

# Heringstaler hausgemacht

## Heringstaler:

Saftige Mini-Frikadellen aus Hering und Gewürzen per Hand hergestellt. Herzhaft abgeschmeckt, in einem Sud nach Hausfrauenart fein mariniert.

Super Ergänzung für Ihr Buffet oder auch mal für einen zünftigen Herrenabend, als Snack zwischendurch.

**Packungsformen:** Schale

**Haltbarkeit:** 4 – 6 Wochen bei +2 bis 7°C

**ohne Zusatz von Konservierungsmitteln**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	980 kj
Brennwert kcal	244 kcal
Fett	14,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	5 g
davon Zucker	13 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	2,4 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Fisch	Ja
Fischfleisch Klassen	Ja

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

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Hering, Weizenmehl, Ei, Kartoffelflocken, Pfeffer, Geschmacksverstärker E621, Gewürze, pflanz. Öl, Salz, Wasser, Zwiebeln, Zucker, Branntweinessig, natürlicher Farbstoff

### 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