

KOCHKUNST

Matjes – die nordische Spezialität



Zart, mild und ein Genuß – der Kult-Hering erfreut sich auch außerhalb des Nordens größter Beliebtheit. Mit viel gutem Omega-3-Fett ist er zudem gesund. Ob klassisch nach nordischer Art oder als modernes Party-Häppchen, als Vorspeise oder Hauptgericht – der Matjes ist ein richtiger Allrounder. Erleben Sie selbst wie vielseitig die Meeresdelikatesse sein kann.

Hauptgericht	Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
	1	Matjes Filets Nordische Art ca. 34 Stück pro Schale. ATG 2000g	2 x 2,5 kg/ Karton
	2	Matjes Filets Friesische Art ca. 34 Stück pro Schale. ATG 2000 g	2 x 2,5 kg/ Karton
	3	Matjes Filets mit zarter Rauchnote ca. 34 Stück pro Schale. ATG 2000 g	2 x 2,5 kg/ Karton
	4	Kräuter Filets Matjes mit frischen Gartenkräutern, Milde Filets mit frischen Gartenkräutern. Ca. 27 Stück pro Schale. ATG 1600g	2 x 2,5 kg/ Karton
	5	Matjeshappen Finkenwerder Art ATG 400g	3 x 1 kg/ Karton
	6	Dillhappen mit frischen Gurken ATG 400g	3 x 1 kg/ Karton
	7	Matjes mit Sahne und Tomaten Mit Äpfeln, Zwiebeln und Tomaten. ATG 500g	3 x 1 kg/ Karton
	8	Holl. Matjes-Doppelfilet mit Schwanzflosse TK Unser „Premium“ Matjes ist ein mild gesalzenes, äußerst zartes Matjes-Doppelfilet, das mühelos den allerhöchsten Feinschmeckeransprüchen genügt. Die Rohware beschränkt sich auf frisch angelandete Matjesheringe aus sorgfältig gewählten Fanggebieten.	10 x 1 kg/ Schale

GAUMENFREUDEN FÜR MATJES-FANS



[MENÜTIPP]

KRONEN-Matjes mit Speck und Bohnen

Zutaten

8 Feinste KRONEN-Matjesfilets	1 Zweig Rosmarin
Nordische Art	Salz und Pfeffer
1 kg Kartoffeln	1 Zweig Bohnenkraut
1 Zwiebel	Olivenöl zum Braten
500 g grüne Bohnen	EL Butter
8 Scheiben Speck	

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in kleine, gleich große Würfel schneiden und in Olivenöl rösten. Dabei häufig in der Pfanne wenden und würzen. Zum Schluss den gezupften Rosmarin hinzugeben. Die Bohnen putzen und in Salzwasser blanchieren. Den Speck in der Pfanne goldbraun braten. Die Zwiebel klein schneiden, in Butter anschwitzen. Dann die Bohnen dazugeben, mit Bohnenkraut würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die KRONEN-Matjesfilets auf den warmen Bohnen anrichten und zusammen mit den Röstkartoffeln servieren.

www.friesenkroene.com

Lieferadresse:

Bitte tragen Sie hier Ihre Kontaktdaten ein!

Unsere Partner



Ihr Kochkunst-Partner

Beilage	Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
	9	Baguette-Brötchen TK, Weizenbrötchen, extra kurz, 16 cm, 80 x 90 g/Karton	7,2 kg/ Karton
	10	Baguette Brötchen TK, mit Servierschnitt. Ideal zum belegen. 132 x 60 g/Karton	6,05 kg/ Karton
	11	Ganze Bohnen sehr fein TK, ganze Bohnen, 6,5 - 8 mm	4 x 2500 g/ Karton
	12	Grüne Bohnensalat 5/1 Dose	4250 ml/ Dose
	13	Premium Kartoffelsalat frisch, ein Feinkostsalat aus gegarten Speisekartoffeln mit frischer Sahne, Senfgurken, Zwiebeln und Kräutern in Mayonaise	5 kg/Eimer
	14	Deutsche Remoulade frisch	5 kg/Eimer
	15	Gewürzgurken 1380 g ATG, Niederbayrische Delikatesse	4 x 2650 ml/ Karton
	16	Baked Potatoes frisch, 6 x 4 er Beutel pro Karton	12 kg/ Karton
	17	Garkartoffeln frisch, 30/40 mm, vakuumverpackt, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen	4 x 3 kg/ Karton
	18	Delikatess- Garkartoffeln frisch, 20/30 mm, vakuumverpackt, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen	4 x 3 kg/ Karton
	19	Röstkartoffeln TK, Aus frischen Kartoffeln, in Würfeln geschnitten, in 100% pflanzlichem Fett vorgebacken. Schnitt 12,6 x 12,6 x 12,6 mm	2 x 2,5 kg/ Karton
	20	Bratkartoffeln TK, Hergestellt aus kleinen Qualitätskartoffeln und ungehärtetem, 100% pflanzlichem Fett. Schnell zuzubereiten. Glutenfrei	2 x 2,5 kg/ Eimer
	21	Bratkartoffeln frisch gegarte Kartoffelscheiben mit Katenschinken u. Zwiebeln.	4 x 3 kg/ Karton
	22	Reibekuchen TK, Frische Kartoffelraspeln, Gewürze und auf gusseisernen Pfannen knusprig mit ungehärtetem, 100 % pflanzlichem Fett vorgebacken, 60 g/Stück	2 x 50 Stück/ Karton

Dessert	Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
	23	Milchreis Servierfertig mit dezentem Vanillegeschmack. Ergiebigkeit: 6 x 20 Port á 100g	11,7 kg/ Karton
	24	Sauce Vanille mit echter Bourbon Vanille	6 x 1 Liter/ Karton
	25	Rote Grütze 4-Frucht-Qualität, servierfertig, o.d.Z, Dose ergibt 20 Portionen.	6 x 2 kg/ Karton

Alle Preise zzgl. MwSt. Angebot freibleibend, Änderungen/Irrtümer vorbehalten, solange der Vorrat reicht. Abgabe zu Angebotspreisen nur im Originalkarton. Sortiment kann regional abweichen.

GAFATEAM
Einkauf-Handel-Marketing GmbH & Co. KG
info@gafateam.de www.gafateam.de

