Goma Wakame marinierter Seealgensalat

Goma Wakame – marinierter Seealgensalat nach Klaassen-Rezeptur, exklusiv erhältlich bei GreetFish

Unser **Goma Wakame** ist ein fein abgestimmter, marinierter Seealgensalat nach bewährter **Klaassen-Rezeptur**, der die Aromen der japanischen Küche mit der handwerklichen Qualität eines norddeutschen Feinkostbetriebs vereint. Hergestellt in traditioneller Klaassen-Qualität und **exklusiv über den Online-Shop GreetFish** vertrieben, bietet dieser Salat ein exotisches Geschmackserlebnis – frisch, leicht und nährstoffreich.

Wakame-Algen – die Basis aus dem Meer

Im Mittelpunkt dieses Rezepts stehen **zarte Wakame-Algen**, die nicht nur mit ihrer milden, leicht süßlichen Note überzeugen, sondern auch eine Fülle an **wertvollen Mineralstoffen wie Kalzium, Magnesium und Eisen** liefern. Kombiniert mit hochwertigen Zutaten ergibt sich ein Salat, der sowohl geschmacklich als auch gesundheitlich überzeugt.

Verfeinert mit Sesamöl & Sojasauce – klassisch asiatisch, fein abgestimmt

Das **aromatische Sesamöl** verleiht dem Salat eine nussige Tiefe, während **Sojasauce** mit ihrer umami-reichen Würze für die nötige Ausgewogenheit sorgt. Eine dezente **Chillinote** rundet das Geschmacksprofil ab und sorgt für eine angenehm pikante Nuance. Die Rezeptur wurde in der Feinkostküche so abgestimmt, dass sich alle Aromen harmonisch ergänzen – fein, aber nicht überladen.

Vielseitig einsetzbar – von Sushi bis Salatvariation

Ob als **Vorspeise, Beilage zu Sushi oder leichtes Hauptgericht** – Goma Wakame ist vielseitig kombinierbar. Für individuelle Variationen lässt sich der Salat wunderbar mit **Gurken, Karottenstreifen oder Avocado** verfeinern. Er passt sowohl zur asiatischen Küche als auch als frischer Kontrast zu Fisch- und Grillgerichten.

Gesund und ausgewogen – mit jeder Portion

Neben seinem feinen Geschmack liefert der Goma Wakame Salat auch einen echten **Nährstoff-Boost**: Ballaststoffe, Vitamine, Omega-3-Fettsäuren und wichtige Spurenelemente machen ihn zur idealen Wahl für alle, die **bewusst genießen** möchten – ohne auf kulinarischen Anspruch zu verzichten.

Fazit: Asiatische Raffinesse trifft auf der Beer Fisch-Feinkost GmbH – exklusiv bei GreetFish

Der **Goma Wakame** ist mehr als ein Algensalat – er ist das Ergebnis **jahrelanger Erfahrung im Feinkosthandwerk** und bringt mit jedem Bissen **japanische Leichtigkeit in deutscher Feinkostqualität** auf Ihren Teller.

Jetzt bei GreetFish bestellen und die fernöstliche Seite von Klaassen entdecken!

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	261 kj
Brennwert in kcal	62 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	6,44 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,7 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Sesamsamen	Ja
Soja	Ja

Zutaten

Seealgen, Sesamöl, Fruchtzucker, Salz, Sojasauce, Weizen, Chillistücke, Reisessig, Farbstoffe (E102 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), E133) Agar Agar, getrocknete Holunderpilze, Sesam

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Taiwan

Inverkehrbringer

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