Garnelen Garnelenfleisch Natur in Lake

Garnelenfleisch Natur in Lake – nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ und exklusiv erhältlich bei GreetFish

Zart. Saftig. Naturbelassen.
Mit unserem **Garnelenfleisch Natur in Lake** präsentieren wir Ihnen eine ehrliche Feinkost-Spezialität – **nach der bewährten Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen**, **frisch zubereitet von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel** und **exklusiv über den Onlineshop GreetFish vertrieben**. Dieses Produkt verkörpert höchste Qualität, handwerkliche Frische und die Liebe zum reinen Geschmack der Meeresküche.

Das Produkt – Natürlichkeit im Fokus

Unsere Garnelen stammen aus kontrollierter, nachhaltiger Aquakultur und werden direkt nach dem Fang **schonend vorgegart, sorgfältig geschält** und in eine **milde, naturbelassene Lake** eingelegt. Die Lake sorgt dafür, dass das zarte Garnelenfleisch seine Saftigkeit und sein **typisch mild-süßliches Aroma** behält – ganz ohne zusätzliche Würzstoffe oder Konservierungszusätze.

Diese Klarheit und Einfachheit im Rezept ist das Markenzeichen der traditionellen **Klaassen-Rezeptur**, auf die sich Feinschmecker seit Jahrzehnten verlassen. In der Manufaktur **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** wird diese Rezeptur mit höchstem handwerklichem Anspruch umgesetzt – **täglich frisch und mit viel Sorgfalt.**

Vielseitig verwendbar – Ihre Basis für kreative Gerichte

Das Garnelenfleisch Natur in Lake ist bereits **verzehrfertig vorbereitet**, was es zur idealen Zutat für die schnelle, moderne Küche macht – ob im Alltag oder für besondere Gäste. Nutzen Sie die Garnelen kalt oder leicht erwärmt in:

- **Salaten**: Kombinieren Sie die Garnelen mit Rucola, Kirschtomaten und einem frischen Zitronen-Honig-Dressing. Oder mediterran mit Oliven, Feta und Paprika.
- **Pasta-Gerichten**: Verfeinern Sie Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und ein paar Tropfen Weißwein – die Garnelen einfach in den letzten Minuten unterheben.
- **Suppen & Eintöpfen**: Ideal für asiatisch inspirierte Pho oder Tom Kha, aber auch als Highlight in einer Bouillabaisse.
- **Sushi, Bowls & Tapas**: In Sushiröllchen, auf einer Poke Bowl mit Edamame und Mango, oder kurz in Knoblauchöl geschwenkt als spanische Gambas-Variante.
- **Brunch & Buffets**: Garnelen auf knackigem Baguette, angerichtet mit Kräuterquark oder Aioli – ein echter Hingucker.

Serviervorschlag: Nordsee trifft Mittelmeer

Unser Tipp für Genießer:
Richten Sie das Garnelenfleisch Natur auf einem Teller mit **frischer Avocado, roten Zwiebeln, geviertelten Kirschtomaten und einer Vinaigrette aus Zitrone, Olivenöl und Petersilie** an. Etwas frisch gemahlener Pfeffer, dazu ein knuspriges Baguette – und Sie zaubern in wenigen Minuten eine frische, proteinreiche und leicht bekömmliche Mahlzeit mit mediterranem Flair.

Für die warme Küche: Die Garnelen nur **kurz in der Pfanne erwärmen** – maximal 1–2 Minuten. So bleibt das Fleisch zart und saftig. Perfekt für Pastagerichte, Currys oder Garnelenpfannen mit asiatischem Gemüse.

Ein Naturprodukt mit ernährungsphysiologischem Mehrwert

Neben dem exzellenten Geschmack bietet unser Garnelenfleisch auch gesundheitliche Vorzüge:

- **Reich an hochwertigem Eiweiß**
- **Fettarm und leicht verdaulich**
- **Enthält wichtige Omega-3-Fettsäuren**

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

- **Eine gute Quelle für Jod, Vitamin B12 und Zink**

Die Kombination aus natürlicher Zubereitung, täglicher Frischeproduktion durch die **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** und die schonende Rezeptur aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen** machen dieses Produkt zu einem Highlight jeder feinen Fischküche.

Fazit: Klarheit, Frische und Vielseitigkeit in jeder Gabel

Garnelenfleisch Natur in Lake ist ein ehrliches Feinkostprodukt, das den reinen Geschmack des Meeres in den Mittelpunkt stellt. **Keine unnötigen Zusätze, keine Kompromisse – nur Qualität und Handwerk.**
Ob als schnelle Mahlzeit, als Highlight in Ihrer Bowl oder als elegante Vorspeise – dieses Produkt passt sich Ihrer kulinarischen Kreativität perfekt an.

Jetzt exklusiv erhältlich im GreetFish-Onlineshop – frisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“, nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen. Holen Sie sich den feinen Geschmack des Nordens auf den Teller!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	580 kj
Brennwert in kcal	155 kcal
Fett	7,16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,98 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,61 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,00 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja

Zutaten

Garnele (Litopenaeus Vannamei), Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Wasser, Sorbinsäure E222, Natriumbenzoat E211, Rapsöl

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

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