



So easy geht Fisch:  
Maritimer Hochgenuss  
ruckzuck serviert



Fischgerichte sind nur etwas für besondere Gelegenheiten?  
Zu kompliziert und langwierig in der Vor- und Zubereitung?  
Stimmt gar nicht. Mit den richtigen Zutaten ist es ganz einfach, sich etwas zu gönnen und Familie oder Freunde ohne großen Aufwand mit einem Fischmenü zu verwöhnen. Käpt'n iglos „Gelingt garantiert“-Tipp: Immer mindestens eine Packung Schlemmer-Filet im Tiefkühler haben!

So ist Fisch immer...

- (1) ... schnell fertig, ohne lästiges Entschuppen, Filetieren und Entgräten.
- (2) ... wie frisch aus dem Meer gefangen und dabei leicht aufzubewahren.
- (3) ... eine sichere Sache für besten Geschmack – auch für Köche mit zwei linken Händen.

Ruckzuck sind neue Fischkreationen auf die Teller gezaubert.

**Kleine Packung, großer Geschmack:** Die raffiniert-einfachen Rezeptideen machen schon beim Zubereiten Spaß. Die wahre Geschmacksexplosion kommt durch feine Zutaten: ob sonnengereifte Limetten, aufregend neue Beilagenkreationen wie dem Kartoffel-Meerrettich-Püree oder mit Fisch neu interpretierte Dauerbrenner. Und so easy gelingt die Schlemmergarantie: Rezeptvorschlag wählen, iglo Fisch aus dem Tiefkühler holen, im Backofen zubereiten und schmecken lassen. Einfach fisch-tastisch!



Schlemmer-Filet mit Spicy-Sesam-Kartoffeln und Limettenquark

Schlemmer-Filet auf knackigem Gemüse



Schlemmer-Filet auf Meerrettichpüree

Download Rezepte und Bildmaterial

iglo Schlemmer-Filet  
Brokkoli in leichter Senfsauce

380 g Packung  
UVP: 2,99 Euro



iglo Schlemmer-Filet  
Blattspinat

380 g Packung  
UVP: 2,99 Euro

iglo Schlemmer-Filet  
à la Bordelaise

380 g Packung  
UVP: 2,99 Euro



Pressekontakt:

Katharina Wallbaum  
segmenta communications GmbH  
Tel.: 040 / 44 11 30-26  
E-Mail: wallbaum@segmenta.de

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

