

Greetsieler Pfeffer-Matjesfilets

Pfeffer-Matjesfilets – Zarte Edelfilets mit würziger Pfeffernote, tagesfrisch hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn feine Milde auf pikante Würze trifft, entsteht ein Geschmackserlebnis, das Matjesfans begeistert: Die **Pfeffer-Matjesfilets** vereinen die buttrig-zarte Textur hochwertiger Matjesfilets mit dem vollen, aromatischen Charakter einer fein abgestimmten Pfeffermarinade. Hergestellt **nach dem traditionellen Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch verarbeitet durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und deutschlandweit exklusiv vertrieben über **GreetFish**, bietet dieses Produkt alles, was echte Fischliebhaber suchen: Geschmack, Frische und Qualität – ohne Kompromisse.

Edler Matjes – aromatisch veredelt mit feinem Pfeffer

Die Grundlage dieser Delikatesse sind sorgfältig ausgewählte Heringsfilets, die in einem traditionellen Reifeverfahren in milder Salzlake zart und geschmeidig werden. Dieses Verfahren, wie es bei **Fisch-Feinkost Klaassen** seit Generationen gepflegt wird, sorgt für eine besonders feine Konsistenz und einen milden Eigengeschmack, der durch die Veredelung mit Pfeffer perfekt zur Geltung kommt.

Die Filets werden anschließend in eine **aromatische Marinade mit grünem und schwarzem Pfeffer**, etwas Essig, einer dezenten Süße und ausgewählten Gewürzen eingelegt. Die Pfefferkörner sorgen für eine angenehme Schärfe, ohne zu dominieren – so bleibt der Charakter des Matjes erhalten, wird aber durch eine pikante Tiefe ergänzt.

Tagesfrische Herstellung – Qualität aus Meisterhand

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** steht für echtes Handwerk und kompromisslose Frische. Direkt in Greetsiel produziert, werden die Pfeffer-Matjesfilets täglich frisch filetiert, von Hand mariniert und in kleinen Chargen abgefüllt. Die Herstellung folgt konsequent der Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** – frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern oder künstlichen Zusätzen.

Die verwendete Rohware stammt ausschließlich aus nachhaltigem Fischfang und wird unter höchsten Qualitätsstandards verarbeitet. So entsteht eine Fischspezialität, die in puncto Geschmack, Frische und Herkunft überzeugt – **und exklusiv über GreetFish zu Ihnen nach Hause kommt**.

Vielfältig servieren – für jeden Anlass geeignet

Die **Pfeffer-Matjesfilets** lassen sich ganz klassisch oder kreativ in Szene setzen. Sie sind perfekt für:

Klassische Zubereitung:

- Auf frischem Bauernbrot mit Butter und Zwiebelringen
- Als Matjesteller mit Salzkartoffeln, Gurkensalat und Kräuterquark
- Auf einem rustikalen Fischbrötchen mit Remoulade und Eisbergsalat

Moderne Küche:

- In einer Bowl mit Rote Bete, Avocado, Senfdressing und Sprossen
- Als Vorspeise auf Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Croûtons
- Als Highlight in einem Wrap mit Joghurt-Dip und karamellisierten Zwiebeln

Tipp: Servieren Sie die Pfeffer-Matjesfilets mit einem Klecks Crème fraîche, frischem Schnittlauch und einem Spritzer Zitrone – das bringt Frische und Eleganz auf den Teller.

Würzig, frisch und gesund – ein Genuss mit Mehrwert

Neben ihrem einzigartigen Geschmack punkten die **Pfeffer-Matjesfilets** auch mit ihrem gesundheitlichen Profil:

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – wichtig für Herz, Gehirn und Zellschutz
- **Hochwertiges Eiweiß** – unterstützt Muskeln, Sättigung und Regeneration
- **Vitamine und Mineralstoffe**, darunter Vitamin D und Jod
- Pfeffer wirkt durchblutungsfördernd und regt den Stoffwechsel an

Ein leichter, aber vollwertiger Genuss – ideal für alle, die Geschmack und Gesundheit miteinander verbinden möchten.

Fazit: Pfeffer-Matjesfilets – Edelfisch mit pikanter Seele

Die **Pfeffer-Matjesfilets** sind eine geschmackliche Erweiterung des klassischen Matjesangebots: feinziisiert, angenehm scharf, harmonisch rund. Perfekt für alle, die Matjes lieben und dabei Wert auf das gewisse Etwas legen.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv bei GreetFish erhältlich – für alle, die echte Handwerksqualität mit einer Prise Schärfe genießen möchten.

Jetzt online bestellen und sich selbst überzeugen – würziger Matjesgenuss, wie er besser nicht sein könnte.

Alte Artikelnummer: 2571

[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

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Ja

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 40%

2250g Eimer: Matjesfilets 60%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, pflanz. Öl, Salz, Zucker, Branntweinessig, Pfeffer, Zwiebeln

Zusätzliche Informationen

Herkunftsland

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