

Forellenhof „Matjes“ – Infos

Zur Herstellung:

Das holländische Rezept zur Herstellung der Matjes ist seit über 600 Jahren nicht verändert worden und beschränkt sich auf die schlichte Einlagerung der Jungen noch nicht gelaichten Heringe in Fässer unter Beigabe von ca. 1% Salz. Das Gourmet Doppelfilet wiegt in der Regel ca. 65-80 Gramm. Die mildesten und zarten sind die Kleinen, für Salate nimmt man meist die Größeren.

Saison:

Heute gibt es Matjes das ganze Jahr über.

Seit den 70er Jahren wird der Echte Matjes in Holland immer mindestens einige Tage tiefgefroren, das verlangt das holländische Lebensmittelgesetz!

Matjes sollte deshalb innerhalb von ca. 36 Stunden nach dem auftauen verzehrt werden !

Nur Salzhering, der einen bis zu 5 fachen höheren Salzgehalt hat, kann auch ungefrosten in den Handel gehen.

In der Regel ist dieser wesentlich größer als der Holländische Matjes

Fragen Sie beim Einkauf den Händler wie lange er schon **aufgetaut** ist !

Oder nehmen sie gleich eine Schale gefrorenen und tauen sie selbst auf !

Jeder gute Fischverkäufer weiß, dass ein Matjes immer gefrostet war und auch nach deutschem Lebensmittelgesetz nur so in den Handel gebracht werden darf !

Erzählt er ihnen was anders ist er nicht richtig informiert oder sagt die Unwahrheit !

Möchten Sie mehr über Matjes wissen fragen sie uns oder lesen unter WWW.MATJES.NL nach

***Fischinfos, Rezeptvorschläge über besondere Angebote
senden wir Ihnen gerne regelmäßig per Mail.***

Senden sie uns einfach ein Mail mit dem Stichwort

„Fischinfo“ an

Forellenhof_Fath @t-online.de