

# Bismarckfilets in Dillrahm

Genießen Sie den delikaten Geschmack von Bismarckfilets, natürlich ohne Haut, in cremigem Dillrahm!

Bismarckfilets in Dillrahm sind eine beliebte und klassische Spezialität, die mit ihrer cremigen Konsistenz und dem feinen Geschmack von Dill begeistert. Die zarten Bismarckfilets werden in einer köstlichen Sauce aus saurer Sahne und frischem Dill serviert, die dem Gericht eine angenehme Frische verleiht.

Bismarckfilets in Dillrahm sind eine wahre Gaumenfreude. Die zarten und saftigen Filets harmonieren perfekt mit der cremigen Dill-Sahne-Sauce. Der frische Geschmack von Dill und Zitrone verleiht dem Gericht eine angenehme Frische und eine leicht zitrusartige Note.

Servieren Sie Bismarckfilets in Dillrahm als Hauptgericht mit Kartoffeln oder frischem Gemüse. Dieses Gericht eignet sich auch hervorragend für festliche Anlässe oder gemütliche Abendessen mit Familie und Freunden.

Entdecken Sie den unwiderstehlichen Genuss von Bismarckfilets in Dillrahm und lassen Sie sich von der cremigen Konsistenz und dem aromatischen Geschmack verführen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und erleben Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	782 kj
Brennwert kcal	193 kcal
Fett	14,89 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,80 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

Hühnerei	Ja
Milch Fisch-Feinkost Klassen	Ja
IdNr.: 58/122702059 USt-IdNr.: DE117201530 FISCH Finanzamt: Emden	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Heringsfilet ( Wasser, Branntweinessig, Zwiebeln, Salz, Gewürze, künstl. Süßstoff) Mayonnaise (m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel), Sahne, Dill, Pfeffer, Salz

### 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