Garnelen Mango-Kokos

Garnelen Mango-Kokos – nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich bei GreetFish

Exotischer Hochgenuss trifft norddeutsche Feinkosttradition

Mit den **Garnelen Mango-Kokos** bringen wir eine außergewöhnliche Spezialität auf Ihren Teller, die **nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen** entwickelt wurde. Täglich frisch zubereitet von der **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** in Greetsiel und **exklusiv über den Onlineshop GreetFish** vertrieben, vereint dieses Produkt hochwertige Meeresfrüchte mit einem Hauch tropischer Raffinesse.

Was einst als kreative Rezeptidee in der Feinkostküche Klaassen entstand, hat sich längst zu einem Kundenliebling entwickelt – jetzt erhältlich für Genießer im gesamten deutschsprachigen Raum.

Einzigartige Rezeptur – mit Liebe zum Detail entwickelt

Die Grundlage dieser Spezialität bilden **handverlesene Garnelen aus kontrollierter Aquakultur** – ein Zeichen für Nachhaltigkeit und gleichbleibend hohe Qualität. Die Garnelen zeichnen sich durch ihre **zarte Textur, angenehme Süße und hohe Proteindichte** aus – eine exzellente Basis für eine innovative Delikatesse.

Veredelt wird das Produkt durch eine **hausgemachte Mango-Kokos-Sauce**, die aus **fruchtigem Mangopüree**, **zarten Kokosraspeln**, **feiner Mayonnaise** und einem **Hauch Chili** besteht. Das Ergebnis ist eine harmonische Verbindung aus **süß, cremig und leicht pikant** – genau die Geschmackstiefe, die Kenner an tropisch inspirierten Gerichten so lieben.

Dabei stammt **jedes Detail dieser Rezeptur aus dem kulinarischen Fundus von Fisch-Feinkost Klaassen** – eine Garantie für stimmige Aromen und höchste Produktgüte.

Visuell und geschmacklich ein Highlight

Die **leuchtend gelbe Farbe des Mangopürees**, kombiniert mit der feinen Konsistenz der Mayonnaise und den weißen Tupfen der Kokosflocken, macht diese Garnelenspezialität auch optisch zu einem Star auf dem Teller. Die Garnelen sind zart rosa gegart und glänzen leicht in der Sauce – ein Anblick, der das Auge verwöhnt und den Appetit weckt.

Serviervorschläge – vom Fingerfood bis zum Gourmetgericht

1. Als Vorspeise:
Richten Sie die **Garnelen Mango-Kokos** in einer dekorativen Muschelschale oder in kleinen Gläsern auf einem Spiegel aus Limetten-Crème fraîche an. Garnieren Sie mit frischem Koriander oder Minze. Dazu passt ein trockener Riesling oder ein fruchtiger Rosé.

2. Im Salat:
Kombinieren Sie die Garnelen mit Rucola, Mango-Würfeln, roten Zwiebeln und Avocadospalten. Verfeinert mit einem Mango-Vinaigrette-Dressing entsteht ein sommerlicher Salat mit Südsee-Flair.

3. Als Canapés:
Ein Highlight auf jedem Buffet: Garnelen Mango-Kokos auf geröstetem Baguette oder Blätterteig-Tartelettes, garniert mit einem Hauch Chili und Koriandergrün – ein Genuss in zwei Bissen.

4. Mit Reis oder Quinoa:
Servieren Sie die Garnelen auf einem Bett aus Basmatireis oder leicht nussigem Quinoa. Die Sauce drübergegeben und mit Sesam bestreut wird daraus im Handumdrehen ein warmes Hauptgericht mit exotischer Seele.

Ernährungsphysiologisch wertvoll

Neben ihrem besonderen Geschmack überzeugen unsere Garnelen Mango-Kokos auch mit inneren Werten:

- ✔ Reich an hochwertigem Eiweiß
- ✔ Fettarm und kalorienbewusst
- ✔ Quelle von Omega-3-Fettsäuren
- ✔ Mit natürlichen Zutaten hergestellt

- ✔ Ohne künstliche Zusätze

Dank der **kontrollierten Aquakultur der eingesetzten Garnelen** leisten Sie mit jedem Bissen auch einen Beitrag zu nachhaltigem Fischkonsum.

Fazit: Tropische Delikatesse aus ostfriesischer Feinkostküche

Die **Garnelen Mango-Kokos** stehen für einen einzigartigen Genussmoment – ein Produkt, das die **Tradition von Fisch-Feinkost Klaassen**, die **Frische-Kompetenz der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** und den **Komfort des GreetFish-Onlineshops** miteinander vereint.

Ob als festlicher Appetizer, gesunder Snack oder kreativer Teil Ihres Hauptgangs – diese Spezialität bringt **kulinarische Leichtigkeit und exotisches Flair** auf Ihren Tisch.

Jetzt probieren – exklusiv bei GreetFish!

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
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Garnelen, Saureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) , Mango, Cocosflocken, Ananas, Chilli, Mango Dip (Mango/Ananas)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

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