



Alltagshelfer für eine ausgewogene und bewusste Ernährung

Auf die inneren Werte kommt es an: Fischstäbchen sind unsere Nährstoffhelden aus dem Meer. Sie werden aus Alaska Seelachs hergestellt, der von Natur aus nur wenig Fett enthält. Als leckere und schnell zubereitete Proteinquelle können sie Bestandteil einer bewussteren und gesunden Ernährung sein. In Kombination mit frischen Lebensmitteln oder ballaststoffreiche Zutaten steht im Nu eine vollwertige Mahlzeit auf dem Tisch.

iglo Fischstäbchen haben's in sich – die Nährwertfakten im Überblick:

#1

Mineralstoffe wie **Selen**, das die Funktionsweise des Immunsystems unterstützt

#2

Protein-Power: 1 Portion Fischstäbchen enthalten 20 Gramm Eiweiß. Protein ist essenziell für Knochen, Organe und Muskeln

#3

Reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wie **Omega-3-Fettsäuren**, die gut fürs Herz, Hirn und die Sehkraft sind

#4

Außerdem Vitamine, wie **Vitamin D**, die das Immunsystem unterstützen und **Vitamin B12**, welches das Nervensystem fit hält

#5

Zubereitung im Backofen oder in der Heißluftfritteuse für einen **fettarmen Genuss**

Is(s) einfach besser Vollwertige Soulfood-Rezepte für eine bewusste Ernährung

Bowl with a Soul

Fischstäbchen mit Hülsenfrüchten an bunter Bete und Kurkuma-Dressing

iglo 15 Fischstäbchen

UVP: 4,49 Euro

450 Gramm



iglo VEGGIE LOVE Gemüse à la Oriental

UVP: 3,49 Euro

400 Gramm



iglo Blatt-Spinat natur

UVP: 2,99 Euro

500 Gramm



Knollen-Power im Süppchen mit Extra-Crunch

Rote-Bete-Suppe mit Fischstäbchen verfeinert durch Wasabi-Sahne und Grünkohl-Chips

iglo 15 Fischstäbchen

UVP: 4,49 Euro

450 Gramm



Roll it up: Lecker gefüllt und aufgerollt

Burrito mit Fischstäbchen an Avocado, Rotkohl, Apfel, Chili und Koriandercreme

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