

# Kräuter-Matjes-Salat mit knackiger Paprika

Der würzige Geschmack dieses Salates wird durch eine fein aufeinander abgestimmte Kräutermischung erzielt, mit dem der Matjes vorher eingelegt wird. Eine Verfeinerung wird mit Sandelholz erreicht. Frisches Gemüse, wie unter anderem Paprika und Zwiebel, ergänzen das Rezept.

## Verpackungseinheit:

Schale

**Haltbarkeit:** 10 Tage

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert kcal	190 kcal
Fett	11,56 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,63 g
Kohlenhydrate	13,5 g
davon Zucker	11,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,45 g
Salz	1,5 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Heringsfilets (*Clupea harengus*), Salz, pfl. Öl, grüne Paprika, Tomate, Zwiebeln, Gurken, Branntweinessig, , Aromen, Senfkörner, Süßstoff Saccharin, Pfeffer, Konservierungsstoff Benzoesäure

### 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