

# Bismarckfilets in Preiselbeercreme

Entdecken Sie den delikaten Genuss von Bismarckfilets, natürlich ohne Haut, in einer verführerischen Preiselbeercreme!

Bismarckfilets in Preiselbeercreme sind eine beliebte Spezialität, bei der die zarten Filets in einer cremigen und leicht säuerlichen Preiselbeercreme serviert werden. Die Kombination aus dem feinen Geschmack der Bismarckfilets und der süß-sauren Note der Preiselbeeren macht dieses Gericht zu einem wahren Gaumenschmaus.

Bismarckfilets in Preiselbeercreme sind ein geschmacklicher Hochgenuss. Die zarten Filets harmonieren perfekt mit der süß-sauren Note der Preiselbeercreme. Der leicht säuerliche Geschmack der Preiselbeeren verleiht dem Gericht eine angenehme Frische und einen interessanten Kontrast zum Geschmack der Filets.

Servieren Sie Bismarckfilets in Preiselbeercreme als Hauptgericht mit Beilagen wie Kartoffeln oder Gemüse. Dieses Gericht eignet sich auch ideal für festliche Anlässe oder besondere Dinnerabende.

Erleben Sie den unwiderstehlichen Genuss von Bismarckfilets in Preiselbeercreme und lassen Sie sich von der Kombination aus zarten Filets und einer köstlichen Preiselbeercreme verführen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmack und genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

## 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

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

Ja

---

Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

---

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Heringsfilet ( Wasser, Branntweinessig, Zwiebeln, Salz, Gewürze, künstl. Süßstoff), Mayonnaise ( m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel), Preiselbeeren (Dosenware)

### Herkunftsart

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

### Inverkehrbringer

### Fisch Klassen