

Pressemitteilung

Frühlingskick aus der Tiefkühltruhe: regionales Superfood und Eiweiß-Knirps mit Superkräften

Hamburg, 7. März 2017. Endlich wieder warme Sonnenstrahlen und mehr Licht: Jetzt heißt es schnell in Schwung kommen und Energie für den Frühling tanken. Am besten funktioniert das mit grünem Power-Gemüse. Egal ob Erbsen, Spinat oder Grünkohl – iglo Tiefkühlgemüse überzeugt mit absoluter Frische, hohem Vitamingehalt und vollem Geschmack. Das Geheimnis des satten Grüns liegt im schonenden Schockfrostverfahren. Binnen Sekunden tiefgekühlt bleiben die Zellstrukturen erhalten und damit auch Vitamine und Mineralien. Und das Beste: Tiefgefrorenes Gemüse ist leicht portionierbar, immer vorrätig und frischer als frisch. Ein weiterer Vorteil: Die Lebensmittel lassen sich ideal lagern und sind weitestgehend unabhängig von kurzfristigen saisonbedingten Wettereinflüssen verfügbar.





In jeder Portion iglo Gemüse steckt die Leidenschaft regionaler Landwirte. Mit viel Liebe und Hingabe begleiten sie seit Jahrzehnten Spinat, Erbsen & Co. von der Saat bis zur Ernte. Frisch vom Feld und ohne Zusatzstoffe bietet iglo veganen Genuss für alle bewussten Esser – schnell und einfach aus der Tiefkühltruhe. Dank des erprobten Verfahrens wird die Wärme bei minus 40 Grad sehr schnell entzogen, die Zellwände bleiben bestehen. So erhalten Gemüse und Co. eine schonende Konservierung. Der Vitamin- und Aromaabbau wird komplett gestoppt. Ein gesundes Plus, gerade bei wahren Nährstoffbomben wie dem Grünkohl. Als regionales Superfood aus dem Münsterland liegt der Fitmacher auch im Frühling im Trend.

Rezepttipp: Grünkohlbrod und frischer Gartenerbsenaufstrich

iglo Genuss mal anders: Einfach die Gäste mit einer individuellen Frühstücksvariante mit einem würzigen Grünkohlbrod und einem frischen Erbsen-Minz-Aufstrich überraschen.

150 Gramm tiefgekühlte iglo Gartenerbsen unaufgetaut in 120 ml Wasser kochendes Wasser geben. Für ca. fünf Minuten bei starker Hitze garen. Danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Beiseite stellen. Einen halben Bund Minze verlesen, abwaschen und vorsichtig abtrocknen. Sehr fein hacken. Erbsen, drei Esslöffel Olivenöl, Minze sowie Saft und Abrieb von einer halben Bio-Zitrone in eine Schüssel geben und pürieren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel füllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Alle Details zum Brod-Rezept sowie das Erbsenrezept zum Download anbei.

Pressekontakt:

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

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