

Greetsieler Logger-Matjesfilets

Logger-Matjesfilets – Mild gereift, fein mariniert im Apfelsaft-Senf-Sud mit Rosa Pfeffer, hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish

Ein Stück echter norddeutscher Tradition, modern interpretiert: Die **Logger-Matjesfilets** vereinen die zarte Milde klassisch gereifter Matjesfilets mit einer fein abgestimmten Marinade aus Apfelsaft, Senf, Gewürzgurken und rosa Pfeffer. Veredelt nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch produziert von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv erhältlich über **GreetFish**, steht dieses Produkt für feine Fischveredelung auf höchstem Niveau.

Zarter Matjes trifft aromatische Vielfalt – der neue Klassiker

Der Name „Logger-Matjes“ ist eine Hommage an die traditionsreichen Fischereischiffe – die Logger – auf denen früher die Matjesreife bereits auf See begann. Unsere moderne Interpretation hält die handwerkliche Qualität dieser Zeit lebendig und bringt sie auf Ihren Teller: **feinste Matjesfilets**, mild gereift, cremig-zart in der Textur und sanft im Geschmack.

Veredelt werden sie mit einer einzigartigen Marinade auf Basis von **naturtrübem Apfelsaft und grobem Senf**, kombiniert mit **Senfkörnern, feinen Gewürzgurkenwürfeln und einem Hauch rosa Pfeffer**. Diese raffinierte Komposition verleiht dem Matjes eine fruchtig-würzige Tiefe, die zugleich mild, süßlich, leicht säuerlich und angenehm pikant wirkt – **ein rundes Geschmackserlebnis für Genießer**.

Frisch hergestellt mit Leidenschaft für Qualität

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** steht für kompromisslose Frische und handwerkliche Verarbeitung. In Greetsiel werden die Logger-Matjesfilets täglich frisch produziert – von der Auswahl der Heringe über das Filetieren, Reifen und Veredeln bis hin zur sorgsamem Verpackung. Dabei gilt: Nur das Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** kommt zum Einsatz – keine Abwandlungen, keine Zusatzstoffe, nur echte Zutaten und handwerkliches Können.

Der schonende Umgang mit dem Fisch garantiert die hervorragende Konsistenz: **buttrig-zart, frei von Gräten, angenehm mild im Biss** – so wie Matjes sein soll.

Vielfältig servieren – kreativ genießen

Die **Logger-Matjesfilets** sind ein wahres Allroundtalent auf dem Teller – egal ob für die schnelle Küche, das besondere Dinner oder das festliche Buffet.

Klassische Serviervorschläge:

- Mit **neuen Kartoffeln**, etwas Butter und frisch gehacktem Schnittlauch
- Auf einem **Fischbrötchen** mit Rucola, Apfelscheiben und Joghurtsauce
- Als **Vorspeise** mit Rote-Bete-Carpaccio und Crème fraîche

Kreativ kombiniert:

- Als **Salat** mit Feldsalat, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing
- In einer **Matjes-Bowl** mit Quinoa, Avocado und Mango
- Auf **Canapés** mit Frischkäse, Kresse und rosa Pfeffer

Buffet-Tipp:

Richten Sie die Logger-Matjesfilets auf einer Platte an, beträufeln Sie sie mit dem Sud und garnieren Sie mit **feinen Zwiebelringen, Kräutern und Zitronenzesten**. Dazu passen rustikales Brot, Ofenkartoffeln oder süßlicher Karotten-Apfel-Salat.

Ein Produkt, das überzeugt – auch ernährungsphysiologisch

Wie alle Produkte aus dem Hause Klaassen sind auch die Logger-Matjesfilets nicht nur ein geschmackliches Highlight, sondern auch eine **gesunde Wahl**:

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – wichtig für Herz und Kreislauf
- **Gute Quelle für Eiweiß, Vitamin D, B12, Jod**
- **Weniger Fett als herkömmlich marinierte Matjes** dank leichter Frucht-Senf-Marinade

Ideal für eine bewusste Ernährung mit viel Geschmack und wenig Aufwand.

Fazit: Logger-Matjesfilets – norddeutsche Raffinesse trifft kreative Marinade

Die **Logger-Matjesfilets** sind der Beweis, dass Tradition nicht altbacken sein muss: Sie vereinen klassische Matjeskunst mit einem aromatisch-frischen Sud, der durch seine feine Süße, dezente Schärfe und seine Würze überzeugt. Authentisch, modern und absolut vielseitig – ein Matjes für alle Sinne.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv über GreetFish erhältlich – für alle, die Matjes einmal anders, aber in echter Qualität genießen möchten.

Jetzt bestellen – und die neue Art norddeutscher Fischtradition erleben: fein, aromatisch, unverwechselbar.

[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

Allergene

Fisch	Ja
Senf	Ja

GreetFish GmbH

Zutaten
 Kenn-Nr.: 001209/11321

USt-IdNr.: DE454426134

500 g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 40%

2250g Eimer: Matjesfilets 60%

Matjesfilets nordischer Art 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Salz, Essig, Apfelsaft, Zucker, Senf, Senfkörner, Zwiebeln, Dill, Gurken

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