

# Matjes-Mett Knoblauch

## Matjes-Mett Knoblauch

Matjes-Mett Knoblauch ist eine herzhafte Fischspezialität, die zarten, gehackten Matjes mit einer aromatischen Knoblauchnote kombiniert. Die milde Salzigkeit des Matjesfilets harmoniert perfekt mit dem würzigen Charakter des Knoblauchs und sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis.

Durch die feine Textur bleibt das Matjes-Mett besonders saftig und eignet sich ideal als Brotaufstrich, für herzhafte Fischbrötchen oder als raffinierte Komponente in kalten Vorspeisen. Mit seiner kräftigen Würze passt es hervorragend zu dunklem Brot, frischen Zwiebeln oder einem Spritzer Zitronensaft.

Diese Variation des klassischen Matjes-Metts ist ein Muss für alle, die den kräftigen Geschmack von Meeresdelikatessen mit einer pikanten Note lieben!

Eine kräftige Beilage auch zu Pellkartoffeln.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	205 kcal
Fett	15,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,70 g
Salz	3,10 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

### Fisch-Feinkost Klassen

U.Nr.: 58/1227/02059

GS-Nr.: 011120150

Finanzamt: Emden

Zutaten

## Zusätzliche Informationen

Heringsfilets, pflanz. Öl, Salz, Gewürze, Knoblauch, Geschmacksverstärker: E621, Säureregulator E575, Konservierungsstoffe: E211, E200, Glucosesirup, Dextrose, natürliche Aromastoffe, Rote Beete Saft, natürliche Enzyme

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