

# Edle Matjesfilets

Edle Emden-Matjes von Klaassen: Hochwertiger Genuss aus Norddeutschland

Willkommen in der Welt der edlen Emden-Matjes von Klaassen! Als renommierter Manufaktur die aus Norddeutschland bieten wir Ihnen einen exquisiten Genuss, der Feinschmeckerherzen höher schlagen lässt. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der hochwertigen Matjes und erleben Sie einen einzigartigen Geschmack, der seinesgleichen sucht.

Was macht unsere Edlen Emden-Matjes so besonders?

Unsere Edlen Emden-Matjes werden ausschließlich aus erlesenen, frischen Heringen höchster Qualität hergestellt. Sorgfältig ausgewählt und mit großer Expertise verarbeitet, garantieren wir Ihnen einen einzigartigen Geschmack, der Sie begeistern wird. Die Verwendung von qualitativ hochwertigem Fisch ist für uns von größter Bedeutung, um Ihnen stets ein erstklassiges Produkt bieten zu können.

Handwerkliche Tradition und Qualität

Bei Klaassen verbinden wir handwerkliche Tradition mit modernsten Produktionsverfahren. Der milde Salzgehalt von ca. 5% und ein Fettgehalt um ca. 15% machen diese Filets so bekömmlich. Jeder Schritt der Herstellung unserer Edlen Emden-Matjes wird mit größter Sorgfalt und Expertise durchgeführt. Angefangen bei der Auswahl der Heringe bis hin zur Veredelung, achten wir auf höchste Qualität für einen unvergleichlichen Geschmack und einen zarten Schmelz. Unsere langjährige Erfahrung und Leidenschaft für exzellente Produkte spiegeln sich in jedem Bissen wider.

Vielseitig und köstlich

Die Edlen Emden-Matjes von Klaassen sind nicht nur geschmacklich herausragend, sondern auch äußerst vielseitig einsetzbar. Ob als Vorspeise auf frischem Brot, in Salaten oder als Hauptbestandteil einer feinen Fischplatte – die Möglichkeiten sind nahezu grenzenlos. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und kreieren Sie kulinarische Meisterwerke mit unseren Edlen Emden-Matjes.

Klaassen: Ihr verlässlicher Partner für hochwertige Matjes

Als Familienunternehmen legen wir großen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Kundenzufriedenheit. Unsere Edlen Emden-Matjes stehen für erstklassige Produkte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Wir setzen auf eine umweltschonende Produktion und achten auf die Einhaltung strenger Qualitätsstandards, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bieten zu können.

Entdecken Sie die Welt der Edlen Emden-Matjes von Klaassen und lassen Sie sich von der norddeutschen Küstenküche verführen. Genießen Sie den feinen Geschmack unserer exquisiten Matjesvariationen. Qualität, Geschmack und Tradition vereint in einem Produkt - Klaassen macht es möglich. Guten Appetit!

**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	15,9 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

### Zutaten

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

### Variante Klar:

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen), Säuerungsmittel: E270, E296, E330 // Konservierungsstoff: E211, E202

### Herkunftsort

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