Curry-Garnelen

Curry-Garnelen – Exotischer Hochgenuss aus norddeutscher Feinkostküche

Mit den **Curry-Garnelen** präsentiert **GreetFish** ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das maritimes Handwerk mit fernöstlicher Raffinesse vereint. Dieses außergewöhnliche Produkt basiert auf einer exklusiven Rezeptur aus dem Hause Klaassen und wird **tagesfrisch von der „ de Beer Feinkost GmbH“ in Greetsiel** produziert – mit höchsten Ansprüchen an Qualität, Frische und Authentizität. Erhältlich ist die Delikatesse über den Spezialitäten-Onlineshop **GreetFish**, der Feinschmecker mit echter Handwerkskunst aus Norddeutschland beliefert.

Die Basis: Beste Garnelen aus verantwortungsvoller Herkunft

Unsere Curry-Garnelen basieren auf sorgfältig ausgewählten, gegarten Garnelen, die durch ihre zarte Textur und ihren fein-süßlichen Eigengeschmack bestechen. Die Garnelen stammen ausschließlich aus **zertifizierten Aquakulturen**, deren nachhaltige und ressourcenschonende Zucht höchsten Standards genügt. So genießen Sie nicht nur aromatisch hervorragenden, sondern auch ethisch verantwortungsvoll produzierten Meeresgenuss.

Die Sauce: Eine hausgemachte Currymischung mit Tiefgang

Das Herzstück der Curry-Garnelen bildet die charakteristische Sauce – ein fein abgestimmter Mix aus exotischen Gewürzen, cremiger Komponente und fruchtiger Frische. Entwickelt wurde die Rezeptur von den kulinarischen Experten bei **Fisch-Feinkost Klaassen**, die mit jahrelanger Erfahrung und einem sicheren Gespür für ausgewogene Geschmackskompositionen arbeiten.

Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und eine dezente Ingwerschärfe bilden die aromatische Basis, die durch milde Sahne, feine Tomate und einen Hauch Zitrone elegant abgerundet wird. So entsteht eine cremige, leicht fruchtige Curry-Note, die perfekt mit der natürlichen Süße der Garnelen harmoniert – ein ausgewogenes, rundes Geschmackserlebnis, das nicht überwürzt, sondern fein komponiert ist.

Handwerk aus Greetsiel – Frische aus Ostfriesland

Gefertigt wird diese Feinkostspezialität in der Manufakturküche der **„ de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** im malerischen Fischerort Greetsiel. Dort wird täglich frisch nach Klaassens Originalrezept gekocht, abgeschmeckt und schonend abgefüllt – mit viel Liebe zum Detail und handwerklicher Sorgfalt. Durch die enge Zusammenarbeit mit **Küche de Beer Feinkost GmbH** und den Direktvertrieb über **GreetFish** erhalten Sie als Kunde ein Produkt, das nur wenige Stunden nach der Fertigung den Weg zu Ihnen findet – **absolut frisch, geschmacklich vollendet und immer in echter Feinkostqualität** .

Serviervorschlag: Curry-Garnelen à la Klaassen

Die Curry-Garnelen eignen sich sowohl als raffiniertes Hauptgericht als auch als exklusive Vorspeise. Für ein vollwertiges Menü empfehlen wir:

- **Als Hauptgericht:**
  Servieren Sie die Curry-Garnelen auf einem Bett aus lockerem Basmati- oder Jasminreis. Ergänzt durch leicht gedünstetes Gemüse wie Zuckerschoten, Brokkoliröschen oder Babykarotten entsteht ein farbenfrohes, leichtes und dennoch aromatisch kräftiges Gericht. Ein Spritzer Limettensaft und einige Korianderblätter sorgen für ein frisches Finish.

- **Als Vorspeise oder Tapas:**
  Richten Sie die Curry-Garnelen warm oder kalt auf kleinen Tellerchen oder in Schälchen an. Dazu passt knuspriges Naanbrot oder ein getoastetes Baguette. Besonders edel wirken die Garnelen, wenn sie mit ein paar frischen Granatapfelkernen und einem Minzblatt garniert werden – ideal für das festliche Buffet.

Fazit: Kulinarische Weltreise mit norddeutscher Handschrift

Die **Curry-Garnelen** von **Fisch-Feinkost Klaassen**, hergestellt von der **„ de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** und exklusiv vertrieben über **GreetFish**, sind mehr als nur ein Fischgericht. Sie sind ein Ausdruck handwerklicher Kochkunst, innovativer Rezeptentwicklung und kompromissloser Frische. Ob für den besonderen Abend zu zweit, als feiner Partygenuss oder als stilvolle Vorspeise – mit diesem Produkt holen Sie sich eine authentisch exotische Spezialität auf den Teller, die norddeutsche Qualität mit internationalem Geschmack verbindet.

Jetzt entdecken, bestellen und genießen – nur 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

Zutaten

Garnelen (Litopenaeus vannamei, Säureregulator, Essigsäure E260, Citronensäure E330, Milchsäure E270, Natriumcitrat E331), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) ,Currypulver, Mandarinen (Mandarin-Orangen, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Litopenaeus Vannamei / 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