

MAILING

Wohlig, vielseitig, aromatisch!

Comfort Food für kühle Tage

Ready, steady, go! In nur 13 Minuten verwandelt sich der neue iglo Lachs mit Sauce zu einem echten Comfort Food. Die trendig-würzigen Wohlfühlgerichte mit Lachs stimmen für die gemütliche Jahreszeit ein, lassen sich individuell durch Beilagen ergänzen und gelingen garantiert immer.

Variantenreicher Seelenschmaus

Die iglo Lachs mit Sauce eignen sich nicht nur für experimentierfreudige Foodies sondern ebenso für alle, die im hektischen Alltag wenig Zeit haben und sich dennoch ausgewogen ernähren wollen. Ergänzt um Pasta, Kartoffeln oder Reis ist im Nu ein aromatisches Gericht in der Pfanne oder als One Pot gezaubert.

Bulletpoints:

- **Zubereitung in nur 13 Minuten**
- **ASC-zertifiziertes Lachs-Filet**
- **Reich an Omega-3 Fettsäuren**
- **Mit knackigem Gemüse und cremiger Sauce**
- **Individuell mit Beilagen zu ergänzen**

- iglo Lachs mit Sauce Pesto
- UVP: 4,89 Euro
- 250 Gramm



- iglo Lachs mit Sauce Dill-Senf
- UVP: 4,89 Euro
- 250 Gramm



Der iglo Lachs mit Sauce Pesto passt mit seiner Basilikumnote, Blattspinat und Cherrytomaten hervorragend zu Bandnudeln wie in Bella Italia. Wer Abwechslung sucht, probiert Zoodles oder Spiralnudeln aus Gurke oder Karotte. Die Dill-Senf-Variante, kombiniert mit Romanesco und Pariser Karotten, wird ergänzt um Kartoffeln zu einem wahren Seelenwärmer! Lachs mit Sauce lässt sich außerdem in spannende und trendige Rezepturen einarbeiten.

Aus dem Topf gezaubert: One Pot Reis Bowl mit Gemüse, Lachs mit Sauce Pesto und Gremolata

- iglo Gartenerbsen
- UVP: 2,79 Euro
- 400 Gramm



Seelenwärmer: Auflauf mit Rosenkohl, Lachs mit Sauce Dill-Senf und Süßkartoffel

- iglo Rosenkohl
- UVP: 2,79 Euro
- 400 Gramm



Gesund, bunt, rund: Buddha Bowl mit Quinoa, Gurkennudeln und Lachs mit Sauce Dill-Senf

- iglo Dill
- UVP: 1,29 Euro
- 60 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