Wasabi-Garnelen

Wasabi-Garnelen – Eine aufregende Fusion aus Schärfe und Eleganz

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack unserer Wasabi-Garnelen, einer delikaten Kombination aus frischen, saftig marinierten Garnelen und einer fein abgestimmten Wasabi-Note. Diese kulinarische Kreation vereint die milde Süße der Meeresfrüchte mit der charakteristischen, leicht scharfen Würze von Wasabi – ein harmonisches Zusammenspiel, das Ihre Geschmacksknospen begeistern wird.

Frische Zutaten für ein perfektes Gericht

Unsere Garnelen werden sorgfältig ausgewählt und frisch verarbeitet, um höchste Qualität und besten Geschmack zu gewährleisten. Sie werden in einer speziellen Marinade verfeinert, die die natürliche Süße der Garnelen hervorhebt und gleichzeitig eine dezente Würze verleiht.

Der Clou ist die cremige Wasabi-Sauce, die mit Fingerspitzengefühl zubereitet wird. Sie kombiniert die pikante Schärfe von Wasabi mit einer sanften Cremigkeit, die das Gericht abrundet, ohne den feinen Geschmack der Garnelen zu überdecken. Ergänzt wird die Sauce durch einen Hauch von Sojasauce und frischen Zitronensaft, um die Aromen perfekt zu balancieren.

Vielseitig und unwiderstehlich

Unsere Wasabi-Garnelen eignen sich ideal als Vorspeise, Fingerfood oder Teil eines Buffets. Sie können sie pur genießen oder auf einem frischen Salatbett servieren, um eine leichte und dennoch aufregende Mahlzeit zu kreieren. Auch als Beilage zu Sushi oder asiatischen Nudelgerichten machen sie eine hervorragende Figur.

Warum unsere Wasabi-Garnelen?

- **Höchste Qualität:** Nur die besten Garnelen kommen bei uns auf den Teller.
- **Einzigartiger Geschmack:** Die perfekte Balance aus Süße, Schärfe und Frische.
- **Vielseitige Zubereitung:** Passt zu Salaten, als Fingerfood oder als Highlight bei einem asiatischen Dinner.
- **Frisch und aromatisch:** Jede Komponente wird mit Sorgfalt ausgewählt und abgestimmt.

Tipp: Servieren Sie die Wasabi-Garnelen mit knusprigem Brot, einem Hauch frischen Korianders und einem Glas trockenen Weißwein oder einem leichten Sake für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Lassen Sie sich von der raffinierten Würze unserer Wasabi-Garnelen verzaubern – ein Genuss für Feinschmecker und Liebhaber der asiatischen Küche!

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320 kj
Brennwert in kcal	319 kcal
Fett	26,42 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	5,72 g
davon Zucker	4,16 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,13 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Krebstiere	Ja
Soja	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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