



PRESSEINFORMATION

Mit Aquasale Urlaubsfeeling für Zuhause

Heilbronn, im Mai 2019. | Wer liebt es nicht, sich im Urlaub von mediterranen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen? Gegrillter Fisch, knackiger Salat – die südländische Küche hat unzählige Leckereien zu bieten. Deshalb hat sich die Meersalzmarke Aquasale drei leckere Sommergerichte einfallen lassen, mit denen Sie sich ganz einfach Urlaubsfeeling nach Hause holen können.

1. Mediterraner Salat mit Parmaschinken

Er wurde früher nur in Mittelmeerländern angebaut ist aber heute überall verbreitet – der Romanasalat. Die Blätter weisen einen feinherben Geschmack auf wodurch der Salat perfekt zu den Geschmacksintensiven Zutaten wie Parmaschinken, Parmesan und Oliven passt. Abgerundet wird der mediterrane Salat mit einem fruchtigen Kräuterdressing, das an heißen Sommertagen für Abwechslung auf dem Teller sorgt.

2. In Alufolie gegrillter Lachs mit Zucchini

Was gibt es schöneres als im Sommer die Küche nach draußen an den Grill zu verlagern? Für ein bisschen Abwechslung zu Würstchen, Steak & Co probieren Sie doch mal die leckere Variante mit gegrilltem Lachs. Gebettet auf einer Mischung aus Zucchini, Knoblauch, Rosmarin und Peperoni erhält der Lachs durch die Garung in der Alufolie ein ganz besonderes Aroma. Vor dem servieren mit Aquasale Fleur de Sel verfeinert wird der Lachs zum absoluten Highlight.

3. Joghurttraum mit Himbeeren und salziger Karamellsauce

Ein herrlich leichtes Joghurtdessert mit frischen Himbeeren verfeinert. Das i-Tüpfelchen dabei ist die selbst gemachte Karamellsauce. Mit dem Aquasale grobes Meersalz aus der Mühle verleiht sie dem leckeren Dessert das gewisse Extra, mit dem Sie bei jedem Gast punkten können.



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_Mediterraner Salat mit Parmaschinken.jpg

Frisch und knackig - perfekt für warme Sommertage.



AQS_In Alufolie gegrillter Lachs mit Zucchini.jpg

Herrlich aromatisch aus dem Alu-Päckchen.



AQS_Joghurttraum mit Himbeeren und salziger Karamellsauce.jpg



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
Julia Samer
Tel.: 07131 959-1836
E-Mail: Julia.Samer@salzwerke.de
www.aquasale.de