Garnelen-Cocktail Curacao

Garnelen-Cocktail Curaçao – Ein Hauch Karibik, frisch aus Greetsiel

Erleben Sie den Geschmack eines tropischen Urlaubs mit jeder Gabel: Der **Garnelen-Cocktail Curaçao** ist ein außergewöhnliches Feinkostprodukt, das auf einer **Originalrezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen** basiert – mit Liebe entwickelt für anspruchsvolle Genießer. Produziert wird dieser karibisch inspirierte Salat **tagesfrisch von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH" in Greetsiel** und exklusiv über den Online-Shop **GreetFish** vertrieben.

Diese exotische Komposition vereint erstklassige Garnelen aus verantwortungsvoller Aquakultur mit einer raffinierten Cocktailcreme und tropischer Fruchtnote. Ein Produkt, das sowohl optisch als auch geschmacklich für echtes Südsee-Flair sorgt – direkt aus Ostfriesland.

Die Basis: Garnelen aus kontrollierter Zucht

Im Zentrum dieser Spezialität stehen **hochwertige Garnelen**, die nicht nur durch ihre Zartheit und Saftigkeit, sondern auch durch ihre verantwortungsvolle Herkunft überzeugen. Die verwendeten Garnelen stammen ausschließlich aus **kontrollierter Aquakultur**, was für gleichbleibend hohe Qualität, Nachhaltigkeit und eine transparente Lieferkette steht. Sie werden schonend gegart, von Hand geschält und entdarmt – für ein makelloses Esserlebnis.

Das Besondere: Tropische Zutaten, meisterhaft kombiniert

Die **Cocktailsauce** ist eine exklusive Kreation aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen**: leicht, fruchtig und perfekt ausbalanciert. Verfeinert mit einem Hauch **Orangensaft**, geben **Ananasstücke** und feine **Kokosraspel** der Sauce ihre unverwechselbare, exotische Note. Die leichte Süße der Früchte harmoniert hervorragend mit dem herzhaften Aroma der Garnelen und bringt die Karibik auf Ihren Teller.

Das Zusammenspiel von **Säure und Süße**, von **Meer und Sonne**, von **Kühlung und Frische** – genau das macht den Garnelen-Cocktail Curaçao zu einem unvergesslichen Genussmoment.

Serviervorschlag: Genuss, der ins Auge fällt

Der Garnelen-Cocktail Curaçao eignet sich ideal für warme Sommertage, stilvolle Vorspeisen oder exklusive Buffets:

1. Klassisch in der Cocktailschale

Richten Sie den Cocktail auf **Salatherzen oder frischem Römersalat** an, garniert mit etwas frischer Petersilie oder Koriander. Ein Zitronenschnitz und ein Hauch rosa Pfeffer runden das Bild ab – für ein Fest der Farben und Aromen.

2. Auf Crostini oder Canapés

Kleines Format, große Wirkung: Servieren Sie eine Nocke des Garnelen-Cocktails auf einem getoasteten Baguette-Scheibchen oder Blätterteigplättchen. Perfekt als Fingerfood zur Gartenparty oder zum Empfang.

3. Exotische Bowl-Variante

In Kombination mit Basmatireis, Avocado, Mango und einem Spritzer Limette wird aus dem Garnelen-Cocktail ein sommerlicher Hauptgang mit karibischer Seele.

Gesundheit trifft Exotik

Neben seinem exquisiten Geschmack liefert der Garnelen-Cocktail Curaçao auch einen ernährungsphysiologischen Mehrwert: **Garnelen sind reich an Eiweiß**, enthalten **wenig Fett** und liefern wichtige **Omega-3-Fettsäuren** sowie **Jod und Vitamin B12

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

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	1 % Vol.

Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Orangensaft, Kokosflocken, Ananas , roter Pfeffer, Blue Curacao

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/209/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

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