Greetsieler Räuchermatjesfilets

Erfahren Sie mehr über den köstlichen Emder Räuchermatjes von Klaassen, eine norddeutsche Spezialität mit langjähriger Tradition. Entdecken Sie die einzigartigen Geschmacksnuancen und erfahren Sie, warum dieser Räuchermatjes zu den besten seiner Art zählt.

Der Emder Räuchermatjes ist eine besondere Art von Matjes,die mit einer feinen Rauchnote versehen werden. Matjes sind junge Heringe, die durch eine traditionelle Salzung und Reifung ihren milden und butterzarten Geschmack erhalten.

Seit Jahren steht der Name Klaassen für höchste Qualität und Tradition in der Fischverarbeitung. Die Liebe zum Handwerk, die sorgfältige Auswahl der Rohwaren und die traditionelle Verarbeitung sind das Geheimnis hinter dem unvergleichlichen Geschmack unseres Emder Räuchermatjes.

Wir achten sehr auf die feine Abstimmung zwischen Salz und Raucharoma damit der buttrig zarte Geschmack nicht überlagert wird.

Der Emder Räuchermatjes sind äußerst vielseitig und können auf verschiedene Arten genossen werden. Ob pur auf einer frischen Scheibe Brot, als Topping auf einem Salat oder als Zutat in herzhaften Gerichten - die Einsatzmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Die norddeutsche Delikatesse ist nicht nur eine wahre Gaumenfreude, sondern auch eine Bereicherung für jede kulinarische Kreation.

Die Empfehlung des Hauses ist aber die Kombination von Matjes, Schwarzbrot und Senf-Honig-Dill Sauce.

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

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH
An den Dahren 1 // 26736 Greetsiel
USt-IdNr: DE345442634
Finanzamt: Emden

de Beer Fisch Feinkost GmbH
An den Dahren 1 // 26736 Greetsiel