



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

PRESSEINFORMATION

GEFRO Reformversand: Spezialist für Suppen, Soßen & Würzen

Feurig scharf – die neue GEFRO

Paprika-Chili Würzmischung

Kaum ein anderes Gewürz ist aktuell so gefragt wie Chili: Egal ob in exotischen Currys oder in Kombination mit herber Schokolade, Chili verleiht Speisen eine unverwechselbare Note. In der neuen Würzmischung von GEFRO harmonisiert feurige Chili mit süßlicher Paprika – das macht sie zum idealen Begleiter für leckere Rezeptvariationen.

www.gefro.de

Dieser Sommer wird heiß

Nicht nur zum Grillen ist die neue *GEFRO Paprika-Chili Würzmischung* ideal: Die feurig-pikante Würzmischung mit Paprika, Chili, Tomaten, feinem Pfeffer, ausgesuchten Gewürzen und einem Hauch Knoblauch darf in diesem Sommer auf keinem Küchentisch fehlen. Sie mariniert Fleisch und Geflügel genauso wie knackiges Gemüse und besticht in Dips durch ihre pikante Note. Aber auch zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen, Soßen, Salsa, Nudel- sowie Reisgerichten ist das kleine Powerpaket ideal. Im Handumdrehen verleiht die neue GEFRO Würzmischung Gerichten eine unverwechselbare, exotische Note. Sie ist außerdem vegan, gluten- und lactosefrei und kommt ganz ohne Zusatz von Zucker aus. Die Paprika-Chili Mischung gibt es in den praktischen Verkaufsgrößen 90 Gramm und 180 Gramm.

GEFRO Würzmischungen – für jeden Geschmack genau das Richtige!

Mit der neuen *GEFRO Paprika-Chili Würzmischung* erweitert das Allgäuer Traditionsunternehmen sein Angebot an leckeren Würzen, die vielseitig einsetzbar sind. Ein Dauerbrenner sind bereits der edle *GEFRO Gewürzpfeffer* sowie die vier GEFRO BIO Würzen „*Bella Italia*“, „*Mexiko Chili*“, „*Indisch Curry*“ und „*Afrika Style*“. Ebenfalls beliebt ist die GEFRO BIO Kräuterwürze. Wie gewohnt sind alle GEFRO Würzen rein



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

pflanzlich und frei von Gluten sowie für Vegetarier und auch Veganer geeignet – außer die GEFRO Pestos, die mit Hartkäse hergestellt werden und daher nicht vegan sind.

Paprika und Chili – ein ganz besonderes Team

Die Gattung Paprika gehört zu den Nachtschattengewächsen und wird auch als Chili, Peperoni, Pfefferoni oder Peperoncini bezeichnet. Ursprünglich kommt die Paprika aus Südamerika, wird heute aber auch in den USA, Brasilien und ganz Europa angebaut. In unterschiedlicher Konzentration enthalten die meisten Paprikas den Stoff Capsaicin, der für die Schärfe verantwortlich ist. Gemüsepaprikasorten enthalten weniger Capsaicin und sind daher eher mild, Chili enthält besonders viel von dem Stoff und ist daher eine sehr scharfe Paprikasorte. Der Schärfeegrad der Chili reicht von angenehm mild, pikant, mittelscharf bis hin zu feurig-scharf. Gemessen wird die Schärfe nach der Scoville-Skala, diese geht von 0 bis 16.000.000 (reines Capsaicin). In der edlen Paprika-Chili Gewürzmischung von GEFRO harmonisieren und ergänzen sich die vielfältigen Aromen und sorgen für ein pikantes, rassiges und intensives Geschmackserlebnis - ohne dabei die Speisen mit ihrer Schärfe zu unterdrücken.

Viele neue Rezeptideen mit der feurigen GEFRO Paprika-Chili Würzmischung finden Sie unter www.gefro.de/rezepte. Wir wünschen guten Appetit und eine tolle Sommerzeit.

Memmingen, im Mai 2014

www.gefro.de

Pressekontakt:

Céline Tietz, RIEGG & PARTNER PR, Kulmbacher Straße 38-40, 95512 Neudrossenfeld
Tel: 09203 996-56, Email: tietz@riegg.com