

Garnelen in Knoblauchöl

Genussvolle Exklusivität: Garnelen in Knoblauchöl aus Kontrollierter Aquakultur

Tauchen Sie ein in die Welt des kulinarischen Luxus mit unseren Garnelen in Knoblauchöl – eine Delikatesse für die wir unsere Rohware, wie bei allen Garnelensalaten, nur aus kontrollierter Aquakultur beziehen. Das Öl, abgeschmeckt mit einer meisterhaft ausbalancierten Mischung aus Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie, verleiht den Garnelen einen unverwechselbaren Geschmack. Erfahren Sie mehr über die Exklusivität und den erstklassigen Genuss dieser hochwertigen Kreation.

1. Kontrollierte Aquakultur: Für nachhaltigen Meeresgenuss Unsere Garnelen stammen aus kontrollierter Aquakultur, was nicht nur höchste Qualität garantiert, sondern auch einen nachhaltigen Beitrag zum Umweltschutz leistet. Die schonende Aufzucht in kontrollierter Umgebung sorgt für Garnelen von exzellenter Güte.

2. Meisterhaft abgeschmecktes Knoblauchöl: Authentischer Geschmack in Perfektion Unser Knoblauchöl wird mit einer meisterhaft ausbalancierten Mischung aus Salz, Pfeffer, frischem Knoblauch und Petersilie abgeschmeckt. Dies verleiht den Garnelen nicht nur einen authentischen Geschmack, sondern auch eine delikate Würze, die jeden Bissen zu einem Genussmoment macht.

3. Vielseitiger Genuss: Perfekt als Vorspeise oder Hauptgang Die Garnelen in Knoblauchöl eignen sich perfekt als exquisite Vorspeise oder als Hauptgang für besondere Anlässe. Die Kombination aus zartem Meeresgeschmack und den Aromen von Knoblauch und Kräutern macht dieses Gericht zu einem Highlight auf jeder Speisekarte.

4. Gesund und Geschmackvoll: Omega-3-Fettsäuren und Würzvielfalt Die Garnelen sind nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch eine gesunde Wahl. Reich an Omega-3-Fettsäuren bieten sie einen kulinarischen Genuss mit zusätzlichem Nutzen für die Gesundheit. Das Knoblauchöl fügt eine aromatische Dimension hinzu, die den Geschmackssinn verwöhnt.

5. Einfach zubereitet: Schneller Genuss für Genießer Unsere Garnelen in Knoblauchöl sind fix und fertig und garantieren einen erstklassigen Genuss. Ob als Fingerfood auf einer Party oder als elegantes Hauptgericht – diese Köstlichkeit lässt sich mühelos in vielfältige kulinarische Erlebnisse integrieren.

6. Jetzt Probieren: Luxus für den Gaumen Gönnen Sie sich den Luxus eines exquisiten Geschmackserlebnisses mit unseren Garnelen in Knoblauchöl. Bestellen Sie noch heute und entdecken Sie die Verschmelzung von kontrollierter Aquakultur, hochwertigen Zutaten und meisterhafter Zubereitung. Erleben Sie kulinarischen Genuss auf höchstem Niveau.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dem Besten aus dem Meer – unsere Garnelen in Knoblauchöl sind der Inbegriff von Qualität, Geschmack und Exklusivität.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	580 kj
Brennwert kcal	155 kcal
Fett	7,16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,98 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,61 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	17 g
Salz	1 g
Natrium	0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, pflanz. Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie

Herkunftsort

Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

Fisch Klaassen

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden