

Dill-Happen

Entdecken Sie die köstlichen Dill-Happen mit Bismarckheringen in cremiger Dill-Mayonnaise!

Die Dill-Happen mit Bismarckheringen in Dill-Mayonnaise sind eine wahre Gaumenfreude. Die saftigen Bismarckheringe werden mit einer köstlichen Dill-Mayonnaise verfeinert, die dem Gericht einen frischen und aromatischen Geschmack verleiht.

Die Dill-Happen mit Bismarckheringen in Dill-Mayonnaise eignen sich perfekt als Vorspeise oder als Snack für zwischendurch. Der köstliche Geschmack des Dills gepaart mit dem salzigen Aroma der Bismarckheringe sorgt für eine harmonische Geschmackskombination.

Probieren Sie die leckeren Dill-Happen mit Bismarckheringen und lassen Sie sich von der perfekten Balance zwischen Dill und Mayonnaise verführen. Dieses Gericht ist nicht nur geschmackvoll, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Nährstoffen.

Geben Sie Ihrem Gaumen das Vergnügen, diese aromatischen Dill-Happen zu kosten und genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack dieser köstlichen Kreation. Ein wahrer Genuss für alle Liebhaber von Bismarckheringen und Dill.

Erfreuen Sie sich an den köstlichen Dill-Happen mit Bismarckheringen in cremiger Dill-Mayonnaise und lassen Sie sich von den vielfältigen Aromen begeistern. Dieses Gericht wird Ihre Geschmacksknospen verwöhnen und für einen unvergesslichen Genussmoment sorgen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1.610 kj
Brennwert kcal	390 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,26 g
Kohlenhydrate	13,06 g
davon Zucker	11,03 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,65 g
Salz	2,11 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059
Hühnerei
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Emden

Ja

Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Heringsfilets (*Clupea harengus*), Wasser, Branntweinessig, Gewürze, Salz, künstl. Süßstoff, Mayonnaise, Zwiebeln, Gurken, Aromen, Senfkörner, Zucker, Pfeffer, Dill, 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