

Fischertopf (Matjeshappen in Sahnesauce)

Lassen Sie sich von der perfekten Kombination aus Stücken von unserem Edlen-Matjes und reichhaltiger hausgemachter Sahnesauce verführen.

Edle-Matesstücke in cremiger Sahnesauce sind ein absolutes Highlight für alle Fischliebhaber. Diese delikate Kombination aus zarten Matesstücken und einer reichhaltigen Sahnesauce sorgt für ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.

Unsere Edlen-Matjes sind bekannt für ihren feinen Geschmack und ihre zarte Textur, die Filets werden von uns per Hand sorgfältig in mundgerechte Stücke geschnitten. Durch ihre hohe Qualität und ihren natürlichen Geschmack harmonieren sie perfekt mit unserer cremigen Sahnesauce. Die Kombination aus dem milden Geschmack der Matjesstücke und der reichhaltigen Sauce lässt Fischliebhaber-Heerzen höherschlagen.

Unser Fischertopf lässt sich wunderbar mit verschiedenen Beilagen kombinieren. Servieren Sie den Salat zum Beispiel mit frischem Gemüse, wie gedünstem Spinat oder knusprigem Ofengemüse. Auch Kartoffeln, ob in Form von Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln, passen hervorragend zu diesem delikatem Gericht. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und experimentieren Sie mit verschiedenen Beilagen, um Ihre persönliche Lieblingskombination zu finden.

Verpackungseinheit:

Schale

Haltbarkeit: 10 Tage

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,5 g
davon Zucker	16,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Ja

Milch	Ja
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