

# 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 Fisches 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 **Vorspeiseteller 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**

**Tip:** 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

de Beer Fisch-Feinkost GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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

### Herkunftsart

**GreetFish** Glupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

# Inverkehrbringer

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