

Greetsieler-Matjes-Stipp

Greetsieler Matjes-Stipp – Mild, zart & harmonisch im Geschmack

Unser Greetsieler Matjes-Stipp wird aus jungen, frischen Heringen zubereitet, die in einer speziellen Salzlake gereift sind. Dadurch erhält der Matjes seine zarte Textur und den typisch milden Geschmack.

Verfeinert wird er mit einer leichten, cremigen Salatmayonnaise, die wir mit feingeschnittenen Zwiebeln, Gurken, Äpfeln und ausgewählten Gewürzen abrunden. Das Ergebnis ist eine feine Komposition aus zartem Fisch, fruchtiger Frische und einer angenehm süßlich-würzigen Note – ein Genuss, der Fischliebhaber begeistert.

Serviovorschlag:

- Als Vorspeise mit frischem Bauernbrot oder knusprigen Brötchen
- Klassisch zu noch warmen Pellkartoffeln – ein norddeutscher Lieblingsmoment
- Als besondere Zutat in frischen Blattsalaten für ein maritimes Aroma
- Schön angerichtet mit einem Zitronenschnitt und frischem Dill

Der Greetsieler Matjes-Stipp ist die perfekte Kombination aus norddeutscher Tradition und feiner Frische – ideal für Genießer, die Wert auf Qualität und Geschmack legen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,5 g
davon Zucker	16,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g

GreetFish GmbH
ID-Nr.: 58/2004/1321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Allergene

Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose), Rapsöl, Proteasen, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Sahne, Schmand, Milch, Trockenäpfel, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin), Zwiebeln

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart:

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel