

# Fangjahr 2024 orig. holländische Doppelmatjes

Holländische Doppelmatjes sind eine exquisite Delikatesse, die gerade in der niederländischen und deutschen Küche einen besonderen Platz einnimmt. Diese feinen Matjesheringe zeichnen sich durch ihren zarten Geschmack, ihre cremige Textur und ihre vielseitige Verwendbarkeit aus.

Die Tradition der holländischen Doppelmatjes reicht weit zurück und ist untrennbar mit der niederländischen Küche verbunden. Diese Matjesheringe werden aus jungen, fettreichen Heringen hergestellt, die zu einem bestimmten Zeitpunkt gefangen werden, um ihren besten Geschmack und ihre Konsistenz zu gewährleisten.

Die holländischen Doppelmatjes bieten ein wahres Geschmackserlebnis für Feinschmecker. Sie zeichnen sich durch einen milden, buttrigen Geschmack aus, der von einer leichten Salzigkeit begleitet wird. Die zarte Textur der Matjesheringe schmilzt förmlich auf der Zunge und entfaltet dabei ihr volles Aroma. Die feinen Geschmacksnuancen machen die holländischen Doppelmatjes zu einer wahren Delikatesse für Fischliebhaber und Genießer.

Die holländischen Doppelmatjes können auf vielfältige Weise genossen werden. Traditionell werden sie pur, mit frischem Schwarzbrot und Butter serviert. Sie können aber auch als Zutat in Salaten oder auf belegten Brötchen verwendet werden. Kombinieren Sie sie mit roten Zwiebeln, saurer Sahne, Dill und Kapern, um den Geschmack zu perfektionieren. Für eine erfrischende Note können Sie sie mit frischen Gurkenscheiben und Zitronenschnitzen garnieren. Seien Sie kreativ und experimentieren Sie mit verschiedenen Geschmackskombinationen, um Ihre persönlichen Favoriten zu entdecken.

Die holländischen Doppelmatjes sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine gesunde Wahl. Sie sind reich an Omega-3-Fettsäuren, die für eine gesunde Herzfunktion und das allgemeine Wohlbefinden wichtig sind. Diese herzgesunden Fette können auch zur Senkung des Cholesterinspiegels beitragen. Darüber hinaus enthalten die Matjesheringe wertvolle Proteine sowie Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin D und Jod.

Hier handelt es sich um den original holländischen Doppel Matjes, geliefert je nach Variante als 5 Doppelfilets oder 10er Packung TK.

Bitte nicht wieder einfrieren und zügig innerhalb von 3 Tagen (Lagerung bei +2 - +7 Grad) verzehren.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 830 kj   |
| Brennwert kcal              | 205 kcal |
| Fett                        | 16,2 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,6 g    |
| Kohlenhydrate               | 0,15 g   |
| davon Zucker                | 0 g      |
| Ballaststoffe               | 0 g      |
| Eiweiß                      | 13,7 g   |
| Salz                        | 1,9 g    |
| Natrium                     | 0 g      |

**Allergene**  
Fisch und Meeresfrüchte  
IdNr.: 58/122702059  
USt-IdNr.: DE117201530  
Finanzamt: Emden

## Zusätzliche Informationen

Zutaten

Hering, Salz

Herkunftsort

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

Inverkehrbringer

FishPartners B.V. Haringweg 39, 3751 BG Bunschoten-Spakenburg, Niederlande