

Greetsieler Edle Matjesfilets

Edle Matjesfilets – Norddeutsche Premiumqualität nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Erleben Sie den unverfälschten Geschmack norddeutscher Handwerkskunst mit unseren **Edlen Matjesfilets** – einer Fischspezialität, die durch ihre Zartheit, Milde und den charakteristischen Schmelz besticht. Nach dem traditionellen Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** hergestellt und täglich frisch verarbeitet durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel, garantieren diese Filets höchsten Genuss direkt aus der Manufaktur. Exklusiv erhältlich über den Onlineshop **GreetFish**, erhalten Sie Matjes von außergewöhnlicher Qualität – ehrlich, nachhaltig und unverfälscht.

Was macht unsere Edlen Matjesfilets so besonders?

Unsere Edlen Matjesfilets werden aus jungen, besonders fettreichen Heringen hergestellt, die zum optimalen Reifezeitpunkt fangfrisch verarbeitet werden. Die Reifung erfolgt auf traditionelle Weise mit Hilfe körpereigener Enzyme – ganz ohne Räuchern oder starker Salzzufuhr. Das Ergebnis ist ein Matjes, der durch folgende Merkmale überzeugt:

- **Milder Salzgehalt von ca. 5%** – für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis
- **Hoher natürlicher Fettgehalt (ca. 15%)** – für eine cremig-zarte Konsistenz
- **Feines Reifearoma** – buttrig, mild, ohne fischige Schärfe

Dank der sorgfältigen Hautentfernung, vollständiger Entgrätung und präziser Filetierung erhalten Sie ein Produkt, das höchsten Anforderungen gerecht wird – sowohl in der Küche als auch am Gaumen.

Tagesfrische Herstellung in Greetsiel

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** steht für handwerkliche Verarbeitung in kleinen Chargen. Die Rohware wird unmittelbar nach Anlieferung verarbeitet, gereift, filetiert und verpackt – alles in Handarbeit. Diese Frische schlägt sich im Produkt nieder: Die Matjesfilets sind weich, aromatisch und zugleich von beeindruckender Struktur.

Da ausschließlich Rohware aus nachhaltigem Fang verwendet wird, können Sie mit jedem Bissen ein Stück verantwortungsvolle Genusskultur erleben.

Servievorschlag: Matjesfilets klassisch und kreativ

Unsere Edlen Matjesfilets lassen sich auf verschiedenste Weise in Szene setzen – sowohl traditionell als auch modern interpretiert:

Klassisch norddeutsch:

Auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen, Apfelscheiben und Dill – dazu ein gekochtes Ei und ein Klecks Sauerrahm. Ein Glas kühler Aquavit rundet das Geschmackserlebnis stilecht ab.

Salatvariante:

Würfeln Sie die Matjesfilets und kombinieren Sie sie mit Pellkartoffeln, Apfelstückchen, roten Zwiebeln, Schnittlauch und einem leichten Joghurtdressing. Perfekt für ein sommerliches Abendessen.

Elegant auf dem Buffet:

Rollen Sie die Filets zu kleinen Rosetten und servieren Sie sie mit Senf-Honig-Dip, Rote-Bete-Carpaccio oder gebratenem Fenchel. Als Beilage eignen sich knusprige Blätterteigstangen oder Pumpernickel-CROUTONS.

Tipp:

Die **Variante „Klar“** verzichtet auf Rapsöl und basiert auf einem neutralen Wasseraufguss – ideal für alle, die es etwas leichter mögen oder empfindlich auf Öl reagieren. Geschmacklich bleibt die Filetqualität identisch – die Preisdifferenz ergibt sich ausschließlich durch die Reduktion der Rohstoffkosten, die **GreetFish** direkt an Sie weitergibt.

Fazit: Edle Matjesfilets – Premiumqualität aus Norddeutschland

Unsere Edlen Matjesfilets stehen für das Beste, was die norddeutsche Fischküche zu bieten hat: Qualität, Tradition, Handwerk und Frische in einem Produkt vereint. Ob als schneller Snack, Vorspeise oder eleganter Hauptgang – dieser Matjes begeistert durch seinen milden Geschmack, die zarte Textur und seine Vielseitigkeit.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish – das ist Greetsieler Feinkostkultur auf höchstem Niveau.

IdNr.: 58/200/11321

UST-ID-Nr.: DE154426134
Jetzt bestellen und den authentischen Geschmack echter Greetsieler Matjes erleben!
Finanzamt: Emden

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

300g Schale: Matjesfilets 50%
500g Schale: Matjesfilets 60%
2250g Eimer: Matjesfilets 80%
Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säurereregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl

Varianten Klar:

300g Schale: Matjesfilets 50%
500g Schale: Matjesfilets 60%
2250g Eimer: Matjesfilets 80%
Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säurereregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen), Säuerungsmittel: E270, E296, E330 // Konservierungsstoff: E211, E202

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden