

## Matjessalat Natur mit knackiger Paprika

# Matjessalat Natur mit knackiger Paprika

### Frischer Matjes im Essig-Öl-Dressing

Nach Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**

Hergestellt durch **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in **Greetsiel**

Exklusiv erhältlich über den Onlineshop **GreetFish**

---

## Norddeutsche Salatkultur – naturbelassen, handgemacht, aromatisch

Der **Matjessalat Natur mit knackiger Paprika** ist eine liebevolle Hommage an die **norddeutsche Feinkostküche** – klassisch im Charakter, modern im Geschmack. **Tagesfrisch produziert von de Beer** in Greetsiel, nach dem **Originalrezept der Traditionsmanufaktur Klaassen**, überzeugt dieser Salat durch **echte Handarbeit, hochwertige Zutaten** und ein ausgewogenes, **leichtes Essig-Öl-Dressing**.

---

## Zarter Matjes – das Herzstück des Salats

Im Mittelpunkt steht der **feine Matjes**, handfiletiert, in mundgerechte Stücke geschnitten und mit einer klassischen **Marinade** veredelt. Mild-salzig, zart in der Textur und dezentwürzig – ein Fisch mit **Tradition, Qualität und Charakter**, wie man ihn heute nur noch selten findet.

---

## Knackige Paprika & Zwiebeln – Frische trifft Biss

Rote und gelbe Paprikastücke bringen **Farbe, Textur und süße Frische**, fein geschnittene Zwiebeln sorgen für eine **milde Schärfe** und harmonische Tiefe. Zusammen mit dem Matjes entsteht ein spannender Kontrast, der den Salat zu einem echten **Gaumenerlebnis** macht.

---

## Essig-Öl-Dressing – klassisch, leicht, perfekt ausbalanciert

Das **fein abgeschmeckte Dressing** aus **mildem Essig, hochwertigem Öl** und einem Hauch **Cayennepfeffer** bringt **Frische und Würze**, ohne den Fisch zu überdecken. Das Ergebnis ist ein **ausgewogener Geschmack**, der den natürlichen Aromen Raum lässt – authentisch, klar, raffiniert.

---

## Herstellung mit Herkunft – aus Greetsiel von de Beer

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** steht für **handwerkliche Frische, kompromisslose Qualität und echtes Feinkosthandwerk**. Jedes Glas Matjessalat wird mit Sorgfalt produziert – vom **Filetieren** bis zur **Verpackung**, auf Basis der **Originalrezeptur von Klaassen**, einem Traditionsnamen der Region.

**Exklusiv erhältlich über den Online-Shop GreetFish**, wird der Salat **tagesfrisch** und **vakuuiert geliefert** – für maximalen Geschmack und Frische direkt bei Ihnen zu Hause.

---

## Serviervorschläge – nordisch vielseitig

- Auf **Feldsalat oder Rucola** als feine Vorspeise
- Mit **neuen Kartoffeln** oder **Pellkartoffeln** als traditionelles Hauptgericht
- Auf **geröstetem Landbrot** oder **Vollkornbrot** – rustikal und sättigend
- In kleinen Gläsern oder Schalen auf dem **Fischbuffet** – hübsch garniert mit **Dill oder Petersilie**

**Getränketipp:** Ein trockener Weißwein wie **Riesling oder Silvaner**, ein **helles Pils** oder eine **Gurke-Zitrone-Schorle** passen hervorragend.

---

## Fazit: Matjessalat in Reinform – ehrlich, frisch, norddeutsch

Der **Matjessalat Natur mit knackiger Paprika** ist ein Paradebeispiel für **norddeutsche Genusskultur**. Leicht, aromatisch, **ohne überflüssige Zusätze** – dafür mit viel **Liebe zum Handwerk**.

**GreetFish** **bestellen bei GreetFish** – und ein Stück **echte Feinkost-Tradition aus Greetsiel** genießen.

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

[Zum Produkt](#)

Finanzamt: Emden

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert in kcal	190 kcal
Fett	11,56 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,63 g
Kohlenhydrate	13,5 g
davon Zucker	11,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,45 g
Salz	1,5 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

## Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl, Öl, Essig, Paprika

## Zusätzliche Informationen

Herkunftsart:

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

## Inverkehrbringer

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