

Sherry Matjesfilets

Sherry-Matjes von Klaassen: Norddeutscher Genuss mit einem Hauch von Sherry

Tauchen Sie ein in die Welt unseres exquisiten Sherry-Matjes, unsere Edlen-Matjes veredelt in einem köstlichen Sud aus kräftigem Sherry, Zwiebeln, Pfeffer und duftenden Lorbeerblättern. Diese norddeutsche Delikatesse kombiniert die Zartheit des Matjes mit den intensiven Aromen von Sherry und Gewürzen, um ein Geschmackserlebnis zu kreieren, das Ihre Sinne verzaubern wird.

Warum Sherry-Matjes von Klaassen?

Unsere Sherry-Matjes zeigt das Sherry und Matjes sehr gut zusammenpassen. Jedes Matjesfilet wird wie immer bei uns in Handarbeit sorgfältig ausgewählt und mit einem einzigartigen Sud veredelt, der kräftigen Sherry, den pikanten Hauch von Pfeffer und die subtile Würze von Lorbeerblättern vereint. Das Ergebnis ist ein absoluter Klassiker in jedem guten Matjes Sortiment.

Die Vorteile von Klaassen's Sherry-Matjes:

1. **Auserlesene Qualität:** Wir wählen nur die besten Matjesfilets aus, um sicherzustellen, dass jeder Bissen ein Genuss ist.
2. **Traditionelle Zubereitung:** Der Sud für unseren Sherry-Matjes wird bei uns nach einem alten traditionellen Familienrezept hergestellt
3. **Einzigartiger Geschmack:** Die Kombination aus zartem Matjes und dem intensiven Aroma von Sherry, Pfeffer und Lorbeerblättern schafft eine kulinarische Sensation.
4. **Vielseitiger Genuss:** Die Sherry-Matjes eignen sich ideal als Vorspeise, auf frischem Brot oder als besonderes Element in Salaten.
5. **Kulinarische Raffinesse:** Die Vereinigung von Matjes und Sherry verleiht Ihrer Mahlzeit eine elegante Note und sorgt für ein wahrhaft raffiniertes Erlebnis.

So genießen Sie Klaassen's Sherry-Matjes:

Richten Sie die Sherry-Matjes auf einem Teller an und lassen Sie den verlockenden Duft von Sherry, Pfeffer und Lorbeerblättern auf sich wirken. Jeder Bissen vereint die Zartheit des Matjes mit der Komplexität der Aromen. Verfeinern Sie das Gericht mit frischen Kräutern oder einer Zitronenzeste, um die Sinne noch mehr zu verwöhnen.

Tauchen Sie ein in die Welt des norddeutschen Genusses mit unserem Sherry-Matjes.

Matjesfilets in einer milden Marinade verfeinert mit echtem Sherry. Fein abgeschmeckte Zutaten verleihen einen runden Geschmack, egal ob zu kalten oder warmen Beilagen – etwas für Kenner.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert 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
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsölpflanz. Öl, Salz, Sherry, Zwiebeln, Essig, Zucker, Gewürze, Branntweinessig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Herkunftsort

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

UST-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden