

MAILING

Mit Kohldampf in die kühle Jahreszeit!

Bella Italia trifft deutsches Superfood

Vitaminreich, vielseitig, lecker: Kohl ist als traditioneller Winter-Klassiker bekannt, kann aber noch so viel mehr. Statt traditioneller Suppe oder eingekochtem Gemüse setzen die trendigen Pizza 2.0-Rezepte den gesunden Allrounder in Szene und inspirieren zu einem Revival des Kohls. Belegt mit Rotkohl, Rosenkohl und Grünkohl verbinden die Rezepte saisonale Küche mit dem knusprigen Import aus Italien. Ob herbstlich mit Kürbis, orientalisch mit geröstetem Sesam oder voll im Trend mit Burrata – die kohligen Pizza-Innovationen lassen keinen Wunsch offen.

Wunderwaffe Kohl

Kohlgemüse ist nicht nur lecker und vielseitig, sondern auch ein wahres Superfood. Reich an Vitamin C und als Quelle von Ballaststoffen und Antioxidantien stärkt es die Abwehrkräfte und bringt uns gesund durch die kalte Jahreszeit. Grünkohl, Rotkohl und Rosenkohl werden regional im Münsterland angebaut und dort direkt verarbeitet und tiefgefroren. Das spart lange Transportwege und sorgt dafür, dass Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten bleiben, bis sie bei uns auf dem Teller landen.

Sesam öffne dich: Socca mit Rote-Beete-Hummus und geröstetem Sesam-Rosenkohl

- iglo Rosenkohl
- UVP: 2,59 Euro
- 400 Gramm



Wohlig-kohlig: Apfel-Rotkohl Vollkorn-Flammkuchen mit Kürbis, Feta und Thymian

- iglo Apfelrotkohl
- UVP: 1,99 Euro
- 450 Gramm



Knolle mit veganem Topping: Kartoffelpizza mit Grünkohl-Pilz-Topping und Cashew-Creme

- iglo 8 Kräuter
- UVP: 1,19 Euro
- 55 Gramm



Grüne Vitamin-Rolle: Grünkohl-Pesto Schnecken

- iglo Grünkohl
- UVP: 1,99 Euro
- 600 Gramm



Tausendundeine Nacht: Pinsa mit Apfel-Rotkohl, Granatapfelkernen und Burrata

- iglo Petersilie
- UVP: 1,19 Euro
- 50 Gramm



Kontakt:

Janka Jungclaus
segmenta communications GmbH
+49 172 84 80 398
iglo@segmenta.de

Marlene Munsch
iglo Deutschland
040 / 18 02 49 – 334
marlene.munsch@iglo.com