

Matjes-Mett "Kräuter"

Produktinformationen „Matjes-Mett Kräuter“

Originalrezept aus dem Hause Klaassen – erhältlich bei GreetFish

Unser **Matjes-Mett „Kräuter“** ist eine hausgemachte Spezialität, entwickelt mit viel Liebe zum Detail und jahrzehntelanger Erfahrung in der Fischveredelung. Dieses Produkt wird exklusiv über unseren Online-Shop **GreetFish** vertrieben und täglich frisch für Sie zubereitet.

Fein gewürzt – mit frischen Kräutern veredelt

Für diese norddeutsche Delikatesse verwenden wir mild gereiften **Original-Matjes**, der von Hand fein gehackt und mit einer hauseigenen **Kräutermischung aus Dill, Petersilie und Schnittlauch** verfeinert wird. Die frischen Kräuter sorgen für ein feinwürziges Aroma und unterstreichen die natürliche Zartheit des Matjes – angenehm ausgewogen, ohne den Fischgeschmack zu überdecken.

Vielfältiger Genuss – klassisch oder kreativ

Unser **Matjes-Mett Kräuter** eignet sich hervorragend als:

- **Deftiger Brotaufstrich** auf frischem Schwarzbrot oder Bauernkruste
- **Füllung für herzhafte Fischbrötchen**, besonders in Kombination mit roten Zwiebeln
- **Begleiter zu warmen Pellkartoffeln** – ein norddeutscher Klassiker!
- **Topping für Salate** oder Beilage zu Fischplatten

Ein Spritzer Zitronensaft oder fein gehackte Zwiebeln ergänzen die Komposition perfekt und bringen zusätzliche Frische ins Spiel.

Handwerklich zubereitet – für echten Geschmack

Unser Matjes-Mett wird nach traditioneller Rezeptur hergestellt – mit handverlesenen Zutaten, ohne künstliche Zusätze. Das schmeckt man: Saftig, aromatisch, kräuterfrisch und typisch norddeutsch. Die schonende Verarbeitung bewahrt die feine Struktur des Matjes und garantiert eine angenehme Konsistenz.

Fazit: Ein Matjesgenuss für Kenner

Das **Matjes-Mett „Kräuter“** ist die perfekte Wahl für alle, die feinen Fischgeschmack mit frischen Kräutern lieben. Ob als Brotzeit, Teil eines Buffets oder rustikale Beilage – diese hausgemachte Spezialität bringt die **Aromen der Nordsee** direkt auf Ihren Teller.

Jetzt exklusiv bei GreetFish bestellen und den Unterschied schmecken!

[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

Heringsfilets, pflanz. Öl, Salz, Kräuter, Geschmacksverstärker: E621, Säureregulator E575, Konservierungsstoffe: E211, E200, Glucosesirup, Dextrose, natürliche Aromastoffe, Rote Beete Saft, natürliche Enzyme

Zusätzliche Informationen

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

Inverkehrbringer

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