

Produktinformationen: Pikante Matjesfilets in Sahnesauce – Verfeinert mit rotem Pfeffer, roten Zwiebeln & Dill

Sanft, cremig und mit einer feinen Schärfe: Unsere **Pikanten Matjesfilets in Sahnesauce** verbinden norddeutsche Fischtradition mit einem raffinierten Twist. Nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch hergestellt von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel** und exklusiv erhältlich über **GreetFish**, bringt diese Spezialität besondere Würze und Frische auf den Teller.

Zarter Matjes – mild gereift, butterzart

Im Mittelpunkt stehen **edle Matjesfilets** – jung, mild gereift, besonders zart und angenehm salzig. Von Hand geschnitten, ohne Haut und Gräten, überzeugen sie mit einer saftigen Textur und einem ausgewogenen Geschmack. Die feine Salzlake sorgt für milde Aromatik, die perfekt mit der pikanten Sauce harmoniert.

Die Sauce – cremig, pikant, ausgewogen

Die Matjesfilets sind eingebettet in eine **hausgemachte Sahnesauce**, die durch ausgesuchte Zutaten ihren besonderen Charakter erhält:

- **Roter Pfeffer** für feine Schärfe und fruchtige Würze
- **Rote Zwiebeln** für frische Süße und leichte Schärfe
- **Dill** als klassisches Kräuteraroma, das den Matjes ideal begleitet

Das Ergebnis ist eine cremige, ausgewogene Sauce, die den Fisch nicht überlagert, sondern geschmacklich vollendet.

Vielseitiger Genuss – von klassisch bis modern

Die Pikanten Matjesfilets in Sahnesauce lassen sich auf viele Arten servieren:

- **Traditionell** mit Pellkartoffeln oder Schwarzbrot
- **Modern** mit Rote-Bete-Carpaccio oder Gurkensalat
- **Für Buffets** als delikate Vorspeise oder Fischsalat-Variante

Auch als schnelles Mittagessen oder leichte Abendmahlzeit bringt dieses Gericht Abwechslung und Genuss auf den Teller.

Perfekte Begleitung

- Ein kühles Helles oder ein milder Weißwein (z. B. Silvaner, Riesling, Weißburgunder)
- Alternativ ein spritziger Apfel-Secco oder Kräuterwasser mit Zitronenmelisse

Frische & Qualität – handwerklich produziert

Hergestellt in echter Handarbeit von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel**, steht dieses Produkt für **Frische, Qualität und traditionelle Verarbeitung**. Grundlage bleibt das bewährte Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, das durch den Einsatz von rotem Pfeffer, roten Zwiebeln und Dill eine unverwechselbare Note erhält.

Fazit: Tradition mit einer pikanten Nuance

Greetsieler Matjesfilets

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Die **Pikanten Matjesfilets in Sahnesauce** vereinen klassische Fischfeinkost mit einer raffinierten Würze. Cremig, frisch, ausgewogen und mit feiner Schärfe – ein Genuss für alle, die Matjes in seiner besten Form lieben.

Exklusiv bei **GreetFish** – jetzt bestellen und den besonderen Geschmack Norddeutschlands entdecken!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	782 kj
Brennwert in kcal	193 kcal
Fett	14,89 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	6,12 g
davon Zucker	5,56 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,71 g
Salz	2,98 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	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) , Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsäaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Gewürzgurkenwasser, Schmand, Äpfel, Zucker, rote Zwiebeln, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin), roter Pfeffer, TK-Dill

GreetFish GmbH Zusätzliche Informationen

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Herkunftsland:

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

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden