



PRESSEINFORMATION

Mit Aquasale deinen Küchenalltag nachhaltiger gestalten!

Heilbronn, im Juni 2021 | Das Thema Nachhaltigkeit ist in aller Munde jedoch für viele schwer im Alltag zu integrieren. Aus diesem Grund hat Aquasale gemeinsam mit Springlane Hilfestellungen zusammengetragen, mit welchen jeder Einzelne sein zuhause ganz einfach nachhaltiger gestalten kann.

Nach der in 2020 gestarteten Kooperation mit der sozialen Organisation Plastic Bank, hat sich Aquasale auch in diesem Jahr einen Partner gesucht, der die Marke bei der Weiterführung der Nachhaltigkeitsstrategie unterstützt. Nachdem der Fokus bei der Kooperation mit Plastic Bank auf dem Schutz der Meere und dem Engagement gegen Armut lag, war es nun wichtig etwas auf die Beine zu stellen, womit jeder Einzelne Zuhause einen kleinen Beitrag für eine nachhaltigere Zukunft leisten kann. Das Ergebnis der Zusammenarbeit ist der Artikel „17 Tipps & Tricks für einen nachhaltigeren Küchenalltag“. Darin enthalten sind viele Anregungen, die ganz leicht in den Alltag integriert werden können. Neben Tipps zum nachhaltigen Einkaufen, Lagern und Kochen, werden auch Anstöße zum nachhaltigen Reinigen und Entsorgen gegeben. So kommt es beispielsweise schon Zuhause auf eine korrekte Mülltrennung und Recycling an. Der vollständige Artikel ist auf der Aquasale Website zu finden.

Darüber hinaus hat Aquasale gemeinsam mit Springlane drei Rezeptvideos produziert, welche in die mediterrane Geschmackswelt entführen und nebenbei noch weitere nützliche Tipps zum Thema Nachhaltigkeit verraten.

Buddha Bowl – Mediterrane Art

Die Buddha Bowl ist ein veganer Klassiker, der in diesem leckeren Rezept durch die Geschmacksvielfalt des Südens inspiriert und von Aquasale neu interpretiert wurde. Die Basis der mediterranen Neuinterpretation bilden Rosmarin-Kartoffeln und Rote Beete aus dem Ofen, die sich in der Schüssel mit Radieschen, Gurken, Salat und gerösteten Kichererbsen mit Oregano zusammentun. Abgerundet wird das Ganze mit einem cremigen Basilikum-Dip.

Zucchini Spaghetti mit Spinat-Cashew-Pesto und gebackenen Tomaten

Aquasale

Zucchini mal anders? Das verspricht das leckere Zoodle-Rezept, das mit seinen verschiedenen Komponenten für eine Bandbreite an Aromen auf dem Teller sorgt. Die Grundlage bilden die Zucchini Spaghetti, die mit dem leckeren Pesto vermengt werden. Dazu gibt es aromatische Ofentomaten, welche in Kombination mit dem groben Aquasale Meersalz für einen besonderen Geschmackskick sorgen. Und für das Tüpfelchen auf dem i wird das Gericht mit süß-salzigen Karamell-Cashewkernen getoppt. Unwiderstehlich lecker!

Mediterranes Zupfbrot

Das originelle Zupfbrot eignet sich perfekt zum Teilen und gemeinsam genießen. Getrocknete Tomaten, Oliven, verschiedene Kräuter und ein klassisches Basilikum-Pesto geben das gewisse Etwas und sorgen mit ihren mediterranen Aromen für einen Geschmacksausflug ans Mittelmeer. Abgerundet wird das Zupfbrot mit einem würzigen Rucola-Dip, wodurch jeder Bissen ein Stück mehr nach Urlaub schmeckt.

Bildmaterial



Buddha Bowl – Mediterrane Art



Zucchini Spaghetti mit Spinat-Cashew-Pesto und gebackenen Tomaten

Aquasale



Mediterranes Zupfbrot



Feines Meersalz mit Jod - Ideal für Fleisch, Fisch Gemüse & Soßen.



Das grobe Meersalz ist für die mediterrane Küche unverzichtbar.



Das feine naturbelassene Meersalz löst sich besonders schnell auf. Ein Must-Have in der Küche.

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 Backfisch
Tel.: 07131 959-1866
E-Mail: Lena.Backfisch@salzwerke.de
www.aquasale.de

