

Matjessalat Natur mit knackiger Paprika

Frischer Genuss mit Tradition – Kräuter-Matjes-Salat von Klaassen im Essig-Öl Dressing

Tauchen Sie ein in die Welt des exquisiten Geschmacks mit unserem Kräuter-Matjes-Salat. Erfahren Sie das Vergnügen traditionell hergestellter Kräutermatjes in einer harmonischen Verbindung mit einem köstlichen Essig-Öl Dressing, knackigen Paprikastückchen und fein geschnittenen Zwiebeln. Ein Gaumenschmaus, der Frische und Tradition perfekt vereint.

Klaassen Kräutermatjes – Eine Delikatesse mit Geschichte

Unsere Kräutermatjes sind nicht nur Fisch, sie sind eine Tradition. Seit Jahrzehnten widmen wir uns der Kunst der Matjesherstellung und haben diese einzigartige Rezepture entwickelt, die sich durch zarte Kräutearomen auszeichnet. Jeder Biss in unsere Matjes ist eine Hommage an die handwerkliche Kunst und die Liebe zur Qualität.

Das Geheimnis des Essig-Öl Dressings

Unser Essig-Öl Dressing ist die perfekte Begleitung zu den Kräutermatjes. Die Kombination aus mildem Essig und hochwertigem Öl sorgt für eine ausgewogene Geschmacksexplosion. Diese Dressing-Formel hebt die delikaten Kräuternoten der Matjes hervor und verleiht dem Salat eine erfrischende Note.

Knackig frisch: Paprika und Zwiebeln

Unser Kräuter-Matjes-Salat wird durch die Zugabe von knackigen Paprikastückchen und fein geschnittenen Zwiebeln zu einem Fest für die Sinne. Die süße Schärfe der Paprika harmoniert perfekt mit der milden Würze der Matjes, während die Zwiebeln eine dezente Schärfe und zusätzliche Aromenschichten hinzufügen, abgerundet am Ende von etwas scharfem Cayenne-Pfeffer.

Ein Fest für den Gaumen

Genießen Sie den Kräuter-Matjes-Salat als leichte Mahlzeit, als Vorspeise oder als Beitrag zu einem festlichen Anlass. Die harmonische Kombination von traditionellen Kräutermatjes, dem erfrischenden Essig-Öl Dressing und den knackigen Gemüsezutaten macht diesen Salat zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Traditionelle Handwerkskunst, zeitloser Genuss

Unser Kräuter-Matjes-Salat ist nicht nur ein kulinarischer Leckerbissen, sondern auch eine Reise durch die Zeit. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten, die traditionelle Herstellung und die Liebe zum Detail machen diesen Salat zu einer Hommage an die norddeutsche Küche und ihre reiche kulinarische Geschichte.

Fazit: Kräuter-Matjes-Salat – Ein Hochgenuss für Kenner

Tauchen Sie ein in die Welt des traditionellen Fischgenusses mit unserem Kräuter-Matjes-Salat von Klaassen. Mit hochwertigen Zutaten, einer Prise Geschichte und einer Menge Liebe zum Detail bieten wir Ihnen ein Geschmackserlebnis, das sowohl anspruchsvolle Feinschmecker als auch Liebhaber norddeutscher Traditionen begeistern wird. Gönnen Sie sich den Genuss, den nur Klaassen bieten kann – einen Salat, der die Sinne erweckt und den Gaumen verwöhnt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert kcal	190 kcal
Fett	11,56 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,63 g
Kohlenhydrate	13,50 g
davon Zucker	11,80 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,45 g
Salz	1,50 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Zutaten: Heringsfilets (*Clupea harengus*), Salz, pfl. Öl, rote Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Branntweinessig, Aromen, Senfkörner, Süßstoff Saccharin, Pfeffer, Konservierungsstoff Benzoesäure

Herkunftsart

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