



HEISS. KNUSPRIG. VEGETARISCH

iglo Veggie Love Ofengemüse heizt Food-Lovern richtig ein

Drei of(f)ensichtlich leckere Kreationen

Knuspriges Topping, leckere Rahmsauce und knackiges Gemüse – dieser Mischung kann niemand widerstehen. Im wahrsten Sinne offenfrisch präsentieren sich gleich drei neue Sorten, die mit spannenden Geschmackskombinationen zum täglichen Gemüsegenuss inspirieren. Ob als vollwertige Mahlzeit oder genussvolle Beilage – die drei neuen Ofengemüse-Varianten sind bereits servierfertig angerichtet und damit echte Zeitsparer. Dank praktischer Schale lassen sie sich einfach in den Ofen oder die Mikrowelle stellen und genießen.

FIRE IT UP

Ofengemüse Chili Cheese

Süßkartoffeln, gelbe Karotten, Pastinake, rote Zwiebeln und Erbsen vereinen sich mit cremiger Chili-Cheese Rahmsauce und einem knusprigen Topping aus Ciabatta-Flakes zu einem feurigen Geschmacksabenteuer – ganz einfach Chili-Cheesy-licious.



CURRY ME

Ofengemüse Curry

Bissfester Blumenkohl, Brokkoli und Karotte in aromatischer Curry-Rahmsauce bedeckt mit Weizen-Flakes Topping – so einfach und doch so anders. Da nimmt das Gemüse selbst bei bekennenden Fleischfans ganz schnell die Hauptrolle ein.



TACOTASTIC

Ofengemüse Tortilla

Gemüse-Geschmack von A bis Z in nur einer Schale: Aubergine, Brokkoli, gelbe Paprika, rote Zwiebeln und Zucchini in fruchtiger Tomaten-Rahmsauce getoppt mit würzigen Taco-Crums. Olé olé, so geht Ofengemüse im Mexican Style



iglo Veggie Love „Ofengemüse“ in drei Sorten (370 g pro Packung) ist ab sofort für 2,99 Euro (UVP) im Handel erhältlich.

Über iglo Veggie Love

Wer Gemüsegerichte liebt, aber im Alltag oftmals wenig Zeit zum Kochen hat, findet in iglo Veggie Love den idealen Alltagshelfer für eine köstliche Mahlzeit. Die Revolution im Tiefkühlregal startete Ende 2018 erfolgreich mit proteinreichen Hülsenfrucht-Mischungen und lecker-leichten vegetarischen Fertiggerichten. Auch mit der Erweiterung überzeugt die Range mit einem einzigartigen Konzept: knackige Gemüsekomponenten, innovative Rezepturen und ein ansprechendes Packaging in Verbindung mit köstlichem Geschmack und einer schnellen Zubereitung.

Pressekontakt:

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
Tel.: 040 / 44 11 30-49
E-Mail: schurmann@segmenta.de

Anna-Lena Schildt
iglo Deutschland
Tel.: 040 / 18 02 49-455
E-Mail: anna-lena.schildt@iglo.com