

Hijiki schwarzer Seealgensalat

Produktinformationen: Hijiki schwarzer Seealgensalat – Original-Klaassen-Rezept, exklusiv bei GreetFish

Der **Hijiki schwarzer Seealgensalat** ist eine authentische Spezialität nach **Originalrezept der Feinkostmanufaktur Klaassen**, die sich ganz der Verbindung aus traditioneller asiatischer Küche und handwerklicher Verarbeitung verschrieben hat. In der hauseigenen Rezeptur wird die **nährstoffreiche, tiefschwarze Hijiki-Alge** auf feine Weise veredelt – für ein kraftvolles Geschmackserlebnis mit asiatischer Seele.

Exklusiv erhältlich über den Shop GreetFish, steht dieses Produkt für besondere Qualität und die Liebe zum kulinarischen Detail.

Charakterstark und nährstoffreich – die GreetFish-Version einer japanischen Delikatesse

Hijiki ist bekannt für ihre **knackige Konsistenz**, den **erdigen, leicht nussigen Geschmack** und ihre hohe Nährstoffdichte. In unserer Küche wird sie sorgfältig zubereitet, in einer fein abgeschmeckten Marinade eingelegt und durch asiatische Akzente in Szene gesetzt – ideal als **Beilage zu Fischgerichten**, in **Reis- oder Gemüsebowls** oder als **Highlight in vegetarischen Kreationen**.

Dank ihrer intensiven Note eignet sich die Hijiki-Alge hervorragend, um Gerichten mehr **Tiefe und Umami** zu verleihen – ob pur, lauwarm oder kalt serviert.

Ein Genuss mit Mehrwert – reich an Ballaststoffen & Mineralien

Neben ihrem ausgeprägten Geschmack ist Hijiki auch ein echtes **Superfood der asiatischen Küche**. Sie enthält von Natur aus viele **Ballaststoffe, Eisen, Kalzium** und einen hohen Anteil an **Jod** – perfekt für eine ausgewogene und bewusst genussvolle Ernährung. Aufgrund des **hohen Jodgehalts** empfehlen wir, dieses Produkt **in Maßen und nicht täglich zu konsumieren** – insbesondere bei Schilddrüsenerkrankungen sollte ärztlicher Rat eingeholt werden.

Fazit: Hijiki Salat – fernöstliche Esskultur in Handarbeit

Der **Hijiki schwarzer Seealgensalat nach Klaassen-Rezept** verbindet **traditionelle japanische Küche mit norddeutscher Feinkostqualität**. Ein echter Geheimtipp für alle, die auf der Suche nach **echtem Geschmack, handwerklicher Zubereitung und hochwertigen Zutaten** sind.

Jetzt bei GreetFish erhältlich – entdecken Sie japanische Algenspezialitäten mit Klaassen-Qualität!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	498 kj
Brennwert in kcal	119 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	17,1 g
davon Zucker	2 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,7 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Sesamsamen	Ja
Fisch	Ja
Soja	Ja

Zutaten

Beerentang, Sojabohnen, Sojasoße (Wasser, Sojabohnen, Weizen, Salz), Gong-Cai, Karotten, Zucker, Reiswein, Sesamöl, Sesamsamen, Chilipfeffer, Thunfischextrakt

Zusätzliche Informationen

Herkunftsland
China

Inverkehrbringer

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

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