



Flexitarischer Frühling

Rezeptvielfalt, die begeistert

„Let's flex“ heißt es, wenn zum Frühling der Speiseplan auf Vordermann gebracht wird und eine frische Brise durch die Küche weht. Mit den besten Zutaten voller guter Nährstoffe sprießt ganz einfach gesunde Frühlings-Vielfalt. Das Beste: Niemand muss den gesamten Speiseplan umstellen – zum Flexitarier wird man mit etwas kreativer Rezeptinspiration und Heißhunger aufs Ausprobieren einfach nebenbei. Ein Lifestyle, der sich individuell an unterschiedliche Geschmäcker anpasst – eben ganz flexibel. Und ja, selbst auf gemütliches Soul Food und heißgeliebte Klassiker muss dabei nicht verzichtet werden.

Mit iglo ist das ganz einfach, denn bei -40°C werden die Produkte in einen eisigen Kälteschlaf versetzt und behalten alle Vitamine und Nährstoffe. Immer parat, perfekt portionierbar und ohne lästiges Schnippeln landet der flexitarischer Frühling auf heimischen Tellern.

Leckereien für den Flexi-Frühling

Let's wok it

Wok-Pfanne mit veganen Pulled „Pork“ Strips und knackigem Gemüse

iglo Green Cuisine
Vegane Pulled „Pork“ Strips
UVP: 2,99 Euro
200 Gramm



Jetzt wird's bunt

Grüne Bowl mit Erbsen & Quinoa

iglo Green Cuisine
Vegane „Chicken“ Nuggets
UVP: 2,99 Euro
200 Gramm



Royalser Genuss

Königsgemüse-Kokossuppe mit Kurkuma

iglo Rahm-Königsgemüse
UVP: 2,69 Euro
500 Gramm



Superfood at its best

Schlemmer-Filet Brokkoli mit Kartoffel-Rote Bete-Püree

iglo Schlemmer-Filet Brokkoli
UVP: 3,29 Euro
380 Gramm



Download
Bild- und Textmaterial

Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:

Marlene Munsch
iglo Deutschland
+49 40 18 02 49 – 334
marlene.munsch@iglo.com

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
+49 40 44 11 30 – 49
schurmann@segmenta.de