

Greetsieler Kräuter Matjesfilets

Kräuter-Matjesfilets: Nordischer Genuss nach traditioneller Handwerkskunst

Tauchen Sie ein in die Welt des nordischen Genusses mit unseren exquisiten Kräuter-Matjesfilets. Diese delikate Köstlichkeit wird sorgfältig von Hand und nach bewährter alter Rezeptur hergestellt. Die feine Kräutermischung und eine Spur von Sandelholz verleihen diesen Matjesfilets einen einzigartigen Geschmack. In diesem Artikel erfahren Sie, warum die Kräuter-Matjesfilets von Klaassen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis bieten.

Traditionelle Handwerkskunst für Höchste Qualität:

Bei uns wird Handwerkskunst großgeschrieben. Jedes Matjesfilet wird von erfahrenen Händen liebevoll verarbeitet. Die Verwendung von traditionellen Methoden und einer alten Familienrezeptur gewährleistet eine herausragende Qualität, die Matjesliebhaber schätzen.

Eine Prise von Exotik mit Sandelholz:

Das Besondere unserer Kräuter-Matjesfilets ist die Zugabe von Sandelholz. Diese exotische Note verleiht dem Matjes einen einzigartigen Hauch von Luxus und eine subtile Tiefe im Geschmack. Zusammen mit der feinen Kräutermischung entsteht ein ausgewogenes Aromenspiel, das selbst anspruchsvollste Gaumen überzeugt.

Vielseitiger Genuss für Jeden Anlass:

Die Kräuter-Matjesfilets sind äußerst vielseitig, Sie eignen sich perfekt als Vorspeise für festliche Anlässe, als verfeinernde Komponente in Salaten oder als köstliche Füllung für Canapés. Ihre vielseitige Anwendbarkeit macht sie zu einem Muss für Gourmets, die Qualität und Geschmack schätzen.

Fazit:

Für Liebhaber von hochwertigem Matjes ist die Wahl klar: Die Kräuter-Matjesfilets bieten nicht nur eine kulinarische Reise in die nordische Tradition, sondern auch einen Hauch von Exotik mit Sandelholz. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit diesen handgefertigten Meisterwerken und erleben Sie den unvergleichlichen Geschmack von Tradition und Exklusivität. Willkommen zu einem Festmahl für die Sinne! Genießen Sie die nordische Raffinesse mit jedem Bissen.

Die Variante Klar meint das die Filets nicht in Rapsöl liegen sondern in einem Aufguss auf Wasserbasis. Der Geschmack der Filets selbst ist identisch. Es entfallen für uns bei dieser Variante die hohen Einkaufspreise des Rapsöls, diese geringeren Kosten geben wir in Form eines geringeren Verkaufspreises an Sie weiter.

[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

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