

Matjessalat Natur mit knackiger Paprika

Matjessalat Natur mit knackiger Paprika

Frischer Kräutermatjes im Essig-Öl-Dressing

Nach Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**

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

Exklusiv erhältlich über den Online-Shop **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 Kräutermatjes – das Herzstück des Salats

Im Mittelpunkt steht der **feine Kräutermatjes**, handfiletiert, in mundgerechte Stücke geschnitten und mit einer klassischen **Kräutermarinade** veredelt. Mild-salzig, zart in der Textur und dezent kräuterwürzig – 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 vakuumiert 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; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose), Rapsöl, Proteasen, 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