

Pressemitteilung

## Käpt'n iglo lädt zum #FischFreitag



### Der Käpt'n grüßt!

Kommt bei Ihnen noch freitags Fisch auf den Tisch? Weil bei vielen Menschen die Tradition in Vergessenheit geraten ist, hat sich Käpt'n iglo eine Mission gesetzt: das Freitagsritual neu zu beleben! Ob Familientradition, Kochverabredung mit Freunden oder Zeit zu zweit, mit dem Fischfreitag lassen sich Quality Time mit den Liebsten und bewusste Ernährung ganz einfach verbinden. Wir nutzen die bevorstehende Adventszeit, um die alte Tradition neu zu interpretieren. Merry Fishmas!

- Für jeden etwas dabei: Mit den iglo Fisch-Rezepten schmeckt es Groß und Klein
- Tipp für Advents-Freitage: Schlemmer-Filet als Gourmet-Variante

### Merry Fishmas!

Ein gemütliches Essen mit den Lieben – was gibt es Schöneres im besinnlichen Advent? Die Vorweihnachtszeit ist ein perfekter Zeitpunkt, um den Fischfreitag wieder aufleben zu lassen. Einfach Familie und Freunde mit einem leckeren Fisch-Adventsessen überraschen – ab Ende November als abwechslungsreicher, kulinarischer Einstieg in die vier Adventswochenenden und am Freitag vor Heiligabend.

Fischfreitag = Quality Time = die ganze Familie ist zufrieden. Damit es auch den Kids schmeckt, muss ab und an in die Trickkiste gegriffen werden. Bei uns ist für alle etwas dabei: für kleine Kapitäne, anspruchsvolle Meerjungfrauen oder deftige Seebären.

**Rezepte:**



# KÄPT'N IGLOS FISCHFREITAG!

Alles rund um den leckersten Tag der Woche:  
Produkte, Rezepte, Zubereitung,  
Nachhaltigkeit & Hintergrund

**Das besondere Etwas zum Fischfreitag im Advent**

Das beliebte Schlemmer-Filet als Gourmet Variante verspricht Hochgenuss wie am Feiertag:

100 Prozent zartes, saftiges Wildlachsfilet mit hochwertigen Toppings. Schnell und schlemmer-lecker mit Blattspinat oder à la Bordelaise.



Ab sofort gibt's von uns regelmäßige Updates zu Fishsights, Hintergrundinfos, neuen Produkten und selbstverständlich leckeren Inspirationen.



### Pressekontakt:

Caja Plath  
segmenta communications GmbH  
Tel.: 040 / 44 11 30-27  
E-Mail: [plath@segmenta.de](mailto:plath@segmenta.de)

Marlene Munsch  
iglo GmbH  
Tel.: 040 / 18 02 49-455  
E-Mail: [marlene.munsch@iglo.com](mailto:marlene.munsch@iglo.com)