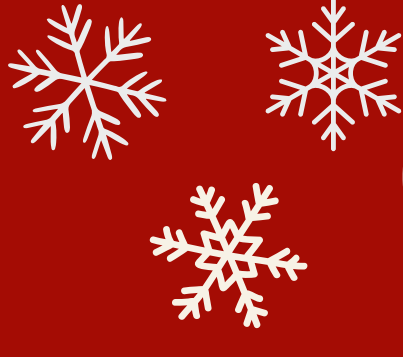




Mit iglo entspannt durch die Festtage

Diesjähriges Weihnachtsmenü: Tiefkühl-Qualität trifft auf besinnlichen Genuss

Wenn die ersten Lebkuchen in den Regalen stehen und die Weihnachtsplanung beginnt, stellen sich viele die gleiche Frage: Wie zaubere ich ein beeindruckendes Festmenü ohne Ewigkeiten in der Küche zu stehen? Die Antwort liegt näher, als man denkt – im Gefrierfach.



Spannende Insights

Eine aktuelle Studie bestätigt, was iglo schon immer wusste: 51% der Verbraucher schätzen Tiefkühlprodukte vor allem deshalb, weil sie Zeit sparen. Und was machen sie mit der gewonnenen Zeit? 29% geben an, mehr Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen – genau das, worum es an Weihnachten geht.
- You Gov Data, Nomad Foods, Mai 2025

Das Fest der Familie und des Genusses muss kein Küchendrama sein. Moderne Festtagsküche vereint Tradition mit Küchenhelfern aus der Tiefkühltruhe, Gourmet-Anspruch mit cleverer Vorbereitung. Denn was nützt das perfekte Menü, wenn die Gastgeber völlig erschöpft am Tisch sitzen und die Stimmung im Keller ist?

Diese fünf Rezepte beweisen: Festliche Küche kann sowohl beeindruckend als auch entspannend sein. Von eleganten Vorspeisen bis zum grandiosen Dessert-Finale – jedes Gericht nutzt die Qualität der Tiefkühl-Produkte als Basis für kulinarische Highlights.

Klassische Festtagsküche: Tradition trifft Innovation

Fleisch und Fisch dürfen bei vielen am Weihnachtstisch nicht fehlen. Diese beiden Hauptgerichte verbinden traditionelle Festtagsküche mit modernem Convenience-Gedanken – für Genuss ohne Stress.

Rustikale Eleganz

Knuspergemüse aus der Pfanne mit geräucherter Entenbrust



iglo Prinzessbohnen

UVP: 2,99 Euro*

400 Gramm



iglo Petersilie

UVP: 1,29 Euro*

50 Gramm



Meeresgenuss im grünen Gewand

Schlemmer-Filet Blattspinat auf cremigem Spinatbett mit karamellisierten Paprikastreifen



iglo Schlemmer-Filet Blattspinat

UVP: 4,49 Euro*

380 Gramm



iglo Rahm-Spinat

UVP: 3,49 Euro*

750 Gramm



Vegetarische Festtagsküche: Pflanzlich genießen, ohne Verzicht

Immer mehr Menschen setzen auf pflanzliche Alternativen – und das auch an Weihnachten. Diese beiden Kreationen zeigen, dass vegetarische oder gar vegane Festtagsküche alles andere als Verzicht bedeutet.

Gourmet im Teigmantel

Veggie Wellington gefüllt mit Brokkoli Buchweizen und Prinzessbohnen im Auberginenmantel



iglo Blattspinat

UVP: 3,49 Euro*

500 Gramm



iglo Prinzessbohnen

UVP: 2,99 Euro*

400 Gramm



iglo VEGGIE LOVE

Brokkoli Buchweizen

UVP: 3,69 Euro*

400 Gramm



iglo Zwiebel Duo

UVP: 1,29 Euro*

70 Gramm



iglo Knoblauch Duo

UVP: 1,29 Euro*

60 Gramm

Weihnachtliche Wohlfühlküche

Veggie: Risotto mit karamellisiertem Rosenkohl



iglo Rosenkohl

UVP: 2,99Euro*

400 Gramm



iglo Knoblauch Duo

UVP: 1,29 Euro*

60 Gramm



iglo Zwiebel Duo

UVP: 1,29 Euro*

70 Gramm

Das süße Finale: Dessert-Träume werden wahr

Kein Weihnachtsmenü ohne den krönenden Abschluss. Dieses raffinierte Dessert überrascht mit einer unerwarteten Geschmackskombination. Auch vegane Süßspeisen können pure Verführung sein – einfach mal probieren!

Grüne Überraschung

Basilikum-Vanille Panna Cotta mit Beerensauce



iglo Basilikum

UVP: 1,29 Euro*

50 Gramm



Download Bild- und Textmaterial

Für weitere Informarionen wenden Sie sich bitte gern an:

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

Greta Bussat
Golin Deutschland
+49 151 5822 7932
iglo@golin.com