Garnelen Mango-Kokos

Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse: Garnelen in Mango-Cocos-Sauce

Garnelenliebhaber aufgepasst! Tauchen Sie ein in die Welt der Gaumenfreuden mit unseren Garnelen in Mango-Cocos-Sauce. Diese delikate Kreation vereint sorgfältig ausgewählte Garnelen aus kontrollierter Aquakultur mit einer leichten Mayonnaise, pürierten Mangos, Kokosflocken und einem Hauch Chili. Nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch ein optisches Highlight dank der lebendigen Farben. Erfahren Sie mehr über dieses einzigartige Geschmackserlebnis.

Garnelen aus kontrollierter Aquakultur: Qualität auf höchstem Niveau

Unsere Garnelen stammen aus kontrollierter Aquakultur, was nicht nur für exzellenten Geschmack, sondern auch für nachhaltige und umweltfreundliche Herstellungsprozesse steht. Die Auswahl hochwertiger Garnelen garantiert ein zartes und saftiges Fleisch, das sich perfekt mit den Aromen der Mango-Cocos-Sauce verbindet.

Die Kunst der Zubereitung: Mango-Cocos-Sauce

Unsere Mango-Cocos-Sauce wird sorgfältig hergestellt, um ein ausgewogenes Geschmacksprofil zu schaffen. Die leichte Mayonnaise bildet die Basis, während das Püree von reifen Mangos eine fruchtige Süße einbringt. Die Kokosflocken verleihen dem Ganzen eine angenehme Textur und ein Hauch Chili rundet die Sauce mit einer dezenten Schärfe ab.

Genuss für alle Sinne: Ein optisches Highlight

Nicht nur der Geschmack, sondern auch die lebendigen Farben machen dieses Gericht zu einem wahren Augenschmaus. Die saftigen Garnelen in der exotischen Mango-Cocos-Sauce sorgen für einen farbenfrohen Teller, der das Auge ebenso verwöhnt wie den Gaumen.

Vielseitig genießen: Kreative Anwendungen

Unsere Garnelen in Mango-Cocos-Sauce eignen sich perfekt als Vorspeise, Fingerfood auf Events oder als besondere Note in einem frischen Salat. Die vielseitige Anwendbarkeit dieses Gerichts macht es zu einem unverzichtbaren Bestandteil für Liebhaber hochwertiger Meeresdelikatessen.

Fazit: Garnelen in Mango-Cocos-Sauce – Ein Fest für die Sinne

Erleben Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit unseren Garnelen in Mango-Cocos-Sauce. Qualität aus kontrollierter Aquakultur, eine perfekte Balance von Aromen und ein visuelles Highlight auf dem Teller machen dieses Gericht zu einem Must-Try für Feinschmecker und Genießer. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen diese kulinarische Entdeckungsreise und lassen Sie sich von den Aromen der exotischen Küche verzaubern.

Zum Produkt

Nährwerte

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
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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