

Emder Räuchermatjesfilets

Erfahren Sie mehr über den köstlichen Emden Räuchermatjes von Klaassen, eine norddeutsche Spezialität mit langjähriger Tradition. Entdecken Sie die einzigartigen Geschmacksnuancen und erfahren Sie, warum dieser Räuchermatjes zu den besten seiner Art zählt.

Der Emden Räuchermatjes ist eine besondere Art von Matjes, die mit einer feinen Rauchnote versehen werden. Matjes sind junge Heringe, die durch eine traditionelle Salzung und Reifung ihren milden und butterartigen Geschmack erhalten.

Seit Jahren steht der Name Klaassen für höchste Qualität und Tradition in der Fischverarbeitung. Die Liebe zum Handwerk, die sorgfältige Auswahl der Rohwaren und die traditionelle Verarbeitung sind das Geheimnis hinter dem unvergleichlichen Geschmack unseres Emden Räuchermatjes.

Wir achten sehr auf die feine Abstimmung zwischen Salz und Raucharoma damit der butterig zarte Geschmack nicht überlagert wird.

Der Emden Räuchermatjes sind äußerst vielseitig und können auf verschiedene Arten genossen werden. Ob pur auf einer frischen Scheibe Brot, als Topping auf einem Salat oder als Zutat in herzhaften Gerichten - die Einsatzmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Die norddeutsche Delikatesse ist nicht nur eine wahre Gaumenfreude, sondern auch eine Bereicherung für jede kulinarische Kreation.

Die Empfehlung des Hauses ist aber die Kombination von Matjes, Schwarzbrot und Senf-Honig-Dill Sauce.

[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

Fisch-Feinkost Klaassen
Zutaten: 22702059
Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsölpflanz. Öl, Salz, Raucharoma
Herkunftsart

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