



Sonnenstrahlen auf der Haut, eine leichte Brise im Gesicht und lange Tage im Freien – endlich ist die warme Jahreszeit da. In den kommenden Monaten sollen es vor allem leichte und gesunde Leckereien am Abend sein. Mit den vielen Fischvarianten von Käpt'n iglo bringt jeder im Handumdrehen kalorienarme und kreative Abwechslung auf den Teller.

Käpt'n iglo wünscht einen fischtastischen Genuss!

Ob als „Dinner for one“ oder für die große Familienrunde auf dem Balkon – mit den einfachen Rezepten von Käpt'n iglo zaubert man ohne großen Aufwand sommerliche Fischmomente.



**Softiges Lachsfilet
mit Antipasti**

**Knusprige Lachs-Röllchen
mit buntem Tomatensalat**



**Schlemmer-Filet
mit Spicy-Sesam-Kartoffeln
und Limettenquark**



**Meeresfrüchte-Zoodles
mit würziger Tomatensoße**



Jetzt **NEU** vom Käpt'n:
*iglo Schlemmer Filet Brokkoli in
milder Senfsauce*

Auf dem MSC zertifizierten 100 % Alaska Seelachsfilet findet sich
jetzt das Trendgemüse schlechthin: Brokkoli. Das neue
Schlemmer-Filet in milder Senfsauce, mit dunkler Senfsaat und
gesunden Brokkoli-Stückchen ist ein absoluter Genuss.

*iglo Schlemmer Filet
Brokkoli in milder Senfsauce*

380 g Packung | UVP: 2,99 Euro



iglo Lachs Filet

100 % Filet mit Haut

2 x 100 g Packung | UVP: 5,99 Euro

iglo Frutti Di Mare

27 % Miesmuscheln & Tintenfisch,

18 % Tintenfischringe & Garnelen

385 g Packung | UVP: 5,99 Euro



Pressekontakt:

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

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

