

Senf-Honig Matjesfilets

Matjes von Klassen in Senf-Honig Sauce: Die Perfekte Mischung aus Körnigem Senf und Köstlichem Honig

Entdecken Sie den unvergleichlichen Genuss von unseren Edlen-Matjes in verlockender Senf-Honig Sauce. Diese delikate Kombination aus feinstem Matjesfilet, herzhaftem körnigem Senf und süßem Honig zaubert eine Geschmacksexplosion, die die Sinne verzaubert. Abgeschmeckt mit einem Schuss Balsamicoessig und für die Textur einen Hauch Olivenöl. Als wahrer Gaumenschmaus lässt sich diese Kombination die norddeutsche Tradition und kulinarischer Raffinesse auf Ihrem Teller verschmelzen.

Warum Klassen's Matjes in Senf-Honig Sauce?

Auch diese Matjes Variation wird wie alle anderen auch bei uns im Haus von der Reifung der Rohware bis zur Fertigstellung per Hand hergestellt. Frische ist unser Markenzeichen, denn nur der feinste und zarteste Matjes findet seinen Weg in unsere zahlreichen Varianten. Hier kombinieren wir die kräftige Textur des körnigen Senfs mit der sanften Süße des Honigs, um ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu kreieren.

Die Vorteile von Klassen's Matjes in Senf-Honig Sauce:

1. **Hochwertige Zutaten:** Wir setzen auf Qualität und wählen Matjesfilets mit höchster Sorgfalt aus, um Ihnen nur das Beste zu bieten .
2. **Geschmackserlebnis:** Die einzigartige Mischung aus körnigem Senf und Honig verleiht unseren Matjesfilets eine unverwechselbare Balance aus Würze und Süße.
3. **Vielseitigkeit:** Unsere Matjes in Senf-Honig Sauce sind eine perfekte Vorspeise, ein köstlicher Snack oder eine Bereicherung für Salate.
4. **Gesundheitsvorteile:** Matjes ist reich an Omega-3-Fettsäuren und hochwertigem Protein, was für eine ausgewogene Ernährung spricht.

Genussvolle Zubereitung von Klassen's Matjes in Senf-Honig Sauce:

Servieren Sie die Matjesfilets auf einem leckeren Schwarzbrot oder auf einem knackigen Salatbett, beides harmoniert perfekt mit der leckeren Sauce.

Tauchen Sie ein in die Welt der Kombination aus leicht salzigen Matjes und leckerer Senf-Honig Sauce und erleben Sie norddeutsche Küche in ihrer vollendeten Form. Bestellen Sie noch heute und gönnen Sie sich den unvergesslichen Genuss, den nur Klassen Ihnen bieten kann!

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.

Packungsformen: Schale / Eimer

Haltbarkeit: 4 – 6 Wochen bei +2 bis 7°C

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klassen

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
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl pflanz. Öl, Salz, körniger Senf, Honig, Zucker, Olivenöl, Dill

Variante Klar:

Matjesfilets 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen), Senf, Honig, Zucker, Xanthan, Salz, Dillspitzen, Natriumbenzoat, Sorbinsäure

Herkunftsort

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FA027 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klaassen

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden