

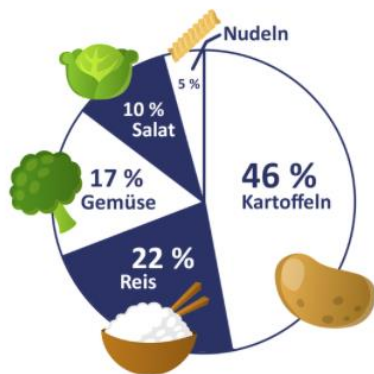
Pressemitteilung

F(r)isch aufgetischt: Käpt'n iglos Frühjahrsfang



Ungebrochene Liebe zur Knolle

Die Aussage, dass Deutschland Kartoffeln liebt, ist ein altes Klischee? Weit gefehlt! Eine aktuelle iglo-Studie* zeigt: Bei fast der Hälfte aller Fischfans kommt die beliebte Knolle als Beilage auf den Teller. Besonders Männer und ältere Genießer schwören drauf. Reis und Nudeln mögen vor allem die Jüngeren, während Frauen auch gern mal zu Gemüse und Salat greifen.



Grund genug, dem Beilagen-Einerlei ein Ende zu bereiten und die Frühlingssmotivation zu nutzen, um mehr Pfiff in Fischgerichte zu bringen.

Heute mit an Board:

1. Fischfilet mal anders: in trendigen Tacos und mit Chili-Guacamole
2. Glücklichermacher für sensible Esser: iglo goes glutenfrei
3. Last but not least: Der Käpt'n klärt auf, wieso Rotwein nicht zu Fisch funktioniert

* iglo Online Befragung Februar 2017, durchgeführt von mafo.

Fischfilet mal anders: in Tacos und mit Chili-Guacamole

Neue Kombinationen und Beilagen bringen Abwechslung auf den Teller und sind eine leckere Überraschung für Freunde und Familie zum Fischfreitag.

1. Ofen-Backfisch (Filegro) im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.
2. Avocado-Fruchtfleisch grob würfeln. Limette auspressen. Avocado, die Hälfte des Limettensafts und den Zucker mit einem Pürierstab fein mixen. Chili unterrühren und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Brokkoli garen, abschrecken und Röschen in Scheiben schneiden. Pfefferonen abtropfen lassen. Möhren schälen und grob reiben. Petersilie grob hacken. Zwiebeln mit Honig, Petersilie, Limettensaft und Essig verrühren. Öl unterschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren und Brokkoli mit Vinaigrette mischen.
4. Filegros aus dem Ofen nehmen, grob zerzupfen. Taco Shells mit Chili-Guacamole, Filegros, Pfefferonen und mariniertem Gemüse füllen.



iglo goes glutenfrei: Glücksmacher für sensible Esser

Auch sensible Esser können ab sofort kreativem Fischgenuss frönen: Die Klassiker Fischstäbchen und Schlemmer-Filet à la Bordelaise sind nun auch glutenfrei erhältlich. Die beiden Neuheiten sind echte Leckerbissen aus feinstem Alaska Seelachs Filet in knuspriger Panade oder mit raffiniertem Topping aus frischen Kräutern und Gewürzen. Die Glücksmacher sind ausgezeichnet mit dem offiziellen „Glutenfrei-Siegel“ der DZG (Deutsche Zöliakie-Gesellschaft) und ab sofort neu im Handel erhältlich.



Käpt'n iglos Fish Fact

Gut zu wissen: Japanische Chemiker haben bewiesen, dass Fisch und Rotwein tatsächlich nicht zusammenpassen. Ursache dafür sind die Eisen-Ionen, die sich meist zahlreich im Rotwein befinden. Sie sorgen für einen unangenehmen Nachgeschmack und damit getrübbten Fischgenuss. Eine ganz ausgefallene Geschmacksexplosion feiern Fans der Serie „Doctor Who“ übrigens am 4. April: Dann ist „Fischstäbchen mit Vanillesoße-Tag“.



Ab sofort gibts 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

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