



„Glaub an dich!“ – Für mehr Koch-Vertrauen bei Fisch

Freunde eingeladen, Rezeptideen en masse, alle Koch-Utensilien parat ... Die kreative Zeit in der heimischen Küche könnte so schön sein, wäre da nicht das eine Thema, das vielen die Schweißperlen auf die Stirn treibt: Fisch!



Vor allem für Männer und junge Erwachsene wird die **Fischlust zu Hause oft zum Fischfrust**. Die Skepsis am eigenen Herd geht sogar so weit, dass jeder Zehnte* sogar lieber auswärts isst. So kann das nicht weitergehen!

Zaubern. Pimpen. Genießen.

Käpt'n iglo nimmt dem Koch-Mythos „Fisch“ den Schrecken: **Mit den Fischideen aus der Tiefkühltruhe gelingt der maritime Leckerbissen** auch zu Hause ganz leicht. Warum also nicht zum **Tag des Kochens am 25. September** mal mit einem Fischgericht glänzen? Alle Zögerer können ganz klein anfangen: Panierte oder marinierte Filets sind eine sichere Bank und lassen sich ganz schnell individuell aufpimpen. Also, ran an die Pfanne und guten Appetit!



A collection of kitchen items including a dark blue apron with the 'iglo' logo and 'Guter Fang. Alles i.d. Hand.' text, a stainless steel frying pan, a blue container holding wooden spoons and forks, and several boxes of iglo frozen fish products like 'Filegro Crunch'n Fisch' and 'Fischstäbchen'.

iglo Starter Kit für mutige Fischköche

Zum Tag des Kochens verlost iglo Rundum-sorglos-Pakete für die eigene Küche. Enthalten sind neben Kochschürze und Profipfanne natürlich die beliebtesten Glücksmacher von iglo für garantierten Fischgenuss zu Hause. Bei Interesse stehen wir Ihnen gern für eine Rücksprache und weitere Informationen unter unten stehendem Kontakt zur Verfügung.

F(r)isch auf den Tisch: Easy-peasy Club-Sandwich mit cremiger Avocado-Limetten-Soße

Ganz leicht zuzubereiten und voll im Trend: Mit Filegro Crunch`n Fisch den Sandwich-Klassiker neu interpretieren und richtig knuspern!

So geht's: Filegro Crunch`n Fisch im Ofen knusprig backen. Fruchtfleisch einer Avocado grob zerkleinern. Limetten abreiben und auspressen. Koriander hacken, Chilischote zerkleinern. Avocado, Limette, Koriander, Chili und etwas Naturjoghurt zu einer cremigen Soße pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomate in Scheiben schneiden, Baby-Spinat waschen und trocken schleudern. Vollkorntoast rösten und mit cremiger Avocado-Limetten-Soße bestreichen. Mit Baby-Spinat und Tomatenscheiben belegen. Filegro Crunch`n Fisch auf das Club-Sandwich geben. Guten Appetit!



Schon gewusst?

Als einer der Mitbegründer des MSC manifestierte iglo bereits vor 20 Jahren das eigene Engagement für verantwortungsvolle Fischerei. Mit dem Herkunftscodex auf jeder iglo Packung kann der Fisch bis zum Fanggebiet zurückverfolgt werden. Dabei sind 100 Prozent des Filets in Fischstäbchen, Schlemmerfilet oder Filegro mit dem blauen MSC-Siegel zertifiziert.

TIPP: Der Extra-Crunch für neue Fischideen

Echte Fisch-Kochprofis überraschen ihre Liebsten (und sich selbst) gern mit Abwechslung auf dem Teller. Wie wäre es statt Backfisch oder Fischstäbchen mal mit den kleinen Alaska-Seelachs-Filets umhüllt mit einer extra knusprigen Kartoffel-Röstipanade? Ein echter Kracher: Filegro Crunch'n Fisch sorgt für Knuspererlebnisse am heimischen Esstisch. Erhöhte Geräuschkulisse und voller Fischgenuss garantiert! UVP: 2,89 Euro



Download Bildmaterial >

Pressekontakt:

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

Alfred Jansen
iglo GmbH
Tel.: 040 / 18 02 49-202
E-Mail: alfred.jansen@iglo.com
www.iglo.de/

