

# Greetsieler Sherry Matjesfilets

**Sherry-Matjesfilets – Edler Matjes in aromatischer Sherry-Marinade, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, täglich frisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish**

Erleben Sie eine norddeutsche Delikatesse mit internationaler Raffinesse – die **Sherry-Matjesfilets**, ein Klassiker neu interpretiert. Hergestellt **nach dem traditionsreichen Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, verarbeitet in echter Handarbeit durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv erhältlich über den Feinkost-Onlineshop **GreetFish**, bringen diese Filets ein fein abgestimmtes Zusammenspiel aus Zartheit und Würze auf den Teller. Die edle Sherrynote verleiht dem Matjes eine elegante Tiefe – perfekt für Feinschmecker, die das Besondere suchen.

---

## Edler Matjes trifft auf feinen Sherry – eine Geschmackssinfonie

Die Basis dieses Genusses bildet ein besonders zart gereiftes **Edler-Matjesfilet**, das mit größter Sorgfalt aus jungen, fettreichen Heringen ausgewählt und nach nordischer Tradition in Salzlake gereift wird. Die Reifung macht den Matjes unverwechselbar weich und mild.

Die Veredelung erfolgt in einem **milden, aromatisch abgerundeten Sherry-Sud**, der nach einem traditionellen Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** angesetzt wird. Neben hochwertigem, echtem Sherry finden sich **feine Zwiebeln, schwarzer Pfeffer und Lorbeerblätter** im Sud – eine sorgfältig komponierte Marinade, die dem Matjes eine elegante Tiefe, dezente Süße und eine angenehm herbe Note verleiht.

---

## Tagesfrisch hergestellt – Handwerk aus Greetsiel

In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** wird der Sherry-Matjes **täglich frisch von Hand produziert**. Die Filets werden sorgfältig entgrätet, zugeschnitten und anschließend in kleinen Chargen in die hausgemachte Marinade eingelegt – alles unter strengsten Qualitätsstandards.

Das Ergebnis ist ein Matjesprodukt, das höchsten Ansprüchen genügt: **zart im Biss, ausgewogen im Geschmack** und **harmonisch in der Würze**. Die tagesfrische Herstellung direkt an der Nordseeküste sorgt für bestmögliche Frische und maximalen Geschmack.

---

## Kulinarische Vielseitigkeit – Genießen wie im Norden

Die **Sherry-Matjesfilets** lassen sich auf vielfältige Weise in Ihre Küche integrieren:

### Serviervorschläge:

- **Klassisch auf dunklem Bauernbrot** mit roten Zwiebelringen und Butter
- **Als edle Vorspeise** mit Feldsalat, Granatapfelkernen und Honig-Senf-Dressing
- **In einem Matjes-Trio** auf einem rustikalen Holzbrett mit Bratkartoffeln und Remoulade
- **Fein angerichtet im Glas** mit Apfelwürfeln, Schmand und frischer Petersilie
- **Als warme Variante**, leicht angebraten und zu Röstkartoffeln oder in einer Sherry-Sahne-Reduktion

**Tip:** Servieren Sie den Sherry-Matjes leicht gekühlt, nicht direkt aus dem Kühlschrank – so entfalten sich die Aromen von Sherry und Gewürzen optimal.

---

## Gesund und genussvoll

Wie alle Edler-Matjesfilets ist auch diese Variante **reich an Omega-3-Fettsäuren, Eiweiß, Vitamin D und Jod** – ideal für eine ausgewogene Ernährung. Der Sherrysud enthält keine künstlichen Zusätze, sondern überzeugt durch Reinheit und handwerkliche Abstimmung der Zutaten.

---

## Fazit: Der Klassiker für Kenner – Matjesfilets mit feiner Sherrynote

Die **Sherry-Matjesfilets** sind eine kulinarische Brücke zwischen norddeutscher Handwerkstradition und internationaler Raffinesse. Sie bieten ein fein abgestimmtes Geschmackserlebnis für Genießer, die mehr als nur Fisch erwarten. Aromatisch, ausgewogen und von höchster Qualität – ein echtes Feinkostprodukt für besondere Momente.

**Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish** – das ist Sherry-Matjes in Vollendung.

**Jetzt bestellen und den norddeutschen Klassiker mit dem Hauch von Andalusien erleben – elegant, aromatisch und unwiderstehlich.**

GreetFish GmbH  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
[Zum Produkt](#)  
Finanzamt: Emden

## 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 |
|-------|----|

## Sonstige Angaben

|               |          |
|---------------|----------|
| Alkoholgehalt | 1 % Vol. |
|---------------|----------|

## Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 40%

2250g Eimer: Matjesfilets 60%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trocke-glucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, pflanz. Öl, Salz, Sherry, Zwiebeln, Essig, Zucker, Gewürze, Branntweinessig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsort

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

### GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE31420134

Finanzamt: Emden

Inverkehrbringer

