

MAILING

Easy und ausgewogen

Frisch aus dem Ofen gefischt

Egal ob Singles oder große Familien: Wir alle möchten doch am liebsten unkompliziert und ausgewogen kochen – ohne langes Schnippeln oder viel Vorbereitung. Mit einfachen One Pot Gerichten gelingt genau das ganz nebenbei – und zwar im Ofen. Alle Zutaten in die Form geben, in den Ofen schieben und die Garzeit für Haushalt, Kinder, Sport oder einfach mal zum Abschalten nutzen.

Leichte Fischküche oder Family Comfort-Food

Mit den iglo Schlemmerfilets gelingen super easy sowohl leichte Gerichte für Fitness-Fans als auch ausgewogenes Wohlfühl-Essen für die ganze Familie. Je nach Haushaltsgröße einfach eine kleine Form oder ein großes Blech nach Belieben mit einer Base, saftigen Schlemmerfilets mit leckerem Topping und bunten Beilagen befüllen. Ab in den Ofen und fertig ist das Gericht!

Damit das Schlemmerfilet kein Schuss in den Ofen wird:

1. Ofen vorheizen
2. Ofenfeste Form mit Base füllen
3. Schlemmerfilet aus der Pappschale nehmen und in der Form platzieren
4. Beilage wählen und drumherum legen
5. Form in den Ofen schieben und Garzeit anderweitig nutzen!
6. Genießen!

Bunt und würzig vom Blech

Asia Gemüse-Reis vom Blech mit Schlemmerfilet Rotes Curry



iglo Schlemmerfilet Rotes Curry

UVP: 4,89 Euro

380 Gramm

Lecker aufgelaufen

Kartoffel Gratin mit Spinat und Schlemmerfilet Grüner Spargel



iglo Schlemmerfilet Grüner Spargel

UVP: 4,89 Euro

380 Gramm

Pasta con pesce

Pastasotto mit Gartenerbsen und Schlemmerfilet Mediterrana



iglo Schlemmerfilet Mediterrana

UVP: 4,89 Euro

380 Gramm

Orientalische Fitness-Pfanne

Schlemmerfilet Italiano auf Gemüse-Pilz Shakshuka



iglo Schlemmerfilet Italiano

UVP: 4,89 Euro



380 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