



PRESSEINFORMATION

Feines für die Festtage mit Aquasale Meersalz

Heilbronn, im Oktober 2021 | Leckerer Essen und festliche Menüs gehören genauso zu Weihnachten dazu wie der geschmückte Baum und die Bescherung. Gerade in Zeiten von Corona ist die Bedeutung um die Zusammenkunft und das Feiern mit der Familie nochmal gewachsen. Mehr denn je freut man sich auf das gemütliche Beisammensein, bei welchem das Essen eine große Rolle spielt. Aquasale Meersalz hat deshalb ein unkompliziertes und dennoch unglaublich leckeres 3-Gänge-Weihnachtsmenü kreiert, welches sicherlich zu einem unvergesslichen Fest im Kreise der Familie beitragen wird.

Das Aquasale Weihnachtsmenü:

Als Vorspeise wird ein fein abgeschmecktes **Rote Bete-Tatar mit Feta** serviert. Dieses erhält durch Zutaten wie Kardamom und Walnuss die perfekt weihnachtliche Note. Verfeinert wird das Tatar mit dem edlen Aquasale Fleur de Sel Meersalz. Als Hauptspeise kommt eine rosa gebratene **Entenbrust mit Hasselback-Kartoffeln und Rotkohlsalat** auf den Tisch. Zum Abschluss darf ein weihnachtliches Dessert nicht fehlen. Das **Bratapfel-Tiramisu** wird mit Zimt, Vanille und Kardamom abgeschmeckt. Das erlesene Aquasale Fleur de Sel Meersalz sorgt dabei für das i-Tüpfelchen des Geschmacks.

Aquasale

Bildmaterial



Das **Rote Bete-Tatar** wird mit dem edlen Aquasale Fleur de Sel verfeinert.



Die rosa gebratene **Entenbrust** mit **Hasselback-Kartoffeln** und **Rotkohlsalat** ist ein echter Hingucker. Und das Auge isst ja bekanntlich mit.



Frisch und aromatisch: Das **Bratapfel-Tiramisu** rundet das Weihnachtsmenü perfekt ab.



Die erlesene Salzspezialität Fleur de Sel bringt den ursprünglichen Geschmack aus dem Meer auf den Teller.



Das wertvolle Spurenelement Jod ist ein unentbehrlicher Baustein für die Schilddrüsenhormone und kann vom Körper nicht selbst hergestellt werden.



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 sechs Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod.

Mehr Informationen: www.aquasale.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 Schäfer
Tel.: 07131 959-1866
E-Mail: Lena.Schaefer@salzwerke.de
www.aquasale.de