



PRESSEINFORMATION

Mit Aquasale spanische Weihnachten genießen

Heilbronn, im November 2019. | Alle Jahre wieder steht das große Kopfzerbrechen um das perfekte Weihnachtsmenü vor der Tür. Und das nicht nur in Deutschland, sondern überall auf der Welt. So auch in Spanien, eine der vielen mediterranen Heimaten von Aquasale. Hier finden sich am Heiligen Abend ab 22 Uhr ca. 20-30 Familienmitglieder zusammen und genießen ein langes, ausgewogenes und aufwendiges Weihnachtsessen. Denn in Spanien heißt es „la Noche Buena“, die heilige Nacht, welche jedes Jahr bei einem anderen Familienmitglied stattfindet. Hierfür wird bereits viele Wochen im Voraus geplant und serviert wird nur das Feinste vom Feinsten.

Deshalb hat sich die beliebte Meersalzmarke Aquasale in diesem Jahr ein köstliches, spanisch angehauchtes, 3-Gänge-Menü überlegt. Und wenn Sie sich in diesem Jahr am Weihnachtsabend nach Spanien entführen lassen möchten, dann ist die fein aufeinander abgestimmten Rezeptkreationen von Aquasale genau das richtige für Sie.

1. Feines Süppchen von Fisch und Meeresfrüchten

Vor allem in der Küstenregion Spaniens dürfen Fisch und Meeresfrüchte als Starter nicht fehlen. Aus diesem Grund finden sich unter anderem Garnelen, Lachsfilet und Miesmuscheln in unserer Suppe wieder. Dazu gesellt sich eine bunte Gemüsevielfalt und zum Schluss wird das Ganze noch mit einem Schuss Weißwein abgerundet. Um den Geschmack des Meeres zu intensivieren empfehlen wir unsere Aquasale Mühle mit Bio-Algen.



2. In Rotwein geschmorte Lammschulter mit Chorizo, Endivie und Granatapfel

Im Landesinneren Spaniens haben Fleischgerichte einen großen Traditionellen Wert, im Besonderen das Lamm. Passend dazu hat sich Aquasale als Hauptgericht für eine in Rotwein geschmorten Lammschulter mit geschmortem Gemüse und gebratenen Kartoffeln entschieden. Für eine fruchtige Note sorgt der passende Beilagensalat aus Endivie mit Granatapfel. Sollten Sie sich hiernach etwas voll fühlen, versuchen Sie es in diesem Jahr doch einmal wie die Spanier und singen mit der ganzen Familie Weihnachtslieder. Das macht Spaß und gibt dem Magen Zeit sich zu setzen. So entsteht wieder Platz für den heiß ersehnten Nachtisch.

3. Churros mit salziger Nougat-Zimt-Soße und Mango-Limetten-Soße

Als letzten Gang unseres spanischen 3-Gänge-Menüs dürfen Sie sich auf leckere Churros freuen. Hierbei handelt es sich um ein in Öl frittiertes Schmalzgebäck, dass auch in Deutschland immer mehr an Beliebtheit gewinnt. Doch was wären Churros ohne Soße? Nicht fehlen darf hierbei die selbstgemachte, salzige Nougat-Zimt-Soße, die mit unserem Aquasale Fleur de Sel verfeinert wird. Und wer dem Gaumen eine weitere Abwechslung bieten möchte, kann sich an der fruchtigen Mango-Limetten-Soße versuchen. Wenn Sie nach diesem köstlichen Essen aus der mediterranen Küche einen Absacker vertragen könnten, versuchen Sie doch einmal Apfelwein. Die Spanier schwören hierauf und trinken diesen jedes Jahr zum Abschluss des Weihnachtssessens. Wir sind uns sicher, auch Sie können mit diesem Extra bei Ihren Gästen punkten. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen im Namen von Aquasale ein schönes und besinnliches „Feliz Navidad“.



Bildmaterial



Feines Süppchen von Fisch und Meeresfrüchten



In Rotwein geschmorte Lammschulter mit Chorizo, Endivie und Granatapfel



Churros mit salziger Nougat-Zimt-Soße und Mango-Limetten-Soße

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