

Rezepte



1. Der Klassiker

HanseGarnelen London Dry Gin mit trockenem Tonic und Eis. Das Mischungsverhältnis ist reine Geschmackssache. Wir empfehlen 1:3.

2. Der Spezial

HanseGarnelen London Dry Gin mit Gingerbeer in ein Longdrink-Glas mit Eis geben.
Perfekt als Sundowner:

4 cl HanseGarnelen London Dry Gin
2 cl Limettensaft
10 cl Gingerbeer
Minze zum Garnieren

Ein einzigartiger Gin dank einzigartiger Zutaten

Auf der Zunge öffnet sich ein außergewöhnlicher Gin. Wir setzen neben **frischen HanseGarnelen** und **Wacholder** auf folgende fünf Botanicals:

Thai-Basilikum
Koriander
Zitronengras
Galgant
Kaffir-Limette

Die außergewöhnliche Kombination dieser erlesenen Zutaten zeichnen unseren exklusiven London Dry Gin aus. Das macht ihn einzigartig in seinem komplexen Geschmack.



www.hansegarnelen.de

HanseGarnelen AG, Herrenweide 6, 25348 Glückstadt



SEAL GIN PRAWN INSIDE



Der erste London Dry Gin aus original HanseGarnelen



Bei uns ist höchste Qualität stets garantiert.

Mit unserem HanseGarnelen-Siegel garantieren wir Ihnen, dass unsere frischen Garnelen höchste Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllen. Original HanseGarnelen erkennen Sie an diesem Siegel.



Reines Naturprodukt

Im Gegensatz zu einem Großteil tiefgekühlter Garnelen sind frische HanseGarnelen frei von Antibiotika und künstlichen Zusatzstoffen.

Tierwohlgerechte Haltung

HanseGarnelen wachsen tierwohlgerecht in natürlicher Besatzdichte auf. Die Wasserqualität in den Becken wird permanent überwacht und durch innovative Biofilter kontinuierlich biologisch gereinigt.

Was macht HanseGarnelen so besonders?

Geschmack und Konsistenz:

Fangfrische Garnelen verfügen über eine besonders zarte Textur und weisen einen angenehmen Widerstand auf, da sie beim Braten kaum Flüssigkeit verlieren und so ihren vollen Geschmack behalten.

Gesunde Ernährung:

Garnelen sind naturgemäß sehr proteinreich und äußerst fettarm. HanseGarnelen enthalten dabei garantiert kein Antibiotika sowie keinerlei künstliche Zusätze.

Konsequente Nachhaltigkeit:

Unsere innovative Garnelenfarm setzt neue Umweltstandards für echten Klimaschutz und Tierwohl.



Echtes Urlaubsgefühl

Frische Garnelen sind aufgrund ihres typisch nussigen, leicht süßlichen Aromas eine wahre Delikatesse. Dieses Gefühl von Frische und Natur können Gin-Fans nun überall erleben – mit jedem Schluck SEAL GIN PRAWN INSIDE.



„Aus unserer Liebe zur See und Leidenschaft für Meeresfrüchte ist dieser einzigartige Gin entstanden.“

Rupert Baur, Vorstand HanseGarnelen AG (rechts), Tjalf (links) und Vicky Nienaber, Gründer von SEAL GIN



Ökologische Herstellung

Für die gemeinsame Herstellung des SEAL GIN PRAWN INSIDE aus frischen HanseGarnelen haben wir mit den leidenschaftlichen Gin-Genießern von SEAL GIN zusammengearbeitet. Zusammen mit weiteren hochwertigen Zutaten in Bio-Qualität sorgen unsere frischen Garnelen für ein einzigartiges, meeresfruchtiges Gin-Erlebnis. Das macht jeden Schluck zu einem Sprung in ein Geschmacksmeer.



HanseGarnelen

www.hansegarnelen.de



SEAL GIN

www.seal-gin.com