

MAILING

Grüne Geschmacksexplosion

Kulinarische Reise durch die Kräuterküche

Ob in Suppen, Dips, Bowls oder auf der Pizza – Kräuter sind in der Küche wahre Alleskönner. Als aromatische Hauptkomponente oder feine Würznuance eignen sie sich für fast jedes Gericht und zaubern im Handumdrehen eine Geschmacksexplosion im Mund. Richtig eingesetzt machen sie Salz quasi überflüssig – gut für den Geschmack und für die Gesundheit.

iglo-Kräuterkunde:

Verschiedene Kräuter passen zu unterschiedlichen Gerichten. Aber welche Aromen komplementieren sich am besten?

- Basilikum
 - Frischer und kräftiger Geschmack mit leichter Bitternote und Schärfe
 - Passt zu: Pizza & Pasta, Dips & Quarks, Gemüse- und Fleischgerichte
- Petersilie
 - Würzig-frisches Aroma, verleiht herzhaften Gerichten eine ausgewogene Grundwürze
 - Passt zu: Salate & Rohkost, Suppen & Saucen, Dips & Quarks, Fisch & Geflügel
- Dill
 - zitronig, zart-süßlichen Anisnoten und gleichzeitig würziges Aroma
 - Passt zu: Gurken & Kartoffeln, Saucen, Meerestiere & Fleischgerichte

Mit der iglo Tiefkühlkräuter-Vielfalt ist saisonunabhängig immer für haltbares Grün im Gefrierfach gesorgt. Ob Basilikum, Dill, italienische oder Gartenkräutermischung, mit den vorgeschnippelten Kräutern in der wiederverschließbaren Pappverpackung zaubert jeder im Handumdrehen aus einem einfachen Essen ein würziges Gericht – original wie aus Frankreich, Italien oder... dem Münsterland!

Regionale Blitzstarter

Richtig gehört! Denn im westfälischen Münsterland werden teils schon in dritter Generation die Kräuter rund um das iglo Gemüsewerk von Vertragslandwirten angebaut. Von der Ernte bis tiefgekühlt vergehen maximal 120 Minuten. Durch die schnelle Verarbeitung und das Schockfrostern bleiben Frische und Nährstoffe optimal erhalten. Für frischen Geschmack das ganze Jahr über.

Pasta in Kräuterkunst

Nudelsalat mit grünem Pesto und Erbsen



iglo Basilikum
UVP: 1,29 Euro
50 Gramm

Der Evergreen unter den Dips

Gartenerbsen Hummus mit Petersilie



iglo Petersilie
UVP: 1,29 Euro
50 Gramm

Kontakt:

Kim Laureen Tresp
segmenta communications GmbH
+49 174 77 44 200
iglo@segmenta.de

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