

# Matjes-Mett Knoblauch

## Produktinformationen „Matjes-Mett Knoblauch“

### Originalrezept aus dem Hause Klaassen – exklusiv erhältlich bei GreetFish

Unser **Matjes-Mett Knoblauch** stammt aus der Feinkostküche und wird täglich frisch in Handarbeit zubereitet. Über den Shop **GreetFish** gelangt diese kräftig-würzige Delikatesse direkt zu Ihnen nach Hause – ein echter Hochgenuss für Liebhaber norddeutscher Fischspezialitäten mit Charakter.

---

### Herzhaft & pikant – Matjes trifft Knoblauch

Für unser **Matjes-Mett Knoblauch** verwenden wir ausschließlich fein gehackte, mild gereifte Matjesfilets, die mit frischem Knoblauch verfeinert werden. Die Kombination aus der zarten Salzigkeit des Matjes und der markanten Würze des Knoblauchs sorgt für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis – intensiv, ehrlich und norddeutsch.

---

### Vielseitig & genussbereit – so servieren Sie Matjes-Mett Knoblauch

- **Als kräftiger Brotaufstrich** auf Bauernbrot, Pumpernickel oder Schwarzbrot
- **Zu frischen Zwiebeln und einem Spritzer Zitrone**, für echte Puristen
- **Als herzhafte Fischbrötchenfüllung** mit Gurke und Salat
- **Auf Vorspeisenplatten**, maritim und authentisch
- **Als Beilage zu Pellkartoffeln**, traditionell norddeutsch

Dank seiner cremigen Textur lässt sich das Mett wunderbar streichen oder löffeln – ein idealer Begleiter für kalte Buffets, Fischplatten oder rustikale Brotzeiten.

---

### Hausgemacht mit Erfahrung und Tradition

Das Rezept stammt aus der hauseigenen Küche der Firma **Klaassen**, wo seit Jahrzehnten feinste Matjesspezialitäten hergestellt wurden und jetzt traditionell bei "de Beer Fisch-Feinkost GmbH hergestellt wird. Jede Dose wird mit Sorgfalt gefüllt – **ohne künstliche Zusätze, mit ehrlichem Handwerk und viel Liebe zum Detail.**

---

### Fazit: Matjes-Mett Knoblauch – kräftig, frisch, unverwechselbar

Wer den vollmundigen Geschmack von Matjes liebt und eine kräftige Note nicht scheut, wird vom **Matjes-Mett Knoblauch** begeistert sein. Exklusiv über **GreetFish** erhältlich, bringt diese Fischspezialität norddeutsche Würze auf den Teller – authentisch, aromatisch und einfach lecker.

**Jetzt probieren – das Originalrezept aus der Klaassen-Familie für wahre Fischliebhaber.**

[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, Gewürze, Knoblauch, Geschmacksverstärker: E621, Säureregulator E575, Konservierungsstoffe: E211, E200, Glucosesirup, Dextrose, natürliche Aromastoffe, Rote Beete Soft, 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