

MARKT & PRODUKTE

## Neuigkeiten beim Matjes



Neu von Wilhelm Goedecken: Die Matjesfilets Gartenkräuter und die Matjes-Bruschetta / Foto: Wilhelm Goedecken

Wilhelm Goedecken präsentiert zwei Neuheiten: Die Matjesfilets Gartenkräuter und die Matjes-Bruschetta. Beide Spezialitäten werden in der hauseigenen Feinkostmanufaktur mit einem hohen Anteil an Handarbeit hergestellt.

Mit den neuen Matjesfilets Gartenkräuter präsentiert das Wilhelm Goedecken-Team eine moderne Variante des Klassikers. Die Filets werden mit einer aromatischen Mischung aus Gartenkräutern sowie dunkelroten Zwiebelscheiben veredelt. Das Ergebnis ist ein authentischer, leicht säuerlich-salziger Geschmack, der sowohl traditionelle Genießer als auch trendbewusste Konsumenten ansprechen soll.

Matjes-Bruschetta verbindet nordische Matjes-Tradition mit mediterraner Würze. Die Matjesfilets werden in Rapsöl mit einer fruchtig-würzigen Bruschetta-Mischung veredelt und präsentieren sich mit einer rötlichen Gewürzschicht. Frische Tomatennoten, aromatische Kräuter und der klassische Heringsduft sorgen für ein intensiv-aromatisches Geschmacksprofil, während die bissfeste Konsistenz den Genuss abrunden soll.

Ob als Vorspeise, als Highlight auf einer Fischplatte oder als Hauptgericht? die neuen Matjes-Varianten sind vielseitig einsetzbar.

Die Matjesfilets Gartenkräuter werden in der 638-Gramm- und der 2,2-Kilogramm-Schale angeboten, die Matjes Bruschetta sind in der 600-Gramm-Schale und im 3,6-Kilogramm-Eimer abgepackt. Beide Varianten sind sofort verzehrfertig.