

# Remoulade Spezial

## Remoulade Spezial – Würzige Vielfalt mit raffinierter Note

Die **Remoulade Spezial** überzeugt mit einer einzigartigen Kombination aus würzigen, süßlichen und leicht scharfen Aromen. Durch die feine Abstimmung von **Zwiebeln, Curry, Sherry, Senf, Zucker, Karotte, Pfeffer und Kurkuma** entsteht eine außergewöhnliche Sauce mit tiefem, vollmundigem Geschmack. Ihre cremige Konsistenz macht sie ideal als Begleitung für Fisch, Fleisch, Sandwiches oder als aromatischer Dip zu Gemüse und Kartoffeln.

---

## Harmonische Basis mit fein abgestimmten Zutaten

Die Grundlage dieser Spezial-Remoulade bildet eine cremige Mischung aus Mayonnaise oder Crème fraîche, die für eine samtige Textur sorgt. Die Zugabe von **Senf und Sherry** verleiht der Sauce eine raffinierte Würze mit einer leichten Süße und angenehmer Tiefe.

Ein Hauch **Zucker** bringt eine feine Balance in die Geschmackskomposition und harmonisiert perfekt mit den pikanten und herzhaften Komponenten. **Fein gehackte Zwiebeln und Karotten** sorgen für eine leicht knackige Textur und eine natürliche, dezente Süße.

---

## Aromatische Würze mit exotischer Note

Die besondere Geschmacksnote dieser Remoulade entsteht durch die perfekt abgestimmte Mischung aus **Curry und Kurkuma**, die ihr eine warme, leicht exotische Würze verleiht.

- ✓ **Curry** – bringt eine harmonische Mischung aus würzigen, süßen und leicht scharfen Aromen
- ✓ **Kurkuma** – sorgt für eine goldgelbe Farbe und eine dezente, erdige Note
- ✓ **Schwarzer Pfeffer** – rundet die Würze mit einer leicht scharfen Nuance ab

Diese Gewürze verleihen der Remoulade eine angenehme, orientalische Tiefe, ohne dabei zu dominant zu wirken.

---

## Perfekte Verwendungsmöglichkeiten für Remoulade Spezial

- ✓ **Zu Fischgerichten:** Ideal für gebratenen oder gegrillten Fisch, Backfisch, Fischstäbchen oder Matjes.
- ✓ **Zu Fleisch und Geflügel:** Hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Hähnchen, Schnitzel oder Roastbeef.
- ✓ **Als Dip für Gemüse und Kartoffeln:** Perfekt für Ofenkartoffeln, Pommes oder knackige Gemüsesticks.
- ✓ **Für Sandwiches und Burger:** Eine aromatische Ergänzung für Fischbrötchen, Roastbeef-Sandwiches oder vegetarische Burger.
- ✓ **Als Dressing für Salate:** Besonders lecker in Kartoffelsalat oder Nudelsalat für eine würzig-exotische Note.

Die **Remoulade Spezial** vereint cremige Milde mit einer feinen Süße, würziger Schärfe und einer exotischen Tiefe. Perfekt für Genießer, die das Besondere lieben!

[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 |

#### Inverkehrbringer

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