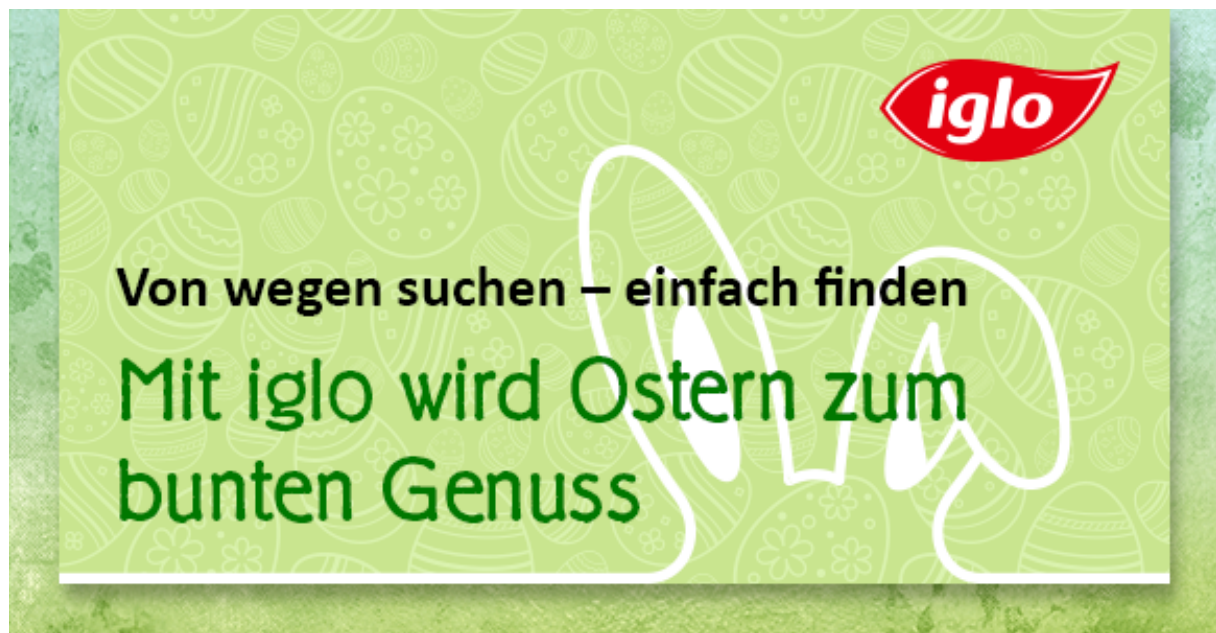




Ostern kommt in diesem Jahr noch schneller als man denkt. Bereits Ende März heißt es: Eierfärben, Osternester verstecken und sich an Frühblühern in Garten und Heim erfreuen. Bunte Frühlingsfarben gehören nicht nur als Deko auf den Tisch. Mit iglo wird der Osterschmaus ein farbenfrohes Highlight für die ganze Familie.

Egal ob grünes Gemüse zu Gründonnerstag, traditionell Fisch an Karfreitag oder der Osterbrunch für klein und groß: Die Tiefkühlvielfalt garantiert besten Geschmack und ganz viel Zeit mit den Liebsten. Einfach und schnell zubereitet ist für jeden etwas Leckeres dabei. Ostern kann kommen: Denn die iglo Rezeptideen machen jetzt schon Lust auf (Oster-) Genuss.



OSTER-BRUNCH mit
Backfisch-Stäbchen
und Kartoffelspalten



Lachsfilet auf
knackigem
Bohnensalat
für Oster-Gourmets



Spinat-Salami-
Schnecken
für kleine Osterhasen



Etwas Grünes zu Gründonnerstag

Traditionell wird in vielen Familien an Gründonnerstag grünes Gemüse gegessen. Dabei stammt das „Grün“ in Gründonnerstag vom Althochdeutschen „greinen“, also weinen, ab. Trotzdem passt die Farbe als Symbol für Hoffnung und das Erwachen der Natur bestens zum Osterfest. Eine perfekte Gelegenheit, um mal wieder Spinat auf den Teller zu zaubern. Und den gibt's bei iglo nicht nur als klassischen Rahm-Spinat mit dem Blubb, sondern auch laktosefrei und vegan, als Blattspinat mit Gorgonzola oder ganz naturbelassen. Grünen Appetit!



iglo Lachsfilet

100 % Filet mit Haut
2x 100 g Packung
UVP: 5,99 Euro

iglo Backfisch-Stäbchen

100 % Fischfilet
13 Stk. Packung
UVP: 2,99 Euro



iglo Gartenerbsen

Frisch vom Feld
400 g Packung
UVP: 2,19 Euro

iglo Rahm-Spinat

der mit dem BLUBB
500 g Packung
UVP: 1,49 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.de

