



... macht glücklich!

# PRESSEINFORMATION

Natürlich & frisch!

## Das GEFRO Omega-3 Steinpilzöl sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis

*Pünktlich zur Pilzhauptsaison erweitert GEFRO sein Sortiment zur Freude aller Kochbegeisterten um das neue Omega-3 Steinpilzöl. Nach dem Basilikum-, Rosmarin- und Bärlauchöl überzeugt jetzt auch das Rapsöl mit Steinpilzaroma durch seinen frischen sowie natürlichen Geschmack, der jedes Gericht verfeinert. Der besondere Clou: alle vier Aromaöle gibt es auch in einem praktischen Set.*

### Pilzaroma zum Verlieben

Sollte man bei einem entspannten Waldspaziergang Menschen mit suchendem Blick durch das Unterholz wandern sehen, dann muss man sich nicht wundern. Die Pilzsaison ist da und keiner will den wunderbaren Geschmack von frischen Pilzgerichten missen. Passend zur Jahreszeit hat GEFRO seit Kurzem das neue Omega-3 Steinpilzöl im Sortiment, das sich keiner entgehen lassen sollte. Hergestellt wird dieses, wie auch die anderen Omega-3 Aromaöle von GEFRO, durch Mazeration, bei welcher Steinpilze über einen längeren Zeitraum in Öl eingelegt werden, bis ihre Geschmacksstoffe in die Flüssigkeit übergegangen sind. Nur durch dieses Verfahren kann das unverkennbare Aroma des GEFRO Steinpilzöls entstehen. Besonders gut passt das raffinierte Rapsöl zu Eiergerichten, wie Omelette oder Rührei. Genauso eignet es sich zum Verfeinern von Reis-, Pasta-, und Kartoffelgerichten oder Salaten. Der Fantasie sind beim Einsatz des Steinpilzmazerats keine Grenzen gesetzt!

### Aromaölgenuss im Viererpack

Die köstlichen Kräuteröle von GEFRO stellen einen vor die Qual der Wahl. Deshalb bietet GEFRO jetzt auch ein 4er-Set an, welches das Bärlauch-, Basilikum-, Rosmarin- und das neue Steinpilzöl enthält. Das Set ist eine Bereicherung für jede Küche und macht jedes Gericht zu einem kulinarischen Geschmackserlebnis.

<https://www.gefro.de/weitere-produkte/speiseoele-und-fette/omega-3-kraeuteroele/>

<https://www.gefro.de/weitere-produkte/speiseoele-und-fette/4er-set-aromaele/>

Preis im Online-Shop:

Omega-3 Steinpilzöl z.B. 250 ml 4,80 Euro in lichtgeschützter Verpackung

4er-Set Aromaöle je 250 ml 16,90 Euro in lichtgeschützter Verpackung

Guten Appetit! Memmingen, Juli 2017

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38-40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com

GEFRO Reformversand Frömmlet KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen | Alle...