

# Asia-Garnelen

## Asia-Garnelen – Exotische Delikatesse mit Frischegarantie

Nach Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen · Tagesfrisch zubereitet von de Beer Fisch-Feinkost GmbH, Greetsiel · Exklusiv erhältlich bei GreetFish

Lust auf ein Geschmackserlebnis, das Leichtigkeit, Exotik und Raffinesse miteinander verbindet? Dann entdecken Sie die **Asia-Garnelen** – eine innovative Feinkostkomposition, die frische Garnelen aus nachhaltiger Zucht mit fruchtiger Mango, feinen Feigen und einem Hauch Curry zu einem harmonischen Salat vereint. Entwickelt wurde diese Spezialität von den kulinarischen Experten von **Fisch-Feinkost Klaassen**, die seit jeher für kreative Feinkostrezepturen mit norddeutscher Prägung und internationaler Inspiration stehen.

Produziert wird der Asia-Garnelensalat **tagesfrisch in der Küche von de Beer Fisch-Feinkost GmbH im malerischen Greetsiel**. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Können entstehen dort Feinkostprodukte, die höchsten Ansprüchen genügen. Die Lieferung erfolgt direkt über den Onlineshop **GreetFish** – schnell, gekühlt und direkt zu Ihnen nach Hause.

---

## Premium-Garnelen aus kontrollierter Aquakultur

Herzstück dieser Komposition sind sorgfältig ausgewählte **Asia-Garnelen** aus verantwortungsvoll betriebener Aquakultur. Die kontrollierte Aufzucht sichert nicht nur eine durchgehend hohe Qualität, sondern steht auch für Nachhaltigkeit und den respektvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Die Garnelen werden direkt nach dem Fang verarbeitet, schonend gegart und behalten dadurch ihre zarte Konsistenz und ihren fein-süßlichen Geschmack – eine perfekte Basis für dieses außergewöhnliche Gericht.

---

## Mango, Feige & Curry – Ein Trio für alle Sinne

In der Küche von **Fisch-Feinkost Klaassen** wurde die klassische Garnelenzubereitung neu gedacht: In dieser Komposition trifft das maritime Aroma der Garnelen auf **fruchtige Mango**, die dem Gericht eine milde Süße und tropische Frische verleiht. Ergänzt wird die Kombination durch **zarte Feigenstücke**, die mit ihrer feinen Textur und natürlichen Süße die perfekte Brücke zwischen Frucht und Meer bilden.

Das Ganze wird gebettet in eine **cremig-leichte Salat-Mayonnaise**, die mit einem Hauch **Curry** dezent exotisch abgeschmeckt wurde – nicht dominant, sondern fein nuanciert, um die natürlichen Aromen der Zutaten elegant zu unterstreichen. Das Ergebnis: ein Feinkostsalat, der Frische, Tiefe und Raffinesse vereint.

---

## Serviervorschlag – So genießen Sie unsere Asia-Garnelen

### 1. Als Vorspeise im Glas oder auf Löffeln

Richten Sie den Asia-Garnelensalat in kleinen Gläsern oder auf Fingerfood-Löffeln an – garniert mit frischer Minze, geröstetem Sesam oder einem Tupfer Mango-Chutney. Ideal für elegante Empfänge, Flying Buffets oder festliche Dinner.

### 2. Als leichtes Hauptgericht mit Reis oder Salat

Servieren Sie die Asia-Garnelen auf einem Bett aus Jasminreis oder Wildreis und ergänzen Sie mit asiatisch mariniertem Gemüse (z. B. Pak Choi, Gurke, Edamame). Alternativ passt auch ein frischer Blattsalat mit einem Limetten-Dressing als fruchtig-leichtes Sommergericht.

### 3. Als kreatives Sandwich oder Wrap

Verfeinern Sie Ciabatta, Baguette oder Tortilla-Wraps mit dem Asia-Garnelensalat, etwas knackigem Gemüse und frischen Kräutern – ideal für Picknicks, Lunch to go oder als originelle Ergänzung auf dem Brunch-Buffer.

---

## Exklusiv bei GreetFish – Frische, die ankommt

Die **Asia-Garnelen** werden täglich frisch in Greetsiel zubereitet und **ausschließlich über den GreetFish-Onlineshop** vertrieben. Dank gekühlter Lieferung und nachhaltiger Verpackung ist höchste Frische garantiert – vom Küstenort direkt auf Ihren Teller.

---

**Asia-Garnelen – norddeutsch entwickelt, fernöstlich inspiriert. Eine außergewöhnliche Feinkostkreation von Fisch-Feinkost Klaassen, frisch zubereitet in der Küche de Beer Feinkost GmbH in Greetsiel. Exklusiv erhältlich bei GreetFish.**

---

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320 kj
Brennwert in kcal	319 kcal
Fett	26,42 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	5,72 g
davon Zucker	4,16 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,13 g
Natrium	0 g

## Allergene

Hühnerei	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja

## Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Schmand, Mango (Mangos, Wasser; Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Rote Feigen (pürierte kandierte Feigen (Feigen, Wasser, Zucker, Glukosesirup), Zucker, Wasser, Holunderbeerkonzentrat, natürliches Feigenaroma, Allylsenf), Curry, Thai-Curry-Gewürz,

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsort

Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

## Inverkehrbringer

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

### GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden