Garnelenspieße grillfertig 500g

Garnelenspieße grillfertig 500 g

In den Varianten: Bombay, Brasil, Italia, Kräuter, Mango-Chili, Thai-Lemon

Grillfertige Garnelenspieße – Feiner Meeresgenuss mit Würze und Biss

Bereichern Sie Ihre nächste Grillrunde mit einem echten Highlight: unseren **grillfertigen Garnelenspießen**, verfeinert mit **ausgewählten Marinaden** in sechs köstlichen Geschmacksrichtungen. **Frische Garnelen**, bereits auf Spieße gesteckt und **perfekt mariniert**, sorgen für maximalen Geschmack bei minimalem Aufwand.

Ihre Marinaden-Auswahl:

- **Bombay:** Indisch inspiriert – mit Curry, Ingwer & feinen Gewürzen
- **Brasil:** Fruchtig und frisch – mit Limette, Paprika und Chili
- **Italia:** Mediterraner Klassiker – mit Tomate, Knoblauch & Oregano
- **Kräuter:** Aromatisch und leicht – mit Dill, Petersilie & Schnittlauch
- **Mango-Chili:** Süß und pikant – mit fruchtiger Mango und feuriger Chili
- **Thai-Lemon:** Frisch und exotisch – mit Zitronengras, Ingwer und Koriander

---

Zubereitungsempfehlung:

Auf dem Grill:
Die Garnelenspieße bei mittlerer Hitze auf einer **Grillmatte** oder direkt auf dem Rost etwa **2–3 Minuten pro Seite** grillen, bis sie außen goldfarben sind und innen schön glasig – aber nicht trocken!

In der Pfanne:
Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße bei mittlerer Hitze **je Seite ca. 2 Minuten** braten.

Im Ofen (Grillfunktion):
Bei 220 °C auf oberster Schiene **6–8 Minuten** grillen – zwischendurch wenden.

Serviervorschläge passend zur Marinade:

- **Bombay:** Mit Duftreis, Koriander-Joghurt-Dip und gerösteten Kichererbsen
- **Brasil:** Auf Mango-Avocado-Salat mit Chili-Vinaigrette
- **Italia:** Mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- **Kräuter:** Auf Blattsalat mit Zitronen-Dressing und geröstetem Ciabatta
- **Mango-Chili:** Zu Wildreis und gegrillten Ananasscheiben
- **Thai-Lemon:** Mit asiatischem Glasnudelsalat und Erdnüssen

---

Tipp:

Verfeinern Sie die Garnelenspieße vor dem Grillen mit **Sesam**, **Limettenabrieb** oder **frischen Kräutern** für noch mehr Aroma – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Hersteller & Vertrieb:

Hergestellt von **de Beer Fischfeinkost GmbH** – exklusiv erhältlich im Online-Shop von **GreetFish**.

Verpackung: Vakuumiert für Frische & Sauberkeit
Haltbarkeit: Bei Lagerung von +2 °C bis +7 °C ungeöffnet **3–4 Tage haltbar**

Jetzt entdecken und genießen: Unsere **grillfertigen Garnelenspieße** bringen maritimen Flair und raffinierte Würze direkt auf Ihren Teller – **einfach grillen & genießen**!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	280 kj
Brennwert in kcal	75 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	0,10 g
davon Zucker	6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13 g
Salz	3 g
Natrium	0 g

Allergene

Sellerie	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Garnelen

Varianten :

Thai-Lemon: flanzl. 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
Kräuter: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Rapsöl ganz gehärtet, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aroma
Bombay: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471

Brasil: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Säurungsmittel: Citronensäure E330, Kräuter, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aromen
Italia: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Tomate, Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl), Kräuter, Aroma, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Penaeus Mondon Fanggebiet: Aquakultur Bangladesh

Aufgrund der verschiedenen Marinaden können die einzelnen Nährwerte geringfügig abweichen !

Inverkehrbringer

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