeeren verleiht dem cremigen Dressing eine angenehme Frische, die den natürlichen Geschmack des Matjes perfekt unterstreicht.

Ob als **klassisches Fischgericht**, raffinierter Snack oder besondere Delikatesse – unser **Matjes in Preiselbeercreme** ist ein Genuss für Feinschmecker und Fischliebhaber. Servierfertig und ideal für ein schnelles, aber hochwertiges Essen zu Hause oder als Highlight auf dem Buffet.

**Perfekt zu:** Ofenkartoffeln, Brot, Salaten oder pur genießen.

Entdecken Sie jetzt unseren **Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“** und genießen Sie Fischgenuss auf höchstem Niveau!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	782 kj
Brennwert kcal	193 kcal
Fett	14,89 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,80 g
Kohlenhydrate	6,12 g
davon Zucker	5,56 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,71 g
Salz	2,98 g
Natrium	0 g

## Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch <b>Fisch-Feinkost Klassen</b>	Ja
idNr.: 58/122702059 UST idNr.: DE117201530 Sehr Finanzamt: Emden	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Heringsfilets (Clupea harengus), Wasser, Branntweinessig, Salz, pflanzl. Öl, Mayonnaise, Zucker, Gewürze, Preiselbeeren, 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

### **Fisch-Feinkost Klassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden