

Presseinformation

Knackig, ausgewogen, lecker: Mit den einzigartigen Gemüse-Reis Pyramiden bringt iglo im Nu Genussmomente auf den Teller

Hamburg, 12.06.2013 - Vom Tiefkühlfach in nur fünf Minuten auf den Teller: Die neuen iglo Gemüse-Reis Pyramiden bringen im Handumdrehen Balance in einen stressigen Alltag. Dank der innovativen Zubereitung in der iglo Dampfgar-Pyramide bleiben die sommerlichen Zutaten knackig frisch und schaffen köstliche Genussmomente. Noch bis Juli können Verbraucher die drei Varianten gratis testen.

All jene, die auf der Suche nach einer herzhaften Alternative für die Mittagspause oder einer aromatisch-ausgewogenen Beilage für das Abendessen sind, sollten künftig in der Tiefkühltruhe Ausschau halten. Die iglo Gemüse-Reis Pyramiden sorgen in drei unwiderstehlich leckeren Geschmacksrichtungen für Abwechslung: Die Sorten Grüne Mischung und Mediterran stecken randvoll mit feinem Gemüse, während Champignon mit aromatisch abgeschmecktem Pilz-Reis überzeugt.



iglo Gemüse-Reis Pyramiden
Grüne Mischung, Mediterran, Champignon

Das Geheimnis der Gemüse-Reis Pyramiden liegt in der einzigartigen Zubereitung. Fast von selbst garen Gemüse und Reis besonders schonend in der innovativen iglo Dampfgar-Pyramide. Ihre Mikroperforation lässt den

Presseinformation

Dampf perfekt zirkulieren, sodass Vitamine und Nährstoffe vollständig erhalten bleiben, während sich das Aroma der fein ausgewählten Gewürze entfaltet. Gleichzeitig lässt die Pyramide alle Zutaten auf den Punkt garen, sodass der Reis locker und bissfest und das Gemüse knackig und aromatisch bleiben. Die Zubereitung ist so einfach wie gelingsicher: Die Gemüse-Reis Pyramide aus dem Gefrierfach nehmen, in der Mikrowelle für fünf Minuten erhitzen, aufschneiden, anrichten und genießen.

Und das Beste ist, die Gemüse-Reis Pyramiden sind ein wahres Multitalent. Ob als leichte Zwischenmahlzeit oder als Beilage für das Abendessen – alle drei Sorten sind vielseitig kombinierbar und lassen beim Kochen jeden kreativ werden. Und wer sich gerne inspirieren lassen möchte, der findet vielfältige Rezeptideen und vieles mehr im neuen iglo Journal im Handel oder auf www.iglo.de.



iglo Gemüse-Reis Pyramiden
Grüne Mischung, Mediterran, Champignon

Wer die Neuheit ganz ohne Risiko testen möchte, kann die Gemüse-Reis Pyramiden noch bis Juli 2013 im Rahmen einer Gratis-Test-Aktion probieren oder sich als Produkttester auf der iglo Facebook-Fanpage Blubb Club bewerben. Mehr Informationen dazu finden Sie auf www.iglo.de

Die iglo Gemüse-Reis Pyramiden sind im Tiefkühlregal erhältlich (je Packung zwei Pyramiden à 220 Gramm zu 2,59 Euro UVP).



Presseinformation

Die iglo GmbH ist das in Deutschland und Europa führende Markenunternehmen im Bereich Tiefkühlkost mit den Schwerpunkten Fisch, Gemüse und Geflügel. Mit dem Versprechen „Jeden Tag eine leckere Idee“ bietet iglo Verbrauchern täglich kulinarische Inspiration für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, gepaart mit exzellentem Geschmack und hohem Nährwertanspruch.

In Zusammenarbeit mit dem Kulinarik-Experten Thomas Krause entwickelt iglo regelmäßig neue leckere Rezeptideen für Groß und Klein. Zu den erfolgreichsten Produkten der iglo GmbH zählen iglo Fischstäbchen und iglo Rahm-Spinat. iglo ist seit 1959 im deutschen Tiefkühlsegment tätig und Marken-Marktführer in den Bereichen Gemüse und Fisch.

Die iglo GmbH ist Teil der Iglo Group, die unter der Marke iglo sowie ihrem britisch-irischen Pendant Birds Eye und dem italienischen Pendant Findus in derzeit 17 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards, werden auf nachhaltige und sozialverträgliche Weise hergestellt und ernte- bzw. fangfrisch tiefgefroren. Sitz der Gesellschaft ist Hamburg, Produktionsstandorte in Deutschland sind Reken im Münsterland und Bremerhaven.

Pressekontakt:

iglo GmbH

Nina Engelbrecht
Osterbekstraße 90c
22083 Hamburg
Tel.: 040/18 02 49-201
Fax: 040/18 02 49-130
nina.engelbrecht@iglo.com

F&H Public Relations GmbH

Michelle Besser
Brabanter Straße 4
80805 München
Tel.: 089/121 75-262
Fax: 089/121 75-197
iglo-presse@fundh.de