Greetsieler Remoulade

Greetsieler Remoulade – Frisch, würzig, hausgemacht

Die **Greetsieler Remoulade** aus dem Hause **de Beer** ist eine norddeutsche Spezialität, wie sie im Buche steht: cremig, fein abgestimmt und voller Geschmack. Hergestellt aus Sahne, Milch und hochwertigem Speiseöl bildet sie eine geschmeidige Basis, die durch fein gewürfelte Gurken, Zwiebeln sowie frische Kräuter wie Dill und Petersilie herrlich aromatisch verfeinert wird. Senf, Essig, Knoblauch, Zucker und Salz sorgen für die perfekt abgestimmte Würze – kräftig, aber nicht aufdringlich.

Zutaten:
Sahne, Milch, Speiseöl, Gewürzgurken, Zwiebeln, Senf, Zucker, Salz, Essig, Knoblauch, Petersilie, Dill

Serviervorschlag:
Diese Remoulade passt hervorragend zu Fisch – ob zu knusprig gebratenem Backfisch, Matjes oder Räucherfisch. Auch zu Krabbenbrötchen, kaltem Braten oder als Dip zu Gemüse ist sie ein echter Genuss. Besonders lecker: ein frisches Krabbenbrötchen mit einem Klecks Greetsieler Remoulade – einfach, ehrlich, norddeutsch gut.

Jetzt entdecken und den Geschmack der Nordseeküste nach Hause holen – nur bei GreetFish!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1840 kj
Brennwert in kcal	462 kcal
Fett	45 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	12,13 g
davon Zucker	8,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1,39 g
Salz	1,52 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Wasser, Sahne, Milch, Fondor (Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Geschmacksverstärker, Mononatriumglutamat, Maltodextrin, Palmfett, Kräuter (Rosmarin, Lorbeer), Gewürze (Zwiebel, Kurkuma, Knoblauch), Aromen, Majo-Pulver (Modifizierte Stärke, Milchweiß, Speisesalz, Verdickungsmittel: Natriumalginat E401, Guarkernmehl E412, Xantha E415, Johannisbrotkernmehl E410, Stärke, Hühnereigelbpulver, Magermilchjoghurtpulver, Sahnepulver), Speiseöl, Gewürzgurken, Zwiebel, Senf, Zucker, Salz, Essig, Knobi-Paste, Petersilie Trocken, Dill Trocken

Inverkehrbringer

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