

Paprika Matjesfilets

Genießen Sie Tradition und Handwerkskunst mit unseren Paprika-Matjesfilets

Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmack und Tradition mit unseren exquisiten Paprika-Matjesfilets. In liebevoller Handarbeit und nach alten Familienrezepten hergestellt, bieten unsere Matjesfilets ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis für Feinschmecker und Genießer.

Warum Unsere Paprika-Matjesfilets?

- **Handgefertigte Meisterwerke:** Unsere Paprika-Matjesfilets werden von uns in aufwendiger Handarbeit hergestellt, um höchste Qualität und Authentizität zu garantieren.
- **Traditionelle Zubereitung:** Wir bewahren die alten Familiengeheimnisse und Traditionen in der Herstellung unserer Matjesfilets, um den einzigartigen Geschmack und die Qualität zu bewahren.
- **Hochwertige Zutaten:** Nur die besten Matjesfilets werden für unsere Zubereitung verwendet. Jeder Biss enthüllt die Frische und den delikaten Geschmack, den unsere Matjesfilets auszeichnen.
- **Paprika-Aromen:** Unsere Matjesfilets werden mit einer fein abgestimmten Paprika-Gewürzmischung veredelt, die ihnen eine pikante Note verleiht und jeden Bissen zu einem Fest für die Sinne macht.

Unsere Paprika-Matjesfilets sind nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch ein Ausdruck echter Handwerkskunst und Hingabe. Ob als Vorspeise, in Salaten oder als Hauptgericht – sie verleihen jeder Mahlzeit einen Hauch von Eleganz und Genuss.

Fazit:

Entdecken Sie die Welt der traditionellen Handwerkskunst und des exquisiten Geschmacks mit unseren Paprika-Matjesfilets. Jeder Bissen erzählt eine Geschichte von Sorgfalt und Leidenschaft, die in jedem Schritt ihrer Herstellung steckt. Bestellen Sie noch heute und lassen Sie sich von der reichen Tradition und dem unwiderstehlichen Geschmack unserer Matjesfilets verführen.

Ihre Suche nach dem perfekten Genusserlebnis endet hier – probieren Sie unsere Paprika-Matjesfilets und erleben Sie die Harmonie von Tradition und Geschmack auf Ihrem Teller.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,1 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl pflanz. Öl, Salz, Paprika,

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