

Bismarckfilets ohne Haut hausgemacht

Bismarckheringe:

Zarte frische Heringsfilets aus bester Rohware, eingelegt nach traditionellem Familienrezept in einer mildsauren – mildsüßen Marinade sorgen für ein Geschmackserlebnis ohne Reue.

Hier bekommen Sie Einzelfilets ohne Haut.

Packungsformen: Schale

Haltbarkeit: 4 – 6 Wochen bei +2 bis 7°C

ohne Zusatz von Konservierungsmitteln

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert kcal	180 kcal
Fett	13,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	2,4 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Fisch-Feinkost Klassen

Zusätzliche Informationen

USt-IdNr.: DE117201530

Einanzamt: Emden

Zutaten

Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze

Herkunftsort

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