Garnelen in Minze-Limetten Creme

Garnelen in Minze-Limetten-Creme – Die Sommer-Delikatesse aus der Rezeptwerkstatt von Fisch Feinkost Klaassen

Erleben Sie ein einzigartig frisches Geschmackserlebnis mit unseren „Garnelen in Minze-Limetten-Creme“ – einer exklusiven Feinkostkreation, die auf einem Rezept von **Fisch Feinkost Klaassen** basiert. Die Herstellung erfolgt tagesfrisch und mit größter Sorgfalt in der Manufaktur der **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** im malerischen Greetsiel. Über den Onlineshop **GreetFish** erhalten Sie dieses außergewöhnliche Produkt direkt zu Ihnen nach Hause geliefert – für Genuss auf höchstem Niveau.

Sommerliche Frische trifft feine Raffinesse

Unsere „Garnelen in Minze-Limetten-Creme“ vereinen kulinarische Leichtigkeit mit mediterran-asiatischer Eleganz. Im Mittelpunkt stehen zarte Garnelen aus zertifizierter, nachhaltiger Aquakultur. Diese werden schonend gegart, sorgfältig ausgelesen und anschließend in eine samtige, frisch abgeschmeckte Creme eingebettet. Das Geheimnis dieser Sauce liegt in der meisterhaft abgestimmten Kombination aus frischer Minze, echtem Limettensaft und einem Hauch rosa Pfeffer – fein aromatisch, belebend, und doch angenehm mild.

Die Creme ist dabei nicht nur eine geschmackliche Hülle, sondern ein vollwertiger Bestandteil des Erlebnisses: Die kühle Frische der Minze verbindet sich mit der zitronigen Fruchtigkeit der Limette zu einer einzigartigen Geschmackstiefe. Der rosa Pfeffer setzt zarte Akzente, die sich wie ein Hauch Eleganz auf dem Gaumen entfalten.

Qualität, die man schmeckt – frisch, nachhaltig, handwerklich

- **Nur nach Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen**
  Die Rezeptur stammt ausschließlich aus dem Hause Klaassen – bekannt für norddeutsche Feinkost auf höchstem Niveau.
- **Tagesfrisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel**
  Jeder Becher wird in Handarbeit gefertigt – mit höchsten Ansprüchen an Frische, Hygiene und Geschmack.
- **Vertrieb exklusiv über den Onlineshop GreetFish**
  Direkt zu Ihnen – ohne Umwege, ohne Qualitätsverlust.

Serviervorschlag: Vielseitig und stilvoll

Diese Garnelenkomposition ist die perfekte Wahl für warme Tage und festliche Tafeln gleichermaßen. Servieren Sie sie z. B.:

- **Als sommerliche Vorspeise** auf einem Bett aus Rucola, garniert mit frischen Erdbeerscheiben und gerösteten Pinienkernen.
- **Als leichtes Hauptgericht** zu Duftreis oder gegrilltem mediterranen Gemüse.
- **Als Fingerfood** in kleinen Weckgläsern oder auf Gurkenscheiben angerichtet – ideal fürs Buffet.
- **Für den Grillabend** als elegante Beilage zu Fischfilets oder mit mariniertem Halloumi.

Ein Spritzer zusätzlicher Limettensaft oder ein paar frische Minzblätter runden die Komposition stilvoll ab. Dazu passt ein gut gekühlter Sauvignon Blanc oder ein fruchtiger Rosé – für den perfekten Sommermoment.

Fazit: Ein Feinkostprodukt, das neue Maßstäbe setzt

Mit den „Garnelen in Minze-Limetten-Creme“ holen Sie sich nicht nur ein hochwertiges Meeresprodukt ins Haus, sondern eine echte Gourmet-Innovation. Frisch, leicht, elegant – ein Salat, der Lust auf Sonne, Meer und kulinarische Abwechslung macht. Und das mit gutem Gewissen, denn durch die Verwendung von Garnelen aus kontrollierter Aquakultur und die Herstellung in einem traditionellen Feinkostbetrieb setzen wir auf nachhaltigen Genuss ohne Kompromisse.

Jetzt online bei GreetFish bestellen und den Sommer schmecken – mit einer Komposition, die in Erinnerung bleibt.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1300 kj
Brennwert in kcal	325 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	4 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9,7 g
Salz	1,1 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Garnelen (Salz, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) Joghurt, Salatgurke, Porree, Zucker, Essig, Limettensaft, Zitronenpfeffer, (Salz, Gewürze (m. Senf), Würze, Citronensäure, Dextrose), Rosa Pfeffer, Minze, Guarkernmehl

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

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

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