

Matjes-Mett "Kräuter"

Matjes-Mett Kräuter

Matjes-Mett Kräuter ist eine aromatische Variante der beliebten Fischspezialität, bei der fein gehackter, milder Matjes mit einer erlesenen Kräutermischung verfeinert wird. Die frischen Kräuter – wie Dill, Petersilie und Schnittlauch – unterstreichen den natürlichen Geschmack des Matjes und verleihen ihm eine angenehm würzige Frische.

Dank seiner saftigen Konsistenz eignet sich das Matjes-Mett Kräuter ideal als Brotaufstrich, für herzhaftes Fischbrötchen oder als raffinierte Beilage zu Salaten und Kartoffelgerichten. Besonders gut harmoniert es mit einem Spritzer Zitronensaft oder feinen Zwiebelwürfeln.

Diese Variante bietet ein besonders frisches und geschmacklich ausgewogenes Erlebnis für alle Liebhaber maritimer Köstlichkeiten – perfekt für einen Hauch von Nordsee-Genuss auf dem Teller!

Eine kräftige Beilage auch zu Pellkartoffeln.

[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
-------	----

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

St.Nr.: 11111111111111111111

Finanzamt: Emden

Zutaten

Zusätzliche Informationen

Heringsfilets, pflanz. Öl, Salz, Kräuter, Geschmacksverstärker: E621, Säureregulator E575, Konservierungsstoffe: E211, E200, Glucosesirup, Dextrose,
natürliche Aromastoffe, Rote Beete Saft, natürliche Enzyme
Inverkehrbringer
Fisch Klassen