

Garnelensalat Hawaii

Garnelensalat Hawaii – Frisch, fruchtig und exotisch

Unser **Garnelensalat Hawaii** vereint zarte Garnelen mit einer fruchtigen Note und sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Der Salat wird **tagesaktuell und frisch hergestellt**, um höchste Qualität und Frische zu garantieren. Saftige Ananasstücke treffen auf knackige Garnelen und werden von einer milden, cremigen Sauce harmonisch abgerundet.

Die exotische Kombination aus **Meeresfrüchten und tropischer Süße** macht den Garnelensalat Hawaii zu einer perfekten Wahl – ob als Vorspeise, leichter Snack oder raffinierte Beilage. Ideal für warme Tage oder als Highlight auf jedem Buffet.

Genießen Sie den Geschmack der Südsee – frisch zubereitet und voller Genuss!

Eine Hauptzutat des Garnelensalats sind natürlich die Garnelen. Es ist wichtig, frische und qualitativ hochwertige Garnelen zu verwenden, um den bestmöglichen Geschmack zu erzielen. Die Garnelen werden gekocht, bis sie zart und rosa sind, und dann abgekühlt.

Garnelen zählen weltweit zu den beliebtesten Meeresfrüchten und überzeugen durch ihren feinen, leicht süßlichen Geschmack sowie ihre zarte Textur. Als echte Alleskönner in der Küche lassen sie sich auf verschiedenste Weise zubereiten – ob gebraten, gegrillt, gekocht oder roh als Bestandteil von Sushi. Garnelen harmonisieren hervorragend mit Knoblauch, Zitronensaft, frischen Kräutern oder exotischen Gewürzen und sind fester Bestandteil zahlreicher internationaler Gerichte, von mediterranen Tapas bis hin zu asiatischen Currys.

Neben ihrem aromatischen Geschmack punkten Garnelen auch als **gesunde Proteinquelle**. Sie sind fettarm, eiweißreich und enthalten wichtige Nährstoffe wie **Omega-3-Fettsäuren, Jod, Selen** sowie Vitamine der B-Gruppe. Diese Kombination macht Garnelen zu einem idealen Lebensmittel für eine ausgewogene und nährstoffreiche Ernährung.

Egal ob als Hauptgericht, in Salaten, Pasta, Suppen oder auf dem Grill – **Garnelen** sind ein wahres Multitalent in der Küche und bringen frischen Meeresgeschmack direkt auf den Teller.

[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
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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