



Fischgenuss mal ganz anders

Hamburg, Oktober 2015 – **Verwöhnen mit Gourmet-Fischrezepten kann auch schnell und einfach sein. Was viele nur als kulinarisches Highlight aus dem Urlaub in Erinnerung behalten haben, kommt nun in drei Varianten von iglo auf den Teller.**

Feines Fischfilet „Sizilianische Sonne“ weckt mit dem fruchtigen Geschmack von Zitrone und dem süßlich-scharfen Aroma von rosa Pfefferbeeren Erinnerungen an laue Sommernächte und heiße Tage voller Dolce Vita. Als Beilage für ein Genießermenü bieten sich kleine Dampfkartoffeln und ein leichter mediterraner Salat an.

Wer mehr Schärfe mag, kann sein Fischmenü mit knusprigen Tortilla-Chips paniert und mit Chili und Limone verfeinert als mittelamerikanisches „Mexikanisches Feuer“ auf den Teller zaubern. Mit Reis und etwas Gemüse entsteht daraus ein herzhafter Gaumenschmaus.

Als Variante für die regionale deutsche Küche, zusammen mit dampfenden Ofenkartoffeln, sorgt der „Landgenuss“ mit knackigen Kürbis- und Sonnenblumenkernen für herzhaft-würzigen Fischgenuss.

Verpackung mit Durchblick

Eine neue Verpackung sorgt für Durchblick im Supermarktregal. Sie schützt Aroma und Panade und beugt außerdem der Bildung von Eiskristallen vor. Der Clou: Das Produkt lässt sich so bereits im Supermarkt ansehen. Durch die Folie ist der Fisch geschützt und alles ist hygienisch einwandfrei – so sieht man gleich, wie der panierte, leckere Fischgenuss auf den Teller kommt.

Kontakt

Lavinia Dölle
Edelman GmbH
Medienpark Kampnagel
Barmbeker Straße 4
22303 Hamburg
Tel.: 040 / 374798-41
lavinia.doelle@edelman.com

Marlene Munsch
iglo GmbH
Osterbekstraße 90 c
22083 Hamburg
Tel.: 040 / 180249-455
marlene.munsch@iglo.com

Rezeptidee

Gourmet Filegro Mexikanisches Feuer mit Fajita-Paprikastreifen



Zutaten für zwei Personen:

- 1 Packung Gourmet Filegro Mexikanisches Feuer
- 3 Stück bunte Paprikaschoten
- 1 Stück rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL geräuchertes (oder scharfes) Paprikapulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- Ein paar Korianderblätter

Zubereitung:

1. Gourmet Filegro Mexikanisches Feuer nach Zubereitungsempfehlung im Backofen garen.
2. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
4. Paprika und Zwiebelscheiben in den Gewürzen wälzen und für ca. 5 Minuten in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.
5. Zum Schluss die grob gezupften Korianderblätter dazugeben und die Fajita-Paprika mit dem Filegro zusammen anrichten.

Tipp: Benutzen Sie für das Gemüse eine Grillpfanne, das gibt schöne Grillstreifen.

Produktblatt

Die neuen iglo Gourmet Filegro Produkte in der Übersicht:

Jede Verpackung iglo Gourmet Filegro enthält zwei versiegelte Filets, die einzeln portionierbar sind und sich ganz einfach im Backofen zubereiten lassen.

Alle Gourmet Filegro Produkte sind erhältlich als Doppelportion à 290 g für 3,99 € (UVP).



NEU: Gourmet Filegro Mexikanisches Feuer

Feines Alaska-Seelachs-Filet, knusprig paniert, mit Chili und Limone verfeinert.

Pro Portion (153 g): Kalorien 370 kcal, Zucker 2,5 g, Fett 17 g, ges. Fetts. 1,3 g, Salz 1,5 g



NEU: Gourmet Filegro Sizilianische Sonne

Feines Alaska-Seelachs-Filet, knusprig paniert, mit Zitrone und rosa Pfefferbeeren verfeinert.

Pro Portion (153 g): Kalorien 370 kcal, Zucker 1,4 g, Fett 17 g, ges. Fetts. 1,2 g, Salz 1,5 g



NEU: Gourmet Filegro Landgenuss

Feines Alaska-Seelachs-Filet, herzhaft-würzig paniert, mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen verfeinert.

Pro Portion (153 g): Kalorien 385 kcal, Zucker 1,3 g, Fett 19 g, ges. Fetts. 1,3 g, Salz 1,7 g