

# Garnelensalat Hawaii

**Garnelensalat Hawaii – Tropischer Feinkostgenuss nach Rezept von Fisch Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich bei GreetFish**

Willkommen in der Welt exotischer Gaumenfreuden – mit dem *Garnelensalat Hawaii* erwartet Sie ein fruchtig-frischer Feinkostsalat, der den Geschmack der Südsee auf den Teller bringt. Diese harmonische Komposition wurde mit viel Sorgfalt und Fingerspitzengefühl nach der Originalrezeptur von **Fisch Feinkost Klaassen** entwickelt. Die Herstellung erfolgt täglich frisch durch die renommierte „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel, bekannt für ihre handwerkliche Perfektion und höchste Qualitätsstandards. Der exklusive Vertrieb erfolgt über den Onlineshop **GreetFish**, Ihrem Spezialisten für hochwertige Fischfeinkost.

---

## Exotischer Genuss mit hochwertigen Garnelen und tropischer Ananas

Im Mittelpunkt dieses besonderen Salats stehen zarte, hochwertige Garnelen – sorgfältig aus kontrollierter Aquakultur ausgewählt. Ihr zartes, leicht süßliches Aroma trifft auf saftige Ananasstücke, die eine fruchtige Frische einbringen. Das Zusammenspiel aus Meeresfrische und tropischer Süße wird durch eine mild-cremige Sauce vollendet, die eigens für diese Rezeptur abgestimmt wurde.

Die cremige Basis ist dezent abgeschmeckt, um die natürlichen Aromen nicht zu überdecken, sondern hervorzuheben. Sie umhüllt Garnelen und Frucht wie ein seidiger Mantel und macht jede Gabel zu einem harmonischen Geschmackserlebnis.

---

## Perfekt für warme Tage, Buffets & besondere Anlässe

Der **Garnelensalat Hawaii** ist nicht nur ein kulinarischer Hingucker, sondern auch ein vielseitiger Begleiter für viele Gelegenheiten:

- **Als sommerliche Vorspeise:** Auf einem Bett aus frischem Rucola oder Lollo Bianco angerichtet, mit einem Hauch Limettensaft verfeinert.
- **Zum Brunch oder Buffet:** In kleinen Gläsern oder Schälchen portioniert wird dieser Salat zum eleganten Fingerfood-Highlight.
- **Als Snack oder leichtes Hauptgericht:** Mit einem Stück Baguette, Ciabatta oder exotisch kombiniert mit Kokosreis servieren.
- **Als Bestandteil feiner Menüs:** Kombinieren Sie ihn mit gegrilltem Fisch oder Garnelenspießen für ein ausbalanciertes Geschmackserlebnis.

---

## Warum Garnelen die Stars in diesem Salat sind

Garnelen zählen zu den edelsten und vielseitigsten Meeresfrüchten – und das zurecht. Sie sind:

- **Reich an Eiweiß** und dabei besonders fettarm
- **Lieferanten von Omega-3-Fettsäuren**, Selen und Jod
- **Zart in der Textur** und wunderbar aromatisch
- **Ideal kombinierbar** mit Früchten, Kräutern und exotischen Aromen

Ihre kulinarische Wandelbarkeit macht sie zur perfekten Basis für raffinierte Salatkreationen – wie dem Garnelensalat Hawaii.

---

## Qualitätsversprechen bei GreetFish

- **Rezeptur aus dem Hause Fisch Feinkost Klaassen**
- **Tagesfrisch hergestellt von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel**
- **Ohne künstliche Zusätze, Farbstoffe oder Konservierungsmittel**
- **Exklusiv im Onlineshop GreetFish erhältlich**

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

- **Vakuumfrisch verpackt für maximalen Geschmack**

---

## Unser Serviervorschlag

Reichen Sie den **Garnelensalat Hawaii** gut gekühlt – z. B. auf einem Avocadobett oder angerichtet in halben Ananasbooten. Ein frischer Kräuterzweig oder ein Hauch Chili verleiht der Präsentation den letzten Schliff. Als Getränkebegleiter empfehlen wir einen fruchtig-trockenen Weißwein wie Sauvignon Blanc oder einen leichten Rosé.

---

## Fazit

Der Garnelensalat Hawaii ist die perfekte Verbindung von maritimem Genuss und exotischer Frische. Nach traditioneller Rezeptur von Klaassen und mit höchstem Qualitätsanspruch zubereitet, bietet er ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, das Sie – und Ihre Gäste – begeistern wird. Lassen Sie sich verführen und holen Sie sich ein Stück Südsee auf den Teller – exklusiv bei GreetFish.

**Jetzt bestellen und tropische Genussmomente erleben!**

[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

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

## Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke, Brantweinessig, Senfsaat, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Sahne, Ananas; Mandarinen (Mandarin-Orangen, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Apfel, Spargel (Wasser, Speisesalz, Säureregulator; Citronensäure), Zucker

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsort

Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: 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