



PRESSEINFORMATION

Mediterrane Genussmomente mit einer Prise Meer

Heilbronn, im Juli 2018. Mmh, wie das duftet. Die mediterrane Küche lässt viele Herzen höherschlagen. Denn die Leckereien aus dem Mittelmeerraum sind nicht nur abwechslungsreich, sondern auch gesund. Ob frisch zubereitete Paella oder gegrilltes Gemüse mit Schafskäse – oft sind es Kleinigkeiten wie eine Prise Meersalz die den Gerichten erst den mediterranen Touch verleihen.

Den Sommer verlängern und zu Hause genießen wie im Urlaub – die Meersalzmarke Aquasale, hat einfache Rezepte zum Nachkochen und Genießen für jedermann zusammengestellt.

Frisch zubereitete Meeresfrüchte-Paella ist ein Klassiker in der Mittelmeerküche. Als Nationalgericht der Region Valencia hat das leckere Reisgericht einen sehr hohen Bekanntheitsgrad in Spanien und gehört dort zum Familienleben. Die Zutaten einer Paella können sehr unterschiedlich sein. Drei Bestandteile der Paella sind jedoch immer gleich: Reis, Safran und Olivenöl. Natürlich darf auch eine Prise Meersalz, z. B. von Aquasale, nicht fehlen.

Bei gegrillten mediterranen Paprika mit Schafskäse und Kartoffelwürfeln kommen auch die Vegetarier voll auf ihre Kosten. Gewürzt mit frischen Kräutern und einer Prise Fleur de Sel lässt sich hier mit wenig Aufwand ein raffiniertes Sommergericht auf den Tisch bringen.

Die Meersalze von Aquasale stehen für das gemeinsame Erlebnis mediterraner Genussmomente. Mit seinem breiten Angebot an Meersalzen bietet Aquasale Genießern vielfältige Abwechslung und echten Geschmack aus den Salzgärten des Mittelmeerraums.



So vielfältig wie die mediterrane Küche ist auch das Aquasale Meersalz Sortiment: feines Meersalz mit oder ohne dem Spurenelement Jod, grobes Meersalz in der nachfüllbaren Mühle sowie das edle Fleur de Sel. Lassen Sie sich von den mediterranen Rezepten inspirieren und genießen Sie auch zuhause leckere Mittelmeer-Spezialitäten. Die hier vorgestellten Rezepte und viele weitere Rezeptkreationen finden Sie unter www.aquasale-meersalz.de.

Bildmaterial



AQS_Paella.jpg



AQS_gegrillte mediterrane Paprika.jpg

Beim Klassiker in der Mittelmeerküche darf eine Prise Meersalz nicht fehlen.

Das raffinierte Sommergericht lässt Vegetarier-Herzen höherschlagen.



AQS_Meersalz_Mühle_Fleur de Sel.jpg

Die Meersalze von Aquasale verleihen den Gerichten erst den richtigen mediterranen Touch.



Über Aquasale

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Seinen ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt acht Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod oder Bio-Kräutern (geprüft durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006 ABCERT AG). Mehr Informationen: www.aquasale-meersalz.de

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Pressekontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/6494-1866
E-Mail: lena.backfisch@salzwerke.de
www.aquasale-meersalz.de