Neue Matjes vom Fass (Hering)

Die original Matjes vom Fass aus dem Fangjahr 2025.

Der Hering wird nur gekehlt und danach in einer leichten Salzlake konserviert. Bei dieser Reifung wirken die Fischeigenen Enzyme der Bauchspeicheldrüse und der Fisch wird buttrig zart. **Beim Transport im Eimer kann dieses zu einer deutlichen Eintrübung der Flüssigkeit führen, dieses ist ein normaler Vorgang und beinträchtigt nicht die Qualität des Fisches !**

Matjes vom Fass – Frisch gereift, zart & traditionell veredelt

Unser **Matjes vom Fass – Fangjahr 2025** steht für höchste Qualität und authentischen Genuss. Diese traditionellen Matjesfilets werden nach alter Handwerkskunst in Holzfässern gereift, wodurch sie ihren besonders milden, buttrigen Geschmack und die typisch zarte Konsistenz erhalten.

Frisch aus dem Fangjahr 2025 – Höchste Qualität & bester Geschmack
Traditionelle Fassreifung – Besonders zart & aromatisch
Natürlich gesalzen & ohne künstliche Zusatzstoffe
Reich an Omega-3-Fettsäuren – Gesund & nahrhaft
Perfekt für Fischbrötchen, Matjesteller oder raffinierte Rezeptideen

Erleben Sie den unvergleichlichen Geschmack von **frisch gereiftem Matjes** – ob klassisch mit Zwiebeln und Bratkartoffeln oder kreativ kombiniert.

Jetzt bestellen & echten Fass-Matjes genießen!

Stückgewicht ca. 180g

Die Heringe werden standardmäßig vakuumiert geliefert, auf Wunsch auch abgepackt im Eimer

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,09 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	9,87 g
Natrium	0 g

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

Allergene

Fisch	Ja

Inverkehrbringer

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