

Matjes-Cocktail Mango

Matjes-Cocktail – Nordseetradition trifft exotisches Flair, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit dem **Matjes-Cocktail** erwartet Sie eine außergewöhnliche Feinkostkreation, die scheinbar Gegensätzliches zu einer kulinarischen Einheit verschmelzen lässt: Zarter Matjes, veredelt nach norddeutscher Tradition, trifft auf exotische Früchte wie Ananas, Guave und Passionsfrucht – eingebettet in eine leichte, cremige Mayonnaise. Diese harmonische Verbindung von salziger Frische und fruchtiger Süße macht den Matjes-Cocktail zu einem echten Highlight – ob als raffinierte Vorspeise, edles Buffetgericht oder feiner Genussmoment für zwischendurch.

Hergestellt wird der Cocktail nach der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch verarbeitet durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** vertrieben – direkt aus Ostfriesland zu Ihnen nach Hause.

Matjesqualität auf höchstem Niveau

Die Basis dieses Feinkost-Cocktails ist fein geschnittener Matjes aus eigener Herstellung – mild gereift, butterart und perfekt ausbalanciert im Geschmack. Der Matjes überzeugt durch seine Frische, die feine Salznote und eine zarte Textur, die durch die schonende Verarbeitung besonders gut zur Geltung kommt. Mit größter Sorgfalt von Hand verarbeitet, bleibt jeder Bissen ein Erlebnis – dezent maritim, ohne dominierend zu sein.

Exotische Fruchtnoten mit cremiger Leichtigkeit

Begleitet wird der Matjes von einer frischen Auswahl exotischer Früchte: **Saftige Ananas, süßliche Guave und fruchtige Passionsfrucht** bringen eine lebendige, tropische Süße mit, die sich auf natürliche Weise mit dem salzigen Matjes verbindet. Diese fruchtige Komponente macht den Matjes-Cocktail nicht nur überraschend anders, sondern auch wunderbar ausbalanciert.

Ummantelt wird alles von einer **leichten Mayonnaise**, die das Zusammenspiel der Aromen sanft verbindet. Sie ist bewusst dezent gehalten, sodass weder Frucht noch Fisch überlagert werden, sondern in ihrer Kombination glänzen können. Das Ergebnis ist ein Feinkostsalat, der erfrischt, überrascht – und begeistert.

Tagesfrisch aus echter Handarbeit

In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel wird der Matjes-Cocktail in kleinen Mengen tagesfrisch produziert. Die Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** garantiert gleichbleibende Qualität und ein ausgewogenes Geschmacksprofil – nordisch inspiriert, aber mit internationalem Charakter. Dank des exklusiven Vertriebs über **GreetFish** können Sie sich dieses besondere Produkt bequem nach Hause liefern lassen – in gewohnter Frische und bester Feinkostqualität.

Serviovorschlag: Elegant, leicht und vielseitig

Der **Matjes-Cocktail** eignet sich hervorragend als stilvolle Vorspeise bei besonderen Anlässen oder als raffiniertes Element auf einem sommerlichen Buffet. Besonders elegant servieren Sie ihn in kleinen Cocktailgläsern oder auf einem Löffel als Fingerfood – garniert mit einem Hauch frischer Minze oder einem Tropfen Limettensaft für eine zusätzliche Frische.

Für ein leichtes Sommergericht kombinieren Sie den Cocktail mit einem grünen Salat aus Rucola, Spinat oder Feldsalat und reichen geröstetes Baguette dazu. Auch in Kombination mit lauwarmem Couscous oder Quinoa lässt sich eine kreative Vorspeise gestalten, die modern, gesund und überraschend anders ist.

Als Getränkebegleitung eignen sich fruchtbetonte Weißweine wie Sauvignon Blanc oder Chardonnay ebenso wie ein feinperliger Sekt oder ein alkoholfreier Mango-Ingwer-Spritz – passend zur exotischen Note des Gerichts.

Fazit: Ein erfrischender Genussmoment für Entdecker

Der **Matjes-Cocktail** ist ein Paradebeispiel dafür, wie sich norddeutsche Fischtradition mit kreativer Exotik verbinden lässt. Die Kombination aus zartem Matjes, fruchtiger Frische und cremiger Leichtigkeit macht ihn zu einem besonderen Erlebnis für alle, die neugierig auf neue Geschmackswelten sind, ohne auf Qualität und Handwerkskunst zu verzichten.

Dank der frischen Herstellung durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, der authentischen Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und dem exklusiven Vertrieb über **GreetFish** erleben Sie mit dem Matjes-Cocktail eine neue Dimension maritimen Genusses – farbenfroh, überraschend und unwiderstehlich köstlich.

Lassen Sie sich verführen – vom Matjes-Cocktail, der nordische Wurzeln und exotisches Flair in einem Glas vereint.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 970 kj |
| Brennwert in kcal | 235 kcal |
| Fett | 15,23 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,08 g |
| Kohlenhydrate | 16,5 g |
| davon Zucker | 16,8 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 7,13 g |
| Salz | 2,12 g |
| Natrium | 0 g |

Allergene

| | |
|---------------------------|----|
| Hühnerei | Ja |
| Milch | Ja |
| Fisch | Ja |
| Senf | Ja |
| Schwefeldioxid und Sulfit | Ja |

Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose), Rapsöl, Proteasen, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Schmand, Milch, Tomatenmark, Trockenäpfel, 5-Fruchtcocktail (Birnen,Pfirsiche, Ananas, Weintrauben, Kaiserkirschen (mit Farbstoff E127) Wasser, Zucker, Säuerungsmittel:Citronensäure, Antioxidationsmittel:Ascorbinsäure,)Sherry

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

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

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH
de Beer Fisch-Feinkost GmbH
Ih.Nr.: 58/200/11321
An den Deelen 14 / 26736 Greetsiel
St.Nr.Nr.: 26736134
Finanzamt: Emden