

Grillsauce / Marinade 200g

Grillsaucen & Marinaden 200g – In fünf köstlichen Varianten

Verleihen Sie Ihren Grillgerichten das gewisse Etwas!

Unsere **hausgemachten Grillsaucen und Marinaden** stammen direkt aus der Feinkostküche von **Fisch Klaassen**, produziert von **de Beer Fischfeinkost** und exklusiv erhältlich über den Online-Shop **GreetFish**. Ob zu Fisch, Fleisch, Gemüse oder Meeresfrüchten – jede Sorte bietet eine fein abgestimmte Komposition für echte Genussmomente.

Inhalt & Varianten:

Jede Schale enthält **200 g** Marinade. Wählen Sie Ihre Lieblingssorte:

- **Thai-Lemon:** Frisch, leicht exotisch mit Zitrusnote – ideal zu Garnelen, Lachs oder Hähnchen
 - **Mango-Chili:** Fruchtig-scharf – perfekt zu Fischspießen, Tofu oder gegrilltem Geflügel
 - **Paprika:** Mild-würzig, klassisch – besonders gut zu Makrele, Lachsfilets oder Grillgemüse
 - **Curry:** Aromatisch, leicht orientalisch – ideal für Thunfisch, Garnelen oder vegane Optionen
 - **Kräuter:** Feinwürzig mit mediterranem Charakter – wunderbar für Forelle, Dorade oder Seelachs
-

Servievorschläge & Anwendung

- **Fisch marinieren:** Lachsfilets oder Makrele 30–60 Minuten in der Marinade ziehen lassen – dann ab auf den Grill!
 - **Gemüse veredeln:** Zucchini, Aubergine, Paprika oder Pilze in Mango-Chili oder Kräuter-Variante einlegen.
 - **Meeresfrüchte aufspießen:** Garnelen mit Thai-Lemon auf Spieße stecken, grillen und mit Limette servieren.
 - **Als Dip oder Sauce:** Alle Varianten eignen sich auch kalt serviert als würzige Beilage zu Fisch, Brot oder Salat.
-

Warum unsere Marinaden besonders sind:

- **Original-Würzung wie bei Fisch Klaassen**
 - **In Handarbeit produziert von de Beer Fischfeinkost**
 - **Rezepturen exklusiv aus der GreetFish-Küche**
 - **Vielfältig einsetzbar** für kreative Küchenideen
-

Verpackung & Haltbarkeit

- **200g wiederverschließbare Schale**
- **Gekühlt lagern** nach dem Öffnen
- **Mehrfach verwendbar**, z. B. für mehrere Filets oder eine Grillplatte

Tipp:

Kombinieren Sie verschiedene Varianten für eine aromatische Fischplatte oder stellen Sie eine individuelle Grillbox zusammen – ideal auch als Geschenk für Hobbyköche und Fischliebhaber.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	518 kj
Brennwert in kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Soja	Ja
Senf	Ja

Zutaten

GreetFish GmbH

Raprika: pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Sellerie), jodiertes Speisesalz, Würze, Dextrose

Curry: Currypflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (enthält Senfsaat), Salz, Würze, natürliche Aromen

Krauter: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Rapsöl ganz gehärtet, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aroma

Thai-Lemon: pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Würze, Dextrose, natürliche Aromen

Mango Chili: pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Karotten, Mangopulver, Würze, Dextrose, natürliche Aromen

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden