

Aromatisch und unwiderstehlich Basilikum – das königliche Kraut aus Westfalen



Mit seinen sonnengereiften Aromen ist er gern gesehen auf dem Partybuffet in Salaten und coolen Snacks: Basilikum, der absolute Kräuter-Liebling. Etwas unliebsam ist allerdings seine Pflege, denn der mediterrane Kräuter-Kumpane ist recht sensibel und verlangt als Topfpflanze auf der heimischen Fensterbank nach viel Wasser, Licht und Wärme. Wer dennoch nicht auf

jederzeit frische Kräuter verzichten möchte, greift eiskalt ins Gefrierfach. Besonders pflegeleicht, immer zur Hand und ganz einfach zu portionieren, sind die Tiefkühlkräuter von iglo richtige Küchenhelden – und das Basilikum ein echter Evergreen. Ein kleines Plätzchen im Tiefkühlfach reicht aus, um das kräftige Aroma zu bewahren und jedes leckere Gericht perfekt abzurunden.

Aromatische „Amore“ aus dem Münsterland

Auch wenn Basilikum meist mit Italien in Verbindung gebracht wird, befindet sich das größte Freilandanbaugelände Europas für Basilikum im westfälischen Münsterland bei iglo. Dort wächst und gedeiht

er bis zum Höhepunkt seiner Reife und sprintet dann in rund 120 Minuten frisch vom Feld in die Packung. Dort bleibt er, auch ganz ohne Wasser, Licht und Wärme, lange frisch und aromatisch.

Schon gewusst?

1.

Er wird auch Königskraut genannt, dies leitet sich von dem altgriechischen „Basileus“ ab und heißt König.

2.

Basilikum ist gar nicht so mediterran wie wir denken. Ursprünglich stammt er aus Asien, vermutlich aus dem nördlichen Indien.

3.

In den Blättern von Basilikum steckt eine Fülle ätherischer Öle wie Estragol, Eugenol und Thymol. Sie sorgen für den intensiven Duft und Geschmack von Basilikum.



iglo Basilikum
40 g
UVP: 0,99€



Download
Pressematerial

Pressekontakt:

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
Tel.: 040 / 44 11 30-49
E-Mail: schurmann@segmenta.de

Anna-Lena Schildt
iglo Deutschland
Tel.: 040 / 18 02 49-455
E-Mail: anna-lena.schildt@iglo.com