



Ein Spa-Besuch für den Gaumen

Echtes Soulfood für kalte Tage

Die kalten Tage rufen nach gemütlichen Momenten zu Hause. Lichterketten, Kerzen, die Lieblingsplaylist und dicke Socken tun schon einiges für ein wohliges Gefühl. Was der Seele aber richtig gut tut, sind Gerichte, die von innen wärmen und pure Zufriedenheit aufkommen lassen. Wichtig dabei: Es muss richtig lecker schmecken, soll gleichzeitig schnell zubereitet und ausgewogen sein.

Die iglo Soulfood-Küche lässt keine Wünsche offen und die Produkte sind echte Küchenhelden: einfach zu portionieren, immer zur Hand und voller wichtiger Nährstoffe. Egal, ob ein Single-Spa-Day daheim, ein Serienmarathon mit der besten Freundin oder ein gemütliches Essen mit der ganzen Familie: ohne aufwendiges Schnippeln entsteht ganz einfach der leckerste Seelenschmaus.

Jetzt heißt's: 1, 2, 3 ... Rezepte zum Nachkochen, Schlemmen und Glücklich sein

Homemade Veggie-Kumpir

Gebackene Süßkartoffeln mit veganer Pulled „Pork“ Strips-Füllung

iglo Green Cuisine vegane Pulled „Pork“ Strips
UVP: 2,99 Euro
200 Gramm

Wärmt von innen

Scharfe Kokosnuss-Spinat-Suppe

iglo Rahm-Spinat der mit dem Blubb
UVP: 1,69 Euro
500 Gramm

Die leckerste Ofen-Story

Makkaroni-Auflauf mit Pesto-Gemüse und Mozzarella

iglo Gemüse-Ideen Pesto
UVP: 2,69 Euro
400 Gramm

Goldene Glücksmacher

Fisherman's Pie mit buntem Gemüse und cremiger Kartoffelhaube

iglo Fischstäbchen
UVP: 3,59 Euro
450 Gramm

Download Bild-und Textmaterial

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte gern an:

Marlene Munsch
iglo Deutschland
+49 40 18 02 49 - 334
marlene.munsch@iglo.com

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
+49 40 44 11 30 - 49
schurmann@segmenta.de