Greetsieler Matjesfilets "Schwedenart"

Matjesfilets „Schwedenart“ – Nordischer Genuss in Vollendung, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn Tradition auf Qualität und Geschmack trifft, entsteht eine Spezialität, die mehr ist als ein Fischgericht – sie ist Ausdruck nordischer Esskultur. Die **Matjesfilets „Schwedenart“** verkörpern die klassische skandinavische Art der Matjeszubereitung mit einem unverwechselbar harmonischen Zusammenspiel aus milder Säure, fein abgestimmten Gewürzen und zart gereiften Filets. Hergestellt **nach dem bewährten Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch verarbeitet durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv im Onlineshop **GreetFish** erhältlich, steht dieses Produkt für höchste Fisch-Feinkost-Kompetenz und authentischen Geschmack.

Feinste Matjesfilets – mit Sorgfalt ausgewählt und verarbeitet

Für diese nordische Delikatesse werden ausschließlich **hochwertige Matjesfilets** verwendet, die für ihre zarte Konsistenz, ihre mild-salzige Note und ihren buttrigen Schmelz bekannt sind. Die Filets werden von Hand ausgewählt, sorgfältig verarbeitet und in eine **mildsaure Marinade** eingelegt, die **nach einem traditionellen Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen** seit Generationen in gleichbleibender Qualität hergestellt wird.

Diese Marinade ist fein ausbalanciert – nicht zu süß, nicht zu sauer – und bringt die natürlichen Aromen des Fischs ideal zur Geltung.

Schwedische Gewürzmischung – Charakter und Raffinesse in jedem Bissen

Das Besondere an den **Matjesfilets „Schwedenart“** ist die Kombination aus Frische und würziger Tiefe. Die **typisch skandinavische Gewürzmischung** mit **Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und Lorbeerblättern** verleiht der Marinade eine kräftig-aromatische Basis und sorgt für ein rundes, vielschichtiges Geschmackserlebnis – nordisch herb und zugleich angenehm mild.

Der Einsatz ganzer Pfefferkörner und fein geschnittener Zwiebeln unterstreicht den rustikalen Charakter dieses Klassikers, ohne den feinen Matjesgeschmack zu überdecken.

Tagesfrisch hergestellt – von Hand mit Hingabe zubereitet

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel steht für echte Manufakturarbeit. Hier werden die Matjesfilets **tagesfrisch verarbeitet, mariniert und abgefüllt**. Die Herstellung erfolgt in kleinen Chargen, was absolute Frische und beste sensorische Eigenschaften garantiert.

Die verwendeten Heringe stammen ausschließlich aus **nachhaltigem Fischfang**, und die Produktion in Handarbeit – ganz im Sinne norddeutscher Handwerkstradition.

Serviervorschlag – so kommt der Matjes nach Schwedenart am besten zur Geltung

Die **Matjesfilets „Schwedenart“** lassen sich vielseitig einsetzen und stilvoll servieren – ob rustikal oder modern interpretiert:

Klassisch & puristisch:

- Mit **Salzkartoffeln, roten Zwiebeln und einem Klecks Schmand**
- Auf **kräftigem Vollkornbrot** mit etwas Butter und Dill

Modern & kreativ:

- Als **Vorspeisenteller mit Rote-Bete-Carpaccio und Honig-Dill-Dip**
- Im **Wrap mit Rucola, Apfelscheiben und Meerrettichcreme**
- Als **Topping auf Blattsalat mit einem Dressing aus Joghurt, Zitrone und Senf**

Tipp: Ein Glas **eiskalter Aquavit**, ein **milder Weißwein** (z. B. ein Silvaner oder Riesling) oder ein herbes norddeutsches Pils runden den Geschmack perfekt ab.

Fazit: Matjesfilets „Schwedenart“ – der Geschmack Skandinaviens in seiner besten Form

Ob für Kenner der nordischen Küche oder als Einstieg in die Welt des feinen Matjes – die **Matjesfilets „Schwedenart“** bieten **authentischen Genuss, hochwertige Zutaten und feinste Handwerkskunst**. Durch die harmonische Balance aus milder Marinade, traditionellen Gewürzen und bester Matjesqualität entsteht ein Fischgericht, das sich sowohl für die schnelle Küche als auch für festliche Tafeln eignet.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, **nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, **exklusiv erhältlich bei GreetFish** – das sind Matjesfilets „Schwedenart“, wie sie sein sollen: **ehrlich, zart, nordisch.**

Jetzt bestellen und skandinavischen Matjesgenuss erleben – naturbelassen, aromatisch und rundum fein.

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

Zutaten

250g 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); pflanz. Öl, Salz, Zwiebeln, Zucker, Gewürze, Branntweinessig, Pfefferkörner Lorbeerblätter

Zusätzliche Informationen

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

Inverkehrbringer

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