



Völlig neu verliebt in Fisch mit GEFRO

Maritimer Urlaub für die Geschmacksknospen: GEFROS neue Würzmischung Fisch & Meer

Fischgerichte sind nach wie vor Speisen, die das Gefühl von Exklusivität vermitteln. Sie besitzen einen besonderen Charakter, lassen beim Verzehr gerne einmal Urlaubsfeeling aufkommen und dabei – natürlich – stets Hochgenuss. Insofern sie denn richtig gewürzt sind. Die perfekte Kombination von Kräutern und Gewürzen zu finden, die den Geschmack von Fisch optimal unterstreichen, erfordert Feingefühl, welches GEFRO mit der neuen Würzmischung Fisch & Meer beweist. Aus der Würzmischung spricht jahrelange Erfahrung im Umgang mit Aromen. Diese ist nun für die private Küche erhältlich und verleiht Fischgerichten alles, was die maritime Liebesspeise benötigt.

Sorgfältig zusammengestellte Zutaten für eine besonders feine Würze

Um zum Geschmackserlebnis zu werden, braucht Fisch allen voran die richtigen Kräuter. GEFRO hat sich für mediterranen Basilikum, Thymian, Rosmarin und Oregano entschieden. Zitrone verleiht dem Fisch einen Hauch von Frische, Fenchel und pikanter Knoblauch liefern die geschmackvolle Würze, während Pfeffer und Meersalz die Kombination schließlich abrunden. Auf diese Weise entsteht eine feine aber überaus vollmundige Würzmischung, die Fischgerichte mit einem delikaten und frischen Aroma veredelt. Guter Geschmack setzt gute Zutaten voraus und auch darauf ist GEFRO bedacht. Die Kräuter und Gewürze sind ohne Gentechnik erzeugt. Zudem ist die Würzmischung Fisch & Meer frei von Farb- und Konservierungsstoffen sowie zugesetzten Aromen. Auch auf gehärtete Fette wird bewusst verzichtet, ebenso wie auf Palmfett und Palmöl. Die Würzmischung ist lactosefrei, glutenfrei und sowohl für Vegetarier als auch Veganer geeignet.

Eine Würzmischung, die zu allen Fischgerichten passt

Vom Meeresfrüchte-Cocktail mit Garnelen, über den angemachten Fischsalat bis hin zur französischen Bouillabaisse – die GEFRO Würzmischung Fisch & Meer kann für die verschiedensten Fischgerichte verwendet werden. Besonders der gerade im Trend liegende Grillfisch, den man atmosphärisch auf dem Grill oder am Feuer brutzelt, profitiert von einer ausgewogenen Würzmischung, die sich mit etwas mildem Olivenöl – wie GEFROs Natives Olivenöl Extra – zur pikanten Marinade bereiten lässt. Diese eignet sich auch bestens zur Verfeinerung gebratener Fischfilets. Zum Beispiel für ein ausgewogenes Gericht bestehend aus gebratenem Lachsfilet mit Wildreis. Oder wie wäre es mit einem raffinierten Kabeljaufilet auf Kräuterbett in Pergament gegart? Aber auch für schnelle Gerichte eignet sich die GEFRO Würzmischung Fisch & Meer ideal. Zum Beispiel für Nordseekrabben mit Röhrei und Tomatensalat.

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



Die genannten Rezepte finden Sie unter:

Gebratenes Lachsfilet mit Wildreis

<https://www.gefro.de/rezepte/fisch-meeresfruechte/fisch/gebratenes-lachsfilet-mit-wildreis/>

Kabeljaufilet auf Kräuterbett in Pergament gegart

<https://www.gefro.de/rezepte/fisch-meeresfruechte/fisch/kabeljaufilet-auf-kraeuterbett-in-pergament-gegart/>

Nordseekrabben mit Röhrei und Tomatensalat

<https://www.gefro.de/rezepte/fisch-meeresfruechte/meeresfruechte/nordseekrabben-mit-ruehrei-und-tomatensalat/>

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

Fisch & Meer Würzmischung 100g 3,90 €

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