

PRESSEINFORMATION

Aquasale Meersalz stellt vor: Festliche Fisch-Kreationen zu Ostern

Heilbronn, im Februar 2022 | Abgesehen von Weihnachten und Silvester wird in Deutschland in keiner anderen Zeit so viel frischer Fisch gekauft wie zu Ostern. Eine alte Tradition, die bis heute gepflegt wird: In der Karwoche und zu Ostern, vor allem Karfreitag, gibt es Fisch. Und da sich dieser hervorragend mit Meersalz ergänzt, hat der Meersalz-Experte Aquasale zwei köstliche Rezeptideen für die Festtage entwickelt, mit denen Familie und Freunde so richtig verwöhnt werden.

Mit dem **Thunfischsteak mit Spinat und Süßkartoffeln** oder dem **Heilbutt mit grünem Spargel** sorgen Sie für Begeisterung beim Osteressen. Beide Gerichte sind einfach in der Zubereitung und geben optisch mächtig viel her. Gewürzt und abgeschmeckt mit den Aquasale Meersalzen überzeugen sie auf ganzer Linie.

Bildmaterial



Zusammen mit dem Babyspinat und den Süßkartoffeln wird es bunt auf dem Teller des **Thunfischsteaks**.



Das **Heilbuttfilet** wird mit grünem Spargel und Kartoffeln angerichtet – die Cranberries peppen das Gericht sowohl optisch als auch geschmacklich auf.

Aquasale



Naturbelassen, ohne Trennmittel und jegliche andere Zusatzstoffe, bringt es den ursprünglichen Geschmack aus dem Meer auf den Teller.



Das grobe Meersalz ist für die mediterrane Küche unverzichtbar. Gerade für das Würzen von großen Fischstücken eignet es sich fantastisch, da es sich langsamer auflöst als feines Salz und somit nach und nach in das Bratgut eindringt.

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