

Zwiebel Matjesfilets

Emder Zwiebel-Matjes von Klaassen: Ein norddeutscher Delikatessen-Klassiker

Emder Zwiebel-Matjes von Klaassen sind eine wahre norddeutsche Delikatesse, die Genießer seit Jahrzehnten begeistert. Dieser Artikel führt Sie in die Welt des Matjes Variationen ein und stellt Ihnen ein einzigartiges Produkt von uns vor. Erfahren Sie, warum diese Matjesvariante so besonders ist und wie sie Ihren Gaumen verzaubern wird.

Die Geschichte des Matjes: Matjes ist ein traditionelles norddeutsches Gericht, das seinen Ursprung in den Niederlanden hat. Dieser delikate Fisch wird aus jungen Heringen hergestellt, die zu einer bestimmten Jahreszeit gefangen werden, wenn sie besonders zart und schmackhaft sind. Matjes wird dann in einer milden Salzlake eingelegt, die ihm seinen charakteristischen Geschmack verleiht.

Wir als Familienunternehmen Klaassen haben auf die Herstellung hochwertiger Matjes spezialisiert und dabei eine einzigartige Variante geschaffen – den Emders Zwiebel-Matjes. Dieser Matjes zeichnet sich durch die Zugabe von fein gewürfelten Zwiebeln aus, die dem Fisch eine milde, leicht süße Note verleihen. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis mit unserem nach eigenem Rezept hergestellten Sud für diese Variante. Das Geheimnis liegt in der sorgfältigen Auswahl der besten Zutaten und der traditionellen Herstellungsmethode, die den Matjes zu einem wahren Geschmackserlebnis macht.

Die Vorteile von Emders Zwiebel-Matjes von Klaassen:

1. **Hochwertige Zutaten:** Klaassen verwendet nur frische, nachhaltig gefangene Heringe und feinste Zwiebeln, um sicherzustellen, dass jeder Bissen ein Genuss ist.
2. **Traditionelle Herstellung:** Die Matjes von Klaassen werden nach traditionellen Verfahren zubereitet und in einer milden Salzlake eingelegt, um ihren einzigartigen Geschmack zu entfalten.
3. **Vielseitige Verwendung:** Emders Zwiebel-Matjes von Klaassen eignen sich perfekt als Vorspeise, auf einem norddeutschen Brötchen, in Salaten oder als Beilage zu herzhaften Gerichten.
4. **Gesund und nahrhaft:** Matjes ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D und hochwertigem Eiweiß, was ihn zu einer gesunden Wahl für Ihre Ernährung macht.
5. **Regionale Spezialität:** Der Emders Zwiebel-Matjes ist eine regionale Spezialität aus Ostfriesland, die das maritime Erbe und die Küche Norddeutschlands widerspiegelt.

Emders Zwiebel-Matjes von Klaassen sind ein kulinarischer Höhepunkt für Liebhaber von Fischspezialitäten. Mit ihrer sorgfältigen Zubereitung, hochwertigen Zutaten und dem einzigartigen Geschmack sind sie eine norddeutsche Tradition, die es zu entdecken lohnt. Ob als Teil eines festlichen Menüs oder als Snack zwischendurch, diese Matjesvariante wird Ihren Gaumen mit ihrem unverwechselbaren Geschmack und ihrer Qualität begeistern. Probieren Sie noch heute unseren Emders Zwiebel-Matjes und tauchen Sie ein in die Welt der norddeutschen Genussskultur.

Die Variante Klar meint, dass 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.

Bei der Variante Klar Zwiebel-Matjes ist eine gelbliche Farbe des Aufgusses normal.

[Zum Produkt](#)

Fisch-Feinkost Klaassen
Nährwerte
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	205 kcal
Fett	15,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,70 g
Salz	3,10 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsölpflanz. Öl, Salz, Zwiebeln, Wasser, künstl. Süßstoffe, Branntweinessig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter

Variante Klar:

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen, Branntweinessig, Salz, Zucker, Xanthan, Aroma, Gewürze, Gewürzextract (mit Spuren von Sellerie), Dextrose, Würze, Konservierungsstoff: E211, E202

Herkunftsort

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

Inverkehrbringer

Fisch Klaassen

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden