

Bismarckfilets ohne Haut hausgemacht

Hausgemachte Bismarckfilets ohne Haut

Unsere **hausgemachten Bismarckfilets ohne Haut** sind ein echter Genuss für Feinschmecker und Liebhaber traditioneller Fischgerichte!

Zarter, marinierter Hering wird nach klassischem Rezept eingelegt und sorgfältig von der Haut befreit, um ein besonders feines Geschmackserlebnis zu bieten. Die perfekte Balance aus mildem Essig, feinen Gewürzen und einem Hauch von Zwiebeln verleiht den Filets ihre typische, harmonische Note.

Ideal als herzhafter Snack auf frischem Brot, in einem knackigen Salat oder als Teil einer Fischplatte – diese hausgemachten Bismarckfilets überzeugen mit ihrer Qualität und unverfälschten Frische!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert kcal	180 kcal
Fett	13,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,50 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11,60 g
Salz	2,40 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

IdNr.: 62110130

Finanzamt: Emden

Zutaten

Zusätzliche Informationen

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

Herkunftsart

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FA027 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden