

Edle Matjesfilets in Sahnesauce

Entdecken Sie den unvergleichlichen Geschmack von Matjes Filets in unserer hausgemachten [Sahnesauce](#)!

Matjes Filets in hausgemachter Sahnesauce sind eine wahre Gaumenfreude. Die zarten und milden Matjes Filets werden in einer cremigen und köstlichen Sahnesauce serviert, die dem Gericht eine angenehme und ausgewogene Geschmacksnote verleiht.

Matjes Filets in hausgemachter Sahnesauce sind eine perfekte Vorspeise oder ein köstlicher Snack für zwischendurch. Die Kombination aus der zarten Textur der Matjes Filets und der cremigen Sahnesauce sorgt für eine ausgewogene und harmonische Geschmackserfahrung.

Probieren Sie diese delikate Spezialität und lassen Sie sich von der Qualität und dem Geschmack unserer hausgemachten Sahnesauce überzeugen. Die Matjes Filets sind nicht nur köstlich, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Nährstoffen.

Genießen Sie Matjes Filets in hausgemachter Sahnesauce und lassen Sie sich von der köstlichen Kombination verführen. Ein wahres Geschmackserlebnis, das Ihren Gaumen verwöhnen wird.

Verpackungseinheit:

Schale

Haltbarkeit: 10 Tage

[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
Fisch-Feinkost Klaassen	
IdNr.: 58/122702059	Ja
USt-IdNr.: DE117201530	
Finanzamt: Emden	

Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Heringsfilets (*Clupea harengus*), pflanz. Öl, Salz, Mayonnaise, Gurken, Aromen, Senfkörner, Süßstoff Saccharin, Schmand, Äpfel, Zucker, Zwiebeln, 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