Thai-Lemon Garnelen

Thai-Lemon Garnelen – Exotischer Genuss nach Rezept von Fisch Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich über GreetFish

Tauchen Sie ein in die aromatische Welt der thailändischen Küche – mit einer einzigartigen Delikatesse, die Leichtigkeit, Frische und exotische Aromen in vollendeter Harmonie vereint. Unsere **Thai-Lemon Garnelen** sind eine fein abgestimmte Feinkostkreation **nach dem Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen**, hergestellt **tagesfrisch durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel** und exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** vertrieben.

Diese Spezialität begeistert mit **zarten Garnelen**, eingebettet in eine frische, zitronige Mayonnaisezubereitung mit asiatischer Würznote – inspiriert von der Vielfalt der thailändischen Küche, aber fein abgestimmt für den europäischen Gaumen.

Die Zutaten – Frische trifft Raffinesse

Die Garnelen stammen aus streng kontrollierter Aquakultur und zeichnen sich durch ihre Zartheit, Saftigkeit und ihren leicht süßlichen Meeresgeschmack aus. Schonend gegart und sorgfältig verarbeitet, bilden sie die perfekte Grundlage für dieses erfrischende Gericht.

Das Thai-Lemon Dressing, basierend auf einer feinen Mayonnaise, erhält seinen charakteristischen Geschmack durch:

- **frische Zitronenzesten und Zitronensaft**, die dem Ganzen eine spritzige Leichtigkeit verleihen,
- **dezente asiatische Würze** mit Nuancen von Ingwer, Koriander und Zitronengras,
- **einen Hauch Chili**, der eine sanfte Schärfe beisteuert, ohne die Garnelen zu überlagern.

Die fein-cremige Konsistenz und die spritzige Frische dieses Dressings unterstreichen die Qualität der Garnelen, ohne sie zu überdecken.

Serviervorschlag – Vielseitig, sommerlich, elegant

Thai-Lemon Garnelen sind ein echtes Multitalent in der Feinkostküche und lassen sich auf vielfältige Weise anrichten und kombinieren:

- **Als Vorspeise**: Serviert auf frischen Römersalatblättern oder kleinen Gurkenschiffchen, garniert mit frischem Koriander und einem Hauch Sesam.
- **Als leichtes Hauptgericht**: Kombinieren Sie die Garnelen mit asiatischem Duftreis, gedämpftem Gemüse oder in einer Bowl mit Mango, Avocado und Erdnüssen.
- **Als sommerliches Fingerfood**: Reichen Sie sie auf kleinen Löffeln oder Canapés mit etwas geriebenem Limettenabrieb und Minze.
- **Auf Buffets**: Ein farbenfroher Hingucker, der nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich beeindruckt.

Tipp für Genießer: Servieren Sie die Thai-Lemon Garnelen gut gekühlt mit einem Glas Riesling oder einem prickelnden Rosé. Auch ein leichter Weißburgunder oder ein trockener Sekt ergänzt die Aromenvielfalt perfekt.

Warum Thai-Lemon Garnelen von GreetFish?

- **Originalrezeptur von Fisch Feinkost Klaassen**
- **Frische Herstellung durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel**
- **Premium-Garnelen aus kontrollierter Aquakultur**
- **Fein abgestimmte Mayonnaise mit Zitronen- und Thai-Gewürznoten**
- **Ohne künstliche Zusätze, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe**

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

- **Exklusiv erhältlich im Onlineshop GreetFish**

Fazit: Exotik trifft Frische

Die **Thai-Lemon Garnelen** vereinen das Beste aus zwei kulinarischen Welten: die zarte Meeresfrische feinster Garnelen und die spritzig-exotischen Aromen der thailändischen Küche. Ob als erfrischender Snack, festliche Vorspeise oder kreative Bowl-Zutat – diese Feinkostkreation bringt Abwechslung, Qualität und Raffinesse auf Ihren Tisch.

Erleben Sie das asiatisch inspirierte Feinkost-Highlight aus dem Hause Klaassen – tagesfrisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ und exklusiv bei GreetFish erhältlich. Jetzt probieren und begeistern lassen!

Zum Produkt

Nährwerte

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
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) , Thai-Gewürz, Curry, Zitronengras, Citrolin

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

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