



Die Stars aus der Kälte

Tag der Tiefkühlkost: Warum die „coolen“ Produkte boomen

Fast 50 Kilogramm Tiefkühlkost verspeist jeder Deutsche im Jahr¹.

¹Deutsches Tiefkühlinstitut (dti)

Mehr als ein Jahrhundert nach der Erfindung der Tiefkühlung durch den amerikanischen Meeresbiologen Clarence Birdseye haben die gefrorenen Leckereien einen festen Platz in den Herzen und Bäuchen der Deutschen eingenommen. Und diese Popularität kommt nicht von ungefähr.

Fünf unschlagbare Vorteile von Tiefkühlkost:

#1

Saison ist immer:

In der Tiefkühlabteilung findet man saisonunabhängig das ganze Jahr über eine große Auswahl verschiedener Gemüsearten oder ganze Mahlzeiten mit Gemüse – wie beispielsweise iglo VEGGIE LOVE Fertiggerichte. Lust auf Rot- oder Rosenkohl im Sommer? Im Winter Gemüse à la Oriental schlemmen? Mit iglo kein Problem!

#3

Frischer als Frisch:

Schockgefrieren ist die schonendste Art, Lebensmittel haltbar zu machen. Wie in einem Frischetresor bleiben wichtige Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralien erhalten. Geschmack und Textur werden geschützt. iglo Produkte können so mehr Nährstoffe enthalten als frisches Gemüse und eignen sich hervorragend für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

#2

Immer griffbereit:

Wer auf Tiefkühlkost zurückgreift, hat immer alles schnell zur Hand. Lust auf das Lieblingsessen, aber der Supermarkt ist schon zu? Die Familie hat sich spontan angemeldet? Mit Tiefkühlprodukten ist man für jede Situation bestens vorbereitet.

#4

Zeit für die wirklich wichtigen Dinge:

In kürzester Zeit ein leckeres, vollwertiges Gericht zaubern, um mehr Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen? Mit iglo ganz einfach! Auf der iglo Website finden sich allerlei Inspirationen mit vielen leckeren Rezepten für Fischliebhaber, Vegetarier oder Veganer.

#5

Gut fürs Portemonnaie:

Egal ob du großen oder kleinen Hunger hast, allein oder zu fünft bist – mit Tiefkühlprodukten kannst du immer die richtige Menge entnehmen, der Rest wandert zurück ins Tiefkühlfach. Das hilft nicht nur dabei, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, sondern spart auch bares Geld!

Gerichte für Schnellesser, Festesser und kleine Genießer

Für Schnellesser: Curry-Mie-Bowl

iglo VEGGIE LOVE Gemüse Curry mit Kokos-Sauce

UVP: 3,49 Euro
400 Gramm



Für Festesser: Spinatknödel mit Ricotta und Pilzrahmsoße

iglo Blattspinat Natur

UVP: 2,99 Euro
500 Gramm

iglo Gemüse-Pilz-Pfanne

UVP: 3,49 Euro
480 Gramm



Für kleine Genießer: Käpt'n iglos Fischstäbchen-Wrap

iglo 15 Fischstäbchen

UVP: 4,49 Euro
450 Gramm



Download Bild- und Textmaterial

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte gern an:

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

Christina Wellmann
Golin Deutschland
+49 151 5820 4374
iglo@golin.com