

Garnelen-Cocktail Curacao

Garnelen Cocktail Curaçao: Ein exotischer Genuss aus der Karibik

Der Garnelen Cocktail Curaçao ist eine köstliche Kreation, die die frischen Aromen der Karibik mit saftigen Garnelen und einer erfrischenden Cocktailsauce vereint. Dieses exotische Gericht ist ein wahrer Gaumenschmaus und erfreut sich bei Meeresfrüchte-Liebhabern großer Beliebtheit.

Die Hauptzutat des Garnelen Cocktails sind natürlich die Garnelen selbst. Frische und qualitativ hochwertige Garnelen werden gekocht, bis sie zart und saftig sind. Anschließend werden sie geschält und entdarmt, um das beste Esserlebnis zu bieten.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil des Garnelen Cocktails Curaçao sind die frischen Aromen der Karibik. Hierfür verwenden wir Orangensaft, Kokosflocken und Ananas, die dem Gericht eine süße und saftige Note verleihen. Das Obst wird in kleine Stücke geschnitten und zusammen mit den Garnelen in die Cocktailsauce gegeben. Dies sorgt für eine harmonische Kombination aus herzhaften und fruchtigen Aromen.

Der Garnelen Cocktail Curaçao wird oft als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht serviert. Er eignet sich perfekt für sommerliche Tage oder als erfrischende Option auf der Speisekarte. Traditionell wird der Garnelen Cocktail in einer Cocktailschale oder auf einem Bett aus knackigem Salatblättern serviert. Zur Dekoration kann man frische Kräuter wie Koriander oder Schnittlauch verwenden.

Wenn Sie den Garnelen Cocktail Curaçao probieren möchten, werden Sie mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis belohnt. Die Kombination aus zarten Garnelen, exotisch schmeckender Sauce und exotischen Früchten entführt Sie gedanklich direkt an die traumhaften Strände der Karibik. Bestellen Sie noch heute diesen exotischen Genuss und lassen Sie sich von der Vielfalt der Aromen verzaubern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1.320 kj
Brennwert kcal	319 kcal
Fett	26,42 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,80 g
Kohlenhydrate	5,72 g
davon Zucker	4,16 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9,50 g
Salz	1,13 g
Natrium	0 g

Allergene
Fisch, Feinobst, Masssen
IdNr.: 58/122702059
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Emden

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Mayonnaise (m. e. Zuckerart und Süßungsmittel, Senf, Ei), , Orangensaft, Kokosflocken, Ananas, roter Pfeffer, Blue Curacao

Herkunftsart

Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

Fisch Klassen