

Cremige Pfeffer-Happen

Entdecken Sie die cremigen Pfeffer-Happen mit zartem Matjes in einer köstlichen Joghurtsauce mit einer Prise Pfeffer!

Die cremigen Pfeffer-Happen mit Matjes sind eine perfekte Kombination aus würziger pfeffriger Joghurtsauce mit zartschmelzenden Matjes. Der zarte Geschmack des Matjes harmonisiert hervorragend mit der leichten Schärfe des Pfeffers und der Frische der Joghurtsauce.

Die cremigen Pfeffer-Happen mit Matjes in Joghurtsauce sind eine ideale Vorspeise oder ein köstlicher Snack für zwischendurch. Der zarte Matjes in Verbindung mit der würzigen Pfeffer-Joghurtsauce wird Ihre Geschmacksnerven verwöhnen und für einen besonderen Genussmoment sorgen.

Probieren Sie die cremigen Pfeffer-Happen mit Matjes in Joghurtsauce und entdecken Sie die harmonische Verbindung von zartem Fisch und würziger Sauce. Dieses Gericht ist nicht nur lecker, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren und gesunden Nährstoffen.

Geben Sie Ihrem Gaumen das Vergnügen, diese köstlichen Pfeffer-Happen mit Matjes in Joghurtsauce zu kosten und genießen Sie den einzigartigen Geschmack dieser erfrischenden Kombination. Ein wahres Geschmackserlebnis, das Sie nicht verpassen sollten.

Verpackungseinheit:

Schale

Haltbarkeit: 10 Tage

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1610 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

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Heringsfilets (*Clupea harengus*), Joghurt, Mayonnaise (mit einer Zuckerart und Süßungsmittel), Milch, Pfeffe, Sherry, Roter Pfeffer, Benzoesäure, Ei, Senf

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