



GEFRO wünscht Bon Appétit

Mit GEFRO essen wie Gott in Frankreich: die neue BIO Würzmischung Vive la France

Die französische Küche gehört – auch außerhalb der „Haute Cuisine“ – zu den weltweit besten. Sie ist für ihre Qualität bekannt und dafür, dass auch einfache, bodenständige Gerichte schmackhaft und raffiniert zubereitet werden. Insbesondere die Verwendung aromatischer Kräuter und Gewürze verleiht den französischen Klassikern wie Bouillabaisse, Coq au Vin oder Ratatouille das unverwechselbare vollmundige Aroma. Dabei vereint GEFRO in seiner neuen BIO Würzmischung Vive la France die Geschmacksnoten der verschiedenen kulinarischen Regionen Frankreichs – eine Einladung zu einer kulinarischen Reise von der Normandie bis zur Côte d’Azur.

Vollmundige Würze aus hochwertigen Zutaten

Um das Frankreich in die heimische Küche zu bringen kombiniert GEFRO aromatische Kräuter mit geschmackvollen Gewürzen. Petersilie, Oregano, Bohnenkraut, Rosmarin und Estragon bringen einen Hauch von Frische und die Sonne Frankreichs mit. Zwiebeln und Knoblauch verleihen der Mischung eine pikante Note. Paprika, Curcuma und Senf fügen herzhaft Aromen dazu und schwarzer Pfeffer sowie Meersalz runden das Geschmackserlebnis ab. Dabei kommt die Würzmischung ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe sowie zugesetzte Aromen und gehärtete Fette aus. Des Weiteren ist sie lactose- und glutenfrei. Alle Zutaten sind außerdem von Bio-Qualität und ohne Gentechnik angebaut. Darüber hinaus enthält die GEFRO Würzmischung keine tierischen Inhaltsstoffe, wodurch sie sich ebenfalls für die vegetarische und vegane Ernährungsweise eignet.

Vielseitig einsetzbar und unwiderstehlich lecker

Keine Frage, die GEFRO BIO Würzmischung „Vive la France“ ist das Würzmittel der Wahl für alle französischen Klassiker. Wir empfehlen beispielsweise eine Quiche Lorraine mit Rucola-Salat. Aber sie kann noch viel mehr! Durch ihr warmes, mediterranes Aroma eignet sie sich hervorragend für sämtliche Fleisch-, Kartoffel- und Gemüsegerichte. Wie wäre es zum Beispiel mit provenzalischen Tomaten mit Schweinemedallions und Kartoffelschiffchen? Auch alle, die schon auf die kommende Grillsaison hinfiebern, profitieren von der Würzmischung, die schmackhafte Grillgerichte ausgezeichnet ergänzt.

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

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



Mit GEFROs BIO Würzmischung Vive la France lässt sich außerdem ein schnelles Kräuterbutter-Baguette als Beilage zubereiten. Zum Beispiel auch zu einem sommerlichen Nizza-Salat. Unser GEFRO-Tipp: Französische Teigspezialitäten wie Flammkuchen und Crêpes eignen sich ebenfalls als süße Nachspeise. Die feine Würzmischung zaubert in Kombination mit zum Beispiel Äpfel, Beeren und Schmand ein raffiniertes frisches Aroma.

Die genannten Rezepte finden Sie unter:

Quiche Lorraine mit Rucola-Salat

<https://www.gefro.de/rezepte/gratins-auflaeufe/quiche-lorraine-mit-rucola-salat/>

Provenzalische Tomaten mit Schweinemedallions und Kartoffelschiffchen

<https://www.gefro.de/rezepte/fleischgerichte/fleisch/provenzalische-tomaten-mit-schweinemedallions-und-kartoffelschiffchen/>

Nizza-Salat mit Kräuterbutter-Baguette

<https://www.gefro.de/rezepte/salate-snacks/nizza-salat-mit-kraeuterbutter-baguette/>

Für weitere einfallsreiche Rezeptideen besuchen Sie www.gefro.de.

BIO Würzmischung Vive la France 60g 3,90 €

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

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