



Mit dem Geschmack eines echten Chilis – ganz ohne Fleisch!

GEFROs feuriger Neuzugang: CHILI SIN CARNE

Jeder kennt es, jeder liebt es, das pikante Gericht aus dem Süden Amerikas. Wo genau Chili zum ersten Mal gekocht wurde, ist unbekannt, dafür lässt sich zuverlässig sagen, dass das leckere Tex-Mex-Gericht heute längst nicht mehr von europäischen Speiseplänen wegzudenken ist. Mit Zutaten wie Bohnen, Mais, Fleisch und Geflügel und natürlich den feurig-scharfen Chili-Schoten ist Chili con Carne das Ergebnis einer bodenständigen, gehaltvollen Küche und damit perfekt geeignet für eine flotte Mahlzeit. GEFRO beweist, dass dieser Klassiker auch ohne Fleisch fantastisch schmeckt und bietet nun CHILI SIN CARNE – für blitzschnelles, veganes Chili.

Lecker ohne künstliche Zusatzstoffe

Das neue CHILI SIN CARNE aus dem Hause GEFRO punktet sowohl mit tollem Geschmack als auch mit ehrlichen Inhaltsstoffen. Wie der Name bereits verrät, ist es fleischlos. Darüber hinaus eignet es sich aber auch für den veganen Ernährungsstil, da es vollkommen ohne tierische Inhaltsstoffe auskommt. Als Fleischalternative dient das eiweißreiche Soja, das einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, aber auch Vitamin B2 in sich trägt. Das CHILI SIN CARNE ist außerdem lactose- und glutenfrei. Und weil GEFRO auf künstliche Inhaltsstoffe verzichtet, enthält es weder Farb- noch Konservierungsstoffe. Es ist frei von Gentechnik, zugesetzten Aromen und gehärteten Fetten– insbesondere frei von Palmfett. Auf diese Weise lässt sich das Chili in vollen Zügen und mit bestem Gewissen genießen.

Im Handumdrehen zubereitet

Schnelle Gerichte, die auch noch lecker schmecken, sind keine Magie – zumindest nicht bei GEFRO. Denn die Zubereitung ist fix gemeistert. Für das fleischfreie Chili braucht man lediglich drei gehäufte Esslöffel CHILI SIN CARNE. Diese werden mit dem Schneebesen in 20 ml kaltes Wasser eingerührt. Das Ganze anschließend in einem Topf für etwa fünf Minuten köcheln lassen – et voilà! Schon ist die pikante Mahlzeit fertig. Und selbstverständlich bietet sie Raum für Eigeninterpretationen: Wer möchte, kann das Chili noch mit etwas Sahne oder veganer Kochcreme verfeinern. Und wem es gar nicht scharf genug sein kann, der würzt einfach nach, beispielsweise mit dem GEFRO Gewürz-Pfeffer oder der GEFRO Paprika-Chili Würzmischung.

Tolle Rezepte mit CHILI SIN CARNE

Das leckere CHILI SIN CARNE kann jedoch noch mehr: Statt es pur als Eintopf zu essen, lässt es sich auch prima als Zutat für weitere Gerichte verwenden. Wie wäre es zum Beispiel mal mit knusprigen Kartoffelwedges und einer fruchtigen Salsa als Beilage zum Chili? Oder einer Ofenpaprika mit Chili-Füllung, überbacken mit Käse? Ein weiterer, vielseitig beliebter Tex-Mex-Klassiker sind Tortilla Wraps. Diese lassen sich kinderleicht mit GEFROs veganem CHILI SIN CARNE befüllen. Dank dem schnell zubereiteten Chili sind die Gerichte in kürzester Zeit und

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu



ohne großen Aufwand gezaubert und können selbst nach einem langen Arbeitstag noch in Ruhe genossen werden.

Mehr Infos zu dem neuen CHILI SIN CARNE sowie die genannten Rezepte finden Sie auf der GEFRO Website: www.gefro.de

| | |
|---|------------------------|
| Chili sin Carne 405g | Preis 8,90 Euro |
| Gewürz-Pfeffer 90g / 180g | Preis 3,50 / 6,40 Euro |
| Würzmischung „Paprika-Chili“ 90g / 180g | Preis 3,20 / 5,60 Euro |

Erhältlich im Online-Shop oder im LEH

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu