

Greetsieler Graved Matjesfilets

Graved Matjesfilets – Zart gereift, fein gewürzt mit Dill, tagesfrisch hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, nach Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wer norddeutsche Fischkultur schätzt, wird sie lieben: die **Graved Matjesfilets**, zart gereifte Emdener Matjes, fein veredelt mit frischen Dillspitzen nach skandinavischer Art. Hergestellt in echter Manufakturtradition durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel, nach Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** und exklusiv vertrieben über **GreetFish**, stehen diese Filets für höchste Qualität, ehrliche Zutaten und einen unverfälschten Geschmack, der nordische Seele und handwerkliche Finesse vereint.

Graved Art – nordisch inspiriert, norddeutsch perfektioniert

„Graved“ stammt vom skandinavischen „grava“ – das bedeutet „eingraben“ – und bezieht sich auf eine ursprüngliche Konservierungsmethode, bei der Fischfilets mit Salz, Zucker und Kräutern fermentiert wurden. Die moderne Variante der **Graved Matjesfilets** greift diese Tradition auf: **zarte, mild gereifte Matjesfilets** werden sorgfältig mit einer fein abgestimmten Dillmarinade veredelt. Dabei entsteht ein harmonisches Zusammenspiel von **frischer Kräuternote, milder Salzigkeit und natürlicher Fischbuttrigkeit**.

Diese Veredelung verleiht den ohnehin schon zarten Matjesfilets eine **herb-frische Eleganz**, die sowohl traditionelle Matjesliebhaber als auch neugierige Feinschmecker begeistert.

Handwerklich produziert – täglich frisch in Greetsiel

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** verarbeitet die Graved Matjesfilets **täglich frisch**, ausschließlich mit Rohware aus nachhaltigem Fang. Die Rezeptur stammt aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen**, wo man seit Generationen weiß, wie man aus einem guten Hering ein großartiges Produkt macht. Die Matjesfilets werden von Hand filetiert, entgrätet, in feiner Lake gereift und anschließend mit einer aromatischen Dillmischung von Hand mariniert.

Diese Sorgfalt ist schmeckbar – jeder Bissen bringt Frische, Feinheit und vollendete Balance zwischen Fisch und Gewürz.

Vielseitig genießen – von klassisch bis modern

Die **Graved Matjesfilets** sind eine Delikatesse, die sich einfach servieren lässt und dabei stilvoll Eindruck macht:

Klassisch norddeutsch:

- Auf einem Vollkornbrot mit Butter, roten Zwiebeln und einem Klecks Schmand
- Mit Salzkartoffeln, Gurkensalat und frischem Dill
- Pur als Vorspeise mit Zitrone und einem Hauch weißem Pfeffer

Kreativ interpretiert:

- Als feine Häppchen mit Meerrettichschaum auf Pumpnickel
- In einem Wrap mit Rucola, Frischkäse und Preiselbeeren
- Auf einem Teller angerichtet mit Linsen-Vinaigrette, Apfelwürfeln und Frühlingszwiebeln

Im sommerlichen Stil:

- In einem Salat mit Wassermelone, Minze und Feta
- Mit gegrilltem Gemüse und Senf-Dill-Sauce
- Als Matjes-Ceviche mit roten Zwiebeln, Limette und frischem Koriander

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Nährstoffreich & leicht – Genuss, der guttut

Graved Matjesfilets sind nicht nur geschmacklich ein Highlight, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – wichtig für Herz, Gehirn und Zellfunktion
- **Proteinreich und sättigend**, ideal auch für eine bewusste Ernährung
- Enthalten wertvolle Vitamine wie **B12, D sowie Jod und Selen**

Der natürliche Fettgehalt sorgt für den feinen Geschmack, bleibt dabei aber ausgewogen – perfekt für ein leichtes Mittagessen oder eine elegante Vorspeise.

Frisch verpackt, einfach bestellt

Die **Graved Matjesfilets** werden frisch mariniert, in schonender Verpackung versendet und erreichen Sie gekühlt über **GreetFish** – direkt vom Hersteller, ohne Zwischenlagerung. Die Haltbarkeit beträgt mehrere Tage im Kühlschrank (+2 bis +7 °C), ein Einfrieren ist möglich, wird aber wegen Texturveränderung nicht empfohlen.

Fazit: Graved Matjesfilets – nordischer Klassiker in feiner Kräuterkomposition

Die **Graved Matjesfilets** nach Dill-Art stehen für handwerkliche Perfektion, traditionelle Rezeptur und modernen Geschmack. Ob klassisch serviert, kreativ kombiniert oder pur genossen – sie überzeugen durch Zartheit, feine Würze und eine klare Herkunft.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klassen, exklusiv erhältlich über GreetFish – für alle, die Matjes auf die feine Art genießen wollen.

Jetzt bestellen und echten Dill-Matjes in norddeutscher Spitzenqualität entdecken – frisch, elegant und unverwechselbar im Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in 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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Allergene

Fisch

Ja

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 60%

2250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets nordischer Art 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden