Kräuter-Knoblauch-Remoulade

Produktinformationen: Kräuter-Knoblauch-Remoulade nach Klaassen-Rezept – exklusiv bei GreetFish

Tradition trifft Geschmack – die Feinkostspezialität aus unserem Hause

Unsere **Kräuter-Knoblauch-Remoulade** ist ein echtes Feinkost-Original aus der Rezeptschmiede der Firma **Klaassen**. Hergestellt von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel mit großer Sorgfalt und täglich frisch zubereitet, überzeugt diese Remoulade durch ihren cremigen Charakter, das fein-würzige Aroma von Knoblauch sowie den harmonischen Kräutermix mit Dill und Petersilie. Jetzt exklusiv erhältlich über den Online-Shop **GreetFish** – für alle, die frischen Geschmack lieben.

Hausgemacht, ausgewogen und voller Geschmack

Die Grundlage dieser klassischen Remoulade bildet eine fein abgeschmeckte Mischung aus Mayonnaise, Crème fraîche und Joghurt. Verfeinert wird sie mit körnigem Senf, Zitronensaft und einer milden Süße – für ein ausgewogenes Verhältnis von Frische, Würze und Cremigkeit.

Besonders macht die Remoulade aber die Zugabe von **frisch gehacktem Dill, Petersilie** sowie einer **dezenten Knoblauchnote**, die sich gleichmäßig in der Creme verteilt und jedes Gericht aromatisch veredelt – ganz so, wie man es aus der norddeutschen Küche kennt.

Wofür eignet sich die Kräuter-Knoblauch-Remoulade besonders gut?

Diese Remoulade ist ein echtes Allround-Talent und lässt sich zu vielen Gerichten servieren:

- **Fischgerichte**: Perfekt zu Fischfilet, Matjes, Seelachs, Backfisch, Kibbeling oder Garnelen – ein Muss bei Fischbrötchen!
- **Fleisch & Geflügel**: Auch zu paniertem Hähnchen oder kaltem Braten schmeckt sie wunderbar.
- **Gemüse & Kartoffelbeilagen**: Ideal als Dip für Ofenkartoffeln, Pommes oder Gemüsesticks.
- **Sandwiches & Burger**: Als Aufstrich auf Lachs-Bagels, Wraps oder Fisch-Burgern ein echter Geheimtipp.
- **Salate**: Ob in Kartoffelsalat, Eiersalat oder Nudelsalat – sie verleiht eine frische, würzige Note.

Was macht die Remoulade von GreetFish so besonders?

Originalrezept aus der Klaassen-Feinkostküche
Täglich frisch produziert – für höchste Qualität
Ohne künstliche Zusätze oder Geschmacksverstärker
Exklusiv im GreetFish-Shop erhältlich
Vielseitig verwendbar – für Fisch, Fleisch, Snacks & mehr

Fazit: Handgemachter Remouladen-Genuss auf norddeutsche Art

Die **Kräuter-Knoblauch-Remoulade von GreetFish** verbindet frische Zutaten mit handwerklichem Können und bietet die perfekte Ergänzung für Ihre Fischgerichte und mehr. Erleben Sie cremige Textur, feine Kräuter und einen Hauch Knoblauch in einer hausgemachten Rezeptur – exklusiv erhältlich bei **GreetFish**.

Jetzt bestellen und die norddeutsche Remouladenkultur auf den Teller bringen.

Zum Produkt

Nährwerte

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1840 kj
Brennwert in kcal	462 kcal
Fett	45 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	12,13 g
davon Zucker	8,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1,39 g
Salz	1,52 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Schmand, Gurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin) , Zwiebeln, 8 verschiedene Kräuter TK, Knoblauch

Zusätzliche Informationen

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel