

Knoblauch Matjesfilets

Emder Knoblauch-Matjes von Klaassen: Eine Delikatesse aus dem Norden

Unsere hausgemachten Emders Knoblauch-Matjes sind ein wahres Geschmackserlebnis, das die Tradition und den Genuss der norddeutschen Küche perfekt verkörpert. In diesem Artikel erfahren Sie mehr über diese einzigartige Delikatesse, ihre Herkunft und warum sie bei Feinschmeckern und Genießern so beliebt ist.

Die Perfektion des Matjes

Unser Knoblauch-Matjes wird aus frischen Heringen höchster Qualität hergestellt. Die Heringsfilets werden sorgfältig ausgewählt und nach traditionellen Methoden verarbeitet. Der Name "Matjes" leitet sich von "matsch", einem alten Wort für "mild", ab, was auf den milden Geschmack des Herings hinweist. Dieser Geschmack wird durch eine sorgfältige Salzung und Reifung erreicht.

Der Hauch von Knoblauch

Was unseren Knoblauch-Matjes so besonders macht, ist der subtile Geschmack von Knoblauch, der jedem Bissen eine unverwechselbare Note verleiht. Die Knoblauch-Infusion erfolgt mit Bedacht, um den delikaten Geschmack des Matjes zu ergänzen, ohne ihn zu dominieren. Das Ergebnis ist ein harmonisches Zusammenspiel von mildem Fisch und aromatischem Knoblauch.

Die Tradition von Klaassen

Wir sind ein renommiertes Unternehmen aus Emden in Ostfriesland, das sich der Herstellung von hochwertigen Matjes-Produkten verschrieben hat. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem tiefen Verständnis für die norddeutsche Küche sind unsere Matjes-Spezialitäten weit über die Region hinaus bekannt und geschätzt.

Vielseitigkeit in der Küche

Die Knoblauch-Matjes können auf vielfältige Weise genossen werden. Sie sind eine ideale Vorspeise, eignen sich aber auch hervorragend als Belag für frisches Brot oder Brötchen. In Salaten oder als Beilage zu Pellkartoffeln entfalten sie ihren vollen Geschmack. Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

Fazit: Emders Knoblauch-Matjes von Klaassen - Eine norddeutsche Delikatesse

Emders Knoblauch-Matjes sind ein kulinarischer Schatz aus dem Norden Deutschlands. Ihr mildes Aroma und der hauchdünne Geschmack von Knoblauch machen sie zu einer beliebten Wahl für Liebhaber traditioneller Fischdelikatessen. Probieren Sie diese norddeutsche Spezialität und erleben Sie die Perfektion des Matjes in Verbindung mit dem unverwechselbaren Geschmack von Knoblauch. Ihr Gaumen wird es Ihnen danken.

Inhalt: 300g-Schale 5 Filets

500g-Schale 7-10 Filets

2000g Eimer 25-30 Filets

2250g Eimer 30-35 Filets

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

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

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

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, Knoblauch

Variante Klar:

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen), Branntweinessig, Zucker, Salz, Xanthan, Knoblauchextract, Gewürze (kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten), Dextrose

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