

Pressemitteilung

„Oft kopiert, nie erreicht“

Käpt'n iglo überzeugt auf dem Plakat und dem Teller

Hamburg, 14.02.2018. Nichts ist besser als das Original: Hier sind sich iglo und die Burda-Community einig. Im Voting auf der Plattform brandsyoulove.de wurde das iglo Schlemmerfilet-Plakat mit dem kecken Slogan „Oft kopiert, nie erreicht“ zum beliebtesten aus dem Oktober 2017 gekürt. Die Mehrheit der Mitglieder fühlte sich von dem simplen aber pfiffigen Werbespruch mit Augenzwinkern angesprochen. Zuvor waren drei Plakate gemeinsam vom Burda-Verlag und dem Vermarkter AWK für die Abstimmung nominiert worden.



Die großformatigen Plakate werden im direkten Einflussgebiet relevanter Verkaufsstellen präsentiert – beispielsweise als Großplakate auf Kundenparkplätzen vor Supermärkten, gezielt auf den Zufahrtswegen dorthin oder auch in Passagen von Shopping Malls in der unmittelbaren Umgebung der Supermärkte

Und das kann Käpt'n iglos Original: Schlemmerfilet auf Meerrettichpüree

Das Schlemmerfilet à la Bordelaise überzeugt nicht nur auf dem Werbepublikum, sondern vor allem auf dem Teller. Die Kombination mit Meerrettichpüree ist genau das Richtige für alle, denen beim Anblick und Voten das Wasser im Mund zusammengelaufen ist. Das Beste: Die Rezeptidee ist ganz leicht zuzubereiten und schnell serviert. Guten Appetit!



1. Schlemmerfilets nach Packungsanweisung im vorgeheizten Backofen zubereiten. In der Zwischenzeit Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen.
2. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel Duo glasig dünsten. Weißwein zugießen, aufkochen und vom Herd ziehen. Frischkäse zugeben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kartoffeln abgießen, mit Meerrettich, Milch und Frischkäse zu einem feinen Püree zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.
4. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Beides zugeben. Unter Wenden braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Schlemmerfilets aus dem Ofen nehmen, quer halbieren und mit Püree, Soße und Gemüse auf Tellern anrichten.

Produktinfos: iglo Schlemmerfilet / Fotos: iglo Deutschland

iglo Schlemmerfilet à la Bordelaise

knusprig kross

100 % Filet

380 g Packung

UVP: 2,99 Euro



Pressekontakt:

Caja Plath
segmenta communications GmbH
Tel.: 040 / 44 11 30-27
E-Mail: plath@segmenta.de

Anna-Lena Schildt
iglo GmbH
Tel.: 040 / 18 02 49-455
E-Mail: anna-lena.schildt@iglo.com