

# HERINGSFILET „NORDISCHE ART“

Zur Herstellung eines Garbades für Heringsfilet zur Herstellung von Matjes nach nordischer Art.

## Herstellung

Heringsfilet/Heringslappen im Verhältnis 1:1 in das Garbad einklatschen. Zur Vorbereitung auf das Garbad empfehlen wir eine Oberflächenentkeimung durch ein Waschbad mit M-SAFE® Fresh Star (Art.Nr. 16.30003) oder M-SAFE® Fresh Star Liquid (Art.Nr. 16.30001). Die Reifezeit beträgt 3–5 Tage bei täglichem Umrühren. Danach die Heringslappen von der Haut befreien und in die Verkaufsverpackungen legen. Anschließend diese mit Öl befüllen und verschließen.

## Beispielrezeptur:

100 kg 9%ige Salzlake

Je nach Geschmack stehen unterschiedliche Präparate zur Verfügung:

2,5 kg **M-TEC® Matie Star LS (16.10003)** für einen mild-sauren Matjes

2,5 kg **M-TEC® Matie Star (Art.Nr. 16.10004)** für einen schmackhaften, klassischen Matjes

2,5 kg **M-TEC® Nordic Matie Star (Art.-Nr. 16.10005)** für einen würzigen Matjes mit ansprechender roter Färbung

3,5 kg **M-TEC® Matie Herbs Star (Art.Nr. 16.10007)** für einen delik特-kräuterigen Matjes

2,6 kg **M-TEC® Matie Smoke Star (Art.Nr. 16.10008)** für einen schmackhaften Majes mit milder Rauchnote



## Neugierig?

Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher M-SeaStar Berater unverbindlich unsere neuen Produkte.

