

Edle Matjesfilets in Dijoncreme

Entdecken Sie den unvergleichlichen Geschmack der edlen Matjesfilets in Dijoncreme mit Matjes und feinem Dijonsenf!

Die edlen Matjesfilets in Dijoncreme mit Matjes und feinem Dijonsenf sind eine wahre Gaumenfreude. Die zarten Matjesfilets werden in einer cremigen Dijoncreme mariniert, die ihnen einen intensiven Geschmack verleiht. Der feine Dijonsenf rundet das Gericht mit einer angenehmen Schärfe ab.

Die edlen Matjesfilets in Dijoncreme mit Matjes und feinem Dijonsenf sind eine exzellente Vorspeise oder ein raffinierter Snack für besondere Anlässe. Die Kombination aus der cremigen Dijoncreme, dem zarten Matjes und dem würzigen Dijonsenf sorgt für eine unvergleichliche Geschmackserfahrung.

Probieren Sie die edlen Matjesfilets und lassen Sie sich von der perfekten Harmonie der Aromen begeistern. Dieses Gericht ist nicht nur geschmackvoll, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Nährstoffen.

Geben Sie Ihrem Gaumen das Vergnügen, diese köstlichen Matjesfilets in Dijoncreme mit Matjes und feinem Dijonsenf zu kosten und erleben Sie die Vielfalt der Geschmacksrichtungen. Ein kulinarischer Genuss, der Ihre Geschmacksknospen verwöhnt und für einen unvergesslichen Gaumenkitzel sorgt.

Genießen Sie die edlen Matjesfilets in Dijoncreme mit Matjes und feinem Dijonsenf und lassen Sie sich von der delikaten Kombination verführen. Ein wahrer Hochgenuss für Fans von matjes mit angenehmer Schärfe abgerundet mit feinen Dillspitzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	782 kj
Brennwert kcal	193 kcal
Fett	14,89 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 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-Feinkost Klaassen IdNr.: 58/122702059 USt-IdNr.: DE117201530 Finanzamt: Emden	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Heringsfilets (*Clupea harengus*), Wasser, Branntweinessig, Salz, pflanz. Öl, Mayonnaise, Zucker, Dijonsenf, Gewürz, Trockendill, 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